



Fondo Europeo Agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



GAL MARMILLA Via BARESSA, 2 09090 Baradili (OR) – tel. 0783959021, fax. 0783959142 – e-mail: galmarmilla@tiscali.it , galmarmilla@pec.it



MEDIETERRANEA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DI LABORATORIO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

BANDO DI GARA

AZIONE LOCALE “PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE MeDIETerranea MISURA 421”

IO SOIO MANGIO

C.I.G. Z0D1489009

Rif. Normativi: procedura aperta ai sensi dell’art. 55 del D.Lgs 163/2006

ART. 1 - OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il Progetto di Cooperazione Transnazionale “MeDIETerranea”, di cui il GAL Capofila è il GAL Sulcis Iglesiente Campidano di Cagliari, vede come Partner tre GAL Sardi, GAL Linas Campidano, Gal Marmilla e GAL Sarcidano Barbagia di Seulo, tre GAL nazionali, GAL Polesine Adige (Veneto), GAL CSR Marmo Melandro e GAL La Cittadella del Sapere (Basilicata), due GAL Maltesi GAL XLOKK e GAL Majjistrat.

Gli obiettivi del progetto vertono su due fondamentali tematiche:

- promuovere e valorizzare la dieta mediterranea come stile di alimentazione sano e come fattore identitario e culturale delle popolazioni coinvolte e sensibilizzare le nuove generazioni sull’importanza di tale dieta come valore identitario e culturale;
- accrescere la consapevolezza e l’attenzione verso la dieta mediterranea consentirà di incrementare la domanda di prodotti tipici reperibili presso i produttori locali in primis da parte della stessa popolazione e, trasferito al comparto turistico, questo obiettivo contribuirà ad avvicinare gli operatori del comparto ristorativo e ricettivo/alberghiero ai produttori locali del comparto agroalimentare.

ART. 2 - SOGGETTI COINVOLTI

Il GAL Alta Marmilla e Marmilla intende coinvolgere gli adulti over sessantacinque, nonchè i ragazzi dei 44 comuni del territorio del GAL attraverso l'organizzazione di giornate laboratoriali di educazione alimentare e momenti di approfondimento che stimolino sia "I nonni" a tramandare alle generazioni presenti e future il loro vissuto attraverso le antiche ricette e l'utilizzo di materie prime locali, sia sensibilizzare i ragazzi all'importanza di una corretta alimentazione legata alla qualità della dieta mediterranea. La procedura di scelta dei "nonni e nipoti", sarà a cura del Gal Marmilla attraverso "avviso pubblico per acquisizione di manifestazione d'interesse" nei comuni area GAL.

- ✓ **Visto** il Regolamento (CE) 1698/2005, Asse 4- Misura 421 "Cooperazione Interterritoriale e Transnazionale";
- ✓ **Visto** il progetto di Cooperazione "MeDIETerranea";
- ✓ **Vista** la domanda di aiuto N. 94751248264 del 19/04/2012;
- ✓ **Visto** il piano finanziario al progetto di Cooperazione "MeDIETerranea";
- ✓ **Visto** il budget relativo all'azione locale pari ad € 29.400,00;
- ✓ **Visto** il verbale del C.d.A. n. 04 del 22/05/2015;
- ✓ **Vista** la determina del Direttore Tecnico N. 1/IC del 22/05/2015

RENDE NOTO

Che il GAL MARMILLA intende procedere alla procedura aperta per l'affidamento del servizio di progettazione e gestione di un laboratorio di educazione alimentare inerente l'azione locale nel progetto di "Cooperazione Transnazionale MeDIETerranea" a valere sulla Misura 421.

ART. 3 - COMMITTENTE

Gal Alta Marmilla Soc. Consortile A r.l. – Via Baressa n. 02 – 09090 – Baradili (Or) –
Tel. 0783 959021 – Fax 0783 959021 –
e.mail: galmarmilla@tiscali.it – pec: galmarmilla@pec.it –
sito web: www.galmarmilla.it

ART. 4 - OGGETTO E NATURA DELL'AFFIDAMENTO DELL'INCARICO

Il GAL Alta Marmilla e Marmilla intende coinvolgere coppie di NONNI/NIPOTI residenti nel territorio del GAL MARMILLA attraverso l'organizzazione di n. 5 laboratori di educazione alimentare finalizzati a:

- Valorizzare l'esperienza degli adulti come portatori di conoscenza e di tradizioni;
- evidenziare il ruolo centrale del cibo come fattore culturale e sociale;
- mettere a confronto ricette antiche rivisitate in chiave moderna;
- favorire lo scambio attivo intergenerazionale.

ART. 5 - ATTIVITA'

Il servizio oggetto di affidamento, in particolare, comprende le seguenti attività:

- **progettazione e gestione** di N. **cinque** laboratori (dislocati in cinque Comuni del territorio del GAL Marmilla che metteranno a disposizione strutture ricettive adatte alla realizzazione dell'attività) di educazione alimentare rivolti a gruppi di 9/12 coppie "nonni/nipoti" per ciascun laboratorio. I partecipanti adulti apparterranno alla fascia d'età over 65 mentre i giovani alla fascia di età compresa tra i 10 e 15 anni. Le attività dovranno essere concluse entro e non oltre il 30 giugno 2015.

Ogni laboratorio dovrà prevedere come organizzazione minima:

- I. *Una giornata di informazione*: avrà lo scopo di organizzare l'attività laboratoriale, raccogliere le ricette proposte dagli anziani e favorire la relazione tra nonni e nipoti, il tutto coordinato dalla figura dell'**esperto chef**. Saranno sviluppate anche le tematiche relative al processo alimentare come "espressione di cultura".
- II. *Una giornata laboratoriale*: le ricette scelte verranno realizzate dai ragazzi e dagli anziani e rivisitate in chiave più attuale dallo chef, quale esperto conoscitore delle materie prime e degli ingredienti tipici del territorio. L'attività avrà anche lo scopo di ottenere conoscenze e spunti di riflessione sulle abitudini alimentari dei ragazzi e sull'importanza della dieta Mediterranea. In questa fase è di fondamentale importanza la presenza degli esperti, chef e nutrizionista, che hanno il compito di far capire l'importanza dell'alimentazione anche attraverso un approccio sensoriale al cibo.
- III. *Una giornata conclusiva* durante il quale saranno presentate le ricette realizzate.

ART. 6 - LUOGO E DATE DEGLI INCONTRI

Il GAL Marmilla s'impegna ad individuare i Comuni appartenenti al territorio dove realizzare l'attività prevista dal progetto, le date saranno concordate dal GAL MARMILLA/ Soggetto aggiudicatario e Comuni ospitanti.

ART. 7 - REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE

Per la realizzazione delle attività progettuali summenzionate, i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura dovranno:

- I. Presentare un progetto dettagliato dell'organizzazione delle giornate così come indicato all'art. 5;
- II. disporre delle necessarie figure professionali, come di seguito indicate:
 - a. chef esperto conoscitore della tradizione culinaria e delle materie prime presenti nel territorio del GAL Marmilla con esperienza nel settore della ristorazione e/o turistico alberghiera;
 - b. nutrizionista esperta in laboratori per adolescenti.

ART. 8 - FORNITURE E ALLESTIMENTO LABORATORI

La fornitura delle attrezzature necessarie per l'allestimento dei laboratori, sarà a carico dell'aggiudicatario, mentre l'individuazione dei comuni e degli ambienti che ospiteranno i laboratori saranno a carico del GAL MARMILLA.

ART. 9 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo complessivo del Servizio, comprensivo di tutte le attività indicate nel presente avviso posto a base di gara ammontano ad € 29.400,00 (ventinovemilaquattrocento/00) IVA ed ogni altro onere incluso come da Piano Finanziario del Progetto MeDIETerranea azione locale approvato con determina n. 22899/981 del 18/12/2013. Il pagamento avverrà a seguito di determinazione di certificato di regolare esecuzione da parte del Responsabile Unico del Procedimento, al termine della fornitura del servizio.

ART. 10 – IMPEGNI CONTRATTUALI

Gli impegni contrattuali sono vincolati ai flussi finanziari e al trasferimento delle somme da parte dell'Ente pagatore.

ART. 10 - SOGGETTI AMMESSI A PRESENTARE CANDIDATURA E QUALIFICAZIONE TECNICO-ORGANIZZATIVA

Requisiti generali

I soggetti che intendano partecipare al confronto concorrenziale dovranno trovarsi nelle condizioni previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006; pertanto, dovranno autocertificare, con le modalità di cui agli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 quanto segue:

- che nei propri confronti e dei soggetti per i quali la dichiarazione è resa, non sussiste alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1 a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), m-ter) e m-quater) del D.Lgs. n. 163/2006;
- di essere in regola con le contribuzioni previdenziali e assicurative di settore.

Requisiti di capacità professionale e tecnico-organizzativa:

Per quanto attiene i requisiti di capacità professionale e tecnico-organizzativa dovranno autocertificare, con le modalità di cui agli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 quanto segue:

- di essere iscritti nel registro delle imprese della Camera di commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato per l'attività relativa al servizio da appaltare;
- di avere la disponibilità delle figure professionali necessarie per l'espletamento delle attività specificatamente indicate nel precedente art. 7 del presente avviso;
- di avere esperienza nel settore della ristorazione e/o turistico alberghiera.

Requisiti di capacità tecnico organizzativa

I soggetti che intendo partecipare che chiedono di partecipare al confronto concorrenziale dovranno autocertificare, con le modalità di cui agli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 quanto segue:

- di possedere i requisiti di capacità tecnico organizzativa, necessari per la gestione dei servizi da affidare.

Art. 11 – MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA CANDIDATURA

I soggetti interessati ad essere invitati a presentare l'offerta tecnica, devono far pervenire l'istanza di partecipazione al confronto concorrenziale **entro e non oltre le ore 18,00 del 8 giugno 2015** al seguente indirizzo: GAL MARMILLA, Via Baressa, 2 09090 Baradili (OR),

o tramite PEC al seguente indirizzo: galmarmilla@pec.it, raccomandata a.r. o direttamente alla sede del GAL. Al fine dell'accoglimento della domanda **non farà fede il timbro postale di partenza.**

Il plico chiuso, con apposizione della ragione sociale e indirizzo del soggetto partecipante, dovrà riportare all'esterno, la dicitura "partecipazione progetto di Cooperazione MeDIETerranea "progetto "IO SO...IO MANGIO" Misura 421 – C.I.G. **Z0D1489009**.

Dovrà contenere:

- ALL. A) domanda di partecipazione;
- ALL. B) dichiarazione sull'esistenza di cause di esclusione sul possesso dei requisiti minimi di partecipazione;
- PROPOSTA TECNICA, costituita da n. 2 pagine fronte retro.

Il recapito del plico in tempo utile rimane a esclusivo rischio del mittente il ritardo della presentazione del plico rispetto al termine perentorio stabilito dal presente avviso comporterà l'esclusione del concorrente.

L'irregolarità o l'incompletezza anche formale nella presentazione della domanda e della documentazione, nonché l'inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente avviso comporteranno l'esclusione della società partecipante.

ART. 12 – PROCEDURA DI SELEZIONE

Le procedure di selezione saranno identificate con attribuzione dei diversi punteggi come da sottoelencata tabella in relazione alla proposta progettuale ed agli interventi migliorativi.

Punteggio max 100.

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE (GIORNATA INFORMATIVA)	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE (LABORATORI)	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE (EVENTO CONCLUSIVO)	OFFERTA AGGIUNTIVA
Punteggio	Punteggio		
15	40	25	20

ART. 13 – ISTRUTTORIA DELLE ISTANZE

Le istanze saranno esaminate e istruite a cura della Commissione di Valutazione, la quale provvederà alla verifica della documentazione prodotta in conformità con quanto richiesto nel presente avviso. Lo stesso Responsabile potrà richiedere chiarimenti e/o integrazioni che dovranno essere presentate entro due giorni dalla data della richiesta formale inviata al concorrente, pena l'esclusione.

ART. 14 – DISPOSIZIONI FINALI

Il presente avviso è da intendersi finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni d'interesse per favorire la partecipazione e consultazione del maggior numero di soggetti potenzialmente interessati.

Il Responsabile del Procedimento

F.to Dott.ssa Maria Carla Manca