



FEASR



**GRUPPO DI AZIONE LOCALE  
GAL CASTELLI ROMANI E MONTI PRENESTINI**

in qualità di GAL Capofila del Progetto di Cooperazione Interterritoriale  
"Terre Ospitali"

**Programma Sviluppo Rurale della Regione LAZIO 2007-2013  
Fondo F.E.A.S.R**

**MISURA 421: "COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE"**

**CAPITOLATO D'ONERI**

**GARA CON PROCEDURA APERTA PER SERVIZI E FORNITURE RELATIVI ALLA  
REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "TERRE OSPITALI": IMMAGINE COORDINATA,  
PORTALE WEB, REALIZZAZIONE, STAMPA E DISTRIBUZIONE DI GUIDE  
TURISTICHE ED ENOGASTRONOMICHE.**

**Procedura: art. 3 comma 37, art. 55 comma 5, art 124 D.Lgs.n.163/2006  
Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi art. 81 comma 1 e 83 D.Lgs.  
n. 163/2006**

PSR LAZIO 2007-2013 ASSE 4 LEADER MISURA 4.2.1.  
PROGETTO DI COOPERAZIONE "TERRE OSPITALI"

CUP I53J14000150005

CIG 5862344F4B

NUMERO GARA 5692446

## Art. 1 – PREMESSA

Il PSR Regione Lazio 2007–2013, approvato dalla Commissione Europea con Decisione C(2008)708 del 15 febbraio 2008, è il Programma Operativo cofinanziato dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR).

Il Programma prevede, nell'ambito dell'Asse IV LEADER, la Misura 4.2.1 dedicata alla "Cooperazione interterritoriale e transnazionale". I progetti di cooperazione hanno l'obiettivo di facilitare lo scambio di esperienza tra i diversi territori rurali e di consentire la realizzazione di masse critiche in termini di risorse umane e finanziarie per iniziative di valenza extra-locale.

Le iniziative consistono nel mettere in comune le proprie conoscenze ed idee al fine di realizzare un'iniziativa concreta. I progetti di cooperazione fanno riferimento a misure attivabili dai GAL e concorrono al raggiungimento degli obiettivi definiti nella strategia di sviluppo locale.

Il Gruppo di Azione Locale (GAL) Castelli Romani e Monti Prenestini (d'ora in poi e per brevità, "CRMP") è il Capofila del progetto di cooperazione interterritoriale "Terre Ospitali", che comprende i seguenti partner:

1. GAL Castelli Romani e Monti Prenestini DGR Lazio n.308 del 23/06/2010;
2. GAL Meridaunia DGR Puglia n. 1218 del 25/05/2010;
3. GAL Maiella Verde DGR Abruzzo DGR n. 54 del 31/01/2011;
4. GAL Valli di Tures e Aurina DGP Autonoma di Bolzano n. 3684 del 13/10/2008;
5. GAL Val Martello con DGP Autonoma di Bolzano n. 3684 del 13/10/2008.

In tale quadro di azione, il GAL CRMP e i GAL partner sono beneficiari di un Progetto di cooperazione interterritoriale denominato "**Terre Ospitali**".

Tale progetto si propone di valorizzare porzioni di territorio accomunate da **un pregio enogastronomico e culturale**, creando reti intercomunali ed interaziendali, che divengano oggetto di attività di comunicazione e promozione di modelli produttivi ed economici virtuosi. Attraverso tali reti, imprenditori agricoli e artigiani, operatori dell'accoglienza e ristoratori, ma anche cittadini e soggetti che si dedicano alla valorizzazione del territorio o alla formazione, potranno scambiare buone pratiche e know how.

Il progetto Terre Ospitali permetterà di attivare una rete interterritoriale in grado di fornire un'offerta turistica diversificata per territori, proponendo **itinerari turistici** congiunti.

Il tema cardine delle "Terre Ospitali" è l'enogastronomia tradizionale come chiave di accesso e occasione di scoperta di territori, da cui discende l'attenzione rivolta nel progetto al miglioramento delle produzioni e della qualità della proposta turistica locale. Le "Terre Ospitali" valorizzeranno l'esperienza della convivialità, ma anche la conoscenza e la scoperta delle produzioni, delle tradizioni e delle loro identità locali veicolate tramite il cibo, la biodiversità agroalimentare e le diversità culturali, espresse da una varietà di territori che condividono una visione del futuro.

Lo sviluppo di una rete di offerta sarà ottenuto, in particolare, attraverso la sperimentazione di un percorso comune dei territori e delle loro produzioni. A tal fine i partner di progetto hanno avviato una **mappatura** dei produttori e trasformatori agro-alimentari e degli operatori della ristorazione, della ricettività, dei servizi turistici, finalizzata alla **selezione delle "eccellenze"** esistenti nei diversi territori. Le informazioni raccolte contribuiranno all'elaborazione del "**Concept**" del progetto, coerente con l'idea-cardine sopra descritta, coordinata dalla consulenza tecnica incaricata dal partenariato.

In particolare, il progetto prevede la realizzazione di **una collana di guide turistiche** (una per ogni territorio) che suggeriscano itinerari in grado di integrare aspetti diversi del territorio: natura, paesaggio, storia, arte, folclore, eno-gastronomia, etc., secondo le caratteristiche del territorio promosso ed in coerenza con il *Concept* "Terre Ospitali".

La messa in valore della rete di offerta comprende, **oltre alla realizzazione della collana di Guide**, la concezione e l'elaborazione di prodotti di comunicazione, quali: **l'Immagine coordinata** del progetto per la promozione e la diffusione; un **logo identificativo e layout** (ivi inclusi i relativi applicativi)

delle “Terre Ospitali”; il **Portale WEB** “Terre Ospitali”. Tali prodotti saranno utilizzati per favorire la diffusione degli Itinerari delle “Terre Ospitali”, necessari, fra l’altro, alle attività di marketing e comunicazione.

## Art. 2 – Finalità

Considerando quanto esplicitato in Premessa e in attuazione del progetto di cooperazione interterritoriale “Terre Ospitali”, i GAL Partner intendono, con la presente procedura, selezionare un operatore economico al quale affidare l’incarico di fornire il materiale promozionale finalizzato alla conoscenza, alla pubblicizzazione e alla diffusione delle informazioni circa le “Terre Ospitali”, al fine di valorizzare, in primo luogo, le eccellenze enogastronomiche e produttive, nei loro valori culturali, storici, paesaggistici ed ambientali dei territori partner e, quindi, l’offerta turistica complessiva.

## Art. 3 - Oggetto dell’Appalto

Oggetto della presente procedura è l’affidamento dei seguenti servizi e forniture:

- la progettazione e realizzazione della **“Immagine coordinata”** delle “Terre Ospitali” su applicativi quali carta intestata, locandine, manifesti, etc., ivi inclusi i relativi adattamenti per inserzioni, su riviste e quotidiani, a fini promozionali;
- la realizzazione del **Portale WEB delle “Terre Ospitali”**, in 2 lingue (Italiano ed Inglese), integrato con i social network e con piattaforma di servizi mailing;
- la **redazione, la stampa, la pubblicazione e la distribuzione in cellofanatura di una collana di n. 5 Guide turistiche enogastronomiche** delle “Terre Ospitali” da parte di un Editore di importanza nazionale nel settore del turismo tematico legato, in particolare, all’enogastronomia: ideazione, progettazione, editing, coordinamento editoriale, redazione di testi, traduzione in lingua inglese (per tre delle cinque Guide da realizzare) e bilingue italiano/tedesco (per due delle cinque Guide, in particolare per quelle relative ai territori dei due GAL della Provincia Autonoma di Bolzano).

I prodotti sopra citati avranno la funzione di attrarre i lettori e fornire ai viaggiatori strumenti utili da consultare nelle esperienze di turismo enogastronomico nelle aree delle “Terre Ospitali”.

In particolare, la Guida e il Portale promuoveranno le eccellenze dei territori di 5 GAL (Castelli Romani e Monti Prenestini - Lazio; Maiella Verde – Abruzzo; Meridaunia – Puglia; Valli del Tures e Aurina e GAL Val Martello – Provincia Autonoma di Bolzano), valorizzando le migliori espressioni dell’agroalimentare locale e i luoghi di produzione, consigliando ai turisti dove mangiare e dove dormire, proponendo percorsi di interesse anche paesaggistico, storico-culturale e ambientale.

## Art. 4 – Contenuto delle Attività e condizioni di espletamento dell’Affidamento

Il GAL CRMP, in qualità di Capofila responsabile dell’azione, coordinerà e dirigerà il progetto per l’impianto del Portale, nonché per la realizzazione dell’Immagine Coordinata e per la redazione e la stampa della Guida turistica.

L’Aggiudicatario curerà, in stretta interazione con il Committente e - su indicazione e supervisione da parte di quest’ultimo - con il Consulente Tecnico incaricato della produzione del Concept e degli Itinerari, lo sviluppo dell’Immagine coordinata e del Portale. L’Aggiudicatario sarà, inoltre, responsabile delle seguenti attività: progetto editoriale, elaborazione, integrazione e revisione dei testi, progetto grafico, impaginazione dei testi in italiano e in italiano e tedesco (per le sole Guide dei 2 territori dei GAL della Provincia Autonoma di Bolzano), traduzione in inglese delle Guide dei Castelli Romani e Monti Prenestini, Meridaunia e Maiella Verde, selezione e correzione delle immagini e dell’editing, rilettura dei testi impaginati, stampa e divulgazione della Collana di Guide in italiano, ivi inclusa la spedizione dei volumi in lingua italiana a potenziali lettori, assicurandone la distribuzione tramite primari canali di veicolazione, quali ad esempio riviste tematiche a diffusione nazionale.

Le Guide dovranno comunicare l’essenza del progetto Terre Ospitali, attraverso una Sezione comune a tutte le guide, in grado di qualificarne la specificità rispetto ad altro prodotto editoriale, inerenti il territorio di ciascuno dei GAL partner. A tal fine, i GAL metteranno a disposizione dell’Aggiudicatario

una serie di informazioni e materiali (meglio descritti nei successivi paragrafi) inerenti i prodotti, i produttori, i luoghi, gli attrattori da valorizzare e diffondere, coerenti con il “*Concept*” delle “Terre Ospitali” e con gli Itinerari turistici selezionati. I GAL provvederanno, inoltre, a rendere disponibili all’Aggiudicatario bozze di contenuti testuali ed immagini disponibili e necessarie alla realizzazione della Guida e degli altri prodotti oggetto del presente Affidamento.

Il progetto delle Terre Ospitali sarà presentato con una serie di attività al Salone del Gusto di Torino 2014. L’Aggiudicatario dovrà proporre per tale occasione, il lancio del progetto Terre Ospitali tramite realizzazione di un evento dedicato, ovvero tramite apposita sessione all’interno di uno degli eventi mediatici (workshop, seminari, conferenze stampa), assicurando adeguato risalto e diffusione verso il vasto pubblico. La descrizione delle modalità di realizzazione di tale evento (ivi inclusi gli elementi qualitativi e quantitativi dei target che saranno raggiunti) dovrà essere inserito all’interno dell’Offerta Tecnica presentata in sede di candidatura alla presente procedura e sarà valutata quale “servizio aggiuntivo” ai fini dell’attribuzione del punteggio, secondo i criteri di valutazione di cui all’Art. 6 del presente Capitolato.

### **A) Piano di Lavoro**

I servizi e le forniture richiesti oggetto del presente affidamento saranno assicurati dall’Aggiudicatario nei modi e nei termini prestabiliti negli atti di gara, nonché fissati nel contratto.

Le modalità di espletamento dei servizi e delle forniture dovranno essere formalizzate all’interno di un Piano di lavoro, da presentare successivamente all’aggiudicazione, inteso quale documento complementare e di dettaglio dell’Offerta proposta e che, nello specifico, conterrà la descrizione analitica delle attività, nonché delle tempistiche di realizzazione del servizio stesso.

Nel caso in cui l’aggiudicatario risulti essere un Raggruppamento temporaneo di impresa, in ottemperanza a quanto stabilito nell’articolo 37 comma 13 del D. Lgs. 163/2006, il Piano dovrà essere corredato di un prospetto sintetico dal quale evincere la quota percentuale di prestazioni da rendersi da parte di ciascun componente il medesimo Raggruppamento. Tale Piano è redatto dall’aggiudicatario e presentato al GAL CRMP e ai GAL partner del progetto “Terre Ospitali” entro 10 giorni dalla stipula del contratto. Il Piano potrà essere aggiornato/integrato qualora se ne ravvisi la necessità su richiesta del GAL CRMP e dei Partner senza oneri aggiuntivi in capo agli stessi, fatto salvo il caso in cui sono richieste nuove ed ulteriori attività non contemplate nel presente capitolato. L’aggiudicatario, con cadenza da concordare con il GAL CRMP e con i GAL Partner, procederà alla verifica delle attività previste nel Piano di lavoro impegnandosi sin d’ora a modificare lo stesso sulla base di nuove e sopraggiunte esigenze manifestate dal GAL CRMP e dai GAL partner in sede di gestione del progetto “Terre Ospitali”.

### **B) Immagine Coordinata**

L’oggetto specifico di questo servizio consiste nella realizzazione, da parte dell’Aggiudicatario, di un layout di progetto, coerente con il Concept di progetto, da utilizzare in tutti gli applicativi e prodotti di comunicazione di “Terre Ospitali”, tale da consentire l’efficace riconoscimento del progetto e l’identificazione degli itinerari turistici che comprendono i territori dei GAL partner.

Il layout dovrà essere tale da poter essere applicato almeno ai seguenti prodotti: locandine, manifesti, inviti, brochure e un modello di targa da utilizzare con le strutture aderenti alla rete. Il layout dovrà essere concepito, prevedendone tutti gli adattamenti necessari, per utilizzarlo nell’ambito di inserzioni su riviste e quotidiani a fini promozionali.

L’Aggiudicatario dovrà, altresì, sviluppare il “logo” ed un claim identificativo delle “Terre Ospitali”. Nella realizzazione del logo, l’Aggiudicatario dovrà assicurare la rispondenza di tale prodotto al

“Concept” generale delle “Terre Ospitali”, inteso quale idea di fondo del progetto, nonché alle peculiarità delle singole aree GAL. Il logo dovrà inoltre esprimere, in maniera semplice ed efficace, le caratteristiche salienti degli itinerari turistici selezionati (come da Fascicolo di Progetto allegato) per i diversi territori e target di riferimento delle “Terre Ospitali”.

Il layout e il logo dovranno essere presentati, in bozza, dall’Aggiudicatario ai GAL, i quali esprimeranno il proprio gradimento, formulando eventuali proposte di modifica. L’Aggiudicatario si impegna a riformulare layout e logo sulla base delle indicazioni ricevute, senza che questo possa comportare alcun maggior onere per il GAL CRMP e per i partner.

### **C) Portale WEB delle “Terre Ospitali”**

L’Aggiudicatario dovrà realizzare il **Portale WEB delle “Terre Ospitali”**. Si richiede che il Portale venga implementato in 2 lingue (Italiano ed Inglese), integrato con i social network e con una piattaforma di servizi mailing.

In particolare, all’Aggiudicatario è richiesto quanto segue:

- progettazione del sito ed interfaccia grafica;
- web design, che dovrà essere conforme agli standard del W3C, progettato con tecnologia x(HTML), CSS e ASP compatibile con la totalità dei sistemi informatici;
- implementazione CMS per la gestione dei contenuti ad accesso autorizzato, che dovrà consentire ai GAL di creare, in completa autonomia, pagine web basate su layout approvato in fase di progettazione;
- formazione agli operatori dei GAL sull’utilizzo del CMS;
- assistenza tecnica in fase di avvio;
- ottimizzazione Search Engine Optimization (SEO);
- indicizzazione e posizionamento del sito nei motori di ricerca;
- integrazione con social networks e creazione di social pages;
- integrazione con piattaforma di servizi mailing;
- Acquisto per 5 anni del dominio [www.terreospitali.it](http://www.terreospitali.it)
- manutenzione ed aggiornamento del portale [www.terreospitali.it](http://www.terreospitali.it) per almeno 5 (cinque) anni dalla chiusura del progetto (prevista per il 30 giugno 2015) e quindi almeno fino al 30 giugno 2020. Le competenze di ciascun GAL rispetto alla verifica dell’adempimento di tale obbligo, anche successivamente alla conclusione della programmazione 2007-2013, saranno dettagliatamente definite nel contratto di servizi che sarà stipulato con la ditta aggiudicataria.

In particolare l’ideazione e realizzazione del sito dovrà avvenire secondo le caratteristiche minime di seguito descritte:

- Utilizzo di Content Management System con piattaforma open source che consenta moduli per la gestione e creazione di pagine e modifica di contenuti direttamente dal personale interno dei Gal Partner o degli operatori territoriali, con livelli di autorizzazione differenziati per utenti o gruppi di utenti (es. admin/copy).
- Strutturazione del sito, bilingue (italiano ed inglese), in tre sezioni, qui presentate in forma descrittiva e non gerarchica:
  1. AREA ISTITUZIONALE: raccoglie e organizza informazioni relative al progetto (vision e mission), i suoi partners, il territorio di riferimento, i contatti;
  2. AREA TERRITORI-ITINERARI: raccoglie e organizza informazioni dettagliate sui territori di ciascun Gal, compresi operatori e punti d’interesse individuati dal committente e trasmessi sotto forma di database. Questa sezione dovrà rappresentare anche gli itinerari turistici che interessano i suddetti territori e coinvolgono i punti d’interesse individuati;

3. AREA NOTIZIE-EVENTI: raccoglie informazioni su notizie ed eventi del territorio, da collegare a territori comuni o punti d'interesse e richiede un aggiornamento costante.

- Realizzazione di un template grafico responsive accattivante e coerente con l'immagine coordinata del progetto e sviluppo grafico di componenti fissi ed elementi di navigazione (icone, pulsanti nelle diverse lingue, iframe contenitori di oggetti e servizi) con impaginazione per ogni tipo di visualizzazione;
- Redazione dei contenuti relativi alle sezioni Area Istituzionale ed Area Territori-Itinerari, da realizzarsi attraverso la rielaborazione di contenuti messi a disposizione dal committente);
- Attività di formazione all'utilizzo del CSM, manutenzione ed assistenza, ordinaria ed evolutiva, help desk telefonico con ripristino di situazioni scorrette o disallineate, dovute a malfunzionamenti software, garantita entro 48 ore dalla segnalazione;
- Predisposizione di tutte le sezioni del sito web in versione RSS Feed e predisposizione della possibilità di condivisione di tutte le pagine sui principali Social Network (Facebook, Twitter, Google+, Pinterest, etc.);
- Attività di Search Engine Optimization Accessibility test ed indicizzazione sui principali motori di ricerca.

Le modalità quali-quantitative, tradizionali e/o innovative (es.: comunicati stampa e/o utilizzo di social network, etc.), per la promozione del portale dovranno essere descritte all'interno dell'Offerta Tecnica presentata in sede di candidatura alla presente procedura e saranno valutate quale "servizio aggiuntivo" ai fini dell'attribuzione del punteggio, secondo i criteri di valutazione di cui all'Art. 6 del presente Capitolato.

#### **D) Collana di Guide delle "Terre Ospitali"**

L'Aggiudicatario dovrà realizzare le seguenti attività:

1. Analisi e revisione della base documentale, che sarà messa a disposizione dell'Aggiudicatario da parte dei singoli GAL. La raccolta dei dati relativi alle eccellenze enogastronomiche e turistiche nei 5 territori delle "Terre Ospitali" non è a carico dell'Aggiudicatario. I GAL partner metteranno a disposizione dell'Aggiudicatario i dati sopracitati contenuti nelle relative schede di rilevazione a disposizione presso ciascun GAL. Tali informazioni costituiranno la base informativa e documentale per la redazione dei testi delle Guide.
2. Redazione dei testi della Guida, seguendo dalle linee guida contenute nello studio di progettazione e comunicazione del *Concept* delle "Terre Ospitali" e dalle Schede di Mappatura compilate in seguito alla rilevazione di cui al punto precedente. Lo studio del concept e le schede di mappatura realizzate dai GAL partner saranno messi a disposizione dell'Aggiudicatario.
3. Gestione ed allestimento della parte fotografica della Guida, sulla base del materiale fotografico in alta definizione, contenuto negli archivi fotografici dei vari GAL e forniti all'Aggiudicatario dai partner. L'Aggiudicatario dovrà eventualmente integrare le immagini carenti, rese in alta qualità, utilizzate come supporto visivo ai contenuti testuali della Guida. Le immagini fornite dovranno essere adattate e migliorate a cura dell'Aggiudicatario e da questi consegnate al GAL CRMP e ai GAL partner su apposito CD-ROM o DVD, anche in formato gif, tif, pdf e jpeg, in risoluzione di almeno 300 dpi.
4. Ideazione grafica del prodotto editoriale, con utilizzo del logo (che sarà realizzato a cura dell'Aggiudicatario, sulla base delle specifiche descritte al precedente punto B) Immagine coordinata) e del già esistente slogan "TERRE OSPITALI";

5. Servizio stampa, cellofanatura (si intende: imbustamento in materiale ecologico e/o riciclabile e/o compostabile/biodegradabile) e distribuzione di n° 30.000 copie per ciascuno dei 5 GAL (150.000 copie totali per i 5 GAL), ad esempio in allegato a riviste nazionali e/o tematiche a diffusione nazionale. Si ritiene che la distribuzione attraverso la rivista, da parte di un Editore "autorevole" e verso i target di "Terre Ospitali", rappresenti un modo molto efficace per raggiungere un pubblico di appassionati italiani e, quindi, per consentire la circolazione delle copie della Guida in un ambiente selezionato di potenziali fruitori degli itinerari e delle eccellenze delle "Terre Ospitali".

Con riferimento a tutto quanto precede, resta inteso fin d'ora che i 5 GAL partner rimangono gli unici proprietari di tutto il materiale fornito all'Aggiudicatario per lo svolgimento del Servizio. Il materiale fornito resta, dunque, nella proprietà dei GAL e sarà utilizzato dall'Aggiudicatario ai soli fini della realizzazione del presente Affidamento.

Per la realizzazione e la fornitura della Guida cartacea, l'Aggiudicatario dovrà attenersi ai seguenti contenuti e criteri:

- i. Guida turistica "Terre Ospitali", a colori, costituita da n° 5 volumi tematici. La Guida sarà incentrata sulle eccellenze eno-gastronomiche ed il cibo come vettore di itinerari integrati di cultura, ambiente e tempo libero in coerenza con il concept delle "Terre Ospitali" e gli ulteriori tematismi ed itinerari identificati dai GAL. Il testo della Guida sarà in lingua italiana per tre GAL e bilingue, italiano/tedesco, per i due GAL partner della Provincia Autonoma di Bolzano. I testi saranno corredati di foto e dovranno riportare un'efficace descrizione dei territori nei vari aspetti peculiari, al fine della promozione delle "Terre Ospitali" e delle aree LEADER dei GAL partecipanti al progetto, oltre che per migliorare l'offerta turistica e, in generale, la fruizione dei territori da parte del turista/visitatore.
- ii. La Guida dovrà utilizzare il claim identificativo "Terre Ospitali" associato al logotipo elaborato nell'ambito del presente affidamento (Art. 3, punto B).
- iii. Per ogni Area LEADER, la Guida sarà organizzata in almeno 2/4 itinerari tematici (da estrapolare/selezionare tra quelli messi a disposizione dai GAL partner delle "Terre Ospitali"), che coprano l'intero territorio di ciascun GAL.

Il piano di articolazione dei contenuti di ciascuna Area è riportato, a titolo esemplificativo, come segue:

- Introduzione/presentazione *SMART* dell'itinerario con foto. Un testo veloce che comunica le cose da non perdere con un taglio "top ten". Nella *top ten* si troveranno le principali attrattività di ciascun territorio, selezionate in base alla capacità di dare emozioni: arte, paesaggio, gastronomia, esperienze da fare, ecc.
- Un approfondimento dedicato espressamente alla scoperta enogastronomica: la cucina del territorio e le tipicità, con maggiore spazio su "temi bandiera" e piccoli riferimenti per i temi minori.
- Un approfondimento dedicato alla scoperta dell'identità (paesaggio, arte, natura, passeggiate a piedi ecc.): si tratta di approfondimenti dei temi "slow" come "cose da fare" o elementi che aiutano a "vivere il territorio e a leggerlo".
- Una rubrica "Per saperne di più". Questo paragrafo è dedicato alle fonti di documentazione prettamente turistica, con approfondita sitografia consigliata.
- La descrizione degli itinerari, ottenuta attraverso:
  - una carta tematica "parlante" (accurata ed efficace nelle simbologie);
  - una descrizione molto sintetica degli itinerari, a corredo della mappa;
  - una descrizione degli attrattori di interesse "scelti per voi", ad esempio ripartiti per Comune (in ordine alfabetico), dei territori GAL. Questa descrizione comprende diverse categorie di attrattori: cosa vedere, cosa fare, dove mangiare, gastronomia e artigianato.

L'offerta tecnica del piano editoriale sarà oggetto di valutazione come specificato nel Bando di Gara.

Il GAL Capofila e i GAL Partner di "Terre Ospitali" si riservano il diritto di ampliare o modificare, in base alle esigenze che dovessero intervenire, e comunque entro i tempi utili previsti dal progetto, l'elenco dei contenuti minimi della Guida, nonché di richiedere variazioni sull'editing e la grafica del prodotto, anche in fase di svolgimento del servizio da parte dell'aggiudicatario del presente appalto, senza che esso possa avanzare pretese di riformulazione dei termini del contratto stipulato.

A tal proposito l'aggiudicatario dovrà periodicamente presentare degli stati di avanzamento del lavoro, che saranno sottoposti ad approvazione del committente, al fine di verificare la corrispondenza del lavoro effettuato con quanto previsto dal presente Capitolato d'Oneri e dal Piano di lavoro di cui al punto A), ivi incluse le eventuali modifiche ed integrazioni ad esso apportate.

Ogni variazione e miglioria eventualmente proposta in corso d'opera dall'aggiudicatario sarà comunque soggetta a valutazione da parte del GAL Capofila e dei GAL partner di "Terre Ospitali".

La Collana di Guide dovrà essere conforme alle seguenti caratteristiche minime di base:

- Numero 5 Guide (1 Guida per ciascun GAL partner di "Terre Ospitali"), composte da 64 pagine e con formato cm 16,5\*24, in quadricromia.
- Testi redatti a cura dell'Aggiudicatario, corredati da materiale fotografico (fornito dai GAL) e grafica.
- Copie: 30.000 per ciascuno dei 5 GAL partner (150.000 copie totali). Per i 2 GAL della Provincia Autonoma di Bolzano, le 64 pagine includeranno la traduzione ed impaginazione (a carico dell'Aggiudicatario) dei contenuti in lingua tedesca: le pubblicazioni saranno, quindi, bilingue (italiano e tedesco).
- Confezione: in broccura cucita.
- Grammatatura: 100 gr.
- Copertina: patinata opaca 300 gr.

Si richiede la traduzione e l'impaginazione dei volumi della Guida in lingua inglese (solo in formato file) per le Guide di 3 GAL: Castelli Romani e Monti Prenestini, Meridaunia e Maiella Verde.

In termini di numero di pagine, a titolo di esempio si riporta una prima stima della "gestione dello spazio" per ciascuna guida.

<b>Esempio di distribuzione spazio su contenuti (incluse immagini)</b>	<b>Pag.</b>	<b>Progr.</b>
Titolo + introduzione smart + approfondimenti + Per saperne di più	6	6
Presentazione	1	7
Cartina tematica + descrizione itinerari	4	11
Scelti per voi	10	21
Per 3 comprensori	40	61
Altri contenuti informativi (2 tipi di indice: analitico e per oggetto)	3	64
Totale di un comprensorio (compresa la stesura bilingue per i 2 gal del Trentino Alto Adige)		64

Dimensionamento in termini di caratteri:

<b>Tipo di contenuto</b>	<b>Max battute</b>
Box XL con una foto	4000
Box piccolo	1000-1200
Recensione Scelti per voi	Da 350 a 600



In particolare, l'Aggiudicatario dovrà occuparsi delle seguenti attività, distinte per le diverse fasi di realizzazione della Guida:

- In fase di raccolta delle informazioni e di preparazione dei contenuti:
  - ✓ realizzazione del progetto grafico;
  - ✓ immagini e cartine tematiche geo-referenziate;
  - ✓ preparazione, elaborazione e revisione dei testi.
  
- In fase di impaginazione:
  - ✓ messa in pagina dei testi;
  - ✓ correzione delle bozze;
  - ✓ correzione di editing e rilettura dei testi impaginati;
  - ✓ definizione dei testi bilingue per i territori della Provincia Autonoma di Bolzano;
  - ✓ traduzione in lingua inglese dei testi definitivi per i GAL Castelli Romani, Maiella Verde e Meridaunia;
  - ✓ stampa dei volumi in italiano e dei volumi bilingue, in ragione di 64 pagine cadauno, più copertina;
  - ✓ spedizione in allegato a rivista o, comunque, su indirizzari: n. 30.000 copie per ogni Guida.

I contributi dei GAL riguarderanno:

- ✓ la "mappatura delle eccellenze e degli operatori dei territori";
- ✓ il Concept di progetto, una lista di Itinerari e la consulenza tecnica di raccordo;
- ✓ la correzione delle bozze di testo;
- ✓ la fornitura di immagini fotografiche (salvo integrazioni necessarie a carico dell'aggiudicatario);
- ✓ il supporto al personale incaricato dall'Editore;
- ✓ il riesame dei testi per l'autorizzazione alla stampa.

Tutti i contenuti e la selezione degli Operatori e delle Aziende da inserire nell'ambito della rubrica "scelti per voi", nonché le modalità di presentazione delle stesse, saranno definiti a giudizio dell'Aggiudicatario.

Le Guide e i prodotti collegati dovranno essere dotati, a cura dell'Aggiudicatario, di un codice ISBN.

### **Art. 5 - Obblighi dell'Aggiudicatario**

Fermo restando quanto espressamente disciplinato nei precedenti articoli, l'Aggiudicatario nell'espletamento delle attività di cui al precedente articolo 2 è tenuto a:

- a. svolgere il servizio di cui all'art. 3, in stretto contatto con: a) i competenti Uffici del GAL CRMP e con quelli dei GAL partner, secondo le direttive impartite dal responsabile del progetto; b) il Coordinatore Tecnico del Progetto "Terre Ospitali";
- b. sottoscrivere un contratto di appalto con il GAL CRMP, capofila del progetto Terre Ospitali, nel quale sono disciplinati gli obblighi reciproci;
- c. attuare il progetto secondo le modalità e le tempistiche disciplinate nel Capitolato e nel Piano di Lavoro, nel rispetto delle normative comunitarie, nazionali e regionali vigenti in materia di ammissibilità delle spese;
- d. tenere le scritture contabili, corredate dalla necessaria documentazione giustificativa, costantemente aggiornate;
- e. accettare il controllo da parte degli organi competenti ai vari livelli sull'attuazione e sui finanziamenti erogati;
- f. collaborare alle attività di monitoraggio fisico, finanziario e di impatto, fornendo al GAL CRMP tutte le informazioni da questo richieste ai fini della verifica della realizzazione progressiva ed effettiva, sul piano reale e finanziario, dell'intervento, nonché il suo impatto in relazione agli obiettivi prefissati. Tale impegno si protrarrà fino ai cinque anni successivi alla chiusura del progetto di cooperazione Terre Ospitali (30 giugno 2015) e quindi fino al 30 giugno 2020;

- g. conservare, secondo le modalità prescritte dal GAL CRMP, fino ai cinque anni successivi alla chiusura del progetto Terre Ospitali (30 giugno 2015) e quindi fino al 30 giugno 2020 tutti i documenti giustificativi di spesa e i relativi movimenti bancari;
- h. comunicare il nominativo di un referente qualificato che manterrà i contatti con il GAL capofila per il controllo e la gestione operativa dell'attuazione del contratto;
- i. espletare il servizio in base alle richieste dell'affidante e sulla base di quanto previsto nel presente capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara;
- j. assicurare l'esecuzione delle prestazioni nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione, infortunio, igiene e sicurezza sul lavoro;
- k. verificare con il GAL capofila la congruenza tra gli interventi concordati e la loro realizzazione;
- l. fornire tutta la documentazione per osservare, monitorare e valutare gli interventi, sulla base di quanto previsto anche dal presente capitolato;
- m. dotarsi di idonee coperture assicurative per le attività oggetto del presente capitolato;
- n. garantire ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto come previsto nel presente capitolato e nell'offerta presentata;
- o. partecipare a riunioni operative presso la sede del GAL capofila e ad incontri e riunioni nei territori dei GAL partner, nelle opportune sedi;
- p. ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti e/o collaboratori, in base alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- q. attuare nei confronti dei propri dipendenti condizioni normative e retributive nel rispetto delle norme contenute nei contratti collettivi di lavoro vigenti;
- r. osservare tutte le leggi, i decreti, i regolamenti nonché tutte le prescrizioni vigenti in materia di appalti pubblici;
- s. rispettare le disposizioni contenute nel codice civile e le altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato.

## Art. 6 – Procedura di Aggiudicazione e relativi Criteri

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La valutazione delle offerte avverrà mediante attribuzione di un punteggio sino ad un massimo di 100 punti così ripartiti:

- Offerta tecnica (max 80 punti)
- Offerta economica (max 20 punti)

La valutazione delle proposte tecniche avverrà sulla base dei criteri di valutazione descritti di seguito.

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata all'Offerta che raggiungerà la votazione più elevata, attraverso la procedura che prevede l'attribuzione di un punteggio massimo complessivo di 100 punti, di cui 80 riservati all'elemento di valutazione QUALITÀ TECNICA e 20 all'elemento di valutazione PREZZO. Il punteggio finale valido ai fini dell'aggiudicazione sarà eguale alla sommatoria dei punteggi rispettivamente assegnati all'offerta tecnica e all'offerta economica.

I criteri di valutazione e relativi punti sono riportati nella tabella seguente in cui, nell'ambito dell'elemento di valutazione QUALITÀ TECNICA (80 punti totali), sono evidenziati anche i sub-elementi GRUPPO DI LAVORO OFFERTO (25 punti totali - di natura quantitativa, in quanto da attribuirsi sulla base del livello di esperienza dei componenti del gruppo di lavoro indicati dal concorrente), METODOLOGIA DI LAVORO PROPOSTA (45 punti totali), QUALITÀ COMPLESSIVA DELLA PROPOSTA (5 punti totali) e EVENTUALI SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTI (5 punti totali) da attribuirsi con la seguente metodologia di calcolo:

$$C(a) = \sum_n [ W_i * V(a)_i ]$$

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a)

$n$  = numero totale dei requisiti

$\Sigma n$  = sommatoria del numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$  = coefficiente variabile tra zero ed uno della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

I coefficienti  $V(a)_i$  sono determinati in base alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari per ciascun indicatore, come riportati in tabella, sulla base di una delle seguenti "Classi di merito":

Eccellente	1,0
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Mediocre	0,5
Insufficiente	0,4
Scarso	0,3
Non adeguato	0,2
Non valutabile	0

ELEMENTI di valutazione	Punteggio massimo per area di offerta	
	Punti offerta e ripartizione per elementi	Punti offerta e ripartizione per sub- elementi
<b>QUALITA' TECNICA</b>	<b>80</b>	
<u>METODOLOGIA DI LAVORO PROPOSTA</u> (sottostante alla complessiva fornitura e all'erogazione dei servizi richiesti in ciascuna attività, con la relativa documentazione).		<b>45</b>
A. Declinazione degli obiettivi delle Attività di progetto e grado di rispondenza della proposta progettuale alle esigenze espresse nel Capitolato d'Oneri 20 punti		
B. Valutazione delle soluzioni metodologiche ed operative previste nella proposta progettuale : <ul style="list-style-type: none"><li>• Contenuti della Guida: capacità di esaltare spazi dedicati alla tradizione enogastronomica, alle curiosità dei territori, alla biodiversità locale, ai gioielli da scoprire, alle microstorie di personaggi chiave, a filosofie e tecniche da salvare, alla capacità di informare divertendo, etc.;</li><li>• Piano di Distribuzione: efficacia della selezione dei canali di distribuzione delle Guide rispetto a gruppi target di potenziali fruitori, alla copertura geografica, alla tempistica di completamento della distribuzione dell'intera collana;</li></ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità delle produzioni grafiche, con particolare riferimento a prospettive inedite di impostazione generale delle guide, alle carte tematiche e all'immagine coordinata (da valutare sui bozzetti presentati);</li> <li>• Indicazioni circa la realizzazione del Portale Web.</li> </ul> <p style="text-align: right;">25 punti</p>		
<p>C. <u>QUALITA' COMPLESSIVA DELLA PROPOSTA</u> Qualità, chiarezza espositiva e completezza della proposta progettuale</p> <p style="text-align: right;">5 punti</p>		<b>5</b>
<b>GRUPPO DI LAVORO OFFERTO</b>		<b>25</b>
<p>Profili dei componenti del Gruppo di lavoro offerto</p> <p>1. Coordinatore di Progetto (max 15 punti):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N. anni di esperienza in Project Management e/o coordinamento scientifico/operativo di prodotti editoriali a diffusione nazionale/internazionale e rilevanti rispetto al servizio richiesto (allegare schede tecniche) <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 2 anni: punti 0</li> <li>da 2 a 5 anni: punti 2</li> <li>da 5 a 10 anni: punti 4</li> <li>&gt; 10 anni: punti 5</li> </ul> </li> <li>• N. progetti/prodotti editoriali in cui è stata svolta l'attività di project management e/o coordinamento scientifico/operativo di prodotti editoriali a diffusione nazionale / internazionale rilevanti rispetto al servizio richiesto(allegare schede di sintesi) <ul style="list-style-type: none"> <li>&lt; 2 progetti: punti 0</li> <li>da 2 a 4 progetti: punti 2</li> <li>da 4 a 8 progetti: punti 4</li> <li>&gt; 8 progetti: punti 5</li> </ul> </li> <li>• Coinvolgimento diretto, in qualità di caporedattore / redattore, nella realizzazione di prodotti editoriali simili a quello oggetto del presente incarico (Guida Turistica ed Enogastronomica per la valorizzazione di territori e destinazioni turistiche): 0.5 punti per ogni progetto, fino ad un massimo di 5 punti.</li> </ul> <p>2. Altri componenti il Gruppo di Lavoro offerto (max 10 punti)</p>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capo-Redattore esperto di itinerari enogastronomici e destinazioni turistiche: esperienza in progetti simili, in particolare nell'elaborazione di prodotti editoriali a diffusione nazionale/internazionale e rilevanti per il servizio richiesto, negli ultimi 5 anni</li> </ul> <p style="text-align: right;">Min. 2 progetti: punti 5 da 2 a 5: punti 8 &gt; 5 progetti: punti 10</p>		
<p><b>SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTI</b></p> <p>Servizi aggiuntivi/migliorativi, previsti e/o non previsti nel capitolato (a titolo esemplificativo – piano di comunicazione del progetto e/o evento di presentazione del Progetto in occasione del Salone del Gusto di Torino Ottobre 2014) ma strettamente funzionali alla realizzazione del servizio richiesto o al conseguimento dei risultati attesi</p> <p style="text-align: right;">5 punti</p>		<b>5</b>
<b>PREZZO</b>	<b>20</b>	
<b>PUNTI TOTALI</b>	<b>100</b>	

### Offerta economica (massimo 20 punti)

Per l'offerta economica, i punti verranno attribuiti sulla base della seguente formula:

$$\text{punteggio offerta economica} = (Q \text{ minima} / Q_x) * 10$$

dove Q minima è l'offerta economica per importo più basso e Qx è l'offerta in esame.

Il punteggio finale valevole ai fini dell'aggiudicazione sarà uguale alla sommatoria dei punteggi rispettivamente ottenuti dall'offerta tecnica e dall'offerta economica.

**Si precisa che saranno ammessi all'Offerta Economica i concorrenti che abbiano riportato nell'offerta tecnica il punteggio complessivo non inferiore a punti 40 risultante dalla somma dei criteri qualitativi.**

L'aggiudicazione avverrà ai sensi del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche e integrazioni, a favore dell'offerente che raggiunga il punteggio più alto e, quindi, a favore dell'offerente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

In caso di parità di punteggio finale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il punteggio più elevato nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

La stazione appaltante si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta rispondente alle caratteristiche del servizio e congrua nei valori economici, nonché di non procedere all'aggiudicazione per sopravvenuti motivi, in particolare se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto; in tal caso, nulla sarà dovuto alle imprese concorrenti.

### Art. 7 – Stipula del contratto

La stipula del contratto avviene ai sensi dell'articolo 11 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'Aggiudicatario verrà invitato a presentarsi nel giorno e nel luogo comunicati dal GAL CRMP per la formale stipulazione del contratto.

### Art. 8 – Durata dell'Appalto

Tutte le prestazioni oggetto del presente capitolato dovranno essere ultimate e collaudate entro e non oltre il 30.05.2015.

L'Aggiudicatario dovrà comunque garantire la manutenzione e l'aggiornamento del portale di cui al punto C) dell'Art. 4 per almeno 5 (cinque) anni dalla data ultima prevista per l'attuazione del progetto di cooperazione interterritoriale denominato "Terre Ospitali" (30 giugno 2015) e quindi almeno fino al 30 giugno 2020. Sono fatte salve le scadenze puntuali relative alle singole prestazioni previste nel presente capitolato e le scadenze proposte dall'Aggiudicatario in base al cronoprogramma presentato in sede di gara.

### **Art. 9 - Garanzia di esecuzione del contratto**

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà prestare, ai sensi dell'articolo 113 del d.lgs. 163/2006, una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale, in favore del GAL CRMP. È applicabile l'articolo 75, comma 7, del Codice dei contratti.

La cauzione di cui in oggetto dovrà essere prestata secondo le modalità di cui alla Legge n. 348/82 (fideiussione bancaria o polizza assicurativa).

Essa dovrà riportare espressamente, le seguenti clausole:

1. rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del c.c., volendo ed intendendo il fidejussore restare obbligato in solido con l'impresa;
2. rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
3. impegno del fidejussore a versare l'importo della cauzione al Garante, dietro semplice richiesta scritta della stazione appaltante, senza riserve, entro 15 giorni dalla richiesta medesima;
4. validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, data da individuarsi per tutti i concorrenti nell'ultimo giorno utile per la presentazione dell'offerta;
5. impegno del Garante a rinnovare la garanzia, per il periodo di 90 giorni, nel caso in cui al momento della scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta di questa Amministrazione nel corso della procedura;
6. a pena di esclusione, impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria definitiva di cui all'art. 113 del D. lgs. 163/2006, qualora l'offerente risulti aggiudicatario.

Si precisa, anche ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui all'art. 46 del Codice dei contratti pubblici, che in caso di mancanza della cauzione provvisoria, ovvero di mancanza dei requisiti e delle condizioni di cui ai numeri 1, 2, 3, 4 e 5 della presente lettera c), si procederà all'esclusione del concorrente; nel caso invece in cui tali requisiti e condizioni sussistano, ma in forme o modalità diverse da quelle richieste, la stazione appaltante assegnerà al concorrente un breve termine perentorio per l'integrazione o la regolarizzazione degli stessi, decorso inutilmente il quale si procederà all'esclusione del concorrente.

Nel caso di RTI già costituito, è onere inserire nella busta A il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla capogruppo per scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica; nel caso di RTI da costituirsi l'impegno, invece, che in caso di aggiudicazione della gara verrà conferito mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria, da indicarsi, che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti.

La mancata costituzione di detta garanzia comporta l'annullamento dell'aggiudicazione.

### **Art. 10 - Importo dell'appalto**

L'importo complessivo dell'appalto, posto a base di gara, per la durata totale dell'incarico, ammonta a Euro 165.895,34 (centosessantacinquemilaottocentonovantacinque/34), soggetto a ribasso e comprensivi di rimborso delle spese generali ed al netto dell'I.V.A. e di eventuali contributi previdenziali, secondo quanto disposto dall'articolo 29 del D. Lgs. n. 163/2006.

### **Art. 11 - Stati Avanzamento Lavori e modalità di erogazione del corrispettivo**

Il lavoro da effettuare verrà consegnato secondo progressivi stati di avanzamento, a far data dall'ufficializzazione formale dell'Incarico all'Aggiudicatario. Gli stati di avanzamento dovranno essere corrispondenti a lotti funzionali, in modo da poter consentire al GAL CRMP e ai GAL partner di "Terre Ospitali" la valutazione ed eventuale approvazione dei risultati.

Le fasi di esecuzione dei lavori, sono descritte di seguito:

- consegna dell'immagine coordinata del progetto: bozzetti da approvare da parte del Committente; raccordo con la Struttura che ha definito il concept per implementazione della guida e del portale; proposte per gli elementi identificativi di Cross media strategy, Concept publishing e Web designing.
- consegna di immagini, cartine tematiche e testi relativi alla collana di Guide; implementazione del Portale delle "Terre Ospitali".
- consegna impaginazione testi e completamento dell'impianto del portale "Terre Ospitali"; formazione per la gestione del sito; correzione delle bozze della Guida; correzione di editing e rilettura dei testi impaginati.
- testi bilingue per i GAL dell'Alto Adige; traduzione in lingua inglese dei testi definitivi su file degli altri 3 GAL; collaudo del Portale WEB.
- impaginazione dei testi previa verifica del materiale e nulla osta alla stampa da parte di ciascun GAL.
- stampa dei volumi in italiano e bilingue e avvio della distribuzione; consegna di tutti i documenti prodotti, anche in formato digitale ad alta risoluzione.

L'aggiudicatario potrà presentare richiesta di pagamento della propria prestazione secondo il seguente calendario, subordinatamente all'approvazione dei suddetti stati di avanzamento dei lavori da parte del GAL CRMP:

- prima richiesta (pari al 50% dell'importo di contratto) ad approvazione dell'immagine coordinata del Progetto, dei testi impaginati della collana delle guide dell'impianto del sito web.;
- saldo al collaudo dei lavori conclusi.

L'aggiudicatario potrà presentare richiesta di pagamento della propria prestazione esclusivamente a conclusione di lotti funzionali completi, non essendo prevista alcuna anticipazione né potendo pagare lavori parziali.

Ciascuna erogazione avverrà dietro presentazione di N. 5 fatture "pro-quota" a ciascun GAL partner di "Terre Ospitali" destinatario del Servizio, previa positiva verifica in merito alla regolare esecuzione dei lavori e alla regolarità fiscale del Soggetto appaltatore effettuata ai sensi dell'articolo 48 bis del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602 introdotto dall'articolo 2, comma 9, del Decreto 2 ottobre 2006 convertito con modificazioni dalla Legge 24 novembre 2006, n. 286.

Ciascun GAL risponderà esclusivamente del pagamento della propria quota di competenza, essendo escluso ogni vincolo di solidarietà passiva tra i componenti dell'accordo di cooperazione, in caso di inadempimento di uno dei partner, previa acquisizione dell'attestazione di regolare esecuzione che sarà all'uopo rilasciata dal Responsabile Amministrativo e Finanziario del GAL Capofila CRMP.

Ai fini della corretta presentazione delle richieste di pagamento, si riporta di seguito lo schema delle disponibilità economiche e finanziarie, per il Servizio oggetto del presente affidamento, ripartite per ciascuno dei GAL partecipanti al progetto "Terre Ospitali":

Gal	Importo contrattuale (%)
Castelli Romani e Monti prenestini	20,32%
Meridaunia	20,32%
Maiella Verde	20,32%
Aurina	19,53%
Val Martello	19,53%
<b>Totale</b>	<b>100%</b>

Le fatture dovranno riportare l'oggetto del contratto ed essere intestate a:

1. GAL Castelli Romani e Monti Prenestini Via della Pineta 117, 00040 – Rocca Priora (Roma), C.F. 10704061000;
2. GAL Meridaunia S.C.a.r.l. Località Tiro a Segno snc – 71023 Bovino (FG) CF/P. IVA 02303810713
3. GAL Maiella Verde Società consortile a.r.l. Via Frentana, 50 66043 Casoli (CH) P. IVA 01598220695
4. GAL Valli di Tures E Aurina Via Municipio 8, 39032 Campo Tures (BZ) P. IVA 02304490218
5. GAL Val d'Ultimo- Alta Val di Non- Val Martello Cooperativa per lo sviluppo regionale e la formazione a.r.l., Loc. Centro, 2, 39040 Lauregno (BZ) P. IVA 02611790219

Gli importi devono essere sempre espressi in Euro.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati a seguito dell'asseverazione della Stazione Appaltante in merito alla corretta esecuzione dell'incarico appurata mediante la verifica, da parte dei competenti Uffici, della prestazione del servizio, oltre che dell'approvazione della rendicontazione trasmessa (relazione di attività e relativo time-sheet delle prestazioni effettuate nel periodo di riferimento). Tale verifica verterà sulla rispondenza dell'esecuzione a quanto previsto nella gara. I pagamenti sono subordinati, inoltre, all'esito delle verifiche effettuate ai sensi del richiamato articolo 48 bis.

#### **Art. 12 – Responsabile del procedimento – Direttore dell'esecuzione**

Viene nominato Responsabile Unico del Procedimento il Responsabile Amministrativo e Finanziario del GAL capofila.

#### **Art. 13 – Subappalto**

E' vietato subappaltare quote del servizio oggetto della presente gara.

Il mancato rispetto di quanto ivi statuito potrà costituire motivo di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1454 C.C.

#### **Art. 14 – Penali**

Per ogni giorno naturale consecutivo di ritardo nella ultimazione dei lavori oggetto dell'appalto, il responsabile del procedimento applica all'Appaltatore, a titolo di penale, a norma dell'art. 145, comma 3 del D.P.R. n. 207/2010, una decurtazione sull'importo del conto finale pari allo 0,5 (zerovirgolacinque) per mille dell'ammontare netto contrattuale e comunque complessivamente non superiore al 10%.

Resta salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno ulteriore (art. 1382 del c.c.)

#### **Art. 15 – Inadempienze**

L'Aggiudicatario dovrà adempiere alle obbligazioni, secondo quanto previsto nell'offerta sia in termini di servizi che di tempistica.

Nel caso di mancato rispetto del presente Capitolato d'oneri, ovvero di prestazione difforme, per cause imputabili al soggetto contraente, sia per tipologia dei servizi che per i tempi in cui sono stati resi, l'Amministrazione, ai sensi dell'articolo 1454 del codice civile, diffiderà il soggetto aggiudicatario ad adempiere assegnando un termine di 30 giorni entro cui conformarsi a tale richiesta. Tale diffida verrà notificata a mezzo di raccomandata con A/R.

Qualora il soggetto affidatario non provveda entro trenta giorni dall'intimazione, ad ottemperare a quanto richiesto, il GAL CRMP procederà alla risoluzione del contratto, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 1453 del codice civile, senza alcun diritto da parte dell'affidatario per l'attività fino a quel punto svolta e salvo l'esercizio del diritto al risarcimento dei danni eventualmente subiti dall'Amministrazione.

Il contratto si intende risolto di diritto in casi di sopravvenuta situazione di incompatibilità, cessione parziale o totale del contratto, subappalto, fallimento dell'Aggiudicatario o nelle ipotesi di sottoposizione della stesso alle altre procedure concorsuali derivanti da insolvenza.



### **Art. 16 – Controversie**

Le controversie che dovessero insorgere tra circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, qualora non possano essere composte in via amichevole, saranno deferite all'Autorità Giudiziaria Ordinaria.

Fino alla soluzione della controversia l'appaltatore non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato. Per tutte le controversie che dovessero sorgere, nessuna esclusa, il foro competente sarà quello di Velletri.

Non è ammessa la possibilità di devolvere ad arbitri la definizione delle suddette controversie.

### **Art. 17 – Responsabilità**

L'Aggiudicatario riconosce a suo carico tutti gli oneri inerenti all'assicurazione delle risorse umane occupate nelle attività previste dal contratto e dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni.

L'Aggiudicatario risponderà altresì di eventuali danni arrecati a persone e a cose facenti capo ai GAL o a terzi, per colpa o negligenza del personale messo a disposizione nella esecuzione delle prestazioni stabilite.

### **Art. 18 – Indicazioni Operative**

Al fine di assicurare massima efficacia e fluidità dei rapporti reciproci nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato d'oneri, all'atto della stipula del Contratto, il GAL CRMP designa un Referente, mentre l'Aggiudicatario indica un Coordinatore operativo.

### **Art. 19 – Diritto di Recesso**

L'Amministrazione ha facoltà di recedere in ogni momento dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, ivi compreso la sopravvenienza di disposizioni normative o regolamentari, con preavviso di almeno trenta giorni. In caso di recesso al Contraente sarà riconosciuto il pagamento dei servizi eseguiti, purché regolarmente effettuati, secondo il corrispettivo e le condizioni pattuite rinunciando lo stesso espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 C.C.

### **Art. 20 – Oneri a carico del Contraente**

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese contrattuali, bolli, imposte di registro nonché eventuali ed ulteriori oneri fiscali senza alcun diritto di rivalsa.

### **Art. 21 – Riservatezza**

Ai sensi e per effetti della normativa in materia di protezione dei dati personali, emanata con D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, ed in relazione alle operazioni che vengono eseguite per lo svolgimento delle attività previste dal presente appalto, il GAL CRMP, in qualità di titolare, nomina l'Aggiudicatario responsabile esterno del trattamento.

Si precisa che tale nomina avrà validità per il tempo necessario per eseguire le operazioni affidate dal titolare e si considererà revocata a completamento delle prestazione oggetto di appalto.

L'aggiudicatario in quanto responsabile esterno è tenuto ad assicurare la riservatezza delle informazioni, dei documenti e degli atti amministrativi, dei quali venga a conoscenza durante l'esecuzione della prestazione, impegnandosi a rispettare rigorosamente tutte le norme relative all'applicazione del D.Lgs. 196/2003.

L'Aggiudicatario assume l'obbligo di agire in modo che il dipendente personale incaricato di effettuare le prestazioni contrattuali mantenga riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso, non li divulghi e non ne faccia oggetto di sfruttamento.

Il GAL CRMP, parimenti, assume l'obbligo di mantenere riservate le informazioni tecniche portate a sua conoscenza nello svolgimento del rapporto contrattuale.

### **Art. 22 – Norme di Rinvio**

La partecipazione alla procedura di gara comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato d'oneri, nel Bando e relativo Disciplinare di gara. Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente Capitolato, si fa riferimento alla Direttiva CE n. 2004/18, al D. Lgs. 163/2006 ed ogni altra disposizione vigente in materia.

Il RUP è il RAF del GAL  
Dr. Guglielmo Mazzarelli

Il Presidente del GAL  
Dr. Giuseppe De Righi

ALLEGATO: FASCICOLO DI PROGETTO E ACCLUSO QUADRO ECONOMICO.