

AVVISO PUBBLICO
PER L'ACQUISIZIONE DI PREVENTIVI FINALIZZATA ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. B), DEL D.LGS. 31 MARZO 2023, N. 36, DEL SERVIZIO INTEGRATO DI ALLESTIMENTO, ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELLA CUCINA N. 2 DELL'AGORÀ GAL – RURAL HUB CALABRIA, NELL'AMBITO DELLA MANIFESTAZIONE "VINITALY AND THE CITY SIBARI 17,18, 19 luglio 2026"

IL DIRETTORE

VISTI

- il Regolamento (UE) n. 2021/2115 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021;
- il Complemento Strategico della PAC (CSR Calabria 2023-2027), approvato dalla Regione Calabria;
- l'Intervento **SRG06 – Cooperazione LEADER** del CSR Calabria 2023-2027;
- il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici";
- in particolare gli articoli 17, 18, 19 e seguenti (digitalizzazione del ciclo di vita dei contratti), 49, 50, comma 1, lettera b), 65, 94 e seguenti del D.Lgs. n. 36/2023;
- la Legge 7 agosto 1990, n. 241;
- il Protocollo d'Intesa sottoscritto in data 30 giugno 2026 tra ARSAC e i Gruppi di Azione Locale della Calabria per la valorizzazione integrata dei territori rurali e delle produzioni agroalimentari della Calabria nell'ambito delle manifestazioni organizzate dall'ARSAC nella programmazione 2023-2027;
- l'Accordo di collaborazione attuativo sottoscritto tra il GAL Sila Sviluppo, il GAL Riviera dei Cedri, il GAL Terre Vibonesi, il GAL Kroton e il GAL Due Mari per la gestione associata della **Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria**;
- il Regolamento interno del GAL Sila Sviluppo per l'affidamento di lavori, servizi e forniture.

PREMESSO CHE

Il Progetto di Cooperazione Regionale "**Rural Hub Calabria**", finanziato a valere sull'Intervento SRG06 del CSR Calabria 2023-2027, promuove azioni integrate finalizzate alla valorizzazione dei territori rurali della Calabria, delle produzioni agroalimentari identitarie, delle filiere locali, della cultura enogastronomica e del patrimonio paesaggistico regionale.

Nell'ambito del progetto, i Gruppi di Azione Locale della Calabria partecipano alla manifestazione "**Vinitaly and the City – Sibari 2026**", organizzata dall'ARSAC su delega della Regione Calabria, in programma presso il **Parco Archeologico di Sibari dal 17 al 19 luglio 2026**.

Per tale occasione sarà realizzata l'**Agorà GAL – Rural Hub Calabria**, spazio istituzionale dedicato alla promozione integrata dei territori rurali calabresi, articolato in aree espositive, spazi di animazione territoriale e due cucine operative destinate alla preparazione e somministrazione di piatti della tradizione gastronomica regionale.

Con l'Accordo di collaborazione attuativo sottoscritto tra il GAL Sila Sviluppo, il GAL Riviera dei Cedri, il GAL Terre Vibonesi, il GAL Kroton e il GAL Due Mari, il **GAL Sila Sviluppo** è stato individuato quale GAL capofila per l'espletamento della procedura di affidamento relativa alla gestione della **Cucina n. 2**.

GAL SILA SVILUPPO Società Consortile a r.l.

Sede Legale: Via Forgitelle, 28 – Camigliatello Silano – 87052 Fraz. di Spezzano della Sila (CS)

Sede Operativa: Via P. Mascagni 26, 87058 Spezzano della Sila (CS)

C.F./P. IVA 02328170788 • www.galsila.it • info@galsila.it • silasviluppo@gigapec.it



Il servizio oggetto del presente Avviso costituisce parte integrante delle attività di promozione territoriale previste dal Progetto "Rural Hub Calabria" e non si configura quale ordinario servizio di ristorazione, bensì quale strumento di valorizzazione delle produzioni agroalimentari identitarie, delle filiere locali e del modello di ospitalità rurale rappresentato dalle aziende agrituristiche della Calabria.

RENDE NOTO

che il GAL Sila Sviluppo intende acquisire preventivi finalizzati all'affidamento diretto del servizio descritto nel presente Avviso.

Art. 1

Oggetto dell'affidamento

L'affidamento ha ad oggetto il **servizio integrato di progettazione, allestimento, organizzazione e gestione della Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria**, comprensivo della preparazione espressa e della somministrazione di circa **7.500 pasti** nell'ambito della manifestazione "**Vinality and the City – Sibari 2026**".

Il servizio comprende tutte le attività necessarie alla completa realizzazione della cucina temporanea, secondo quanto previsto dal presente Avviso e dal Capitolato Tecnico.

Art. 2

Finalità dell'affidamento

L'affidamento è finalizzato a promuovere il patrimonio enogastronomico dei territori dei Gruppi di Azione Locale della Calabria, attraverso la preparazione estemporanea di piatti della tradizione regionale, l'utilizzo delle produzioni agroalimentari locali e la valorizzazione del modello di ospitalità rurale rappresentato dalle aziende agrituristiche.

L'attività di cucina costituisce parte integrante delle azioni di animazione territoriale previste dal Progetto "Rural Hub Calabria" e dovrà favorire l'interazione con il pubblico, contribuendo alla promozione dell'identità rurale calabrese.

Art. 3

Importo dell'affidamento

L'importo complessivo massimo dell'affidamento è determinato in **€ 90.000,00 (novantamila/00), oltre IVA se dovuta**, comprensivo di ogni prestazione, fornitura, attrezzatura, materiale di consumo, personale, onere di sicurezza aziendale, trasporto, montaggio, smontaggio e di ogni altro costo necessario per la completa e regolare esecuzione del servizio.

L'importo posto a base dell'affidamento è da intendersi onnicomprensivo e remunerativo di tutte le prestazioni richieste.

Art. 4

Durata dell'affidamento

L'affidamento riguarda tutte le attività necessarie alla realizzazione del servizio nell'ambito della manifestazione "**Vinality and the City – Sibari 2026**", in programma dal **17 al 19 luglio 2026**, comprensive delle operazioni di:

- allestimento della cucina;
- installazione delle attrezzature;
- preparazione e somministrazione dei pasti;
- pulizia e sanificazione degli spazi;

GAL SILA SVILUPPO Società Consortile a r.l.

Sede Legale: Via Forgitelle, 28 – Camigliatello Silano – 87052 Fraz. di Spezzano della Sila (CS)

Sede Operativa: Via P. Mascagni 26, 87058 Spezzano della Sila (CS)

C.F./P. IVA 02328170788 • www.galsila.it • info@galsila.it • silasviluppo@gigapec.it



- smontaggio e ripristino dell'area.

Il cronoprogramma delle attività sarà definito dal GAL Sila Sviluppo in raccordo con ARSAC e con l'organizzazione della manifestazione.

Art. 5

Soggetti ammessi e requisiti di partecipazione

Possono presentare preventivo esclusivamente **aziende agrituristiche**, singole o associate, in possesso, alla data di scadenza del presente Avviso, dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale

a) insussistenza delle cause di esclusione previste dagli articoli **94, 95, 96, 97 e 98** del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36;

Requisiti di idoneità professionale

b) iscrizione nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio competente per attività coerenti con l'oggetto dell'affidamento;

c) regolare autorizzazione all'esercizio dell'attività agriturbistica ai sensi della normativa vigente;

d) possesso di tutti i requisiti amministrativi, fiscali, igienico-sanitari e autorizzativi necessari allo svolgimento dell'attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande anche nell'ambito di manifestazioni temporanee organizzate al di fuori della sede aziendale.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

e) aver maturato, nel corso degli ultimi **tre anni**, documentata esperienza nell'organizzazione e gestione di servizi analoghi a quello oggetto del presente affidamento, svolti nell'ambito di manifestazioni fieristiche, eventi enogastronomici, culturali o turistici, con preparazione e somministrazione espressa di alimenti presso il luogo dell'evento;

f) disporre di una struttura organizzativa adeguata all'esecuzione del servizio, con personale qualificato e attrezzature professionali idonee.

Per **servizi analoghi** si intendono servizi di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande svolti nell'ambito di manifestazioni pubbliche, fiere, festival, eventi enogastronomici o iniziative di analoga complessità organizzativa.

g) aver realizzato, nel corso degli ultimi tre esercizi finanziari disponibili alla data di pubblicazione del presente Avviso, un fatturato specifico per servizi analoghi a quello oggetto dell'affidamento non inferiore ad euro 90.000,00, IVA esclusa.

L'operatore economico dovrà dimostrare di possedere un'organizzazione aziendale adeguata alla gestione contemporanea del servizio, con personale e mezzi propri sufficienti all'esecuzione delle prestazioni richieste.

Art. 6

Modalità di esecuzione del servizio

L'operatore economico affidatario dovrà garantire la completa organizzazione e gestione della **Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria**, assicurando:

- l'allestimento completo della cucina e delle aree operative;
- la fornitura e l'installazione delle attrezzature professionali necessarie;
- l'approvvigionamento delle materie prime e delle derrate alimentari;
- la presenza di personale qualificato in numero adeguato;
- la preparazione e la somministrazione di circa **7.500 pasti** nel corso della manifestazione;
- il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene, HACCP e sicurezza nei luoghi di lavoro;

- la pulizia continua della cucina e delle aree di preparazione e somministrazione;
- lo smontaggio delle attrezzature e il ripristino dell'area al termine della manifestazione.

La preparazione delle pietanze dovrà avvenire **esclusivamente all'interno della Cucina n. 2 dell'Agorà GAL – Rural Hub Calabria**.

Non è ammessa la fornitura di pasti già preparati, precotti o provenienti da laboratori esterni, salvo le lavorazioni preliminari consentite dalla normativa vigente e specificamente indicate nell'offerta tecnica.

L'affidatario dovrà utilizzare prevalentemente prodotti agroalimentari della Calabria, privilegiando le produzioni identitarie dei territori rappresentati dai Gruppi di Azione Locale aderenti al Progetto **"Rural Hub Calabria"**.

La preparazione delle pietanze dovrà costituire anche occasione di valorizzazione del patrimonio enogastronomico regionale attraverso attività dimostrative e di interazione con il pubblico.

Art. 7

Modalità e termini di presentazione dei preventivi

Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la propria proposta entro le ore 12:00 del giorno 09/07/2026, esclusivamente mediante posta elettronica certificata all'indirizzo pec silasviluppo@gigapec.it.

Il preventivo dovrà essere corredato dalla seguente documentazione:

- a) Domanda di partecipazione, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante;
- b) Visura camerale aggiornata;
- c) Allegato B offerta tecnica contenente

- Relazione tecnico-organizzativa illustrante:

- l'organizzazione del servizio;
- il personale impiegato;
- le attrezzature utilizzate;
- le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
- il piano organizzativo della cucina;
- le modalità di valorizzazione delle produzioni agroalimentari calabresi;

- Proposta gastronomica con indicazione dei piatti che si intendono realizzare;

- Elenco dei principali servizi analoghi svolti negli ultimi tre anni;

- d) Offerta economica, Allegato C

Il GAL Sila Sviluppo si riserva la facoltà di richiedere chiarimenti o integrazioni documentali.

Art. 8

Valutazione comparativa dei preventivi

Il presente Avviso è finalizzato esclusivamente all'acquisizione di preventivi nell'ambito della procedura di affidamento diretto prevista dall'art. 50, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 36/2023 e non costituisce procedura di gara.

I preventivi saranno valutati dal Responsabile Unico del Progetto, eventualmente con il supporto di un gruppo di lavoro interno, tenendo conto della qualità complessiva della proposta e della sua congruità economica.

Nella valutazione saranno considerati, in particolare:

- qualità della proposta organizzativa;
- esperienza maturata nella gestione di eventi analoghi;
- adeguatezza dell'organizzazione del personale;

- qualità e tipicità del menù proposto;
- utilizzo di prodotti agroalimentari calabresi e valorizzazione delle produzioni dei territori dei Gruppi di Azione Locale;
- capacità di realizzare attività di show cooking e animazione gastronomica;
- sostenibilità ambientale del servizio;
- congruità economica del preventivo.

Il GAL Sila Sviluppo si riserva la facoltà di procedere all'affidamento anche in presenza di un solo preventivo ritenuto idoneo e congruo.

Art. 9

Procedura di affidamento

Conclusa la fase di valutazione comparativa dei preventivi, il GAL Sila Sviluppo procederà all'affidamento diretto del servizio ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 36/2023.

La successiva fase negoziale sarà espletata mediante **Trattativa Diretta** sulla piattaforma telematica di approvvigionamento digitale utilizzata dal GAL Sila Sviluppo, nel rispetto delle disposizioni in materia di digitalizzazione del ciclo di vita dei contratti pubblici.

L'affidamento sarà perfezionato a seguito dell'acquisizione del Codice Identificativo di Gara (CIG), della verifica dei requisiti dell'operatore economico e dell'adozione del provvedimento di affidamento.

Art. 10

Stipula del contratto e modalità di fatturazione

Il contratto sarà stipulato dal **GAL Sila Sviluppo**, in qualità di GAL capofila individuato dall'Accordo di collaborazione sottoscritto con il GAL Riviera dei Cedri, il GAL Terre Vibonesi, il GAL Kroton e il GAL Due Mari.

L'operatore economico affidatario si impegna ad eseguire il servizio secondo le modalità previste nel presente Avviso, nel Capitolato Tecnico e nell'offerta presentata.

In conformità a quanto previsto dall'Accordo di collaborazione tra i GAL aderenti, l'operatore economico emetterà **distinte fatture** nei confronti di ciascun GAL partecipante, per gli importi di rispettiva competenza risultanti dal quadro economico allegato al contratto.

Ciascun GAL provvederà autonomamente alla liquidazione della fattura di propria competenza, previa verifica della regolare esecuzione delle prestazioni.

Art. 11

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla **Legge 13 agosto 2010, n. 136** e successive modificazioni.

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 12

Verifica dei requisiti

Il GAL Sila Sviluppo procederà alla verifica del possesso dei requisiti dichiarati dall'operatore economico individuato quale affidatario, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36.

Qualora, in sede di verifica, emerga la mancanza dei requisiti richiesti, il GAL procederà alla revoca dell'affidamento e potrà procedere all'individuazione di altro operatore economico, fatta salva ogni ulteriore conseguenza prevista dalla normativa vigente.

Art. 13

Obblighi dell'affidatario

L'operatore economico affidatario si impegna a:

- eseguire il servizio secondo quanto previsto dal presente Avviso, dal Capitolato Tecnico e dall'offerta presentata;
- garantire il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, HACCP, sicurezza nei luoghi di lavoro e tutela della salute;
- impiegare personale qualificato e regolarmente assunto;
- assicurare la piena funzionalità della cucina durante tutte le giornate della manifestazione;
- utilizzare attrezzature conformi alla normativa vigente;
- mantenere costantemente puliti e igienicamente idonei gli spazi di preparazione e somministrazione;
- utilizzare prevalentemente prodotti agroalimentari della Calabria, privilegiando quelli provenienti dai territori dei GAL aderenti al progetto Rural Hub Calabria;
- collaborare con il GAL Sila Sviluppo e con ARSAC per il corretto svolgimento delle attività promozionali e di animazione previste nell'Agorà GAL.

Art. 14

Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo avverrà a seguito della regolare esecuzione del servizio e della presentazione delle relative fatture.

In conformità all'Accordo di collaborazione sottoscritto tra i GAL aderenti, l'operatore economico emetterà **distinte fatture** nei confronti di ciascun GAL partecipante, per gli importi di rispettiva competenza.

Ciascun GAL provvederà autonomamente alla liquidazione della propria fattura nei termini di legge, previa verifica della regolare esecuzione delle prestazioni.

Art. 15

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'affidatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni.

Ai fini della tracciabilità, tutti i movimenti finanziari relativi al presente affidamento dovranno essere effettuati mediante strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Art. 16

Trattamento dei dati personali

I dati personali acquisiti saranno trattati nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, come modificato dal D.Lgs. n. 101/2018, esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura.

Titolare del trattamento è il GAL Sila Sviluppo S.c.a.r.l.

Art. 17

Responsabile Unico del Progetto

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è il Direttore del Gal Sila Sviluppo Avv. Francesco De Vuono;
Eventuali richieste di chiarimento dovranno essere trasmesse entro il termine indicato nel presente Avviso mediante la piattaforma telematica di approvvigionamento digitale utilizzata per la procedura.

Art. 18 **Pubblicità**

Il presente Avviso è pubblicato:

- sul sito istituzionale del GAL Sila Sviluppo;
- sulla piattaforma telematica di approvvigionamento digitale utilizzata dal GAL;
- nella sezione "Amministrazione Trasparente", ove previsto dalla normativa vigente.

Art. 19 **Disposizioni finali**

Il presente Avviso ha natura esclusivamente esplorativa ed è finalizzato all'acquisizione di preventivi ai fini dell'eventuale affidamento diretto del servizio ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b), del D.Lgs. n. 36/2023.

Il GAL Sila Sviluppo si riserva la facoltà di:

- non procedere all'affidamento qualora nessun preventivo sia ritenuto idoneo o conveniente;
- sospendere, modificare o revocare la presente procedura in qualsiasi momento, senza che ciò possa comportare pretese o diritti da parte degli operatori economici partecipanti;
- richiedere chiarimenti, precisazioni o integrazioni documentali.

Per quanto non espressamente previsto dal presente Avviso si applicano le disposizioni del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, della Legge n. 241/1990 e della restante normativa vigente.

Spezzano della Sila, 03/07/2027

Il Responsabile PAL

Avv. Francesco De Vuono

