

REGIONE ABRUZZO

PSR 2014-2020 – Misura 19.3



PROCEDURA APERTA–APPALTO CONCORSO

(art.60, comma 1, d.lgs. 50/2016)

MISURA 19 - Sostegno allo sviluppo locale LEADER di tipo partecipativo

SOTTOMISURA 19.3 – Preparazione e realizzazione delle attività di cooperazione dei
Gruppi di azione Locale”

Tipologia di intervento 19.3.1 – Attuazione della SSL attraverso progetti di cooperazione
tra territori rurali

OGGETTO: **BANDO PER LA REALIZZAZIONE DI UN PROGRAMMA DENOMINATO**
“I LUOGHI DEL GUSTO - Terre d’Abruzzo” SOTTOINTERVENTO
– Cod. 19.3.1.1.GSV2

CUP: C19J21047050009 CIG: 9051254317

DICEMBRE 2021

L'AQUILA, 4 dicembre 2021

Il Presidente del GAL GRAN SASSO VELINO Soc. Cons. a r. l. (d'ora in avanti denominato semplicemente "GAL" o "GAL GSV"), in attuazione della Deliberazione del Consiglio di Amministrazione assunta in data 3 dicembre 2021 ed in attuazione del PIANO DI SVILUPPO LOCALE denominato "il DISTRETTO DEL BEN VIVERE" Misura 19 (Sviluppo locale di tipo partecipativo) del PSR Abruzzo 2014/2020;

PREMESSO

- che, nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale – PSR 2014–2020 Regione Abruzzo relativamente alla Misura 19, con la determina DPD 020/47 del 30/06/2016 è stato approvato il Bando per la selezione dei Gal e delle Strategie di Sviluppo Locale di tipo partecipativo;
- che con la determina DPD020/126 del 19/05/2017 è stato approvato in via definitiva il Piano di Sviluppo Locale - PSL del GAL Gran Sasso Velino indicante la spesa complessiva e la prescrizione relativa alla somma da destinare alla strategia per le Aree Interne prevista nell'ambito del territorio del GAL;
- che con DPD/351/18 del 12/07/2018 sono state approvate in via definitiva le Linee Guida operative per l'avvio e l'attuazione della Misura 19 del PSR 2014/2020 Abruzzo e successive modificazioni;
- che in data 02/08/2017 è stata sottoscritta la Convenzione per la realizzazione di quanto previsto nel PSL;
- che in data 22/07/2020 è stato pubblicato il Bando relativo alla sottomisura 19.3.Tipologia di Intervento 19.3.1.1 – Progetti Regia Diretta GAL Gran Sasso Velino - Intervento – "Terre d'Abruzzo" 19.3.1.1.GSV2
- che il GALGSV, allo scopo di migliorare l'efficacia dell'azione sul territorio, intende realizzare, un progetto denominato "I LUOGHI DEL GUSTO – Terre d'Abruzzo;
- che il progetto selezionato sarà oggetto della domanda di sostegno che verrà presentata dal GAL all'Autorità di Gestione del PSR 2014–2020 Regione Abruzzo e solo dopo la sua approvazione potrà essere assegnato definitivamente;
- che i referenti dell'azione sono: il Direttore Generale (DG) ed il Responsabile della Contabilità (RC), le cui funzioni sono indicate nel Regolamento Interno del GAL;

VISTO

- le Linee Guida sulla ammissibilità delle spese relative allo Sviluppo Rurale 2014/2020, del MiPAAF;
- il Regolamento Interno del GALGSV rev. 11 approvato dall'assemblea dei soci del 17 giugno 2021;
- l'art. 60, comma 1 del D.lgs n. 50/2016, sugli appalti e contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture;
- l'art. 107 del Trattato sul Funzionamento dell'UE (TFUE), paragrafi 2 e 3;
- le Linee Guida operative per l'avvio e l'attuazione della Misura 19 del PSR 2014/2020 Abruzzo, approvate con determinazione DPD/164 del 21/05/2020;

RITENUTO

- opportuno attivare un appalto destinato a selezionare una proposta progettuale innovativa per la realizzazione del progetto “I LUOGHI DEL GUSTO - Terre d’Abruzzo” che ricade nell’area interessata dall’azione del GAL, assicurando processi di selezione rapidi e con modalità semplificate secondo quanto previsto dal D.Lgs.18 aprile 2016, n. 50;

PROCEDE ALLA PUBBLICAZIONE

DI UN AVVISO PUBBLICO PER LA REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO DENOMINATO “I LUOGHI DEL GUSTO - TERRE D’ABRUZZO” nell’area del GAL Gran Sasso Velino e per la realizzazione di investimenti di piccola scala destinati al miglioramento dei servizi legati all’enogastronomia locale.

1. PREMESSA

L’intervento di cooperazione, elaborato in maniera congiunta da Gal Gran Sasso Velino, Gal Marsica, Gal Terre Pescaresi, Gal Abruzzo Italico Alto Sangro, Gal Terreverde Teramane, Gal Terre d’Abruzzo, Gal Costa dei Trabocchi, Gal Maiella Verde, è articolato in due azioni di cui una comune a tutti i GAL partner, mirata alla promozione delle eccellenze enogastronomiche regionali, ed una seconda azione individuale, rivolta all’area del GAL Gran Sasso Velino e mirata ad interventi per la riscoperta dei prodotti e dei produttori. Esso mira all’implementazione di un sistema digitale articolato e complesso, che ha l’ambizione di diventare un punto di riferimento del settore dell’enogastronomia abruzzese, attraverso un importante lavoro che va dalla mappatura delle aziende, alla presentazione dei prodotti e dei produttori, fino all’organizzazione di seminari ed incontri formativi. Il progetto di Cooperazione **Terre d’Abruzzo** è, dunque, uno strumento a disposizione del GAL per raggiungere la massa critica necessaria a realizzare un’azione di più ampio respiro a livello regionale e per condividere risorse e competenze complementari tra i vari soggetti coinvolti.

La strategia dell’intervento è di contribuire, attraverso la rivalutazione delle produzioni locali e lo sviluppo di un nuovo turismo enogastronomico, alla crescita dei territori, promuovendo azioni integrate, nell’ottica della creazione di nuovi posti di lavoro e nuove imprese legate alla fruizione dei prodotti e dei paesaggi rurali. Il presupposto da cui si è partiti si basa sull’assunto che il processo di sviluppo dei territori rurali è strettamente legato alla valorizzazione e ri-scoperta di conoscenze e abilità legate al patrimonio enogastronomico regionale. L’attuale interesse per il cibo e la cucina tradizionale regionale è parte di un percorso di modificazione della domanda che si orienta sempre più verso forme di consumo ad alto contenuto esperienziale e avverte con sempre maggiore urgenza la necessità di ristabilire una dieta sana e di qualità. In questo

contesto la valorizzazione dell'eredità culturale legata al patrimonio immateriale delle colture e dei cibi offre spazi rilevanti che ruotano intorno a dinamiche di attualizzazione, adattamento e reinterpretazione degli elementi del passato, unendo così conservazione e innovazione.

L'intervento ha anche risvolti indiretti, inerenti allo spopolamento delle aree interne che, attraverso la qualificazione dei servizi e delle infrastrutture, possono creare nuove opportunità e arginare il fenomeno ormai dilagante dello spopolamento. Attraverso questo intervento si intendono inoltre costruire partnership durature per garantire che queste esperienze possano continuare anche in futuro dopo la conclusione dell'intervento. L'intervento è incentrato in maniera specifica sulla valorizzazione dei prodotti tipici locali, delle colture autoctone e della tradizione enogastronomica dei territori abruzzesi.

2. DESCRIZIONE GENERALE DEL PROGETTO “TERRE D’ABRUZZO”

Il GALGSV è beneficiario del presente programma volto a favorire lo sviluppo del territorio oggetto del bando. Il progetto che verrà eletto è sottoposto, tramite domanda di sostegno, all'approvazione della Autorità di Gestione del PSR 2014 – 2020 Regione Abruzzo.

Il bando riguarda l'intervento “**Terre d’Abruzzo**” che è parte integrante di un progetto di cooperazione interterritoriale elaborato con i Gal abruzzesi, con i quali è stato sottoscritto uno specifico accordo di cooperazione, che attiverà altri interventi nelle aree di competenza di ciascuno di essi. La continuità geografica dei territori e degli interventi conferisce maggiore forza all'intero progetto, valorizzando tutte le peculiarità ed eccellenze enogastronomiche locali.

Le azioni di cooperazione, oggetto del presente bando, sono suddivise tra attività comuni, cioè gestite congiuntamente dagli otto GAL sottoscrittori dell'accordo di cooperazione ed azioni individuali, gestite cioè da ogni singolo GAL. Tutte le azioni hanno l'obiettivo di rafforzare la strategia complessiva della cooperazione, attraverso la valorizzazione della cultura del cibo.

Il progetto è stato definito attraverso una fase di coprogettazione svolta dai rappresentanti dei GAL abruzzesi, con il supporto delle strutture operative che hanno portato alla definizione degli obiettivi e delle attività.

L'area chiave di intervento è l'**enogastronomia** che contribuisce, secondo UNWTO, in maniera centrale alla promozione turistica e allo sviluppo rurale. L'enogastronomia continua a dimostrarsi un driver fondamentale che non solo arricchisce l'offerta turistica, ma stimola lo sviluppo economico, sociale e culturale di un territorio. Parliamo di un settore integrato che contempla una catena del valore ampia e include ambiti diversi ma profondamente interrelati.

L'area di intervento delle azioni è considerata come un unico sistema nel quale ogni singolo intervento progettuale che va dalla valorizzazione dei prodotti alla valorizzazione dei percorsi e delle strutture esistenti, dall'elaborazione di azioni di animazione territoriale e di comunicazione agli investimenti di piccola scala, è parte di un processo condiviso tra i vari attori. Tutte le azioni saranno realizzate, anche in fase attuativa, attraverso un costante coordinamento tra i partner.

A livello locale, il GALGSV realizzerà attività locali attraverso azioni disegnate opportunamente per il proprio territorio. Queste saranno realizzate da ciascun Gal nei territori di competenza in coerenza con gli obiettivi e la strategia generale condivisa nella fase preparatoria e di coprogettazione e in linea con quanto già espresso nei Piani Locali d'Azione. In particolare, gli interventi locali verranno coordinati con le azioni comuni di comunicazione ed informazione prevalentemente rivolte verso l'obiettivo di agevolare il passaggio verso il sistema digitale e verso un sistema qualitativo riconosciuto e riconoscibile. Infatti, il progetto ha un forte carattere innovativo, andando a potenziare le strutture digitali e la comunicazione attraverso i nuovi strumenti a disposizione (canali online come youtube, lezioni online interattive, webinar, articoli, magazine online).

La finalità del progetto è quindi quella di promuovere e favorire lo sviluppo ecosostenibile del territorio, attraverso un coinvolgimento diretto degli operatori privati ed indiretto degli enti pubblici, che dimostrino attenzione e sensibilità ai principi della qualità e conservazione del territorio, del turismo sostenibile, della cultura enogastronomica locale, dei prodotti tipici e della loro qualità ed infine della salvaguardia della biodiversità alimentare.

3. OBIETTIVI E AZIONI DEL PROGETTO “I LUOGHI DEL GUSTO”

3.1 OBIETTIVI

Il presente avviso intende promuovere i prodotti del territorio attraverso la creazione nell'area del GALGSV di una rete di **LUOGHI DEL GUSTO** che:

- abbiano ciascuno come tema trainante un prodotto caratterizzante l'area (lo zafferano, il tartufo, il miele, il formaggio, i legumi, il vino, l'olio, etc) oppure uno o più percorsi legati alla tradizione locale (il percorso della transumanza, le vie della pastorizia, etc);
- consentano al visitatore interessato alle tematiche del cibo, *il gastronomo*, di pianificare visite dirette di uno o più percorsi, non solo fisici ma anche virtuali, in base a proposte di esperienze sensoriali innovative generate da interesse e curiosità;
- riscoprano la originalità dei prodotti, le loro origini, le contaminazioni dovute alle migrazioni e la biodiversità alimentare;
- coinvolgano, mediante la partecipazione alla stessa rete, gli operatori del settore enogastronomico e dell'accoglienza attraverso un calendario di eventi (cene, manifestazioni) legati al food;
- promuovano un premio per le scuole superiori.

SOGGETTO ATTUATORE E I LUOGHI DEL GUSTO

Gli obiettivi del progetto si sostanziano quindi nel:

- promuovere la costituzione di un'organizzazione stabile (rete d'impresa, associazione o altro, meglio descritta successivamente), costituita da soggetti economici che operano già nel

territorio sopradescritto e che siano in grado, anche mediante il contributo di altri esperti esterni, di realizzare un programma coerente e duraturo rispetto a quanto previsto dal presente avviso.

- identificare più **LUOGHI DEL GUSTO**, tra loro integrati da un percorso enogastronomico, legati all'esperienza del cibo e dei prodotti locali, che sia accogliente anche per i diversamente abili, mediante una proposta articolata che coniughi fruibilità, servizi e organizzzi eventi;
- coinvolgere gli attori locali dei **LUOGHI DEL GUSTO** attraverso la partecipazione diretta (adesione alla partnership) o attraverso la messa a disposizione delle proprie strutture per la realizzazione delle attività previste;
- favorire il consolidamento di veri e propri sistemi organizzati in grado di garantire la continuità delle attività anche dopo la conclusione del progetto.

COMUNICAZIONE E PROMOZIONE

- promuovere **I LUOGHI DEL GUSTO** sia attraverso il WEB, sia mediante un programma annuale di manifestazioni ed altre iniziative allo scopo di accrescere l'interesse verso il territorio e stimolare la curiosità dei gastronomi verso i prodotti;
- realizzare piccoli investimenti nelle aree interessate dai **LUOGHI DEL GUSTO** come aree del gusto, segnaletica di localizzazione o qualsiasi altro elemento che faciliti e favorisca la fruizione e la permanenza sul territorio dei visitatori, con uno specifico riferimento alle strutture esistenti (fattorie didattiche, punti di ristoro, ristoranti, produttori locali, ecc.) dove è anche possibile partecipare alle diverse fasi della vita locale;
- organizzare eventi esperienziali di permanenza ed attraversamento del territorio (in chiave enogastronomica e culturale, nonché turistica) coinvolgendo cuochi, food influencer, guide del gusto, accompagnatori, associazioni culturali, fornitori di servizi, turisti e comunità locali;

PREMI ALLE SCUOLE

- promuovere tra le scuole superiori della provincia di L'Aquila, ricadenti nell'area del GALGSV, un premio allo scopo di rendere consapevoli le nuove generazioni delle potenzialità del territorio nella sua interezza mirando soprattutto alla "cultura del cibo".

3.2 AZIONI

In particolare, le azioni previste dal presente bando, devono essere volte a:

3.2.a Costituzione del Soggetto Attuatore e individuazione de I LUOGHI DEL GUSTO

La prima azione riguarda la costituzione del soggetto attuatore e la realizzazione de I LUOGHI DEL GUSTO.

Il Soggetto Attuatore (SA), la cui composizione è meglio descritta nel successivo capitolo 4, avrà il compito di

- identificare dei luoghi con una forte caratterizzazione dovuta ad un prodotto o una tradizione enogastronomica e culturale i LUOGHI DEL GUSTO;

- Predisporre l'organizzazione e la gestione di una piccola struttura dove svolgere le attività di coordinamento de **I LUOGHI DEL GUSTO** e disporre della strumentazione adeguata per gestire il sito web ed i relativi collegamenti.

La seconda azione riguarda la creazione de **I LUOGHI DEL GUSTO** attraverso cui il gastronomo può:

- scoprire le eccellenze enogastronomiche dell'area vivendo un'esperienza (ad esempio visita in azienda), il coinvolgimento diretto nelle fasi di produzione (ad esempio partecipazione alla raccolta) oppure la partecipazione a degustazioni, show cooking o vere e proprie sessioni di lavoro (ad esempio come si lavora la pasta all'uovo);
- il percorso dovrà essere articolato in "luoghi" che rappresentano i poli di attrazione principali e che permettono ai partecipanti sia di scoprire tipicità e sapori di prelibatezze enogastronomiche, sia di vivere un'esperienza sul posto, prevedendo anche il coinvolgimento delle comunità locali. Ad illustrare le specificità dei prodotti saranno gli "addetti ai lavori" (i ristoratori, gli chef, le guide del gusto, etc).

Caratteristiche del Soggetto Attuatore de I LUOGHI DEL GUSTO

SOGGETTO ATTUATORE

- Numero de I LUOGHI DEL GUSTO: minimo 3 LUOGHI DEL GUSTO, ma verranno privilegiate proposte che prevedono un numero de I LUOGHI DEL GUSTO maggiori di 3;
- Coordinamento: dovrà essere composto da 2 o più esperti di prodotti tipici locali interessati dal programma con il ruolo di coordinamento. Saranno privilegiati i gruppi di coordinamento che prevedono la partecipazione, come Partners operativi, di almeno 2 esperti/ conoscitori di tematiche attinenti (chef, ristoratori, produttori di prodotti tipici locali, gestori di strutture ricettive etc);
- Rete: l'insieme de I LUOGHI DEL GUSTO costituisce una rete, che dovrà avere al suo interno almeno 1 rappresentante/animatore per ciascun LUOGO DEL GUSTO definito/identificato/proposto. Saranno privilegiate reti che vedono la partecipazione di un numero di operatori locali, in qualità di Partner Operativi, superiore a 3;
- Composizione: costituzione di un Soggetto Attuatore – SA composto da Partner Operativi così ripartiti: 2 coordinatori ed almeno 1 rappresentante per ogni "Luogo del Gusto" identificato/proposto.
- Numero Partners Operativi del SA: minimo 5 (2 PO coordinamento e 3 PO rappresentanti della rete de I LUOGHI DEL GUSTO), ma verranno privilegiate compagini di SA con un numero di PO superiore a 5;
- Giovani: saranno privilegiati SA che vedono la presenza di almeno un terzo di giovani con età pari o inferiore a 35 anni;
- Durata: l'organismo dovrà garantire la realizzazione del progetto massimo entro la data di scadenza prevista al successivo punto 7 del presente Avviso e garantirne la gestione per ulteriori 4 anni dal completamento dello stesso;

- Tipologia: Associazione riconosciuta, Rete di Imprese contratto o soggetto, Cooperative semplici o altro;
- Esperienza: dimostrare di possedere, all'interno o tramite consulenze esterne, le necessarie competenze attraverso il proprio CV o attraverso brochure, se disponibile;
- Enti Pubblici locali: il costituendo soggetto può disporre di una adesione esterna d'interesse dei Comuni interessati dalla proposta.

I LUOGHI DEL GUSTO

- Localizzazione: tutta l'area interessata dal GALGSV;
- Luogo: non sono previsti luoghi fisici (uffici, locali etc.) in quanto le attività sia del SA, sia de I LUOGHI DEL GUSTO avranno un carattere prevalentemente virtuale. Potrà comunque essere prevista l'apertura di un ufficio presso uno dei partners, dove siano a disposizione del SA tutti gli strumenti necessari per la gestione (sito web, collegamento alla rete adsl o fibra, PC, stampante e tutto quanto può essere funzionale per lo svolgimento delle attività) o l'utilizzazione di strutture già esistenti presso gli aderenti alla SA;
- Coerenza: con le altre iniziative promosse dal GALGSV (itinerari, labcom, forest lab o altro);
- Identificazione: realizzazione di cartelli stradali o indicatori identificativi sia de I LUOGO DEL GUSTO, sia degli operatori aderenti;
- Sicurezza: complessiva e personale.

Azioni previste

- Identificazione dei LUOGHI DEL GUSTO;
- Costituzione del SA;
- Disegno di un percorso esperienziale che colleghi I **LUOGHI DEL GUSTO**;
- Identificazione di luoghi visitabili dove condividere esperienze, gustare il prodotto e condividere i passaggi nelle varie fasi della sua produzione (aziende, cantine, produttori locali, etc);
- Promozione delle attività di accoglienza collegate (ristoranti, alberghi, agriturismi, enoteche, produttori ed altro);
- Acquisizione di piccole attrezzature funzionali all'attività;
- Realizzazione di cartellonistica e segnaletica e tutto quanto possa essere funzionale all'identificazione dei LUOGHI DEL GUSTO;
- Collegamenti con le altre iniziative comuni con gli altri Gal;
- Realizzazione di un modello autogestito dagli attori dello stesso territorio, in grado di garantire la continuità delle attività anche dopo la conclusione del progetto.

3.2.b Gestione delle attività di animazione, promozione de I LUOGHI DEL GUSTO e predisposizione di un programma di una o più manifestazioni esperienziali legate al prodotto proposto in una esperienza turistica itinerante (Il Cammino del Gastronauta).

Si sottolinea che **I LUOGHI DEL GUSTO**, in quanto tali, sono prevalentemente virtuali attuati mediante le strutture digitali e la comunicazione, utilizzando gli strumenti a disposizione (canali online come youtube, lezioni online interattive, webinar, articoli, magazine online) anche in stretto collegamento con le azioni realizzate dal coordinamento regionale dei Gal. Le esperienze materiali (presentazioni, show cooking, manifestazioni ed altro) verranno invece realizzate presso le sedi dei partecipanti alla rete.

Il SA ha quindi il compito di svolgere il ruolo di animazione e valorizzazione dei LUOGHI DEL GUSTO provvedendo alla creazione e gestione del sito web del progetto ed al coordinamento di quelli dei diversi partners aderenti ed al collegamento con le azioni realizzate a livello regionale.

Il SA avrà anche il ruolo di programmare annualmente le manifestazioni che verranno poi realizzate nei diversi LUOGHI DEL GUSTO e di fornire, là dove necessario, le informazioni richieste dai gastronomi. Il progetto deve prevedere la messa a punto di programma di eventi (o manifestazioni), collegati non solo ad un particolare prodotto individuato, ma anche teso a valorizzare le emergenze naturali, culturali e storiche del LUOGO. Il programma deve coinvolgere i soggetti che hanno aderito alla proposta, organizzare degustazioni, *show cooking*, preparazione in diretta dei prodotti, esperienze di partecipazione alle diverse fasi di produzione e trasformazione dei prodotti, passeggiate tematiche (l'elenco è esemplificativo ma non esaustivo). Il programma (o gli eventi) può essere collegato o richiamare iniziative già avviate negli anni (ad es. la raccolta dello zafferano ed eventi ad essa connessi).

Infine, è prevista un'attività di sensibilizzazione ed animazione territoriale, volta a promuovere i risultati e i contenuti ottenuti nella fase di attività comuni (magazine).

Nello stesso tempo il SA deve predisporre un piano di comunicazione e di diffusione attraverso comunicati stampa, video, interviste, ecc.

Gli eventi devono essere documentati attraverso la produzione di materiale audio video da utilizzare successivamente per la promozione dei territori.

Caratteristiche delle attività di animazione e promozione

ANIMAZIONE E PROMOZIONE

- Sito WEB: progettazione e realizzazione di un sito web specifico che presenti tutti I LUOGHI DEL GUSTO e le relative caratteristiche;
- Collegamenti: il sito dovrà riportare i collegamenti con i siti propri dei partner locali e delle emergenze storiche, culturali ed ambientali presenti ne I LUOGHI DEL GUSTO:
- Punti d'interesse: sono luoghi di particolare interesse enogastronomico (ristoratori, produttori e trasformatori) e storico culturale (musei, elementi architettonici di notevole interesse, luoghi legati ad es. alla transumanza, strutture ricettive, eccellenze enogastronomiche etc.) e devono essere opportunamente indicati;
- Pubblicazione: pubblicazioni di piccole guide locali comprensive di ricettari del prodotto;

- Segnaletica: I LUOGHI DEL GUSTO, così come i punti d'interesse, devono essere opportunamente segnalati e valorizzati (poster, cartelloni pubblicitari, social web);

PROGRAMMA EVENTI

- Programma eventi: redazione di massima di un programma annuale di eventi da realizzare in concomitanza dei principali eventi connessi al ciclo produttivo e di trasformazione del prodotto simbolo de I LUOGHI DEL GUSTO. In particolare dovranno essere realizzati almeno 5 show cooking ed almeno 2 stage o corsi di cucina con i prodotti tipici;
- Gli eventi previsti dovranno prevedere una facile accessibilità anche per diversamente abili;
- Sostenibilità: promozione del concetto di basso impatto ambientale;
- Acquisizione di eventuali autorizzazioni necessarie per la realizzazione dell'evento.

Azioni previste

- Realizzazione di un sito web di progetto e collegamenti con i siti dei PO aderenti;
- Informazione sugli eventi e promozione degli stessi;
- Collegamenti ai siti dei luoghi e delle emergenze;
- Segnaletica;
- Programma eventi; almeno 5 (esperienze, show cooking, visite esperienziali) ed almeno 2 stage o corsi di cucina con i prodotti tipici.

3.2.c Organizzazione di un premio per le scuole

Un elemento importante per la diffusione della consapevolezza e conoscenza della qualità del prodotto è l'istruzione. Per questo motivo è prevista l'organizzazione una gara/un contest tra gli istituti alberghieri dell'area GAL. La classe vincitrice otterrà un premio.

Caratteristiche dell'evento premio

- La concezione e la realizzazione di un premio per le scuole/istituti Alberghieri sul tema della tradizione enogastronomica locale;
- Selezione scuole;
- Selezione argomenti.

Azioni previste

- Premio scuole

3.2.d - Aggiuntività

Possono essere indicate e descritte eventuali aggiuntività dovute, ad esempio:

- ad altri progetti realizzati o in corso, coerenti con gli obiettivi della presente iniziativa;
- ad azioni o realizzazione di iniziative, di manufatti, attività che possano integrare la proposta e rappresentare un valore aggiunto;

- complementarietà della proposta progettuale con altre iniziative finanziate con fondi pubblici e privati.

Le aggiuntività, in quanto tali, non possono essere a titolo oneroso per il GAL.

Il GAL si riserva di valutare le aggiuntività proposte e di accettarle o meno, a proprio insindacabile giudizio.

Complessivamente la proposta offerta deve rispondere a quanto segue:

- deve articolarsi in fasi, secondo un preciso cronoprogramma;
- deve essere descritta anche attraverso rappresentazioni grafiche, alle scale che il proponente ritiene opportune, in cui si evidenziano gli itinerari individuati, i luoghi di maggiore valenza turistica, le strutture che possono essere di supporto nell'erogazione di servizi.

Viene allegata la checklist di ricevibilità/ammissibilità e di valutazione della proposta (ALLEGATI 6A, 6B, 6C), la mappa dell'area interessata dall'intervento (ALLEGATO 8) ed i Termini di Riferimento a cui la proposta si deve attenere (ALLEGATO 9)

I risultati attesi sono:

- Costituzione di un soggetto attuatore al cui interno ci siano le professionalità e le competenze richieste per la realizzazione del progetto;
- Creazione di sinergie tra imprese e/o nuove imprese con capacità multifunzionalità e/o diversificazione operativa nell'ottica della valorizzazione delle risorse enogastronomiche locali che possano anche avere dei risvolti turistici;
- Creazione di una rete stabile di operatori che possano promuovere consapevolmente i prodotti e le ricette del territorio, in una parola, che siano ambasciatori del territorio;
- Consolidamento di un sistema che permetta agli attori del territorio di rispondere ad una domanda sempre crescente di informazioni specifiche e promozione di attività di sensibilizzazione verso la qualità dei prodotti e la cultura enogastronomica locale;
- Maggiore conoscenza dei prodotti e delle tradizioni enogastronomiche locali per valorizzare in maniera consapevole il territorio, anche attraverso una narrazione legata al cibo;
- Creazione di nuove opportunità di sviluppo favorendo una maggiore e costante interazione tra soggetti privati e pubblici;
- Valorizzazione della qualità dei prodotti locali;
- Coinvolgimento dei giovani del territorio per aumentare l'impatto a lungo termine;
- Rispetto delle pari opportunità, anche per i diversamente abili
- Realizzazione di almeno 1 evento legato a ciascuno dei temi connessi li LUOGHI DEL GUSTO e 2 eventi collettivi;
- Realizzazione di almeno 2 stage/corsi di cucina legati alla tradizione enogastronomica locale;
- Realizzazione di una campagna di comunicazione ;

- Organizzazione di 1 premio per le scuole con il coinvolgimento di almeno 2 scuole del territorio.

4. SOGGETTI AMMISSIBILI

Il GAL è il beneficiario della presente azione che verrà attuata da un costituendo soggetto (d'ora in poi denominato Soggetto Attuatore – SA) con il quale il GAL stipulerà una specifica convenzione.

La volontà è di superare, con la promozione di soggetti economici aggregati del territorio, la frammentazione endemica delle attività, dei progetti e degli operatori stessi. Per tale motivo, la proposta dovrà pervenire da un soggetto aggregato di gestione. Il Soggetto Attuatore (SA) così costituito dovrà agire con l'accordo delle diverse realtà pubbliche locali, operanti nel settore del turismo, della tutela delle produzioni locali, della ristorazione e dei servizi ricettivi, nella produzione primaria ed allevamento, nella trasformazione dei prodotti. Il Soggetto Attuatore opererà come fornitore del GAL. Trattandosi di attività che necessitano di competenze e capacità specifiche, è previsto l'affidamento a soggetti che, per le finalità istituzionali e/o capacità tecnico-scientifiche, ne possono garantire la corretta realizzazione. In particolare, tenuto conto della finalità informativa e di animazione territoriale, è richiesta esperienza degli operatori nei seguenti settori: gestione ed organizzazione di eventi legati al settore food, gestione dei servizi turistici, ristoranti, aziende agricole (prodotti tipici locali, colture autoctone), aziende vitivinicole, aziende zootecniche, aziende casearie, cooperative di produttori di prodotti tipici locali.

Sono ammessi, quali Soggetti Proponenti (SP), nuovi soggetti formalmente costituiti da Partners Operativi (PO) quali economici privati con stabile organizzazione nel territorio, meglio definito al successivo articolo 5, operanti nei settori suindicati.

Nella fase di presentazione dell'istanza, sono ammessi, quali Soggetti Proponenti (SP), nuovi soggetti costituendi o formalmente costituiti nelle forme previste dal presente avviso. I Partners Operativi (PO) sono soggetti economici privati, con stabile organizzazione nel territorio e operanti nei settori suindicati, pertinenti alle attività di progetto.

Il Soggetto Proponente – SP dovrà comprendere almeno 2 o più esperti di prodotti tipici locali interessati dal programma con il ruolo di coordinamento e di animazione ed una rete di almeno 3 “Luoghi del Gusto”.

Saranno privilegiati i gruppi di coordinamento che prevedono la partecipazione, come Partners operativi, di almeno 2 esperti/ conoscitori di tematiche attinenti (chef, ristoranti, produttori di prodotti tipici locali, gestori di strutture ricettive etc).

Complessivamente, il numero degli operatori che costituisce il Soggetto Proponente (coordinamento e rete) è minimo 5, ma verranno comunque privilegiate Partnership con un numero di partecipanti superiore a 5, composte da soggetti con sede operativa nel territorio del GAL ed operanti da almeno sei mesi.

Sarà, inoltre, privilegiata la partecipazione di partner giovani con età pari o inferiore a 35 anni alla data di scadenza dell'avviso, residenti nello stesso territorio. I giovani, se previsti, devono rappresentare i Partners Operativi e quindi far parte direttamente della compagine del Soggetto Proponente.

Il Soggetto Attuatore potrà costituirsi sottoforma di:

- Fondazione, Associazione ed altre istituzioni di diritto privato con personalità giuridica ai sensi del D.P.R. n. 361/2000 Regione Abruzzo;
- Rete d'impresa (Contratto o Soggetto) costituite ai sensi dell'art.42 Legge 30 luglio 2010 n.122 o forme simili, cui fanno parte tutti gli operatori che sono inseriti nella proposta (Partners Operativi – PO);
- Cooperativa di servizi.

L'organismo costituendo (SP) svolgerà attività prevalentemente economiche e pertanto non prevede la partecipazione di soggetti pubblici. Vista comunque l'importanza ed il coinvolgimento del territorio è auspicabile il coinvolgimento degli Enti Locali attraverso la sottoscrizione di una lettera di adesione dell'iniziativa (**Partners Aggregati - PA**).

Per garantire il successo dell'iniziativa potranno essere indicati soggetti terzi con specifiche professionalità la cui disponibilità dovrà essere dimostrata da lettere d'intenti sottoscritte dagli stessi soggetti (**Soggetti Terzi – ST**).

Il Soggetto Attuatore dovrà essere costituito solo in caso di approvazione della proposta entro 30 giorni dalla comunicazione di assegnazione.

I Partners Operativi, per poter partecipare, dovranno sottoscrivere un Accordo di Partenariato nel quale dovrà essere indicato:

- un nome dell'Accordo di Partenariato che poi potrà essere ripreso nell'eventuale, successivo atto di costituzione del Soggetto Attuatore;
- la lista dei Partners;
- l'impegno dei Partners a costituirsi, entro 30 giorni dalla comunicazione di assegnazione, quale soggetto attuatore nelle modalità prescelte;
- la delega ad un Partner quale rappresentante del Partenariato a sottoscrivere tutta la documentazione di cui all' articolo 8 del bando;
- l'impegno a costituire un fondo associativo di almeno 5.000,00 euro;
- l'impegno a gestire l'attività per l'intera la durata del progetto;
- l'impegno a realizzare il progetto entro la data di scadenza fissata nella proposta e garantirne la gestione per ulteriori 4 anni dal completamento dello stesso;

- l'impegno a corrispondere al GAL eventuali oneri finanziari maturati sulle anticipazioni effettuate dal GAL stesso, per la realizzazione del progetto;
- lettera di adesione, quali Partner Aggregati, dei comuni dei territori interessati dalla proposta. All'Accordo di Partenariato dovrà essere allegato copia dell'atto costitutivo e dello statuto del costituendo Soggetto Attuatore.

La bozza di statuto proposto dovrà ricomprendere quanto indicato nell'Accordo di Partenariato e dovrà prevedere la sede legale nell'area ricompresa nel territorio del GAL.

Tenuto conto che il progetto si inserisce in un programma che prevede possibili sviluppi sulla cooperazione interterritoriale che vede presenti altri partner anche europei, è necessario che ci siano figure operative che conoscano un'altra lingua EU oltre l'inglese.

L'Accordo di Partenariato dovrà indicare la forma giuridica prescelta ed il valore del fondo associativo che non potrà essere inferiore ad € 5.000,00 e dovrà essere allegata la bozza dell'accordo/statuto definitivo.

Nello stesso Accordo Partenariato dovrà essere contenuta una dichiarazione nella quale i sottoscrittori approvano i contenuti ed i principi del Piano di Sviluppo Locale nelle parti di competenza e s'impegnano a rispettarne le caratteristiche.

Ciascun Partner Operativo dovrà dimostrare e dichiarare, tra l'altro, ai sensi del DPR 445/2000 (ALLEGATO 2):

- di possedere le necessarie competenze professionali ed imprenditoriali coerenti con le finalità del programma;
- il possesso di tutte le necessarie autorizzazioni per l'attuazione di eventuali investimenti;
- le finalità statutarie compatibili con lo sviluppo locale;
- la piena disponibilità delle aree e/o strutture oggetto dell'intervento.

I Partners Operativi proponenti dovranno inoltre dichiarare:

- di avere sede legale in Italia o in uno degli stati membri della Unione Europea (UE);
- di operare nella Regione Abruzzo ed in particolare nell'area di progetto;
- di essere iscritti alla Camera di Commercio (CCIAA), se previsto dalla forma giuridica;
- di essere in possesso dei requisiti minimi economici e tecnici;
- di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di appalto e di stipula dei relativi contratti previste dall'art. 83 del D. Lgs. 50/2016e s.m.i.;
- di non trovarsi in una delle situazioni di controllo e collegamento di cui all'art.2359 del codice civile con un altro soggetto partecipante alla medesima procedura.

Il soggetto proponente dovrà infine dichiarare la propria disponibilità a:

- applicare su ciascun oggetto, attrezzatura e quant'altro finanziato con il presente bando, una etichetta predisposta secondo quanto previsto dal Regolamento Comunitario Reg (Ue) n. 821/2014
- partecipare alle attività di divulgazione e trasferimento relative al proprio progetto ed

all'azione nel suo complesso;

- partecipare alle attività di messa in rete, promozione e valorizzazione del territorio.

5. LOCALIZZAZIONE DEL PROGETTO

L'area interessata dal progetto **Terre d'Abruzzo** è, come riportato nell'allegato grafico 8, nel territorio del GALGSV.

Sono sostenuti eventuali sinergie ed integrazioni con altri progetti simili che sono già presenti o in corso di realizzazione sullo stesso territorio o territori limitrofi comunque inclusi nell'area GAL.

6. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo del progetto **I LUOGHI DEL GUSTO - TERRE D'ABRUZZO** è pari a **€.89.000,00** (ottantanovemilaeuro/00).

Gli importi suindicati verranno erogati come prestazione di servizi e pertanto verranno fatturati al lordo dell'IVA e di ogni altro onere previsto.

Determina direttoriale n. GSV/U/21/12/0405 del 4 dicembre 2021 del Direttore del Servizio.

7. DURATA DEL PROGETTO E DEI SERVIZI

Il periodo utile perché le citate spese siano riconosciute ammissibili a decorre dal rilascio della domanda di sostegno sul portale SIAN fino alla data di rilascio della domanda di pagamento a saldo, entro e non oltre la data del **31/12/2022**.

8. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE PROPOSTE

L'OFFERTA TECNICA per la realizzazione del progetto, a pena di esclusione, dovrà essere inviata tramite una busta indicante il Mittente (con tutti gli estremi riguardante i recapiti compresi gli indirizzi mail e pec) e la dicitura:

“Riferimento Avviso Pubblico: Proposta per la realizzazione del Progetto I LUOGHI DEL GUSTO - Terre d'Abruzzo nell'area del GAL Gran Sasso Velino” e dovrà contenere:

BUSTA A – Indicante il mittente e la dicitura “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA” e dovrà contenere:

- 1 – la DOMANDA DI PARTECIPAZIONE e INDICE DI TUTTI I DOCUMENTI ALLEGATI (ALLEGATO 1);
- 2 – l'ACCORDO DI PARTENARIATO (ALLEGATO 10) in copia, sottoscritto da tutti i componenti, indicante:
 - il nome dell'Accordo di Partenariato che poi potrà essere ripreso nell'eventuale, successivo atto di costituzione del Soggetto Attuatore;
 - la lista dei Partners;

- l'impegno dei Partners a costituirsi, entro 30 giorni dalla comunicazione di assegnazione, quale soggetto attuatore nelle modalità prescelte;
- la delega ad un Partner quale rappresentante del Partenariato a sottoscrivere tutta la documentazione di cui all'articolo 8 del bando;
- l'impegno a costituire un fondo associativo di almeno 5.000,00 euro;
- l'impegno a realizzare il progetto entro la data di scadenza fissata nella proposta e garantirne la gestione per ulteriori 4 anni dal completamento dello stesso;
- l'approvazione dei contenuti ed i principi del Piano di Sviluppo Locale nelle parti di competenza e l'impegno a rispettarne le caratteristiche;
- lettera di adesione, quali Partner Aggregati (PA), dei comuni dei territori interessati dalla proposta;

con allegata la bozza dell'atto costitutivo e dell'accordo/statuto definitivo del costituendo organismo indicante l'importo sottoscritto per ciascun partecipante del fondo associativo.

All'Accordo di Partenariato dovranno essere allegati:

- lettera di adesione, quali Partner Aggregati (PA), dei comuni dei territori interessati dalla proposta;
- eventuali lettere d'impegno di Soggetti Terzi (ST) con competenze professionali specifiche.

3 - la DICHIARAZIONE DI CIASCUN PARTNER (ALLEGATO 2) sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuno dei componenti dell'organismo proponente, comprensiva della documentazione richiesta nella stessa scheda.

4 - l'INFORMATIVA DEI DATI PERSONALI PER CIASCUN PARTECIPANTE (ALLEGATO 3), sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuno dei componenti la RTI, ai sensi degli artt. 13 e ss. del GDPR (General Data Protection Regulation), Regolamento Europeo 2016/679;

5 – il CURRICULUM VITAE o una BROCHURE di presentazione di ciascuno dei Partners Operativi.

Ulteriori specifiche professionalità (ST) non facenti parte dei Partners Operativi, potranno operare come prestatori di servizio dell'Organismo Proponente garantendo tale partecipazione mediante una lettera d'impegno indicante in particolare le esperienze specifiche maturate nell'ambito dell'attività.

Tutti i curricula professionali dovranno essere in formato europeo e presentati in formato A4.

6 – il DURC - Documento Unico di Regolarità Contributiva di ciascun Partner (se previsto). Nel caso in cui il Partner non fosse soggetto al DURC, fornire motivata autodichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445 del 28/12/2000;

7 – la VISURA CAMERALE di ciascun Partner, in corso di validità, se previsto dalla forma giuridica.

Nel caso in cui il Partner non fosse soggetto alla visura camerale, fornire:

- motivata autodichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445 del 28/12/2000 e che attesti la sede legale e/o operativa ricadente nel territorio interessato dal progetto;

8 - la CHECK LIST E CAUSE DI ESCLUSIONE (ALLEGATO 7) datata e firmata;

9 - una copia fronte retro firmata e datata di un DOCUMENTO DI IDENTITA' di ciascun Partner, in corso di validità.

BUSTA B - Indicante il mittente e la dicitura "OFFERTA TECNICA" e dovrà contenere, a firma del rappresentante dell'organismo proponente:

1 - RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

La Relazione tecnica illustrativa della proposta offerta composta max da 4 schede in formato A4 completa di CRONOPROGRAMMA (ALLEGATO 4);

2 - AGGIUNTIVITÀ

Elenco investimenti, azioni e attività non specificamente richieste che l'Organismo Proponente offre come proposte migliorative;

3 - ALBUM ELABORATI GRAFICI (Facoltativi)

Gli interventi possono essere rappresentati con idonee elaborazioni grafiche alle scale che l'Organismo Proponente ritiene opportune, e con le tecniche di rappresentazione e/o comunicazione utili per una chiara e complessiva lettura del programma generale e dei singoli interventi.

Sono ammessi allegati fino ad un massimo di 5 elaborati grafici in formato A3.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, pena l'esclusione dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice degli appalti – Dgls 50/2016. L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal rappresentante del Partenariato indicato nell'Accordo Preliminare. La mancanza della firma del Rappresentante del Partenariato è pena di esclusione della offerta.

BUSTA C - Indicante il mittente e la dicitura "PROPOSTA ECONOMICO FINANZIARIA" – Busta C.. La proposta (ALLEGATO 5) deve essere sottoscritta dal rappresentante del soggetto proponente.

I valori proposti devono essere al lordo dell'IVA e di ogni altro onere dalle leggi vigenti.

CIASCUNA BUSTA DOVRA' ESSERE CHIUSA E SIGILLATA.

Tutti i documenti prodotti indicati nella busta A (documentazione amministrativa) e nella busta B (offerta tecnica) e gli elaborati grafici relativi ai precedenti punti, dovranno essere consegnati anche in formato elettronico pdf, mediante un CD-Rom non riscrivibile o dispositivo Usb.

L'allegato 4 dovrà essere consegnato anche in formato word.

Nel CD-Rom non riscrivibile o dispositivo Usb, **non deve essere inserita la proposta economico finanziaria.**

Le istanze dovranno pervenire al GALGSV, a mezzo plico postale raccomandato con ricevuta di ritorno o a mano presso la sede del GAL, **entro le ore 12:00 del giorno 3 marzo 2022 (vale la data di ricezione).**

Le istanze dovranno essere spedite/consegnate all'indirizzo:

GAL GRAN SASSO VELINO Soc. Cons. Coop. a r.l.

Via Mulino di Pile n. 27, 67100 L'AQUILA

Le proposte dovranno essere presentate secondo le modalità ed i contenuti indicati. Eventuali errori o carenze sanabili o non sanabili sono indicati nell'allegata checklist (ALLEGATO 7) che il richiedente dovrà compilare, sottoscrivere ed allegare alla domanda e alla documentazione relativa. Il GAL si riserva la possibilità di richiedere le eventuali integrazioni per le proposte non soggette ad esclusione.

Eventuali richieste di chiarimento (FAQ) dovranno pervenire via pec all'indirizzo galgransassovelino@pec.it entro 5 giorni prima della data di scadenza.

9. MODALITÀ DI SELEZIONE

Il presente appalto verrà valutato secondo l'offerta economicamente più vantaggiosa (EOV) individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La selezione avverrà attraverso le seguenti fasi;

- Ricevibilità ed Ammissibilità;
- Valutazione della proposta;
- Valutazione dell'offerta economica.

Le modalità di selezione sono indicate rispettivamente negli ALLEGATI 6a, 6b e 6c.

Entro dieci giorni dalla data di scadenza del presente avviso pubblico o comunque alla prima data utile, il CdA del GALGSV nominerà una Commissione di Valutazione (soggetto istruttore del GAL) delle proposte presentate che, previa comunicazione ai soggetti proponenti, in seduta

pubblica procederà all'apertura delle buste A e B per la valutazione della Ricevibilità e dell'Ammissibilità.

Successivamente la Commissione, entro quindici giorni successivi, procederà alla Valutazione delle proposte pervenute.

Al termine del processo di valutazione si procederà, previa comunicazione alle parti ammesse, in seduta pubblica con l'apertura delle buste con l'Offerta Economica.

La Commissione completerà i propri lavori presentando l'esito della gara al CdA del GALGSV che delibererà a suo insindacabile giudizio.

Il CdA potrà deliberare anche in presenza di un'unica proposta. In caso di gara deserta il CdA si riserva di procedere all'assegnazione mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. 50/2016.

L'esito sarà comunicato al Soggetto Attuatore vincitore e la graduatoria sarà pubblicata sul sito web istituzionale del GAL www.galgransassovelino.it - sezione Albo Pretorio ed esposta nella sede del Via Mulino di Pile, 27 – 67100 L'AQUILA (AQ) per un periodo di due mesi.

In caso due o più progetti, al termine della istruttoria, ricevano lo stesso punteggio dal soggetto istruttore del GAL, il CdA avrà la possibilità di decidere un vincitore con una propria decisione motivata. In caso di mancato accordo il CdA potrà procedere mediante sorteggio.

Il GAL si riserva altresì la facoltà di prorogare i termini della procedura o di sospenderla o revocarla qualora, a suo insindacabile giudizio, ne rilevi la necessità o opportunità.

Il progetto approvato verrà sottoposto, tramite domanda di sostegno, all'approvazione da parte dell'Autorità di Gestione del PSR 2014 – 2020 Regione Abruzzo.

Il GAL potrà procedere alla assegnazione definitiva solo all'approvazione della domanda di sostegno da parte della Regione Abruzzo.

La partecipazione alla selezione comporta l'esplicita e incondizionata accettazione di tutte le precisazioni e prescrizioni di cui al presente avviso nonché degli atti ad esso allegati.

Tutti i dati personali dei partecipanti verranno trattati ai sensi degli artt. 13 e ss. del Regolamento UE n. 2016/679.

Ai fini del presente avviso pubblico il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) per la Stazione appaltante è indicato nella persona del Direttore Giuseppe Paris all'indirizzo:

Gal Gran Sasso Velino soc. cons. coop. a r.l.

Via Mulino di Pile, 27 – 67100 L'AQUILA (AQ)

Telefono: +39 0862 701065 Fax +39 0862 701066

Per ogni ulteriore informazione inviare una e-mail: info@galgransassovelino.it indicando tutti gli estremi del richiedente ed una sintesi della richiesta.

10.CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione sono indicati nel dettaglio negli allegati e sono riferiti a:

- Valutazione della Ricevibilità ed Ammissibilità (Allegato 6a);

- Analisi della documentazione richiesta;
- Verifica della documentazione allegata - Verifica dei requisiti soggettivi/oggettivi.
- Valutazione della proposta (Allegato 6b);
- Requisiti del Soggetto Proponente per un punteggio massimo di 90 punti;
- Qualità della Proposta presentata per un punteggio massimo di 150 punti;
- Eventuali Aggiuntività ed Elementi di Integrazione con le misure del PSL per un punteggio massimo di 20 punti;
- Prezzo complessivo offerto per un punteggio massimo di 10 punti (Allegato 6c)

Il totale punteggio assegnabile è di **270 punti**.

La **soglia di ammissibilità è fissata in 130 punti**. Qualora la valutazione determini un punteggio

inferiore alla soglia di ammissibilità la domanda verrà dichiarata inammissibile.

11. MODALITA' E TEMPI DI ATTUAZIONE

Una volta completata la procedura di selezione l'Organismo Proponente si costituirà in Soggetto Attuatore nelle forme e nei modi prescelti e verrà chiamato dal GAL a sottoscrivere una convenzione nella quale verranno, tra l'altro, indicate le modalità attuative, l'attività di monitoraggio e le modalità di rendicontazione. In particolare, la convenzione, stipulata tra il GAL ed il Soggetto Attuatore, disciplina le attività da svolgere ed il ruolo di ciascuna parte, pertanto, deve prevedere almeno i seguenti aspetti:

- oggetto e finalità dell'accordo;
- compiti del Soggetto Attuatore;
- modalità di realizzazione del progetto/operazione;
- rapporti tra i contraenti per la realizzazione del progetto e riferimenti normativi;
- quadro economico e finanziario (costo complessivo degli interventi, ammontare del contributo pubblico e modalità di erogazione dello stesso in stati di avanzamento non inferiori al 30% del valore del progetto);
- modalità di erogazione dei finanziamenti pubblici e rapporti con il GAL;
- riduzione, esclusione, recupero;
- tempi di svolgimento e durata della convenzione;
- obblighi del Soggetto Convenzionato;
- clausole di salvaguardia;
- foro competente in caso di controversie.

Il Soggetto Attuatore opererà in totale autonomia nell'ambito del progetto approvato.

Il GALGSV svolgerà, in corso d'opera, la funzione di Direzione Lavori e di monitoraggio e controllo sulle attività svolte dal Soggetto Attuatore allo scopo di verificare l'esatta realizzazione del progetto approvato ed in questo senso il GALGSV potrà richiedere allo stesso Soggetto

Attuatore la redazione di una progettazione esecutiva e di dettaglio di ognuno dei 3 interventi o di alcune parti. Il Soggetto Attuatore dovrà tenere informato il GALGSV, su richiesta dello stesso, dello stato di avanzamento.

Al termine di ciascuno stato di avanzamento, del valore non inferiore al 30% del valore complessivo del progetto e della conclusione del progetto, pari al 10% del valore del progetto, il Soggetto Attuatore dovrà sottoporre all'approvazione del GALGSV una relazione intermedia/finale i cui contenuti dovranno riflettere quanto indicato nel progetto esecutivo. Alla loro approvazione della relazione da parte del CdA del GALGSV il Soggetto Attuatore potrà emettere la fattura relativa allo Stato di Avanzamento/Stato Finale secondo la normativa fiscale vigente o presentare la rendicontazione delle spese.

La fattura e/o giustificativi di spesa dovranno contenere l'indicazione degli estremi della convenzione e della misura nell'ambito della quale realizza gli interventi. Nella convenzione saranno fissate le modalità con cui il Soggetto Convenzionato attuerà l'intervento/progetto.

Il pagamento sarà subordinato all'accertamento della regolarità contributiva (DURC) nonché al rispetto delle previsioni di legge in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (Legge 136/2010). Le iniziative dovranno essere avviate non prima della data di sottoscrizione della convenzione e dovranno concludersi al massimo entro la data di realizzazione del progetto.

12. PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO

Il presente avviso pubblico:

- sarà affisso presso la sede del GAL e pubblicato sul sito web istituzionale del GAL all'indirizzo <http://www.galgransassovelino.it>.
- sarà diffuso tra i soci, i Comuni, gli altri Enti pubblici locali e gli operatori del territorio.

Per tutto ciò non previsto all'interno del presente avviso pubblico si applicano le norme e le disposizioni contenute nel Piano di Sviluppo locale e nelle Linee Guida del MIPAAF e della Regione Abruzzo e le vigenti norme comunitarie, nazionali e regionali.

13. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali saranno trattati ai sensi dell'artt. 13 e ss. del Regolamento UE GDPR 2016/679. I dati forniti saranno trattati dal GALGSV esclusivamente al fine di espletare le attività di gestione delle procedure di cui al presente avviso. I dati saranno conservati per un periodo non superiore alla base normativa che legittima il trattamento. Il trattamento è effettuato con strumenti automatizzati e/o manuali. In caso di trattamenti diversi da quelli necessari ha il diritto di proporre un reclamo all'Autorità di Controllo (Garante Privacy).

Il Titolare del trattamento è il GAL GRAN SASSO VELINO soc. cons. coop. a r.l. via Mulino di Pile, 27, 67100 – L'Aquila – e-mail: info@galgransassovelino.it.

14. ALLEGATI

ALLEGATO 1 – Domanda di partecipazione e indice di tutti i documenti allegati

ALLEGATO 2 – Dichiarazioni dei Partner

ALLEGATO 3 - Informativa sul trattamento dei dati personali

ALLEGATO 4 – Offerta tecnica

ALLEGATO 5 – Proposta economica e finanziaria

ALLEGATO 6a – Checklist ricevibilità ed ammissibilità

ALLEGATO 6b – Checklist valutazione proposta

ALLEGATO 6c – Checklist valutazione economica

ALLEGATO 7 - Checklist e cause di esclusione

ALLEGATO 8 - Intera area Gal

ALLEGATO 9 - Termini di riferimento

ALLEGATO 10 - Contenuti minimi dell'Accordo di Partenariato

Per la validazione e la coerenza programmatica e progettuale

Il Direttore Generale

Firmato GIUSEPPE PARIS

Per la revisione istruttoria amministrativa

Il Responsabile della Contabilità

Firmato GIOVANNI HAUSMANN

Per il GAL GRAN SASSO VELINO

Il Presidente

Firmato ALESSANDRA DI GIROLAMO