



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE ABRUZZO

PSR 2014-2020 – Misura 19.2



PROCEDURA APERTA–APPALTO CONCORSO

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

MISURA 19 - Sostegno allo sviluppo locale LEADER di tipo partecipativo
SOTTOMISURA 19.2

Tipologia di Intervento 19.2.1 – Progetti Regia Diretta GAL Marsica

Intervento - “Sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali” **19.2.1.MA1**

**OGGETTO: BANDO PER UN APPALTO CONCORSO PER LA REALIZZAZIONE DI 1
LABORATORIO DI COMUNITA' ALL'INTERNO DEL PROGETTO DENOMINATO –
LABCOM “LABORATORI DI COMUNITA' - LABCOM 2”
COMPOSTO DA 4 INTERVENTI STRETTAMENTE INTERCONNESSI:**

19.2.1.MA1.1 “Implementazione rete dei mercati e vendita diretta collettiva in fattoria”;

19.2.1.MA1.2 “Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali”;

19.2.1.MA1.3 “Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi di qualità, fattorie sociali, ecc.)”;

19.2.1.MA1.4 “Legname da opera: nuovi design, nuove filiere, nuovi usi del bosco”;

CUP: **C39J21045850009** – CIG: **9051517C1D**

Dicembre 2021

Prot. N. U/07122021/5

Avezzano, 7 dicembre 2021

Il Presidente del Gal Marsica Soc. Cons. a r.l. (d'ora in avanti denominato semplicemente "GAL" o "GALMAR"), in attuazione della Deliberazione del Consiglio di Amministrazione assunta in data 6 dicembre 2021 ed in attuazione del PIANO DI SVILUPPO LOCALE denominato "La Terra dei M@rsi " 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 DPD 027 n. 127 del 19/05/2017 è stato approvato in via definitiva il Piano di Sviluppo Locale - PSL del GAL Marsica 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 25/01/2018 è stata sottoscritta la Convenzione per la realizzazione di quanto previsto nel PSL;
- che in data 30 luglio 2019 è stato pubblicato il Bando relativo alla sottomisura 19.2.Tipologia di Intervento 19.2.1 – Progetti Regia Diretta Gal Marsica - Intervento - "Sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali" – 19.2.1.MA1;
- che nel bando, all'art. 3, sono indicate, tra l'altro quattro sottointerventi denominati:
 - 19.2.1.MA1.1 "Implementazione rete dei mercati e vendita diretta collettiva in fattoria";
 - 19.2.1.MA1.2 "Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali";
 - 19.2.1.MA1.3 "Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi di qualità, fattorie sociali, ecc.)";
 - 19.2.1.MA1.4 "Legname da opera: nuovi design, nuove filiere, nuovi usi del bosco";
- che il GALMAR, allo scopo di migliorare l'efficacia della azione sul territorio, intende realizzare, nell'ambito del Programma LABCOR, un progetto denominato "Laboratori di

- Comunià – LABCOM 2” per attività di diversificazione e multifunzionalità nelle aree rurali;
- 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 GALMAR;

VISTO

- le Linee Guida sulla ammissibilità delle spese relative allo Sviluppo Rurale 2014/2020 del MiPAAF;
- il Regolamento Interno del GAL rev. 5 approvato dall’Assemblea dei soci del 18/06/2021;
- 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 determinazioni DPD/351/18 del 12/07/2018;

RITENUTO

- opportuno attivare un appalto concorso destinato a selezionare, nell’ambito del progetto denominato “LABORATORI DI COMUNITÀ”, proposte progettuali innovative riservato all’intera area interessata dall’azione del GALMAR, 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 un appalto concorso per la realizzazione di **1 LABORATORIO DI COMUNITÀ– LABCOM 2** – composto ciascuno dei seguenti 4 sottointerventi:

- 19.2.1.MA1.1 “Implementazione rete dei mercati e vendita diretta collettiva in fattoria”;
- 19.2.1.MA1.2 “Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali”;
- 19.2.1.MA1.3 “Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi di qualità, fattorie sociali, ecc.)”;
- 19.2.1.MA1.4 “Legname da opera: nuovi design, nuove filiere, nuovi usi del bosco”;

da realizzarsi nell’area interessata dall’azione del GAL, destinato alla valorizzazione, alla promozione ed al miglioramento dell’offerta agroalimentare e delle attività locali connesse anche a fini turistici.

1. PREMESSA

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

STRATEGIA DEL PROGRAMMA “LABCOM”

Il programma LABCOM, attraverso i sottointerventi “MERCATI, FILIERE, DIVERSIFICAZIONE E MULTIFUNZIONALITA’, LEGNAME DA OPERA”, sulla scorta di un sempre maggiore interesse verso le produzioni locali artigianali, intende riscoprire prodotti e le eccellenze che si nascondono nella Regione Verde d'Europa, dove terre nascoste ed incontaminate rappresentano l'ambiente ideale per tali produzioni. Il programma LABCOM mira quindi ad accrescere la capacità dei territori di aumentare la consapevolezza circa le competenze e le capacità allo scopo di proporre un'offerta di prodotti, di turismo lento - “slow moving” - sostenibile nel contesto sociale di riferimento, favorendo al tempo stesso l'occupazione, le opportunità di lavoro e la nascita di nuove imprese, la multifunzionalità e la diversificazione dell'economia rurale ed incrementare la qualità della vita nelle aree rurali e l'attrattività dei territori interni ed i servizi anche per fronteggiare i mutamenti demografici.

OBIETTIVI GENERALI DEL PROGRAMMA

La crescita del settore turistico non convenzionale rappresenta un'opportunità di offerta capace di intercettare una domanda sempre più segmentata, attraverso una maggiore e più variegata offerta di servizi differenziati, come quelli legati al turismo “lento”, curioso di scoperte di luoghi naturalistici e culturale proprio dei vecchi borghi, teso al confronto diretto del visitatore con le tradizioni e la cultura dei luoghi.

Grazie al patrimonio naturalistico, montano, culturale, enogastronomico ed artistico presente nel territorio, con il programma “LABCOM” il GALMAR intende creare dei Laboratori diffusi dove le Comunità possono offrire una prima accoglienza e da cui partire per la scoperta del territorio.

Il programma LABCOM mira a identificare e proporre soluzioni a fronte di criticità importanti nei settori delle produzioni locali food e non e nella visitabilità dei luoghi e dell'accoglienza, quali:

- la frammentazione dell'offerta;
- la carenza di strutture in grado di svolgere un'azione di confronto tra la domanda e l'offerta;
- la mancanza di conoscenza dei luoghi;
- la distanza dalla domanda;
- la scarsa conoscenza ed accessibilità ai mezzi di comunicazione;
- le difficoltà organizzative;
- la necessità di disporre le necessarie competenze circa le normative per la sicurezza alimentare e non.

Prima criticità è la frammentazione dell'offerta e la fragilità della singola azienda di fronte ad un mercato sempre più competitivo. L'aspetto commerciale, se ben strutturato, è quello che può decretare il successo del produttore e non è più relegabile alla sola azione primaria di fornitore di materie prime, ma deve evolvere le sue competenze in termini di comunicazione, informazione, valorizzazione territoriale, di cultura materiale, di presidio attivo e sostenibile del territorio in funzione non solo di multifunzionalità agricola, ma anche per soddisfare la domanda verso un turismo esperienziale e sostenibile.

L'obiettivo primario diventa quindi l'aggregazione e la crescita culturale dell'imprenditore verso forme di autoformazione, scambi culturali fra imprese, acquisizione di competenze sempre più specialistiche che gli consentano di presentarsi al mercato in modo conforme alle disposizioni normative ed in maniera competitiva. Questo non deve però invadere il campo verso altre misure del PSR come la M16 a cui sarà perfettamente complementare.

Altro obiettivo da cogliere è garantire la presenza diffusa di Laboratori intesi come luoghi di incontro e scambio di buone prassi, di siti dove il visitatore può trovare l'accoglienza e conoscere le tradizioni locali, aree dove svolgere incontri tematici per addetti e non, sulle modalità di trasformazione, di degustazione ed anche di trasformazione visto che le materie prime agricole hanno, sul mercato, prezzi sempre più penalizzanti anche se applicati a produzioni di qualità, tradizionali e certificate in un contesto dominato da consumatori in cerca sempre più di prodotti facili (pronti a cuocere) e veloci da mettere in tavola ("pret a manger");

SOGGETTI COINVOLTI

La volontà è di superare la frammentazione endemica delle comunità locali verso l'innovazione e la diffidenza delle stesse ed accogliere ed integrare i visitatori senza rinunciare alle proprie tradizioni. Per tali motivi il programma intende favorire l'aggregazione di più soggetti rappresentativi delle caratteristiche dell'offerta locale non solo di prodotti agricoli primari e della pastorizia, ma anche di trasformatori degli stessi prodotti primari e trasformati o altre attività che a vario titolo possono suscitare interesse da parte degli stessi visitatori, come guide ed accompagnatori, piccoli ristoratori, proprietari di locande o agriturismi ed altro, sempre con una particolare attenzione a favorire la coesione sociale e lo sviluppo sostenibile.

Si vuole partire dall'incontro di diverse realtà pubbliche e private operanti nel territorio e realtà associative locali operanti nel settore dell'agroalimentare, della multifunzionalità, della didattica, del turismo responsabile e non ultimo del sociale.

Tale aggregazione deve generare un Soggetto Attuatore (SA), le cui caratteristiche sono indicate più avanti.

RISULTATI ATTESI

Il prodotto finale dell'azione del programma è quello di creare diversi poli di attrazione diffusi sul territorio del Gal con l'obiettivo di:

- far aumentare la conoscenza del territorio per valorizzare il mondo produttivo dell'agricoltura sostenibile e del turismo responsabile, attraverso metodi innovativi e sperimentali di operatività

e d'interazione;

- collegare l'infrastrutturazione del territorio in chiave turistica ed agrituristica con gli operatori privati operanti sullo stesso al fine di costruirne sinergie operative e gestionali della stessa infrastruttura;
- promuovere nuove opportunità di sviluppo anche attraverso interazione tra soggetti privati e pubblici, la diversificazione e la multifunzionalità dell'azienda agricola, produttrice non solo di materie prime, ma anche di servizi;
- avviare processi di coesione tra i diversi settori produttivi del distretto (Imprenditori agricoli singoli o associati, reti di impresa, EE.LL., società di servizi, OO.PP., Consorzi, mercati, ASL, ecc.),

DESCRIZIONE GENERALE

Il programma LABCOM si compone di 4 sottointerventi che riflettono, in maniera non esaustiva, i diversi componenti dell'offerta locale:

- 19.2.1.MA1.1 "Implementazione rete dei mercati e vendita diretta collettiva in fattoria", volta a migliorare le produzioni locali primarie;
- 19.2.1.MA1.2 "Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali", volta a promuovere prodotti trasformati secondo la tradizione locale;
- 19.2.1.MA1.3 "Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi di qualità, fattorie sociali, ecc.)", volta a realizzare azioni di promozione e valorizzazione dei prodotti locali;
- 19.2.1.MA1.4 "Legname da opera: nuovi design, nuove filiere, nuovi usi del bosco", volta a valorizzare prodotti di derivazione dell'artigianato locale;

In questo contesto il programma LABCOM intende raggiungere l'obiettivo prefissato attraverso le seguenti azioni:

- organizzare una rete di produttori locali per creare una migliore competitività, anche creando sinergia sia sul territorio, sia su altri mercati, garantendo consumatori, gruppi di acquisto ed altri sia sulla qualità, sia sui prezzi trasparenti che consentano di chiarire al consumatore i costi di produzione del contesto montano e marginale;
- favorire l'occupazione anche attraverso azioni di condivisioni di conoscenze ed il ricorso all'innovazione anche tecnologica;
- sviluppare relazioni economiche fra gli operatori economici allo scopo di accrescere l'accessibilità ai mercati, alla tracciabilità, etichettatura e certificazioni, accrescendo le competenze professionali e l'abilità informativa tenuto conto che dal dicembre 2016, sono in vigore nuove disposizioni sulle etichette nutrizionali per cui sarà importante accompagnare i produttori in questa fase. Questo aspetto diventa essenziale per passare da un regime di vendita diretta alla vendita oltre i confini provinciali e le province. Il circuito dei LABCOM potrà diventare strategico per migliorare le competenze professionali dei produttori e la loro capacità di presentare i prodotti anche alla ristorazione ed ai propri circuiti di promozione e vendita.
- creare una rete che faciliti l'accesso ai mercati ed eviti l'isolamento e la fragilità in cui i

produttori oggi si trovano. Le filiere oggi di maggior interesse per l'area montana, contemplate anche dalla Regione Abruzzo, Direzione Politiche Agricole e di Sviluppo Rurale, anche se in maniera non esaustiva, risultano:

- CEREALI E LEGUMI
- PRODOTTI CASEARI E CARNI BOVINE ED OVICAPRINE
- PRODOTTI DELL'ARTIGIANATO: LEGNO
- PRODOTTI DELLA SELVAGGINA
- FRUTTIFERI, FRUTTI MINORI, TARTUFO E ZAFFERANO
- OLIVICOLTURA DA OLIO
- ERBE AROMATICHE

ed altre produzioni locali caratteristiche del territorio.

- realizzare eventi ed attività di promozione anche con il coinvolgimento di chef locali e delle "Guide del Gusto", allo scopo di far conoscere e diffondere le qualità delle produzioni, la loro caratterizzazione, migliorare le competenze professionali dei produttori e la loro capacità di presentare i prodotti anche alla ristorazione ed ai propri circuiti di promozione e vendita. Utile sarà anche la messa a punto di percorsi esperienziali da offrire al circuito turistico.

Il LABCOM diventa così:

- punto di aggregazione, di animazione, di informazione, di esperienza che caratterizza fortemente gli aspetti positivi del Distretto rurale della "Terra dei M@rsi", dove il benessere non è più un fatto soggettivo, ma si estende alla comunità, al sociale, al fruitore del territorio;
- punto di formazione ed informazione per condividere fra i produttori elementi strategici di garanzia partecipata rivolta ai consumatori diretti o on-line ed ai gruppi di acquisto (GAS), unitamente alla codifica di prezzi trasparenti che consentano di chiarire al consumatore i costi di produzione del contesto montano e marginale ed allo stesso tempo, attraverso la rete del LABCOM, sviluppare un interscambio di conoscenze e la condivisione dei servizi;
 - con i "PRONTI A CUOCERE" il programma LABCOM intende incrementare l'offerta accostando i prodotti primari con prodotti di terza gamma, realizzati anche da produttori non professionali, secondo la tradizione locale (pasta, dolci, etc.)
 - con la "DIVERSIFICAZIONE E PROMOZIONE", il programma vuole offrire al visitatore/consumatore una immagine più accattivante del territorio;
 - infine, con IL "LEGNAMI DA OPERA" il programma intende realizzare una ricognizione sui legnami pregiati ed i prodotti derivati presenti nell'area derivati da attività di forestazione sostenibile.

I due capisaldi del progetto sono quindi:

- il Soggetto Attuatore (SA) composto da soggetti economici e singoli privati operanti nei luoghi interessati dal programma;
- il LABCOM che di fatto deve diventare luogo di aggregazione accessibile a tutti secondo regole precise, con ambienti adeguati e dotati di necessarie attrezzature, dove svolgere le attività sopraindicate. Il laboratorio deve essere realizzato in strutture esistenti attrezzato

secondo gli scopi stabiliti e le necessità territoriali ed in grado di garantire la sicurezza degli alimenti ed il rispetto delle norme vigenti circa la conservazione e degli stessi prodotti. Nello stesso LABCOM potranno anche svolgersi incontri, conferenze, dimostrazioni ed altro allo scopo di suscitare interesse verso i prodotti strettamente connessi con il territorio circostante. Al riguardo si ricorda che il LABCOM è anche un punto informativo dove il visitatore può iniziare la sua scoperta del territorio e quindi potrà essere anche punto di riferimento di guide ed accompagnatori che già operano nell'ambito del territorio. Per questo verranno incentivati LABCOM situati lungo i percorsi ed itinerari realizzati o in corso di realizzazione nei territori interessati.

E le parole chiave sono:

- AGGREGAZIONE dei soggetti locali;
- LABORATORI DI COMUNITA' per la promozione dei prodotti food e non del territorio;
- PICCOLI INVESTIMENTI per la realizzazione dei laboratori;
- RETE dei laboratori;
- EVENTI enogastronomici e culturali;
- CRESCITA della consapevolezza del patrimonio delle Comunità Locali professionalità legate alla montagna ed allo sport outdoor;
- TURISMO LENTO (Slow Moving) per la conservazione dell'ambiente, della cultura e delle tradizioni;
- INTEGRAZIONE con altri progetti di itinerari turistici realizzati o in corso di realizzazione.

2. OBIETTIVI E CONTENUTI DEL PROGETTO LABCOM 2 E DEI SOTTOINTERVENTI

Il Programma LABCOM è composto di più progetti tra cui il presente progetto denominato "LABCOM 2" che prevede la realizzazione di 1 LABORATORIO DI COMUNITA' nell'intera area interessata dall'azione del GALMAR. Il LABCOM dovrà avere un proprio luogo, una propria area di influenza ed un proprio Soggetto Attuatore. Come già indicato verranno favoriti LABCOM situati lungo percorsi ed itinerari realizzati o in corso di realizzazione nel territorio interessato.

Il LABCOM, oltre agli obiettivi generali del programma LABCOM, singolarmente ed in cooperazione con la RETE dei LABCOM, mira a promuovere e favorire lo sviluppo ecosostenibile del territorio di riferimento, attraverso un coinvolgimento diretto degli operatori del territorio, dimostrando attenzione e sensibilità ai principi della qualità e salvaguardia territoriale, della tradizione, dell'agricoltura sostenibile, delle filiere corte, delle trasformazioni agroalimentari, della riscoperta di antichi prodotti rivisitati in chiave attuale (legno) con la relativa creazione di valore aggiunto, riduzione degli sprechi, creazione di nuovi servizi e nuovi mercati. Con questo s'intende dare risalto alla sinergia con il settore del turismo responsabile, delle attività outdoor e del tempo libero da svolgersi nel rispetto della tutela ambientale, nonché della promozione delle peculiarità del territorio, anche d'intesa con una rete di fattorie didattiche, agriturismi, laboratori di trasformazione e commercializzazione agricola o artigianale

di qualità.

Si tratta quindi della creazione di strutture capaci di offrire servizi ai produttori agricoli, al turismo, ai servizi informativi e alla persona, con una struttura operativa permanente capace di gestire e coordinare tutti i servizi che ruotano intorno alla promozione, commercializzazione anche attraverso nuovi canali di vendita, on line, a domicilio, ecc., diffusione culturale sulle filiere dei prodotti tradizionali, eccellenze locali, km 0, mercati in rete, animazione territoriale, servizi al turismo enogastronomico e salutistico.

In particolare il progetto si propone di:

- identificare un territorio omogeneo composto da più Comuni con caratteristiche coerenti, in grado di offrire sia produzioni locali agricole primarie e trasformate che di terza gamma (pronti a cuocere), produzioni artigianali ed accoglienza presso locali caratteristici;
- aggregare un soggetto attuatore organizzato, meglio descritto al successivo punto 3, in grado di rappresentare il territorio così come sopradescritto e composto da soggetti economici e non;
- identificare un locale baricentrico rispetto al territorio identificato e lungo itinerari esistenti, composto di almeno di due ambienti nei quali poter realizzare un luogo per promuovere i prodotti e svolgere piccole dimostrazioni culinarie o di test dei prodotti o incontri su temi propri dell'area;
- diffondere le competenze ed i luoghi attraverso i canali di comunicazione tradizionali ed avanzati;
- collegarsi con la rete degli altri LABCOM allo scopo di diffondere comunitariamente i prodotti le conoscenze e l'accoglienza;
- diffondere attraverso i media e la rete i propri prodotti ed organizzare sistemi di commercializzazione diretta, on line e porta a porta.

Complessivamente il progetto "LABCOM 2" deve rispondere a quanto segue:

- deve essere costruito come un unicum articolato in quattro sottointerventi;
- ogni sottointervento deve articolarsi in fasi.

Viene allegata la checklist di ricevibilità/ammissibilità e di valutazione della proposta (ALLEGATI 6a, 6b, 6c), la mappa dell'Area GAL (Allegato 9) ed i Termini di Riferimento a cui la proposta si deve attenere (ALLEGATO 9).

Il LABCOM 2 sarà finanziato sulla base dei fondi a disposizione dei seguenti quattro sottointerventi:

- 19.2.1.MA1.1 “Implementazione rete dei mercati e vendita diretta collettiva in fattoria”;
- 19.2.1.MA1.2 “Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali”;
- 19.2.1.MA1.3 “Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi di qualità, fattorie sociali, ecc.)”;
- 19.2.1.MA1.4 “Legname da opera: nuovi design, nuove filiere, nuovi usi del bosco”;

Gli obiettivi dei sottointerventi sono:

Sottointervento A - “Implementazione rete dei mercati e vendita diretta collettiva in fattoria” 19.2.1.MA1.1

Il sottointervento vuole promuovere la costituzione di un nuovo Soggetto Attuatore (SA) nel territorio dove verrà proposto il LABCOM.

Il SA dovrà essere composto da un numero di partners illimitato, ma verrà privilegiato un numero di soci superiore a 10, di cui alcuni operatori economici ed altri singoli privati. Dovrà essere posta una particolare attenzione nell’individuazione e nelle caratteristiche di ciascun Partner allo scopo di garantire un’offerta articolata ed altamente operativa. Agli stessi Partners si chiede quindi un’esperienza pluriennale ed operatività attraverso professionalità riconosciute quali ad esempio agricoltori, allevatori, produttori e trasformatori food e non, in grado di migliorare le produzioni locali primarie e promuovere i prodotti ed i territori.

Il SA dovrà realizzare un LABCOM possibilmente in un locale che, tenuto conto della finalità sociale, sia messo a disposizione da un Ente locale o acquisito a titolo gratuito.

Il locale dovrà disporre di almeno due ambienti di cui uno destinato alla trasformazione dei prodotti e quindi nel rispetto delle normative vigenti circa la sicurezza alimentare, ed il secondo, aperto al pubblico, destinato invece all’accoglienza e ad incontri formativi/informativi.

Il primo locale dovrà disporre di una prima attrezzatura da cucina a norma, di sistemi di confezionamento sottovuoto e di armadi di conservazione refrigerati e surgelati.

Il secondo di arredamenti semplici in linea con le caratteristiche rurali dei luoghi adatti per l’accoglienza e la formazione.

Il LABCOM dovrà disporre di un adeguato collegamento alla rete e di un PC e di una stampante adatta anche per la etichettatura dei prodotti.

Verranno favoriti locali composti da ambienti superiori a due.

a – Caratteristiche

Soggetto Attuatore (SA)

- Composizione: costituzione di un Soggetto Attuatore costituito da soggetti economici, soggetti privati e giovani del territorio interessati dal progetto. 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 6 del presente Avviso e garantirne la gestione per ulteriori 4 anni dal completamento dello stesso;
- Tipologia: organismo associativo senza scopo di lucro (Associazione riconosciuta, Rete di Imprese contratto o soggetto, Cooperative semplici o altro);
- Numero Partners: minimo 5 ma verrà privilegiato un numero di soci superiore a 10;
- Esperienza: dimostrare di possedere, all'interno o tramite consulenze esterne, le necessarie competenze attraverso il proprio CV o attraverso brochure, se disponibile;
- Localizzazione del LABCOM: intera Area Gal. Non sono ammesse proposte che si sovrappongono a territori interessati da altri LABCOM;
- Enti Pubblici locali: il costituendo soggetto deve disporre di una adesione esterna d'interesse dei Comuni interessati dalla proposta;
- Sicurezza: complessiva e personale;

LABCOM

- Localizzazione: territorio omogeneo composto da più Comuni con caratteristiche coerenti;
- Locali: identificare un locale baricentrico rispetto al territorio identificato;
- Posizione; lungo itinerari esistenti;
- Caratteristiche: almeno due ambienti di cui uno destinato alla trasformazione dei prodotti e quindi nel rispetto delle normative vigenti circa la sicurezza alimentare. Verranno privilegiati locali con un numero di ambienti superiore a 2;
- Attrezzature – primo locale: attrezzatura di cucina a norma, di sistemi di confezionamento sottovuoto e di armadi di conservazione refrigerati e surgelati;
- Attrezzature – secondo locale: arredamenti semplici in linea con le caratteristiche rurali dei luoghi adatti per l'accoglienza e la formazione;
- Strumenti informatici: adeguato collegamento alla rete e di un PC e di una stampante adatta anche per la etichettatura dei prodotti.

b - Attività previste

- Costituzione del SA;
- Identificazione dei locali;
- Realizzazione del LABCOM;
- Acquisizione delle necessarie autorizzazioni;
- Definizione del regolamento di gestione del LABCOM;
- Accordi con la rete dei LABCOM;
- Acquisto delle attrezzature dei due locali;
- Acquisto di un PC, stampante ed etichettatrice;
- Collegamento web.

Sottointervento B - “Valorizzazione delle filiere agricole e start up gestione strutture laboratoriali” 19.2.1.MA1.2

Il sottointervento ha lo scopo di raccogliere e sperimentare le ricette del luogo, spesso gelosamente custodite in ambiti familiari e “inventariare” le produzioni agricole primarie quali, ad esempio, i prodotti caseari, le produzioni orticole ed i seminativi, il miele ed i funghi, lo zafferano ed il tartufo, le erbe di campo ed officinali, ecc. e le produzioni della cucina locale come i prodotti da forno, la pasta fresca (ammassata), i piatti pronti, gli infusi, ecc..

Tale inventario costituisce la base per la promozione di questi prodotti e della loro valorizzazione all’interno di un turismo enogastronomico a cui offrire anche l’attività di informazione/formazione, lo show cooking ed infine il prodotto pret a manger (terza gamma), coinvolgendo anche ristoratori e chef della zona.

Si chiede inoltre di interagire anche con gli altri LABCOM e con i promotori di itinerari turistici ed altri operatori.

a – Caratteristiche

Catalogo: catalogo web dei prodotti;

Contatti: chef e ristoratori;

Rete: accordi con altri LABCOM;

Interazioni: accordi con altri gestori di progetti turistici.

b – Attività previste

Catalogo delle produzioni

- Raccolta delle schede delle produzioni primarie;
- Raccolta delle schede dei prodotti trasformati;
- Raccolta delle ricette delle produzioni di terza gamma;
- Redazione di un catalogo on line;
- Ricerca di studi e proposte di nuovi prodotti tradizionali innovativi

Collaborazioni

- Elenco di addetti alla ristorazione (chef e distributori HORECA) ed altri soggetti con competenze specifiche;
- Costruzione di una rete di contatti con gli altri LABCOM per sostenere le iniziative formative, divulgative e realizzative;
- Integrare il progetto con altre iniziative realizzate dal GAL

Manifestazioni

- Sviluppo di contatti ed accordi con ristoranti e chef;
- Realizzazione manifestazioni riservate ad operatori del settore;
- Programma di formazione/informazione per i giovani e per turisti enogastronomici;
- Visite presso i laboratori;
- Avviare contatti in aree limitrofe circa lo sviluppo di nuovi prodotti;

Produzione

- Esposizione di prodotti locali;
- Elenco delle attrezzature necessarie coerenti con i fabbisogni rilevati;
- Trasformazione e confezionamento di prodotti primari;
- Produzione di prodotti di terza gamma.

Sottointervento C - “Diversificazione e multifunzionalità: formazione, scambio di buone prassi, eventi per la diffusione di reti (fattorie didattiche, agriturismi di qualità, fattorie sociali, ecc.)” 19.2.1.MA1.3

Il sottointervento ha lo scopo di incentivare gli SA, che realizzeranno i LABCOM, a realizzare iniziative volte sia a caratterizzare e promuovere i propri prodotti con un proprio marchio, sia a valorizzare la loro appartenenza alla rete dei LABCOM. I prodotti offerti infatti dovranno mantenere la specificità e le caratteristiche del luogo e pertanto potranno essere diversi tra i vari LABCOM, pur essendo riconoscibili come rete dei LABCOM. Ovviamente, tenuto conto della caratteristica con cui si costituirà il SA che dovrà riflettere le produzioni locali, i prodotti potranno essere non solo food o di terza gamma, ma anche altri prodotti realizzati sul territorio.

Tenuto conto, comunque, della diversificazione e della multifunzionalità del LABCOM, anche allo scopo di garantire una migliore visibilità dell'intero programma e la possibilità di scambiare azioni di formazione, trasferimento di tecnologie ed infine azioni comuni di promozione, il LABCOM sarà invitato dal GAL a costruire un accordo di rete con gli altri LABCOM in modo che, pur mantenendo la specificità di ciascuno, si possano garantire le loro riconoscibilità per realizzare azioni di promozioni comuni anche on line. In questo senso lo stesso GAL sarà parte attiva per favorire e coordinare le azioni comuni.

a – Caratteristiche

Promozione: caratterizzazione dei prodotti del LABCOM;

Rete: costituzione della rete dei LABCOM;

Eventi: formazione, eventi di promozione e degustazione;

b – Attività previste

Promozione

- Definizione di un marchio del LABCOM;
- Definizione di un marchio comune della rete di LABCOM concertato con il GAL;
- Redazione di una scheda descrittiva dei prodotti e dei produttori;
- Realizzazione di un proprio sito WEB;

Rete

- Accordo di rete con gli altri LABCOM con la concertazione con il GAL;

- Coinvolgimento di aziende agrituristiche, fattorie didattiche e fattorie sociali;

Eventi

- Realizzazione di almeno due corsi di formazione da offrire anche ai giovani, con modalità innovative di aggiornamento professionale con il sistema "open doors" (scambio di esperienze sul campo), relativamente all'acquisizione di competenze su organizzazione aziendale, vendita diretta, rapporti con i clienti/ospiti, filiera corta o km 0, approccio al web-mkt;
- Definizione, condivisione e sperimentazione di processi innovativi di agricoltura civica;
- Realizzazione di almeno 4 show cooking, coinvolgendo chef locali, destinati a ristoratori locali ma anche al pubblico interessato;
- Realizzazione di 4 edizioni delle scuole del gusto destinate al pubblico;
- Visite guidate ai laboratori di artigiani o piccoli trasformatori locali (forni, laboratori di lavorazione della lana e di altri prodotti artigianali, caseifici ed altro)
- Realizzare di un corso informativo/formativo rivolto ai giovani della comunità ed ai turisti slow moving;

Sottointervento D - "Legname da opera: nuovi design, nuove filiere, nuovi usi del bosco"

19.2.1.MA1.4

Il sottointervento ha l'obiettivo di promuovere i prodotti del bosco ed in particolare la lavorazione del legno di faggio e di altre essenze di origine locale derivante da forestazione sostenibile, che veda la collaborazione attiva tra le collettività (vecchi artigiani e scuole di design, istituti penitenziari) per la creazione di prodotti tradizionali ed innovativi coinvolgendo, ove possibile, i giovani allo scopo di tramandare competenze ed imparare a conoscere e a lavorare il legno, e per i più esperti esprimere la propria arte. Dalla lavorazione dei prodotti del bosco, attraverso il coinvolgimento dei laboratori esistenti e di designer locali, potranno essere sviluppati altri prodotti innovativi (oggettistica, mazze da golf, pezzi unici da arredamento, piante tintoree e piante da erboristeria etc.) che potranno trovare spazio nei LABCOM e nelle opportunità offerte sulla loro promozione e commercializzazione. Periodicamente si potranno organizzare mostre che illustrino la strada percorsa dal legno e degli altri prodotti del bosco, dal taglio fino al prodotto unico finito; visite ai laboratori; vetrine e spazi espositivi, stage formativi e didattica a distanza/filmati divulgativi, etc. L'obiettivo è incrementare la diversificazione produttiva delle risorse del bosco, di tutelare la biodiversità, di contribuire allo sviluppo turistico sostenibile del territorio e di attivare e/o consolidare il mercato dell'artigianato locale.

a – Caratteristiche

Indagine: verifica dello stato dell'arte locale della filiera di lavorazione dei prodotti del bosco;

Contatti: laboratori esistenti, esperti di settore, designer;

Prodotti: elenco dei prodotti esistenti e di eventuali prodotti innovativi;

Promozione: azioni di promozione delle attività esistenti;

Sviluppo: realizzazione di piccoli laboratori o altre attività artigianali;

Rete: accordi con altri LABCOM;

Interazioni: accordi con altri gestori di progetti turistici.

b – Attività previste

Indagine

- Realizzare una indagine sulla presenza di lavorazioni di articoli di derivazione la forestazione sostenibile locale;
- Ricerca di designer e proposte di nuovi prodotti tradizionali innovativi;

Collaborazioni e rete

- Elenco delle lavorazioni e dei produttori
- Elenco di altri soggetti con competenze specifiche
- Promozione e collaborazioni
- Costruire una rete di contatti con gli altri LABCOM per sostenere le iniziative formative, divulgative e realizzative;
- Integrazione con altre iniziative realizzate dal GAL

Manifestazioni

- Manifestazioni riservate ad operatori del settore;
- Formazione e stage per turisti slow moving;
- Visite presso i laboratori di produzione;
- Avviare contatti in aree limitrofe circa lo sviluppo di nuovi prodotti;

Realizzazione

- Vetrine e spazi espositivi;
- Stage formativi e didattica a distanza/filmati divulgativi;
- Esposizione dei prodotti artigianali;
- Promuovere un progetto per la realizzazione/adequamento di un piccolo laboratorio di lavorazione.

Aggiuntività

Possono essere apportate, integrate, indicate e descritte eventuali Aggiuntività dovute, ad esempio:

- ad altri progetti realizzati o in corso di realizzazione, coerenti con gli obiettivi della presente iniziativa;
- azioni o realizzazione di iniziative, realizzazione di manufatti, attività svolte in loco ed altro che possano integrare l'offerta proposta;
- eventuali Aggiuntività che si ritenga possano essere migliorative del progetto

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

Risultati attesi

Sviluppare una metodologia per la qualificazione, la riconoscibilità e l'implementazione del

consumo di prodotti agroalimentari di eccellenza del territorio. Creare una immagine coordinata dell'offerta, stimolare una domanda rivolta anche al settore turistico. Rafforzare il tessuto produttivo anche attraverso l'attuazione di nuovi sistemi commerciali in rete.

Il progetto promuove un innovativo modello per la creazione di valore aggiunto non solo per i prodotti agroalimentari del territorio ma anche dei prodotti artigianali tradizionali non food derivanti dalla lavorazione di materie prime locali, attraverso la vendita a km zero, la vendita diretta ed il "porta a porta", la vendita on line la trasformazione e la vendita diretta diffusa in area GAL con vetrine di territorio. Il sistema prevederà anche l'adesione dei produttori al sistema delle "Guide del Gusto" già avviato nelle passate programmazioni, strumento sempre attuale, in grado di esaltare la qualità del territorio e dell'offerta grazie anche ad altre azioni di sistema relative a progetti di "DIVERSIFICAZIONE E MULTIFUNZIONALITA'" oggetto di altri interventi a cui tutte le presenti azioni saranno collegate.

Grazie anche alla valorizzazione delle aree di protezione dinamica del patrimonio naturale (parchi, riserve, siti di interesse naturalistico, ecc.) che costellano l'area GAL, il territorio è fortemente attrattivo per flussi turistici attraverso un rinnovamento dell'offerta diversificandola fra ambiente, enogastronomia, turismo attivo all'aria aperta e turismo salutistico.

Il progetto dovrà incoraggiare le comunità e soprattutto i produttori a prendere in considerazione i risultati per indirizzare le scelte verso forme di agricoltura più responsabili e sostenibili e allevamento etico.

3. SOGGETTI AMMISSIBILI

Il GAL MARSICA è il beneficiario della presente azione che verrà attuata da un soggetto terzo con il quale il GAL stipulerà una specifica convenzione.

Trattandosi di attività per la cui specificità, in termini di rilevanza tecnica e/o scientifica, prevede competenze e capacità specifiche, si richiede 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 di valorizzazione del settore primario verranno privilegiate le aggregazioni che prevedano, in maniera non esaustiva, operatori nei settori di produzione, trasformazione, commercializzazione, valorizzazione dell'agroalimentare, anche connessi alla ristorazione, di organizzatori di eventi, di esperti di enogastronomia e guide del gusto ed altre professionalità correlate.

Sono ammessi, quali Soggetti Proponenti (SP), nuovi soggetti formalmente costituiti dai seguenti Partners Operativi (PO):

- soggetti economici privati con stabile organizzazione nel territorio, meglio definito al successivo articolo 4, operanti nei settori suindicati.
- 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 numero degli operatori che costituiscono il Partenariato proponente è minimo 5 ma verranno privilegiate le Partnership composte da almeno 10 soci, costituite da soggetti con sede operativa, e residenza per i giovani con età pari o inferiore 35 anni, nel territorio del GALMAR ed operanti da almeno sei mesi.

I Partners Operativi, per poter partecipare, dovranno sottoscrivere un Accordo di Partenariato, predisposto secondo lo schema indicato nell'ALLEGATO 10, 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 7 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;

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 interessato dalla proposta di progetto.

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 di 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.

Sono ammesse, quali Soggetti Attuatori, le seguenti forme associative:

- Fondazioni, Associazioni ed altre istituzioni di diritto privato con personalità giuridica ai sensi del D.P.R. n. 361/2000 Regione Abruzzo;
- Reti 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).
- Cooperative e/o consorzi.

L'organismo costituendo 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, inoltre, 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)

Tenuto conto che il progetto si inserisce in un programma che prevede possibili sviluppi sia sulla cooperazione interterritoriale che transnazionale che vede presenti altri partner europei saranno incentivate partnership che vedono almeno un Partner Operativo che conosca l'inglese, tenuto conto di quanto su riportato.

I SP che presentano istanza dovranno dimostrare e dichiarare ai sensi del DPR 445/2000:

- il possesso di tutte le necessarie autorizzazioni per l'attuazione degli interventi;
- le finalità statutarie compatibili con lo sviluppo locale;
- la piena disponibilità delle aree e/o strutture oggetto dell'intervento.

Ciascuno dei Partners Operativi aderenti dovranno dichiarare singolarmente:

- 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 GAL;
- 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. 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:

- 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. Ogni soggetto interessato potrà proporre un solo progetto.

4. LOCALIZZAZIONE DEL PROGETTO

L'area interessata dal progetto è limitata al territorio alle Partnership costituite nell'area GAL (ALLEGATO 8). Non sono ammesse proposte che si sovrappongono a territori interessati da altri LABCOM;

5. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo complessivo del progetto LABCOM 2 è di **€ 88.000,00** (ottantottomilaeuro/00) di cui rispettivamente:

- Intervento A - € 30.500,00 (trentamilacinquecentoeuro/00);
- Intervento B - € 31.000,00 (trentunomilaeuro/00);

- intervento C - € 12.500,00 (dodicimilacinquecentoeuro/00);
- intervento D - € 14.000,00 (quattordicimilaeuro/00).

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

Determina direttoriale prot. N. U/07122021/6 del 7 dicembre 2021 del Direttore del Servizio

6. DURATA DEL PROGETTO E DEI SERVIZI

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

7. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE PROPOSTE

L'OFFERTA TECNICA per la realizzazione del progetto, a pena di esclusione, dovrà essere inviata tramite una busta chiusa e sigillata 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 DI UN LABORATORIO DI COMUNITA' CON SEDE IN XXXXXX (sostituire le X con la sede del laboratorio) NELL'AMBITO DEL PROGETTO "LABORATORIO DI COMUNITA' – LABCOM 2" del Gal Marsica, e dovrà contenere:

BUSTA A – Indicante il mittente e la dicitura "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" – Busta A 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 7 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" – Busta B e dovrà contenere, a firma del rappresentante dell'organismo proponente:

B 1 - RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

1 - RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA (ALLEGATO 4)

La Relazione tecnica illustrativa del progetto da realizzare dovrà contenere la proposta suddivisa per ciascun sottointervento e per singole fasi operative previste, le modalità di implementazione e gestione dell'iniziativa, nonché indicazioni puntuali circa la gestione del progetto al termine della fase operativa.

2 – CRONOPROGRAMMA (ALLEGATO 4)

L'Organismo proponente deve inoltre produrre un cronoprogramma dettagliato del progetto.

3 – AGGIUNTIVITÀ (ALLEGATO 4)

Elenco investimenti, azioni e attività non specificamente richieste che l'Organismo Proponente offre per lo sviluppo del progetto.

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.

B 2 - ALBUM ELABORATI GRAFICI

Possono essere prodotti elaborati grafici ai fini di esplicitare e/o dettagliare e/o specificare le singole componenti dell'offerta complessiva e/o dei singoli Interventi componenti la stessa.

B 3 - ALBUM AGGIUNTIVITÀ – Elenco investimenti, azioni e attività non specificamente richieste che il Partenariato offre per lo sviluppo del LABCOM 2. Si evidenzia che nel presente ALBUM AGGIUNTIVITÀ, non devono essere presenti dati economici e/o finanziari della/delle aggiuntività offerte. Gli stessi devono essere esplicitati nella Busta C "PROPOSTA ECONOMICO FINANZIARIA".

B 4 – CRONOPROGRAMMA – La Relazione Tecnica dovrà esser corredata da un dettagliato cronoprogramma delle diverse attività proposte.

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.

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.**

Le istanze dovranno pervenire al GAL MARSICA, 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 all'indirizzo:

GAL MARSICA s.c. a r.l.
Via XX Settembre 51- 67051 AVEZZANO (AQ)

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 ed alla documentazione relativa. Il soggetto istruttore del 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 galterreaquilane@pec.it entro 5 giorni prima della data di scadenza.

8. MODALITÀ DI SELEZIONE

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

Entro dieci giorni dalla data di scadenza del presente avviso pubblico o comunque alla prima data utile, il CdA del GAL MARSICA nominerà una Commissione di Valutazione (soggetto istruttore del GAL) delle proposte presentate che, in seduta pubblica procederà all'apertura delle buste per la valutazione della ammissibilità. Successivamente la Commissione, entro quindici giorni successivi, procederà alla valutazione delle proposte pervenute. Al termine del processo di valutazione si procederà, 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 GAL MARSICA 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.galmarsica.it - sezione Albo Pretorio ed esposta nella sede del GAL in GAL MARSICA s.c. a r.l. - Via XX Settembre 51- 67051 AVEZZANO (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 l'opportunità per ragioni di pubblico interesse.

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 per la Stazione appaltante è indicato nella persona del Direttore Giuseppe Paris all'indirizzo:

GAL MARSICA s.c. a r.l.

Via XX Settembre 51- 67051 AVEZZANO (AQ)

Tel.: 0863-1857734 Fax 0863-1857734

e-mail: gal@marsica.it

Per ogni ulteriore informazione inviare una e-mail a gal@marsica.it indicando tutti gli estremi del richiedente ed una sintesi della richiesta.

9.CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione 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 70 punti;
 - Qualità della Proposta presentata per un punteggio massimo di 220 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 **320 punti**.

La soglia di ammissibilità è fissata in **155 punti**. Qualora la valutazione determini un punteggio inferiore alla soglia di ammissibilità la domanda verrà dichiarata inammissibile.

10. 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 GALMAR 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 GALMAR 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 MARSICA;
- riduzione, esclusione, recupero;
- tempi di svolgimento e durata della convenzione;
- obblighi del Soggetto Convenzionato;
- clausole di salvaguardia;
- foro competente in caso di controversie;
- impegno a corrispondere al GAL eventuali oneri finanziari maturati sulle anticipazioni effettuate dal GAL stesso, per la realizzazione del progetto oggetto e finalità dell'accordo;

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

Il GAL MARSICA svolgerà, in corso d'opera, la funzione di Direzione lavori, di Facilitatore, di monitoraggio e controllo sulle attività svolte dal partenariato Attuatore allo scopo di verificare l'esatta realizzazione del progetto approvato ed in questo senso il Soggetto Attuatore dovrà tenere informato il GAL MARSICA, 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 GAL MARSICA una relazione intermedia/finale i cui contenuti dovranno riflettere quanto indicato nel progetto esecutivo. All'approvazione della relazione da parte del CdA del GAL MARSICA 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 sottoscrizione della convenzione e dovranno concludersi al massimo entro la data di fine progetto.

11. CONTROLLO, GARANZIE E TITOLARITA'

1. Controllo

Per quanto riguarda tutte le fasi previste dal progetto sarà richiesta un'interazione frequente tra il Soggetto Attuatore ed i referenti di progetto del GAL, anche in presenza fisica presso la sede dell'Ente Appaltatore. Questo è necessario per valutare alcuni passaggi strategici del progetto. Eventuali modifiche, correzioni, richieste di variazioni provenienti dal GAL, devono essere eseguite senza che il Soggetto Proponente possa pretendere alcun onere aggiuntivo rispetto all'offerta presentata.

2. Garanzie

Il Soggetto Attuatore dovrà assicurare un periodo di garanzia minimo di 24 mesi per tutto il materiale acquistato. La garanzia decorre dal verbale di completamento della fornitura, e ogni qualvolta si rilevi un difetto o un malfunzionamento dovrà essere attivata e gestita direttamente dal Soggetto Attuatore, senza oneri e/o incombenze per il GAL.

3. Titolarità

Tutto il materiale acquistato e prodotto dal Soggetto Attuatore nel corso dell'appalto rimarrà di proprietà del GAL, che potrà alla scadenza dell'appalto procedere al riuso.

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.galmarsica.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 GALMAR 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 MARSICA s.c. a r.l. - Via XX Settembre 51 - 67051 AVEZZANO (AQ), e-mail: gal@marsica.it.

14. ALLEGATI

Parte integrante del presente avviso sono i seguenti 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 – Check list ricevibilità ed ammissibilità

ALLEGATO 6b – Check list valutazione proposta

ALLEGATO 6c - Checklist valutazione economica

ALLEGATO 7 - Checklist e cause di esclusione

ALLEGATO 8 – 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 Marsica Soc. Cons.

Il Presidente del GAL

Firmato LUCILLA LILLI