

AVVISO DI RETTIFICA N.1

In data odierna il RUP rettifica l'avviso originariamente pubblicato
in data 7.08.2020 nel sito di VeGAL come segue:

INDAGINE DI MERCATO – INVITO A PRESENTARE OFFERTA
PER L’AFFIDAMENTO DI UN SERVIZIO DI PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI
PRODOTTI DELLE OO.PP. ED ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI CORRELATI DEL
PROGETTO “PROMOZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHICOLI E SUPPORTO ALLE
ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI”
(MISURA FEAMP 5.68 - DGR N. 1581 DEL 30.10.2018 - PROGETTO N. 05/MCO/18/VE).

(CUP: H34I18000360009 - CIG: Z592DBE9FF)

TERMINE ENTRO CUI PRESENTARE LA DOMANDA: 10.12.2020

1) QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

- DGR n. 1581 del 30.10.2018 della Regione del Veneto. Bando di attuazione dell’art. 68, Priorità n. 5 - Favorire la commercializzazione e la trasformazione Misura 5.68 – Misure a favore della commercializzazione Obiettivo Tematico 3: “Promuovere la competitività delle piccole e medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell’acquacoltura”;
- Progetto “Supporto alle OO.PP.” codice identificativo FEAMP 05/MCO/2018, Reg. UE 508/2014, approvato con DDR n. 11 del 27.1.2020 dalla Regione del Veneto;

2) COMMITTENTE e PROCEDURA DI SELEZIONE

Il GAL Venezia Orientale (VEGAL), associazione riconosciuta senza scopo di lucro con personalità giuridica di diritto privato e “Organismo di diritto pubblico” ai sensi dell’art.3 del D.Lgs 50/2016 (Codice degli appalti), beneficiario del progetto in oggetto, intende affidare esternamente il SERVIZIO DI PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHICOLI DELLE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI (OO.PP.) E L’ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI CORRELATI con affidamento diretto ai sensi dell’art. 1 del D.L. 76/2020, convertito in L.120/2020 (in deroga all’art. 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016), previa indagine di mercato.

3) CONTESTO DI RIFERIMENTO

Il progetto dal titolo “*Supporto alle OO.PP.*” è stato finanziato nell’ambito del bando di cui alla DGR n. 1581 del 30.10.2018 della Regione del Veneto (Fondi FEAMP, iniziative previste nell’ambito dell’art. 68, Priorità n. 5 - Favorire la commercializzazione e la trasformazione Misura 5.68 – Misure a favore della commercializzazione Obiettivo Tematico 3: “Promuovere la competitività delle piccole e medie imprese, il settore agricolo e il settore della pesca e dell’acquacoltura”) ed è finalizzato a sostenere attività che promuovono e incentivano la competitività del settore ittico, volta alla ricerca di nuovi mercati e promuovere prodotti di qualità, il valore aggiunto o la qualità del pesce catturato.

Il progetto intende rafforzare il ruolo delle OO.PP. nella gestione e promozione delle produzioni locali. In particolare si intende contribuire alla valorizzazione e alla promozione della *Chamelea gallina* (bevarassa) e di *Callista Chione* (fasolaro), aumentare la consapevolezza dei consumatori in materia di tracciabilità e trasparenza dei prodotti pescati, nel rispetto della freschezza e della qualità del prodotto pescato ed infine avviare un processo educativo al consumo con la conoscenza dei prodotti ittici del territorio.

4) OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Con il presente avviso si chiede, alle ditte interessate, di presentare la migliore offerta per il servizio di PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ITTICI E MOLLUSCHICOLI DELLE ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI (OO.PP.) E L’ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI.

Nel dettaglio si chiede il preventivo per l’organizzazione e realizzazione delle seguenti attività (descrivere la metodologia di realizzazione e la programmazione delle attività, in coerenza con l’oggetto del servizio):

Attività 1: IL MERCATO RETAIL - PROMOZIONE IN-STORE:

- A. organizzazione e realizzazione di almeno **1 campagna di promozione in-store**, (punto vendita da decidere con il committente e nell'area metropolitana di Venezia o Padova) **della durata di almeno 20 giornate** includendo anche i weekend. Tale campagna dovrà comprendere la *progettazione, organizzazione, allestimento e realizzazione* di mini stand, quinta, bandiere, attività con promoter, buoni sconto sull'acquisto, omaggio prodotto e dépliant di presentazione con ricette tradizionali ed innovative con a base la vongola di mare e il fasolaro;
- B. organizzazione e sviluppo di almeno **1 evento promozionale di show cooking** della durata di una giornata, con assaggio del prodotto e la partecipazione, come testimonial, di uno chef stellato noto a livello nazionale, da svolgersi durante le attività al punto A.;
- C. organizzazione e sviluppo di **attività di promozione tramite:**
- a. **comunicati stampa** su testate locali/comunicati sulle news/depliant del punto vendita;
 - b. **comunicati via radio locali**;
 - c. **post sui social** sui vari profili social (di VeGAL es. pagina Facebook del FLAG Veneziano e sulle pagine social degli Associati coinvolti nel progetto OP Bivalvia e OP I Fasolari) e *promozione degli stessi su un territorio geolocalizzato* rispetto al punto vendita selezionato per l'attività in-store.

Attività 2: IL MERCATO HORECA

Ideazione, elaborazione, organizzazione e sviluppo di **1 campagna di comunicazione incentrata sui prodotti vongola e fasolaro dedicata al settore Horeca** che dovrà consistere in:

- **produzione di uno spot promozionale** che valorizzi i plus dei prodotti vongola e fasolaro, raccontando la storia della produzione e del territorio, con un efficace storytelling, anche considerando che i pescatori di *vongole* del distretto marittimo di *Venezia* hanno ottenuto la *prima certificazione MSC in Italia e sono certificati BIO*.
- **Messa in onda:** l'eccellenza dei prodotti sarà quindi promossa sulle **principali reti TV regionali** del nord e centro Italia (indicare almeno 5 tv regionali), nelle **maggiori radio nazionali** (indicare almeno 5 radio nazionali) e sulle **più importanti testate food e foodweb**, generaliste e su riviste di settore (indicare almeno 5 testate e consegnare almeno la redazione di due articoli, uno per prodotto), oltre alle **piattaforme digitali**.

Attività 3: CAMPAGNA WEB ADVERTISING

Organizzazione e sviluppo di una campagna di promozione online dei due prodotti, che consisterà nel mettere in sinergia i seguenti strumenti: banner pubblicitari, pubblicità su Facebook e sui social network, ottimizzazione dei siti internet sui motori di ricerca, gestione degli annunci a pagamento sui motori di ricerca, marketing sulle piattaforme mobili.

Nello specifico si chiede di:

- a. Ideazione di un **brand**;
- b. Creazione di **Landing page** (o minisiti) sui siti web ufficiali del beneficiario e di OP Bivalvia e OP Fasolari;
- c. Redazione dei **contenuti** della pagina web (seguendo le indicazioni del committente);
- d. pianificazione, sviluppo e realizzazione di **inserzioni pubblicitarie** linkate all'apposita Landing Page creata nei siti web ufficiali, della durata di almeno 12 mesi;
- e. pianificazione, sviluppo e pubblicazione di almeno **5 banner da inserire nei principali siti di cucina** (per esempio: Giallo Zafferano, Cucina Italiana nell'apposita sezione Topics "Vongole" etc).

La ditta a cui verrà aggiudicato l'incarico dovrà farsi carico delle spese per le seguenti attività:

- ideazione del piano di promo-commercializzazione ed elaborazione delle azioni di comunicazione sui target del progetto, individuazione dei messaggi e delle immagini, realizzazione dei testi, ricerca e pianificazione dei mezzi e strumenti di comunicazione;
- ideazione e produzione di uno spot promozionale con riprese video dei prodotti e del territorio sul modello dello storytelling;
- ideazione campagna di advertising offline e online;
- realizzazione esecutivi grafici per campagne e attività promozionali e relative eventuali stampe;
- fornitura materiale ed eventuali materie prime per l'attività in-store;
- personale (cuoco incluso) e costi di promozione per l'attività in-store;

- acquisto spazi per pianificazione su rete web (Campagna ADV su Google e con Pay Per Click per 12 mesi e banner su siti indicati);
- acquisto spazi campagna di promozione HORECA su emittenti televisive, radio e riviste di settore;
- ogni altro costo strettamente connesso al buona riuscita del servizio.

5) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I partecipanti, pena l'esclusione dalla procedura in quanto elementi essenziali dell'offerta, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di capacità tecnico-professionale;

1. **assenza di cause di esclusione** previste dall'art. 80 D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.;
2. **idoneità professionale** (se dovuta per legge): iscrizione per attività inerenti all'oggetto del presente appalto nel registro della CCIAA, o presso i competenti ordini professionali, in conformità con quanto previsto dal comma 3 dell'art.83 del D.Lgs. 50/2016.

6) TERMINI E CONDIZIONI DEL CONTRATTO

Per la fornitura del servizio richiesto al punto n. 4 è previsto un **costo massimo di € 31.500,00 oneri inclusi ed IVA esclusa, per un totale massimo di € 38.430,00 IVA ed oneri inclusi**, che verrà corrisposto previa fattura.

Il "prezzo contrattuale" sarà comunque determinato dall'offerta economica presentata dall'impresa aggiudicataria. Ogni eventuale futuro aumento dell'IVA sarà compreso nel prezzo offerto.

L'attività sopradescritta dovrà essere realizzata **entro il 15.05.2021** (salvo eventuali proroghe concesse dalla Regione Veneto).

Il **pagamento** avverrà tramite presentazione di regolari fatture, previa acquisizione del DURC direttamente presso gli organi competenti (INPS INAIL) e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura, mediante bonifico bancario.

Il codice univoco (SDI) del Committente per l'emissione della fatturazione elettronica, l'intestazione della fattura e le diciture da indicare obbligatoriamente nella stessa verranno comunicati al momento dell'affidamento/ordine di acquisto.

La **stipulazione del contratto** avverrà nella forma elettronica dello scambio di lettere commerciali, tramite PEC.

Ai sensi dell'art. 103 del DLgs 50/2016, in caso di mancato rispetto dei termini contrattuali il Committente potrà applicare una **penale** giornaliera dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non potrà comunque superare, complessivamente, il 10% di detto ammontare netto contrattuale. La riscossione della penale sarà operata in sede di conto finale e qualora non fosse sufficiente tale importo, si procederà all'escussione della cauzione definitiva.

Per il pieno e perfetto adempimento degli oneri assunti con il contratto, all'Aggiudicatario potrà essere richiesta la **cauzione** definitiva che, tenuto conto del valore dell'appalto, sarà inferiore a quella di legge e pari al 2,5% dell'importo netto contrattuale, salva la possibilità per Vegal di non richiederla in applicazione di quanto disposto dall'ultimo comma dell'art.103 del DLgs 50/2016.

7) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

La Stazione Appaltante affiderà il servizio in oggetto con procedura di acquisizione sottosoglia ai sensi dell'art 36, comma 2, lettera a) del D.Lgs. n. 50/2016, rispettando i principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza nonché i principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, a seguito dei seguenti elementi di negoziazione indicati in ordine decrescente di importanza:

- **Caratteristiche tecniche e qualitative** della proposta e modalità di realizzazione del servizio (**MAX: 30 punti**);
- **eventuali proposte integrative**, migliorative/accessorie, incluse nel prezzo dell'offerta (**MAX: 20 punti**);
- **economicità** complessiva dell'offerta (**MAX: 5 punti**).

Il suddetto punteggio massimo di 55 punti complessivi verrà attribuito secondo quanto previsto nella seguente

tabella:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
CRITERIO 1: CARATTERISTICHE TECNICHE, QUALITATIVE DELLA PROPOSTA FORMULATA	Il Proponente dovrà descrivere la metodologia di realizzazione e la programmazione delle attività, in coerenza con l'oggetto del servizio. Nella proposta si chiede di descrivere anche eventuali soluzioni alternative a modalità tradizionali di realizzazione, di pari valore economico, che tengano conto di situazioni emergenziali (es. Covid-19).	MAX 30 punti Di cui: - completezza e adeguatezza della metodologia proposta in rapporto agli obiettivi del progetto: MASSIMO 15 PUNTI (0 insufficiente, 2 scarso, 6 sufficiente, 10 buono, 15 ottimo); - innovatività ed efficacia della metodologia proposta di organizzazione dell'evento tecnico: MASSIMO 15 PUNTI (0 insufficiente, 2 scarso, 6 sufficiente, 10 buono, 15 ottimo); La Commissione Giudicatrice attribuirà il punteggio discrezionalmente, in base al seguente criterio motivazionale: <i>chiarezza, coerenza ed efficacia della metodologia proposta rispetto al servizio richiesto.</i>
CRITERIO 2: PROPOSTE INTEGRATIVE MIGLIORATIVE/ACCESSORIE, INCLUSE NEL PREZZO DELL'OFFERTA	La proposta tecnico-illustrativa potrà essere corredata da proposte aggiuntive rispetto a quelle richieste, incluse nel prezzo complessivo dell'offerta (a titolo di esempio: implementazione della distribuzione dello spot su altre emittenti regionali e/o nazionali, implementazione numero e/o durata eventi promozionali, ecc.).	MAX 20 punti Utilità e interesse per la proposta aggiuntiva (0 insufficiente, 2 scarso, 6 sufficiente, 15 buono, 20 ottimo) La Commissione Giudicatrice attribuirà il punteggio discrezionalmente, in base al seguente criterio motivazionale: <i>Utilità e interesse della proposta.</i>
CRITERIO 3: ECONOMICITÀ COMPLESSIVA DELL'OFFERTA		MAX 5 punti 5 punti al concorrente con la migliore percentuale di ribasso sulla base d'asta di € 31.500,00 oneri inclusi ed IVA esclusa. Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio minore in base alla seguente formula: $P = \frac{\% \text{ di ribasso preventivo in esame}}{\% \text{ di ribasso miglior preventivo}} \times 5$

In caso di parità di punteggio, il servizio verrà assegnato alla ditta che ha migliore esperienza (numero di incarichi e grado di rilevanza e attinenza alle tematiche tecniche del progetto).

8) MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

I proponenti dovranno far pervenire la propria offerta a VeGAL **entro il giorno 10 DICEMBRE 2020** esclusivamente via PEC all'indirizzo: vegal@pec.it.

L'oggetto della PEC deve riportare la dicitura "Progetto SUPPORTO OOPP - 05/MCO/2018- PREVENTIVO PER PROMOCOMMERCIALIZZAZIONE(CUP H34I18000360009 - CIG Z592DBE9FF)".

L'offerta dovrà essere obbligatoriamente composta dai seguenti documenti:

- **dichiarazione sostitutiva** di atto di notorietà, ai sensi dell'artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, redatta su carta libera, accompagnata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore, come da modello riportato in Allegato A al presente avviso;
- **offerta tecnica**, sottoscritta dal legale rappresentante con firma leggibile e per esteso, in cui vengano evidenziati chiaramente i requisiti tecnico-professionali di partecipazione richiesti al punto 5 e gli elementi assoggettabili a valutazione descritti nella tabella del punto 7. L'offerta tecnica dovrà

contenere preferibilmente le seguenti documentazioni:

- un **CV aggiornato della ditta** e delle persone coinvolte nella realizzazione del servizio;
- un **portfolio delle attività** e prodotti analoghi a quelli richiesti già svolte per altri Committenti svolto negli ultimi 5 anni;
- **la descrizione della metodologia di realizzazione e la programmazione delle attività del servizio richiesto. Tale descrizione dovrà essere quanto più possibile chiara e comprensibile e fare diretto riferimento alle Attività da 1 a 3 del PUNTO N. 4 OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO. Questa sezione descrittiva non dovrà superare le tre facciate A4 e i servizi descritti dovranno essere quantificabili e misurabili** (a titolo di mero es. n. 1 campagna promozionale, n. 1 evento di showcooking, n. 1 chef stellato etc.).
- il dettaglio di **eventuali proposte migliorative**, integrative/accessorie, incluse nel prezzo dell’offerta. **Questa sezione descrittiva non dovrà superare una facciata A4 e i servizi descritti dovranno essere quantificabili e misurabili.**
- **offerta economica** contenete il seguente dettaglio del prezzo (in caso di errore/discordanza con il prezzo offerto, prevarrà la % di ribasso):
 - **prezzo oneri inclusi ed IVA esclusa**; si chiede di dettagliare anche gli importi dell’imponibile, degli oneri e l’IVA.
 - **Percentuale di ribasso.**Si chiede di indicare anche il Regime IVA a cui il proponente è soggetto.

9) ALTRE INFORMAZIONI

L’aggiudicazione in sede di procedura deve ritenersi provvisoria e condizionata alla verifica dei requisiti dichiarati dai concorrenti, a norma di legge. In caso di mancato riscontro dei requisiti dichiarati si procederà all’esclusione del concorrente dalla procedura e all’applicazione delle ulteriori sanzioni previste per legge e l’affidamento al concorrente che segue immediatamente in graduatoria.

Si procederà all’affidamento del servizio anche nel caso in cui venga presentata una sola offerta, purché essa sia valida e congrua.

L’Amministrazione si riserva di effettuare controlli a campione sulle dichiarazioni sostitutive presentate in sede di procedura, ai sensi del DPR 445/2000.

Si precisa che:

- la stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure di verifica dei requisiti previste dalla normativa vigente;
- la stazione appaltante si riserva di differire, spostare, o revocare il presente procedimento senza alcun diritto dei concorrenti al rimborso delle spese o quant’altro.

Sono a carico dell’Aggiudicatario tutte le tasse e i diritti relativi alla stipulazione del contratto e la sua registrazione.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all’art. 3 c.1, della legge n.136/2010, e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Vegal si riserva la possibilità di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto contrattuale, ovvero per sopravvenuta e diversa esigenza dell’Amministrazione o mancata attivazione del servizio, in conformità a quanto previsto dall’art.94, del D.Lgs. n.50/2016.

In tal caso le ditte partecipanti alla procedura non potranno vantare alcun diritto nei confronti di VeGAL, né danno emergente, né lucro cessante.

Per quanto previsto dalla presente Avviso si applica la normativa vigente in materia di contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

Vegal si riserva, nel corso del servizio, la facoltà di acquistare presso la ditta affidataria altri servizi non indicati nel bando per esigenze non prevedibili al momento della pubblicazione dello stesso, previa analisi della congruità del prezzo da pattuire preventivamente all’ordine di acquisto.

Procedura Ricorso

Avverso al presente provvedimento è ammessa proposizione di ricorso giurisprudenziale innanzi al T.A.R. Veneto secondo le modalità di cui al D.Lgs. 2 luglio 2010 n.104 o in alternativa è ammesso ricorso straordinario al Capo dello Stato ai sensi del DPR 1199/1971, rispettivamente entro il termine di 30 (trenta) giorni decorrenti dalla conoscenza del provvedimento lesivo.

Informativa ai sensi del Reg. (UE) n.679/2016 in materia di Trattamento dei dati personali e tutela della riservatezza

I dati personali raccolti saranno trattati dalla Stazione Appaltante per gestire la gara in oggetto e conformemente a quanto stabilito dal Reg. (UE) 679/2016. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio e l'eventuale rifiuto comporta l'impossibilità di partecipare alla procedura.

Responsabile del Procedimento: dott.ssa Cinzia Gozzo.

Richieste di informazioni o chiarimenti.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti, rivolgersi a dott. Paolo Valeri e dott.sa Cinzia Gozzo, Tel. 0421 394202 – FAX 0421 390728, e-mail: vegal@vegal.net.

Il presente avviso è pubblicato nel sito internet di VeGAL, nella sezione Amministrazione trasparente/Affidamenti e Incarichi.

Portogruaro, 23.11.2020

Il Responsabile del Procedimento

Cinzia Gozzo

Allegato A

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' (Art.21 e 47 D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445)

Il sottoscritto, nato a Prov. il,
C.F. residente a Prov. CAP, in
via n. in qualità di della
ditta..... Sede legale Sede operativa
..... C.F. P.IVA.
....., in relazione alla procedura di selezione per il servizio di promozione e
commercializzazione dei prodotti delle oo pp ed organizzazione eventi del progetto "SUPPORTO ALLE OO.PP."
(CIG: Z592DBE9FF) - ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 "Testo Unico delle
disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa", consapevole della
decadenza dei benefici di cui all'art. 75 D.P.R.445/2000 e delle conseguenze penali previste dall'art. 76 del
medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA sotto la propria responsabilità:

1. le generalità della ditta Sede legale
Sede operativa C.F. P.IVA.
.....;
2. di non trovarsi nelle condizioni di esclusione e di limitazione alla partecipazione a gare, previste nell'art
80 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.;
3. gli estremi di iscrizione alla CCIAA, ovvero presso i competenti Ordini Professionali;
4. di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo ovvero singolarmente e quale
componente di raggruppamento temporaneo;
5. di accettare, senza condizione e riserva alcuna, tutte le norme, disposizioni, condizioni, tempi di
espletamento del servizio, contenute nella lettera di invito;
6. di aver preso esatta cognizione della natura del servizio da prestare e di tutte le circostanze generali,
particolari e locali che possano influire sull'espletamento del servizio e sulla determinazione
dell'offerta;
7. di autorizzare l'utilizzo dei dati personali raccolti per l'espletamento della procedura secondo quanto
stabilito dal Reg. (UE) 679/2016.

Luogo e data _____

Timbro e firma

Allegare documento di identità in corso di validità del sottoscrittore