

Progetto Sapori & Delizie
richiesta proposta tecnica, creativa ed economica – CIG Z0B20BBE25

Il progetto “Sapori & Delizie” vuole fornire una promozione strategica integrata dell’intero territorio provinciale, in cui il fil rouge è la valorizzazione del patrimonio naturale e culturale, che si sostanzia su due sistemi portanti: le peculiarità del riconoscimento UNESCO, con le Delizie e il paesaggio; e l’enogastronomia come ulteriore elemento di conoscenza del patrimonio culturale locale.

Si prevedono due ambiti di intervento: I Sapori: enogastronomia – le vie del gusto; Le Delizie: il patrimonio diffuso, un viaggio tra le Delizie estensi.

Con Decreto del Presidente n. 115 del 7/11/17, è stata approvata dalla Provincia di Ferrara la proposta progettuale di promozione turistica su scala provinciale candidata da Sipio a valere sul PTPL 2017.

1.Oggetto

Oggetto del seguente avviso sono le seguenti attività:

- a) **progetto strategico**
- b) **brand ed immagine coordinata**
- c) redazione e adattamento **testi**
- d) realizzazione **fotografie** prodotti da promuovere (come da elenco in calce*)
- e) **traduzioni** testi almeno in lingua inglese adatti al tipo di prodotto
- f) ideazione, realizzazione grafica e stampa di un **prodotto cartaceo** (in distribuzione principalmente presso gli IAT della provincia, fiere e tour operator).
Massima libertà in relazione a formati e caratteristiche del prodotto, che però deve essere stampato in almeno **10.000 copie** e deve essere consegnato il **file di stampa aperto** per poter ristampare il prodotto, aggiornare i contenuti. Incluso consegna dei prodotti finiti.
- g) realizzazione **impianto pubblicitario per riviste/giornali in formato cartaceo e web** e relativi adattamenti alle esigenze degli spazi e delle testate selezionate dalla scrivente. In caso anche stesura di testi redazionali da pubblicare. Esclusi i costi d’inserzione.
- h) studio grafico e fornitura testi per **la parte dedicata al progetto sul portale “ferraterraeacqua”** (<http://www.ferraterraeacqua.it/it/>), in collaborazione con il fornitore attuale che gestisce il sito.
- i) Promozione on line del **video “Foodie”** (<https://www.youtube.com/watch?v=5M535Wd0T0I>)
Incluso grafica, contenuti e acquisizione spazi.

I punti a), b), c), d), e) interagiscono e devono trovare applicazione in tutti i prodotti da realizzare o promuovere di cui ai punti f), g), h), i).

Tutti i prodotti devono essere forniti anche in **file aperti lavorabili** per stampe o adeguamenti successivi.

2.Requisiti minimi di ammissibilità

Le imprese ed i professionisti in possesso di P. IVA, contestualmente alla presentazione dell’offerta, devono dichiarare- ai sensi del Dpr 445 del 2000, il possesso dei seguenti requisiti:

- assenza delle cause di esclusione alla partecipazione alle gare di cui all’articolo 38 del d.lgs. n.163/2006 e s.m.i.;
- l’impegno ad assumersi tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari conformemente a quanto previsto dalla legge 13/08/2010, n. 136;
- il consenso, ai sensi del successivo art. 19 e in applicazione di quanto disposto dalla legge n.196/2003, al trattamento dei dati anche personali per ogni esigenza concorsuale e per la stipula dell’eventuale contratto;
- la regolarità del pagamento contributivo secondo le vigenti norme.

AVVISO del 13 Novembre 2017

3. Durata

Tutti i prodotti devono essere consegnati entro il 31/12/2017, ad esclusione delle promozioni che possono essere prenotate entro il 31/12/2017 per poi essere pubblicate non oltre il 15/2/2018.

4. Offerta tecnica

L'offerta tecnica dovrà essere redatta in lingua italiana e dovrà descrivere in dettaglio la modalità attraverso la quale il proponente intende erogare i servizi richiesti e includere tutti gli elementi ritenuti utili ai fini della valutazione dell'offerta medesima, incluso visualizzazioni della proposta creativa.

5. Valore dell'offerta economica

Per la realizzazione delle attività descritte al precedente punto 1, è necessario indicare un'offerta economica complessiva in ribasso rispetto all'importo totale di 40.000,00 Euro IVA esclusa (quarantamila/00 IVA esclusa).

7. Presentazione dell'offerta

L'offerta è composta dai seguenti documenti:

- dichiarazione di cui all'art.2
- offerta tecnica di cui all'art.4
- offerta economica di cui all'art. 5
- Curriculum Vitae aziendale
- indicazione del referente di progetto e relativi recapiti
- copia documento di identità del legale rappresentante

L'offerta dovrà essere inviata, completa di tutte le sue parti, all'indirizzo anna.fregnan@siproferrara.com entro le ore 15.00 del 21/11/2017.

8. Procedura di selezione

Per l'esame delle offerte verrà istituita una Commissione composta da rappresentanti di Sipro, Provincia di Ferrara, Comune di Ferrara e Comune di Comacchio.

Le domande che perverranno nei termini verranno valutate ai fini del controllo della completezza della documentazione richiesta dall'avviso e, quelle ammesse, saranno ulteriormente valutate secondo i criteri ed i punteggi della sottostante tabella:

Descrizione	Punteggio max
Progetto strategico – completezza ed applicabilità	20
Innovatività del progetto grafico	15
Aggiunta di una lingua (oltre inglese ed italiano) nel prodotto di cui all'art. 1. - e).	10
Curriculum Vitae aziendale – congruità delle esperienze e adeguatezza della struttura organizzativa al progetto	20
Identificazione di un referente unico di progetto	5
	70

La valutazione dell'offerta economica sarà effettuata sulla base della seguente formula:
 (Prezzo minimo offerto/prezzo del concorrente i-esimo)*30 (peso)

***SERVIZIO FOTOGRAFICO
ELENCO PRODOTTI**

- Aglio di Voghiera – DOP
- Angulla delle Valli di Comacchio
- Cappellacci di zucca ferraresei
- Coppia ferrarese
- Pampepato o pampapato di Ferrara
- Riso del Delta del Po – IGP
- Salama da sugo o Salamina - IGP
- Vini del Bosco Eliceo – DOC
- Vongola di Goro
- Pasticcio di maccheroni
- Torta Tenerina o “Tacolenta”
- Cesta o composizione di frutta e verdura: Asparago verde di Altedo – IGP, carota del Delta ferrarese, cocomero ferrarese, melone dell’Emilia, pera dell’Emilia Romagna – IGP, pesca e nettarina dell’Emilia Romagna – IGP, fragola di Lagosanto, Zucca, radicchio, tartufo.