Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013

Regolamento (CE) 1698/2005

Asse IV – Misura 421

GRUPPO DI AZIONE LOCALE

"VALLE DELLA CUPA Nord Salento" SRL

C.F. e P.IVA 03221220753 VIA SURBO N°34

73019 TREPUZZI (LE) Numero R.E.A 210634

info@valledellacupa.it, valledellacupa@pec.it

Tel. 0832/753083 Fax 0832/753083 - www.valledellacupa.it

Progetto di cooperazione transnazionale

"LEADERMED"

-Tutela e valorizzazione delle culture locali della dieta Mediterranea-

Codice progetto T-L-IT010-001-001

Trepuzzi, 22 dicembre 2014 PROT. 1281/2014

Oggetto: Azione locale 2.1 "Censimento dei prodotti e delle culture della DIETA MEDITERRANEA da parte del GAL Valle della Cupa" – AVVISO PUBBLICO
CIG. 6068382B3C

PREMESSO CHE

- la Regione Puglia, in attuazione al PSR Puglia 2007/2013 – Misura 413 "Strategie di Sviluppo Locale" dell'Asse IV – "Attuazione dell'impostazione LEADER", ha approvato, con delibera della Giunta Regionale n. 1217 del 25.05.2010, il Piano di Sviluppo Locale (PSL) presentato dal GAL Valle della Cupa Nord Salento srl (di seguito GAL);
- il GAL ha stipulato, in data 13/09/2010, la convenzione con Regione Puglia finalizzata a dare piena attuazione al PSL*;*

CONSIDERATO CHE

- La Dieta Mediterranea è stata riconosciuta come Patrimonio culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2010 come modello di sviluppo basato sui valori di questo tipo di alimentazione e stile di vita dal punto di vista culturale, sociale, storico, gastronomico, alimentare, ambientale, paesaggistico e dei costumi.
- Nell'ambito del progetto di cooperazione transnazionale LEADERMED, all'interno dell'azione locale 2.1 il Progetto Locale del Gal Valle della Cupa prevede, nell'ambito degli obiettivi strategici, la realizzazione del **Censimento e studio dei prodotti e delle culture** della dieta mediterranea a livello locale ossia nell'ambito dei 12 Comuni del Gal valle della Cupa;
- L'autorità di Gestione del PSR 2007-2013, con Determinazione N. 194 del 06 Giugno 2013, approva il Fascicolo di progetto delle attività locali presentato dal GAL partner di progetto Valle della Cupa;
- il Consiglio di Amministrazione del GAL nella seduta del 05/12/2014 ha approvato il presente invito e la sua pubblicazione;
- il provvedimento è conforme, in quanto ne recepisce il contenuto normativo, alle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e s.m.i, alle norme contenute nel D. Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i, a quanto previsto dal *Manuale delle procedure di attuazione – Assi III e IV* del Piano di Sviluppo Rurale 2007-2013 adottato dalla Regione Puglia,
- i tecnici del GAL hanno provveduto alla stesura della presente avviso pubblico relativa alle attività in oggetto,

Tutto ciò premesso e considerato, con la presente lettera di invito,
si invitano i soggetti interessati a presentare, con cortese sollecitudine la propria proposta progettuale per lo svolgimento delle sotto elencate attività:

"AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI CENSIMENTO DEI PRODOTTI E DELLE CULTURE DELLA DIETA MEDITERRANEA DA PARTE DEL GAL VALLE DELLA CUPA"
· TOTALE IMPORTO Euro 2.400,00 omnicomprensive (oneri previdenziali, fiscali e IVA)

***ART. 1* Finalità Generali ed Ambiti Tematici**
Il Progetto di Cooperazione Transnazionale **"LEADERMED – Tutela e Valorizzazione delle Culture Locali della Dieta Mediterranea"** sviluppato da una rete di 16 GAL pugliesi e 6 partner provenienti da paesi dell'area mediterranea (Albania, Egitto, Grecia, Giordania, Libano, Turchia), si pone l'obiettivo di valorizzare e tutelare il patrimonio del risorse culturali (agricole, agroalimentari, culturali, turistiche, naturalistiche, paesaggistiche etc..) delle aree rurali locali connesse alla "Dieta Mediterranea". "La Dieta mediterranea" è riconosciuta dall'UNESCO "Patrimonio immateriale dell'umanità", cioè fattore identitario delle comunità territoriali coinvolte capace di cambiare, in un'ottica di sostenibilità, le traiettorie dello sviluppo umano ed economico nei paesi dell'Area. Tale dizione si riferisce infatti all'etimo greco "stile di vita", con il quale si indica l'insieme delle pratiche, delle rappresentazioni, delle espressioni, delle conoscenze, delle abilità, dei saperi e degli spazi culturali che le popolazioni del Mediterraneo hanno creato e ricreato nel corso dei secoli.
In questa ottica il Progetto LEADERMED prevede, nell'ambito degli Obiettivi strategici la realizzazione del **Censimento e studio dei prodotti e delle culture** della dieta mediterranea a livello locale ossia nell'ambito dei 12 Comuni del Gal valle della Cupa.

***ART. 2* Oggetto della prestazione**
La prestazione ha ad oggetto la **fornitura dei seguenti servizi:**
a) Censimento e studio dei prodotti e delle culture della Dieta Mediterranea;
L'azione prevede la realizzazione della mappatura/monitoraggio informativo attraverso una metodologia innovativa (per la quale si rimanda all'Allegato C- Linee guida), raccogliendo per ciascun prodotto/risorsa della cultura locale le informazioni tecniche in merito agli elementi nutrizionali ed agronomici ed i fattori utili alla sua valorizzazione;

***ART. 3* Descrizione della prestazione**
La prestazione si articolerà in:
a) Censimento e studio dei prodotti della Dieta Mediterranea
Lo studio dovrà prevedere l'approfondimento di **almeno un prodotto** per l'area della Valle della Cupa e dovrà tener conto dei:
- **Prodotti della Valle della Cupa**: analisi delle caratteristiche e peculiarità, produttori, somministratori del comparto turistico-ricettivo, etc.;
- **Risorse della cultura locale** collegabili ai prodotti**:** tutti gli elementi/risorse materiali/immateriali del territorio quali strade di valorizzazione e promozione (es. dell'olio, dei vini), beni paesaggistici ed ambientali, risorse culturali, percorsi rurali naturalistici e turistico-culturali, ricette, usanze della tradizione, etc).
L'attività pertanto implica l'identificazione e realizzazione di **schede** caratterizzanti dei prodotti/risorse legati alla Dieta Mediterranea con particolare attenzione ai prodotti a marchio "Prodotti di Qualità Puglia" ed ai prodotti rientranti nei disciplinari "tipici Puglia" ove si collocano i prodotti tradizionali, DOP, RGP, DOC, IGT, STG.
Le **schede tecniche di prodotto** dovranno indicare almeno i seguenti items per ogni singolo

prodotto/risorsa selezionato:
- zona di produzione, cultivar, superficie coltivata, quantità prodotte, calendario di produzione, produttori, metodi di produzione, caratteristiche nutraceutiche, salutistiche, nutrizionali, progetto/ricerche in corso da parte di enti/aziende.

Tali informazioni dovranno essere riportate inoltre in una Tabella (come da schema allegato nelle Linee Guida) con lo scopo di essere successivamente inserita nella banca dati del progetto sulla base delle indicazioni che verranno fornite in seguito dal GAL Alto Salento –Capofila del progetto.
Si specifica l'attività verrà svolta sotto la guida dei Coordinatori del progetto e prevede la partecipazione ad incontri di condivisione delle esperienze, di definizione della metodologie di indagine e di verifica dei risultati raggiunti, presso la sede del Gal Valle della Cupa.
L'output dell'azione sarà un **monitoraggio informativo** sui prodotti/risorse della dieta mediterranea in connessione con produttori agricoli e agroalimentari/strutture ricettive/percorsi rurali turistici, risorse culturali e paesaggistiche etc. in stretta connessione con gli attori locali.

***ART. 4* Requisiti per la partecipazione**
Possono presentare una proposta liberi professionisti iscritti ad Albi Professionali le cui competenze specifiche siano dimostrate dai rispettivi curricula. È considerata indispensabile la presenza di professionisti che abbiano maturato particolari esperienze nelle attività oggetto dell'incarico ed in possesso di uno dei seguenti **titoli: biologo, medico nutrizionisti e/o alimentarista, agronomo.**

***ART. 5* Risorse disponibili**
Gli interventi di cui al presente avviso sono finanziati con le risorse del ***Piano di Sviluppo Rurale- PSR Regione PUGLIA 2007/2013,* Asse IV- Misura 421 Cooperazione Transnazionale- Piano di Sviluppo Locale- PSL GAL Valle della Cupa**, secondo le specifiche in tabella, per un importo complessivo di € **2.400,00** onnicomprensivi di oneri fiscali e IVA se dovuta.

***ART. 6* Modalità e termini di presentazione della domanda**
Il plico contenente la domanda e la documentazione richiesta, redatta su carta libera, dovrà, a pena di esclusione dalla gara, pervenire ad esclusivo rischio del mittente, a mezzo posta, esclusivamente mediante raccomandata A.R., corriere autorizzato o consegnata a mano entro le ore **12.30 del 16 gennaio 2015**, in busta CHIUSA recante all'esterno, oltre al nominativo dell'Ente, la dicitura "**PSR PUGLIA 2007-2013 - PARTECIPAZIONE ALL'AVVISO PUBBLICO MISURA 421- Cooperazione- "LEADERMED" Azione 2.1 -REALIZZAZIONE DEL CENSIMENTO DEI PRODOTTI E DELLE CULTURE DELLA DIETA MEDITERRANEA CIG 6068382B3C"** al seguente indirizzo: G.A.L. "Valle della Cupa Nord Salento S.r.l." – Via Surbo, 34, Zona Industriale, 73019 Trepuzzi (Le).
Il plico dovrà contenere:

- la domanda di partecipazione, conforme **all'allegato A,** sottoscritta dal professionista recante in allegato copia del documento di identità in corso di validità;
- il curriculum vitae et studiorum del professionista da cui si evincano le informazioni richieste ai fini della valutazione (come da art. 4).
- Dichiarazione contenenti i dati di iscrizione al relativo Albo Professionale.

Le domande si intendono prodotte in tempo utile, anche se spedite a mezzo A.R. o corriere autorizzato entro il termine stabilito per la presentazione, solo se recapitate entro i termini indicati nel capoverso precedente. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente e non saranno accettati reclami se, per qualsivoglia motivo, il plico medesimo non pervenga entro il termine perentorio fissato.
Le domande presentate fuori termine saranno considerate irricevibili. La scelta dell'offerta sarà valida anche nel caso di unico concorrente e l'aggiudicazione verrà fatta da questo GAL in base ai risultati della gara stessa.
La fornitura avrà carattere continuativo e dovrà essere realizzata e rendicontata entro e non oltre il

28/02/2015, salvo proroga.

***ART. 7* Istruttoria, valutazione e selezione delle domande, criteri aggiudicazione**
Le domande pervenute entro i termini di cui all'art. 6, saranno esaminate da un'apposita Commissione nominata dal Consiglio d'Amministrazione del GAL Valle della Cupa e valutate comparativamente sulla base dei requisiti richiesti. Il giudizio sarà insindacabile. Resta nelle facoltà della commissione prevedere eventuali colloqui di approfondimento per la valutazione definitiva dei candidati

Criteri di aggiudicazione
Per l'aggiudicazione dei servizi verrà nominata apposita Commissione da parte del CdA del GAL. La Commissione esaminerà le candidature presentate attraverso una verifica comparata dei curricula. Il punteggio massimo da assegnare alle valutazioni è pari a 100 punti distribuito sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- Punteggio titolo di studio Max 20 punti
  (votazione conseguita / votazione massima conseguibile) * 20
- Profilo generale candidato: n. 5 punti per ogni anno di attività documentato sino ad un massimo di 40 punti.
- Esperienza (esperienze in attività di ricerca svolta nel campo della salute alimentare e/o agroalimentare, esperienza nella conoscenza degli alimenti e delle tradizioni caratterizzanti la DM, pubblicazioni sugli alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea e/o sulla salute alimentare,…etc.): n. 5 punti per ogni attività documentata sino ad un massimo di 40 punti.

In caso di più candidati con lo stesso punteggio avrà una collocazione migliore in graduatoria l'aspirante volontario più giovane d'età.
Al soggetto vincitore della selezione, prima della sottoscrizione del contratto, verrà chiesta evidenza documentale delle attività dichiarate nel CV che hanno generato il punteggio.

La pubblicazione degli atti della procedura non vincola in alcun modo il GAL il quale si riserva in qualsiasi momento la facoltà di non dare seguito alla procedura, di sospenderla o annullarla, ovvero di prolungarne i termini.
Il GAL ricorrendone i presupposti ha facoltà di aggiudicare il presente avviso anche in caso di presentazione di una sola offerta così come si riserva di non procedere ad aggiudicazione alcuna. In caso di decadenza, esclusione o rinuncia del primo classificato, il GAL si riserva la facoltà di aggiudicare il servizio al secondo classificato e così di seguito, sempre ricorrendone i presupposti.
Il GAL si riserva, in caso di necessità, di dare avvio allo svolgimento del servizio anche in pendenza del tempo necessario per la stipula del contratto.

8. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Ai sensi del D.L.vo 30 giugno 2003, n. 196 si informa che i dati forniti al G.A.L. "Valle della Cupa Nord Salento S.r.l." dai soggetti partecipanti alla gara saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento relativo alla gara stessa e della eventuale successiva stipula del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:
a) al personale del G.A.L. "Valle della Cupa Nord Salento S.r.l." interessato al procedimento di gara;
b) ad ogni altro soggetto che vi abbia interesse, ai sensi della Legge 241/1990;
c) alla Regione Puglia e ad eventuali altri soggetti della Pubblica Amministrazione.
All'indirizzo di posta elettronica info@valledellacupa.it possono essere richieste eventuali informazioni circa le modalità di predisposizione dell'offerta.
Trepuzzi li, 22 dicembre 2014

Il Presidente del C.d'A.
On. Avv. Giuseppe Maria Taurino

ALLEGATO C

LINEE GUIDA

Azione locale 2.1 "Censimento dei prodotti e delle culture della DIETA MEDITERRANEA da parte di ciascun GAL"

La selezione dei prodotti del proprio territorio su cui effettuare il rilevamento, deve tener conto dei livelli della Piramide alimentare, secondo le indicazioni contenute nel primo capitolo dello Studio. Si precisa che un prodotto, sul piano scientifico, per rientrare nella dieta mediterranea, deve rispettare i livelli della Piramide alimentare dove alla base ritroviamo pane e pasta, seguita da frutta e verdura, formaggi e carni e in cima grassi (per maggiore dettagli si veda capitolo I dello studio a pag.13). Si potrà operare il rilevamento su altri prodotti del proprio territorio, non annoverati tra quelli riportati nell'Atlante dei Prodotti Tipici di Puglia (si veda il sito www.tipicidipuglia.it).
Il rilevamento dovrà essere oggetto di una valutazione da parte di esperti (medico/nutrizionista e agronomo) per far emergere gli elementi significativi sul piano scientifico, e da esperti di tradizioni, di sviluppo locale, di narrazioni psico-geografiche per rilevare lo "stile di vita" così come considerato dall'Unesco.

Si riporta in sintesi il percorso da seguire:

1. Selezione dei prodotti del proprio territorio sulla base dei livelli della piramide della Dieta Mediterranea (pane e pasta, frutta e verdura, formaggi e carni, grassi). Verrà data priorità ai prodotti che si trovano ai livelli bassi della Dieta mediterranea.

2. Presentazione delle informazioni relative alla scheda A e B per ogni prodotto selezionato. Per la compilazione della **scheda A (scheda classica – caratteristiche generali del prodotto)** potranno essere utilizzate le schede prodotto già compilate presenti nell'Atlante Tipici di Puglia apportando informazioni aggiuntive qualora venisse ritenuto opportuno o qualora il prodotto selezionato non sia annoverato nell'Atlante dei Tipici di Puglia.

3. Compilazione della **nuova scheda prodotto (Scheda B – caratteristiche nutrizionali e salutistiche)** dove vengono riportate le informazioni riguardanti le proprietà nutrizionali e salutistiche dei prodotti. Nel caso in cui il prodotto selezionato non rientra tra i 34 prodotti selezionati da Confagricoltura (prodotti PAT – prodotti agroalimentari tradizionali) le informazioni che verranno raccolte potranno essere confrontate con quanto riportato nelle schede compilate da Confagricoltura apportando, qualora fosse ritenuto opportuno, informazioni aggiuntive. Ad esempio, "Scheda Fungo Cardoncello" sarà possibile inserire quelle informazioni aggiuntive relative alla conservazione e alla cottura tipica del proprio territorio, alla raccolta tipica del proprio territorio ecc. Per la compilazione della scheda si veda l'esempio delle schede riportate in appendice nello studio a pag.89. Qualora il prodotto non rientri tra quelli dell'Atlante dei prodotti Tipici di Puglia o tra quelli selezionati da Confagricoltura, sarà necessario compilare la scheda A e B in tutti i suoi campi.

SCHEDA A

Riconoscimento:	
Categoria del Prodotto:	
Nome ufficiale in elenco G.U.:	
Aree di rinvenimento del Prodotto:	
Dati del prodotto	
Tipologia di produzione:	
Periodo di produzione:	
Descrizione del prodotto:	
Elementi:	
Storia tradizionale del prodotto:	
Note:	

SCHEDA B

Quali sono le caratteristiche generali di (1) _____. *La descrizione deve essere condotta seguendo come traccia quella fornita dal Team LMED nelle 33 schede /prodotto*	
Quali elementi nutrizionali aggiuntivi e/o diversi rileva da (1) _____ rispetto al prodotto (riportare il nome del prodotto analizzato dal Team LMED)	
Quali metodi di conservazione e di cottura sono adottati nel suo territorio, anche per influenze rivenienti dalla cultura e della tradizione, per (1)_____ rispetto al prodotto (riportare il nome del prodotto analizzato dal Team LMED)	
Quali proposte aggiuntive (2) sul piano salutistico e di prevenzione sono note sul suo territorio?	
Quale è la zona (i comuni) di produzione specifica del prodotto da lei rilevato (3), e il tipo di terreno individuato (4)	
Quando viene consumato il (1) _____ (indicare la stagione e/o i mesi precisi)	
Quali indizi di qualità ha individuato rispetto a quelli riportati nelle schede/prodotto?	
Quali elementi della storia e delle tradizioni conosce legate al prodotto rilevato (sagre, feste, manifestazioni, fiere, ecc.)	

(1) Inserire il nome del prodotto oggetto del rilevamento
(2) Anche studi scientifici, storie della tradizione popolare che possano convergere su una valutazione scientifica
(3) Pianura, collina, montagna, zona marina
(4) Sabbioso, limoso, argilloso, medio impasto