



REGIONE MARCHE - PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014/20 - MISURA 19 LEADER



PSR MARCHE 2014-2020 (Reg. CE 1305/13)

Sottomisura 19.3 Operazione A – Preparazione e attuazione delle attività di cooperazione dei GAL

**G.A.L. “MONTEFELTRO SVILUPPO” S. c. a r. l.
Via Manzoni,25 Urbania (PU)**

**AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO MEDIANTE RACCOLTA DI OFFERTE TECNICO
ECONOMICHE FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL’ART. 50 C.
1, LETT. B) D.LGS. 36/2023 E S.M.I., DEL SERVIZIO WP 2 – PIANO PRODOTTO –
ATTIVITÀ a2.1 Mappatura dell’esistente – a2.2 Analisi mercati – a2.3 Design a2.4 Studio
promozione**

NELL’AMBITO DEL PROGETTO “SAPORI DELLE MARCHE RURALI”

CUP: C79I23000950008

PREMESSA

Il GAL (Gruppo di Azione Locale) “Montefeltro Sviluppo” soc. cons. a r.l., con sede in Urbania (PU) in via Manzoni n. 25 (P. IVA 01377860414 in virtù dell’accordo di cooperazione interterritoriale stipulato in data 25/05/2023, con conferimento al GAL “Montefeltro Sviluppo” soc. cons. a r.l. di mandato collettivo con rappresentanza, riveste la qualità di soggetto capofila e mandatario dei seguenti GAL:

- GAL Colli Esini San Vicino soc. cons. a r.l., con sede in Apiro (MC) Piazza Baldini n. 1 – (P.IVA 01119560439);
- GAL Flaminia Cesano s.r.l. con sede a Pergola (PU) Via Don Minzoni, 9 – (P.IVA 01377760416);
- GAL Sibilla s.c. a r.l. con sede a Camerino (MC) in Località Rio n.1 (P.IVA 01451540437);
- GAL Piceno s.c. a r.l. con sede a Comunanza (AP) Via Dante n. 44 (P.IVA 01502360447);
- GAL Fermano Leader s.c. a r.l. con sede a Monte Giberto (FM), Via Don Nicola Arpili n. 17, (P.IVA 01944950441);

Il GAL Montefeltro Sviluppo s.c.ar.l., in proprio nonché in nome e per conto degli altri GAL di cui sopra, nella propria, ivi indicata, qualità di Capofila e mandatario del progetto di Cooperazione “Sapori delle Marche Rurali” nell’ambito della Sottomisura 19.3 Operazione A – “Preparazione e attuazione delle attività di cooperazione dei GAL” dei PSL intende affidare direttamente, ai sensi dell’art. 50 c. 1 lett. b) D.Lgs. 36/2023, il servizio **“WP 2 – PIANO PRODOTTO – ATTIVITÀ a2.1 Mappatura dell’esistente – a2.2 Analisi mercati – a2.3 Design a2.4 Studio promozione**, previa indagine di mercato condotta con il presente avviso, nel rispetto dei principi di cui al Titolo I, Parte I D.Lgs. 36/2023.

Il Consiglio di Amministrazione del GAL Montefeltro Sviluppo con delibera del 07/05/2024 ha approvato il presente Avviso che prevede la copertura finanziaria delle risorse necessarie nella “Sottomisura 19.3 – Preparazione e realizzazione delle attività di cooperazione del gruppo di azione locale”.

Il presente avviso è rivolto agli operatori economici, in possesso dei requisiti di ammissibilità di cui al successivo art. 5, interessati a partecipare alla successiva procedura di affidamento diretto, ai sensi dell’art. 50, co. 1, lett. b) del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii, del “Servizio di aggregazione operativa – Attività a3.1 Affiancamento Sviluppo Prodotti e Attività A3.2 Aggregazione Operatori Per Costruzione Prodotti”.

L’Avviso è da intendersi, pertanto, esclusivamente finalizzato ad una indagine di mercato per la formazione di un elenco di operatori economici qualificati, nel rispetto dei principi di cui al Codice dei contratti ed in particolare, di imparzialità di trattamento, trasparenza e proporzionalità, economicità, rotazione e secondo le modalità e disposizioni di seguito riportate.

Gli operatori economici interessati possono far pervenire le loro proposte nelle forme e nei modi di seguito indicati.

L’affidamento diretto avverrà tramite la piattaforma Me.P.A., gli operatori economici interessati dovranno quindi provvedere per tempo all’iscrizione della suddetta piattaforma di e-procurement.

ART. 1) SOGGETTO INDICENTE:

GAL Montefeltro Sviluppo S. c. a r. l. – Via Manzoni, 25, 61049 Urbania (PU)– tel. + 39 0722 317599 – fax +39 0722317739 – e-mail: info@montefeltro-leader.it – pec montefeltrosvilupposcarl@pec.it – sito www.montefeltro-leader.it in qualità di capofila e mandatario come indicato nella premessa.

RUP della procedura: Il Responsabile del procedimento è individuato nella persona di Sig. Bruno Capanna – Presidente del CdA e Legale Rappresentante della Montefeltro Sviluppo S.c.a.r.l.



Le richieste di informazioni e di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana e potranno essere presentate esclusivamente in forma scritta entro e non oltre il giorno 16/05/2024, inviando una PEC all'indirizzo sopra indicato.

Il GAL provvederà a rispondere alle sole richieste di chiarimento che siano pervenute in tempo utile, mediante pubblicazione, in forma anonima, del quesito e della risposta sul sito internet www.montefeltro-leader.it.

L'aggiudicatario non potrà eccepire durante l'esecuzione delle prestazioni la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, tranne che tali nuovi elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal D.lgs. 36/2023 e dal Codice Civile e, comunque, impreviste in quanto imprevedibili.

ART. 2) AMBITO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO DEL PROGETTO:

L'ambito di riferimento corrisponde a quello interessato dall'attuazione dei PSL del GAL Capofila Montefeltro Sviluppo e dei GAL partner, GAL Flaminia Cesano, GAL Colli Esini San Vicino, GAL Sibilla, GAL Fermano, GAL Piceno.

ART. 3) OGGETTO E SPECIFICA DEI SERVIZI RICHIESTI:

Nell'ambito della Sottomisura 19.3 Operazione A – Preparazione e attuazione delle attività di cooperazione dei GAL, il **progetto di Cooperazione “Sapori delle Marche Rurali”** ha come finalità quello di far emergere le Marche rurali come destinazione di eccellenze enogastronomiche, sostenendo la creazione di nuove forme di integrazione dell'offerta e di cooperazione tra piccoli operatori con lo scopo di far cooperare soggetti di settori economici diversi (direttamente e indirettamente collegati al settore enogastronomico e delle produzioni), per una promozione turistica territoriale unitaria.

Il progetto così si propone di sostenere attività finalizzate al miglioramento e alla specializzazione dei prodotti/servizi integrati e integrabili alla proposta enogastronomica nell'ambito del turismo rurale offerto, sfruttando i trend sopra citati, quindi la loro promozione, distribuzione e commercializzazione. Affinché possano rendersi accessibili al mercato turistico e alle nicchie di segmenti di domanda esistenti e potenziali, risulterà di fondamentale importanza la loro strutturazione (secondo le tecniche di destination management e marketing e di product development e product design), la successiva aggregazione da parte di strutture competenti che affianchino gli operatori nei processi di aggregazioni di servizi integrati, per poi passare alla successiva implementazione e introduzione in appositi data base e strumenti digitali come il DMS regionale (Destination Management System). Infrastruttura che, attraverso la raccolta sistematica e organizzata di informazioni e dati circa l'offerta locale di “percorsi del gusto”, esperienze, servizi e connessi prodotti turistici, diventa strumento fondamentale per facilitare la distribuzione, massimizzare l'accessibilità e la riconoscibilità dell'offerta turistica integrata delle Marche rurali – e conseguentemente della destinazione Marche nel suo complesso come destinazione multiprodotto.

OBIETTIVO GENERALE

Il progetto intende mettere a sistema, in maniera ragionata, il patrimonio informativo riguardante le risorse enogastronomiche delle aree rurali della Regione Marche, unitamente al loro potenziale turistico. Strumento principe per la realizzazione di tale obiettivo sarà un destination management system (DMS) di scala regionale, che possa fare da collettore per le suddette informazioni. L'inserimento dei dati nel DMS non costituirà un mero censimento, ma si sforzerà di compiere un passo ulteriore, nella logica di popolare il DMS non di un insieme indifferenziato e perciò caotico di “rumore informativo”, bensì di contenuti già aggregati e costruiti in modo da costituire prodotti più facilmente leggibili dagli utenti del mercato turistico, e perciò meglio in grado di rendere le aree rurali competitive su tale mercato.

Per poter giungere a tale risultato di popolamento ottimale del DMS, il progetto prevede di dotarsi preliminarmente di uno strumento di lavoro capace di razionalizzare tutte le fasi attuative fino alla

lavorazione su DMS e poi anche nelle fasi di comunicazione: questo strumento è una strategia integrata di marketing turistico incentrato sul patrimonio enogastronomico del territorio. Tale strategia – sulla base di analisi di mercato e trend turistici e al contempo sfruttando gli input provenienti da tour operator e agenzie di operatori del settore enogastronomico locali – porterà infatti alla progettazione, realizzazione, promozione, distribuzione e veicolazione di offerte, di percorsi e itinerari, nonché proposte ed esperienze innovative incardinate sull’elemento enogastronomico; ciò a sua volta faciliterà la capacità di attuare la promozione turistica dell’area grazie a interventi di sistema che valorizzano, contestualmente, i prodotti tipici dell’enogastronomia (esperienze “enogastronomiche”), il patrimonio naturalistico (esperienze e proposte “slow travel”) e il patrimonio culturale (prodotti ed esperienze legati alla “cultura e tradizioni”) locale. In questo modo quindi promuovere e favorire lo sviluppo di imprese e posti di lavoro nel settore enogastronomico. La distribuzione e l’accessibilità da parte del mercato alla destinazione e alle sue offerte avverrà infine proprio grazie all’implementazione di piattaforme /DMS (destination management system) regionali ed eventualmente nazionale.

Lo sviluppo delle proposte enogastronomiche (dal data base, alle offerte e itinerari, ai prodotti strutturati) potrà essere sostenuto nel lungo periodo con il supporto di soggetti preposti a fare questa attività nel tempo, specializzati nello sviluppo prodotti, nel destination management e marketing.

OBIETTIVI SPECIFICI

L’obiettivo generale trova una sua declinazione in 5 obiettivi specifici:

OS1 – Individuare il punto di partenza delle aree rurali delle Marche, il posizionamento rispetto ad altri competitor nazionali e internazionali, le maggiori criticità da superare e le opportunità. Ciò al fine di poter avere una “fotografia” reale dello stato dell’arte e quindi permettere di individuare, a partire dai tematismi che si vengono così ad evidenziare per le aree dei GAL, il margine all’interno del quale poter impostare una corretta strategia di sviluppo turistico dell’area nel tempo.

OS 2 – Individuare e sviluppare forme di cooperazione tra gli operatori delle aree rurali, attraverso la creazione di reti che coinvolgono i soggetti impegnati in attività connesse alla valorizzazione del turismo slow e consapevole, alla creazione di esperienze turistiche distintive rispetto ad altri competitor, arricchire l’offerta turistica locale che integra percorsi tematici, aziende, prodotti, esperienze (full experience).

OS 3 – Incrementarne il valore differenziale percepito dal turista e di conseguenza il posizionamento dei territori dei Gal e della destinazione Marche Rurali nel mercato turistico nazionale ed internazionale. Sviluppare un percorso/indirizzo di identificazione e valorizzazione dei suoi tematismi, a partire dagli elementi caratteristici e distintivi dei territori dei Gal quali la valorizzazione e cura del paesaggio e dei borghi e la qualità di vita.

OS 4 – Rendere accessibili i prodotti e le esperienze turistiche unitamente alle offerte ad essi collegati, attraverso:

- Creazione di contenuti adeguati all’inserimento nel DMS e piattaforme gestite dalla regione, e per la distribuzione anche in altri portali verticali o di promozione come Italia.it.
- Individuazione dei soggetti preposti all’aggiornamento e implementazione di tali contenuti nel tempo, tali da garantire la supervisione, il controllo e l’aggiornamento dei contenuti, dei servizi, offerte, prodotti turistici sulla piattaforma DMS regionale.
- Definizione di un sistema integrato di promozione e comunicazione offline-online verso nicchie e segmenti di mercato specifici per fare in modo che il mercato possa trovare i contenuti, raggiungere i prodotti, le esperienze e le offerte organizzate.

OS 5 – Diffondere una cultura dell’accoglienza nelle strutture aperte al pubblico, con particolare riferimento ai punti di degustazione e accoglienza presso le aziende vinicole, migliorando la qualità complessiva percepita ed erogata: nella normale erogazione dei servizi e in occasione di attività promozionali quali degustazioni, esperienze didattiche, visite alle produzioni, proposte soft adventure ecc. Predisporre con un marchio unitario, uno stile di erogazione del servizio, e uno stile di comunicazione/arredo unitario identificativo delle aree rurali marchigiane.

OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE:

Oggetto:

Questo progetto si dota di un **Piano prodotti (WP2)** per lo sviluppo delle aree rurali della destinazione Marche a partire dal prodotto turistico enogastronomico. Tale documento ha natura strategica con orizzonte quinquennale. Il piano prodotti dovrà partire dall’analisi e osservazione del territorio e del suo contesto, la definizione della strategia di sviluppo del prodotto enogastronomico e dei prodotti complementari integrabili a rafforzare la strategia con indicazione del target mercati di riferimento e posizionamento delle marche rurali principalmente per il prodotto enogastronomico (e sue ulteriori declinazioni: eno-, alo-, oleo-, bio- ecc.). Le fasi di analisi territoriale, mappatura dell’offerta e definizione dei prodotti turistici dovrà avvenire per il complesso dei territori dei sei GAL marchigiani. Per quanto attiene il territorio del GAL Piceno, all’operatore incaricato dello svolgimento del WP2 saranno rese disponibili, a seguito della sottoscrizione dell’incarico, elaborazioni prodotte dal GAL stesso, e sarà tenuto a integrarle nel Piano prodotti del presente progetto. La strategia dovrà avere coerenza con gli indirizzi di posizionamento e promozione della destinazione Marche (si veda Let’s Marche e complesso delle ulteriori azioni connesse già implementate). Il piano dovrà inoltre comprendere la definizione delle prime linee di design del prodotto e sue possibili implementazioni operative, complete di strategia di comunicazione, con indicazione delle linee di marketing e promozione differenziate per mercati e target. Il piano prodotto dovrà essere realizzato entro un massimo di 3 mesi.

Nello specifico, è richiesta la stesura di un Piano prodotti che comprenda almeno le seguenti azioni:

- A.2.1. Analisi territoriale e mappatura dell’offerta esistente (strutture, servizi, itinerari, risorse, stakeholder ecc.) completa di analisi della presenza online delle destinazioni delle aree Gal marchigiane (reputazione, commercializzazione ecc)
- A.2.2. Individuazione dei mercati di riferimento
- A.2.3. Definizione dei “percorsi dei sapori rurali” e, a partire dai tematismi individuati, collegamenti all’enogastronomia, declinazione delle proposte integrate e relative experience ad essi collegati, definizione del design per la successiva costruzione operativa
- A.2.4. A partire dai punti precedenti, individuazione delle principali linee di promozione, comunicazione e marketing per prodotto/mercato/target.

I servizi dovranno essere svolti sia da remoto che in presenza per riunioni, incontri e sopralluoghi sul territorio.

Il soggetto affidatario sarà tenuto a interfacciarsi e coordinarsi in primis con la struttura del GAL capofila di progetto e con la figura tecnica incaricata del coordinamento (WP1), con i product manager responsabili dell’aggregazione operativa sui territori (WP3) e, ove necessario, con gli stakeholder locali.

Della richiesta di operatività sul territorio si è tenuto conto nella stima dell’importo dell’affidamento di cui al successivo art. 4.

Per la descrizione delle altre attività progettuali (WP), non oggetto del presente avviso, si rimanda al Progetto “Sapori delle Marche Rurali” approvato dalla Regione Marche e allegato al presente avviso (Allegato 1).

ART. 4) DURATA E IMPORTO DEL CONTRATTO

La durata del contratto è di 90 giorni dalla data della stipula del contratto. L’affidatario dovrà garantire che a tale data le attività legate al progetto siano pienamente realizzate. Tale termine potrà essere derogato solo qualora la data di scadenza venisse prorogata dalla Regione Marche e comunque entro termini compatibili con la nuova data di scadenza.



L'importo stimato dell'affidamento su cui formulare l'offerta, IVA esclusa, è pari a € 36.885,25 (trentaseimilaottocentoottantacinque/25).

I costi per la sicurezza sono calcolati pari a zero in quanto l'esecuzione del presente servizio non comporta rischi derivanti da interferenze delle lavorazioni.

Tale importo è da intendersi onnicomprensivo di tutti i costi sostenuti dall'aggiudicatario dell'eventuale successiva procedura di affidamento, inclusi i costi di trasferta.

Il corrispettivo del servizio sarà determinato dall'importo di cui sopra, decurtato del ribasso offerto, oltre IVA se dovuta.

Il corrispettivo di affidamento sarà corrisposto all'aggiudicatario pro quota dai GAL partner a seguito di emissione di regolare fattura emessa nei confronti di ciascun GAL e trasmessa in forma elettronica.

ART. 5) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

L'avviso è rivolto agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

a) Requisiti di carattere generale:

- insussistenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023. Il presente requisito deve essere obbligatoriamente posseduto anche da ogni singolo eventuale collaboratore esterno candidato nel gruppo di lavoro di cui al successivo punto b);

b) Requisiti di idoneità professionale:

- Per la realizzazione del servizio di cui al precedente art. 3, data anche la tempistica di cui al precedente art. 2, il GAL ha rilevato la necessità di un gruppo di lavoro composto da almeno n. 2 figure professionali, pertanto, gli operatori economici di cui al presente art. 5 dovranno disporre nel proprio organico di almeno n. 2 figure (professionista/titolare/socio, personale dipendente, collaboratori) con profili professionali adeguati allo svolgimento del servizio richiesto, di cui almeno 1 con profilo professionale senior.

per le persone giuridiche:

- iscrizione nel Registro delle Imprese presso la competente C.C.I.A.A. per attività attinenti all'oggetto dell'appalto, in conformità a quanto previsto dall'art. 100 D.lgs. n. 36/2023;

Requisiti di capacità tecnico-professionale:

- 1) Possesso di Curriculum aziendale e professionale coerente con l'ambito di intervento turistico;
- 2) Aver maturato esperienza, negli ultimi 5 anni, nella realizzazione di almeno 2 piani prodotti (e/o piani strategici includenti sviluppo prodotto) per destinazioni turistiche.

Si precisa che occorrerà indicare i nominativi delle figure professionali dedicate allo svolgimento delle prestazioni di servizio componenti il gruppo di lavoro.

Le figure professionali indicate, qualora il gruppo di lavoro fosse selezionato per l'affidamento, saranno tenute a essere le professionalità impiegate nello svolgimento del servizio.

A tal riguardo, si precisa che non è consentita l'indicazione della medesima figura professionale da parte di più operatori economici né è ammesso che un professionista presenti l'offerta per sé, come operatore economico e sia contemporaneamente indicato nelle offerte presentate da uno o più operatori economici. In tal caso tutte le offerte che coinvolgano, anche solo parzialmente, la medesima figura professionale saranno ritenute irregolari e non verranno prese in considerazione dal GAL.

Nel caso in cui nel corso della commessa dovesse essere sostituita una delle figure componenti il gruppo di lavoro, per circostanziati motivi di forza maggiore, la nuova figura dovrà avere requisiti almeno simili a quella da sostituire e la sostituzione dovrà essere valutata e autorizzata dalla stazione appaltante.

ART. 6) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Sulla scorta delle singole istanze di partecipazione all'indagine di mercato, si procederà ad una valutazione comparativa che sarà effettuata dal RUP e/o da una commissione di valutazione appositamente nominata, al fine di individuare l'offerta tecnica ed economica maggiormente aderente al fabbisogno del GAL. All'esito di tale valutazione il RUP procederà a concludere l'affidamento diretto proponendo al Consiglio di Amministrazione l'affidamento all'operatore economico ritenuto più idoneo.

La procedura di affidamento sarà svolta ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b), del Codice.

L'affidamento verrà effettuato avvalendosi della piattaforma Me.P.A., pertanto presupposto necessario per il suddetto affidamento è l'iscrizione alla stessa.

Si precisa che a fronte di una offerta economica maggiormente conveniente, il GAL si riserva di affidare comunque ad altro operatore economico l'appalto del servizio, ove ritenga quest'ultimo qualitativamente più affidabile sulla base dell'offerta tecnica presentata.

Si rammenta che gli affidamenti diretti consentono l'assegnazione del contratto senza una procedura di gara; e che anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice. È possibile assegnare un appalto mediante affidamento diretto per un valore sino ad € 139.999,00, iva esclusa. Il presente avviso, quindi, **non deve essere inteso come indizione di alcuna procedura di gara e, quindi, non può ingenerare diritto o aspettativa alcuna**; il medesimo avviso è da intendersi solo come mero procedimento di informazione, non è vincolante per il GAL, il quale ha facoltà di sospendere, modificare, annullare, in tutto o in parte il procedimento, senza che i soggetti partecipanti possano vantare alcuna pretesa.

Il GAL si riserva altresì la facoltà di non procedere all'affidamento se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Il GAL si riserva infine la facoltà di affidare il servizio anche in caso di ricezione di un'unica offerta, purché essa sia ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto.

ART. 7) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA.

Gli operatori economici interessati all'affidamento del servizio devono far pervenire la seguente documentazione, tutta in formato pdf non editabile e sottoscritta dal legale rappresentante:

1. **MODULO DI PARTECIPAZIONE**/dichiarazione possesso requisiti redatta utilizzando il Modello A/1 per le persone fisiche o il Modello A/2 per le persone giuridiche, allegati al presente avviso, debitamente compilata in tutte le sue parti e sottoscritto digitalmente;
2. **OFFERTA TECNICA**:
 - a. **CURRICULUM** in formato europeo A4, nel quale dovranno essere indicate esclusivamente le informazioni ritenute qualificanti ai fini di attestare il possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale di ogni figura professionale componente il gruppo di lavoro

candidato, **descrivendo in particolare, almeno per abstract, progetti analoghi a quelli oggetto del presente avviso.**

Le persone giuridiche dovranno presentare: *i) curriculum aziendale* e descrizione di eventuali commesse analoghe aventi ad oggetto i servizi di cui al presente avviso e *ii) il Curriculum vitae (formato europeo) di ogni figura professionale indicata. Nel curriculum devono essere precisati e descritti i servizi svolti, la loro durata, il committente, nonché una specificazione, in termini temporali, dell'impegno prestato per lo svolgimento dei servizi medesimi, al fine di poter riscontrare le suddette capacità tecnico-professionali. Il curriculum deve essere sottoscritto dal soggetto interessato ed essere corredato dalla fotocopia di un suo documento di identità leggibile e in corso di validità.*

b. **PROPOSTA TECNICA:** La proposta, redatta in massimo 10 pagine, carattere Times New Roman, dimensione 12 pt, interlinea 1,5, dovrà contenere:

1) Modalità di svolgimento del servizio, indicando:

- Organizzazione e attuazione del servizio con riferimento al ruolo svolto dalle figure professionali che compongono il gruppo di lavoro;
- metodologia che si intende applicare per la realizzazione del piano nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 3;

2) eventuali proposte migliorative e innovative rispetto alle prescrizioni di cui all'art. 3, funzionali alla gestione e realizzazione del servizio, senza oneri per i GAL;

La proposta tecnica dovrà essere sottoscritta dall'operatore economico partecipante e dagli eventuali collaboratori esterni che compongono il gruppo di lavoro.

3. **OFFERTA ECONOMICA**, redatta secondo il Modello B.

A tal riguardo, si precisa che, avendo la presente procedura ad oggetto l'affidamento di servizi di natura intellettuale, non è richiesta l'indicazione nell'offerta economica dei costi della manodopera e dei costi relativi alla sicurezza da rischio specifico; l'offerta dovrà essere espressa in termini di ribasso percentuale (sconto) per le prestazioni oggetto della presente procedura rispetto all'importo complessivo dell'affidamento di cui all'art. 4 dell'Avviso. In caso di contrasto tra il ribasso espresso in lettere e quello espresso in cifre, si riterrà valida l'indicazione espressa in lettere. Il ribasso espresso non dovrà contenere più di due cifre decimali. Qualora venga offerto un ribasso con più di due cifre decimali, delle ulteriori cifre decimali non verrà tenuto conto.

4. **DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO NOTORIO**, resa ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, tenuto conto degli artt. 46 e 47 del citato D.P.R. n. 445/2000, di ogni singolo eventuale collaboratore esterno indicato nel gruppo di lavoro e da questi sottoscritta, circa la insussistenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023.

Tutti i suddetti documenti devono essere in formato pdf non editabile e, a esclusione del documento di identità, devono essere firmati digitalmente o con firma autografa dal legale rappresentante che presenta l'offerta o, nel caso del CV, della figura professionale indicata per lo svolgimento delle operazioni; nel caso di collaboratori esterni, questi dovranno sottoscrivere anche la proposta tecnica.

Si precisa che le offerte che siano presentate da operatori privi dei requisiti richiesti o che non abbiano dichiarato di poter svolgere tutte le attività oggetto del servizio (cfr. art. 3), verranno ritenute inammissibili e non saranno prese in considerazione dal GAL.

Modalità e termini di presentazione dell'offerta

L'offerta e la suddetta documentazione richiesta dovranno pervenire, **pena l'esclusione**, unicamente in

forma telematica e tassativamente nelle seguenti modalità (riportate anche, per comodità dei candidati, nella Guida Tecnica nell'ALLEGATO 2):

- a) Invio dall'indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) dell'operatore economico all'indirizzo montefeltrosvilupposcarl@pec.it riportante nell'oggetto **“OFFERTA TECNICO ECONOMICA FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO WP2 PER IL PROGETTO SAPORI DELLE MARCHE RURALI”**, e nel corpo del testo nome e cognome del legale rappresentante che sottoscrive l'offerta, e i codici hash di cui al successivo punto d). Non sarà ritenuto valido l'invio da casella di posta elettronica ordinaria/non certificata anche se indirizzata correttamente.
- b) La PEC trasmessa dovrà contenere obbligatoriamente tutti gli allegati (Modelli A/1, A/2, B, Curriculum aziendale, curriculum vitae delle figure professionali indicate per lo svolgimento del servizio e Proposta tecnica) sopra elencati, in formato pdf non editabile, ognuno firmato digitalmente o con firma autografa. **Nel caso di presenza di collaboratori esterni nella composizione del gruppo di lavoro, la proposta tecnica dovrà essere sottoscritta anche da loro.** Tutti gli allegati dovranno rispettare tassativamente le modalità di presentazione, dettagliate ai seguenti punti c) e d), e pertanto essere crittografati e contenuti in un unico archivio protetto da password.
- c) Gli allegati dovranno essere contenuti in un archivio crittografato, e pertanto protetto da password, secondo le modalità descritte in dettaglio nella Guida Tecnica allegata al presente bando (ALLEGATO 2). Qualora con la PEC pervengano allegati non contenuti nell'archivio protetto da password, l'offerta non sarà considerata ammissibile. La password NON dovrà essere inviata contestualmente alla PEC contenente gli allegati, ma esclusivamente con le modalità e nei termini riportati al seguente punto e).
- d) All'archivio crittografato da allegare (come spiegato al precedente punto c), nonché a ogni singolo allegato (di cui sopra) in esso contenuto, dovrà essere associato un codice hash generato prima dell'invio, secondo le modalità descritte in dettaglio nella Guida Tecnica allegata al presente invito (ALLEGATO 2). Tutti i codici hash generati (1 hash corrispondente all'archivio + 1 hash per ogni allegato in esso contenuto) dovranno essere inviati contestualmente alla PEC contenente l'offerta e gli allegati, venendo riportati nel corpo del testo, ognuno affiancato al nome del file cui è associato (es: codice XXXXXXXXXXXXXXXX – Modello A1 Modulo di partecipazione di partecipazione; codice YYYYYYYYYYYYYYYY – Allegato CV, ecc.).
- e) La password di cui al precedente punto c) dovrà essere inviata solo una volta decorsi i termini di presentazione delle offerte, ed entro 2 giorni dal termine stesso, per mezzo di un secondo messaggio PEC all'indirizzo montefeltrosvilupposcarl@pec.it riportante come oggetto **“Password – OFFERTA TECNICO ECONOMICA FINALIZZATA ALL’AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO WP2 PER IL PROGETTO SAPORI DELLE MARCHE RURALI”**.

Le offerte dovranno pervenire, nelle modalità previste, **entro le ore 24:00 (ossia fine giornata) del 21/06/2024**. Pertanto, la seconda PEC contenente la password dovrà necessariamente essere inviata **a partire dalle ore 00:01 del 22/06/2024 ed entro le ore 24:00 del 23/06/2024**.

L'avviso è pubblicato sul sito del GAL all'indirizzo www.montefeltro-leader.it e sui canali social collegati. Sarà inoltre trasmesso alla Regione Marche, ai comuni del GAL e ai GAL partner affinché ne venga data adeguata divulgazione sui rispettivi siti istituzionali.

Il GAL ha facoltà di prorogare, con provvedimento motivato, il termine per la scadenza del bando o di riaprire il termine stesso, così come di revocare, per motivi di interesse pubblico, il bando medesimo.

Il GAL si riserva la facoltà di effettuare controlli, ex artt. 71 e 75 D.P.R. n. 445/2000, anche a campione, sulla veridicità delle autodichiarazioni prodotte in sede di adesione alla presente indagine di mercato anche richiedendo i documenti atti a comprovare i requisiti e i titoli dichiarati in domanda e nell'allegato curriculum.

ART. 8) CONDIZIONI DI ESCLUSIONE

Sono escluse le offerte:

- a) pervenute dopo la scadenza di cui al punto 8;
- b) incomplete nei dati di individuazione del soggetto proponente e dei relativi recapiti;
- c) presentate da un soggetto la cui posizione o funzione sia incompatibile, in forza di legge o di regolamento, con l'incarico;
- d) mancanti o incomplete della documentazione di cui al precedente punto 8;
- e) inosservanti delle prescrizioni previste dal presente avviso a pena di esclusione.

ART. 9) GARANZIE

Ai sensi dell'articolo 53, comma 1, del "Nuovo Codice" non è richiesta la garanzia provvisoria di cui all'articolo 106. Con riferimento a quanto disposto dall'art. 53, comma 4, del d.lgs. 36/2023, si ritiene di non richiedere la garanzia definitiva per l'esecuzione delle prestazioni in parola, in considerazione del ridotto valore economico delle stesse e della remota possibilità che un inadempimento verificatosi in sede di esecuzione contrattuale possa arrecare significative ripercussioni alla stazione appaltante.

ART. 10) FORMA DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b) del Codice, in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, secondo quanto stabilito all'art. 18 del D.lgs. n. 36/2023.

ART. 11) ULTERIORI INFORMAZIONI

Si precisa che l'acquisizione delle offerte non comporta l'assunzione di alcun obbligo specifico da parte del GAL, che non assume alcun vincolo in ordine alla prosecuzione della procedura di affidamento, né l'attribuzione al candidato di alcun diritto in ordine alla sottoscrizione del contratto.

Resta stabilito sin da ora che la presentazione della candidatura non genera alcun diritto o automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento sia di tipo negoziale che pubblico.

Si fa presente che il presente Avviso non costituisce gara pubblica in senso stretto, né offerta al pubblico (art. 1336 c.c.) o promessa al pubblico ai sensi dell'art. 1989 c.c., ma strumento per un'indagine esplorativa finalizzata all'acquisizione di disponibilità di operatori economici a eseguire il servizio richiesto; con il presente avviso, pertanto, non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale, quindi, non sono previsti criteri di aggiudicazione, non sono previste graduatorie, attribuzione di punteggi o altre classificazioni di merito.

Il contratto sarà soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.

I dati forniti dai soggetti proponenti verranno trattati, ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 così come integrato e modificato dal D.Lgs. 10.08.2018 n. 101, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento delle procedure relative al presente Avviso.

Il GAL si riserva in ogni caso ed in qualsiasi momento il diritto di sospendere, interrompere, modificare o cessare definitivamente la presente raccolta di offerte senza che ciò possa costituire diritto o pretesa a qualsivoglia risarcimento, indennizzo o rimborso dei costi o delle spese eventualmente sostenute dall'interessato o da eventuali suoi aventi causa, per aver fornito le informazioni richieste dalla presente indagine.

ART. 13 – NORMATIVA IN MATERIA DI PRIVACY

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, si informano i gli operatori economici che i dati personali e le informazioni ottenuti, in sede acquisizione delle offerte tecnico-economiche per l'affidamento diretto, saranno utilizzati dal GAL esclusivamente ai fini dell'affidamento stesso, per la gestione del contratto e l'esecuzione economica e amministrativa dello stesso, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, per le finalità relative e strumentali all'esercizio delle attività previste, garantendone l'assoluta sicurezza e riservatezza, anche in occasione del loro trattamento con i sistemi informatici.

Il conferimento dei dati si configura come un onere, nel senso che il concorrente, se intende partecipare alla gara o aggiudicarsi un appalto, deve rendere la documentazione richiesta dall'Ente in base alla vigente normativa.

La conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione.

Il trattamento dei dati avverrà mediante strumenti idonei a garantirne la sicurezza e la riservatezza.

L'utilizzo dei menzionati strumenti consentirà anche modalità di trattamento che consentano il raffronto dei dati e una gestione degli stessi nel tempo, se si rendessero necessari dei controlli sulle dichiarazioni, dati e documenti forniti.

In ogni caso i dati e i documenti saranno rilasciati agli organi dell'autorità giudiziaria che facciano richiesta nell'ambito di procedimenti a carico degli Istituti concorrenti.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al regolamento sopra citato cui si rinvia.

Si evidenzia altresì che i dati di cui trattasi non saranno diffusi, fatto salvo il diritto di accesso dei "soggetti interessati" ex L. n. 241/1990.

Urbania li 06/06/2024

Il Presidente del GAL Montefeltro Sviluppo
Bruno Capanna

Allegati:

Modello A1 – Modulo di partecipazione per persone fisiche

Modello A2 – Modulo di partecipazione per persone giuridiche

Modello B – Modulo di offerta economica

Allegato 1 – Progetto "Sapori delle Marche Rurali"

Allegato 2 – Guida tecnica per la presentazione delle offerte