



## SPETT.LE OPERATORE ECONOMICO

FONDO SVILIPPO E COESIONE (FSC) 2021/2027. PROGETTO "VALORIZZAZIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO". RICHIESTA DI PREVENTIVO PER LA REALIZZAZIONE DI UN INSERTO REDAZIONALE, PER LA PROMOZIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO DELLA REGIONE CAMPANIA, CON MESSA IN ONDA DURANTE TRASMISSIONI TELEVISIVE TEMATICHE. C.U.P. I29J21001510001.

---

L'Agenzia Campania Turismo (nel seguito "Agenzia") è soggetto attuatore del progetto "VALORIZZAZIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO" - FONDO SVILUPPO E COESIONE (FSC) 2021/2027 - C.U.P. I29J2100151000, approvato con decreto direttoriale n. 651 del 29/12/2022.

Nell'iniziativa progettuale sopra citata rientra l'Azione 1, la cui voce 1.3. "Azioni di comunicazione" prevede, tra l'altro, la realizzazione delle attività di comunicazione necessarie al fine di massimizzare la conoscenza delle manifestazioni in programma nonché di valorizzare il patrimonio enogastronomico e le risorse territoriali della regione Campania.

Allo scopo di realizzare le suddette attività, è opportuno individuare degli operatori economici cui affidare la realizzazione di un inserto redazionale, da sviluppare nel corso di uno o più degli eventi enogastronomici previsti dal progetto sopra indicato, che si svolgeranno sul territorio della regione Campania, tra il mese di Febbraio 2025 ed il mese di Dicembre 2025, secondo il calendario di seguito riportato:

PERIODO DI SVOLGIMENTO	DENOMINAZIONE EVENTO	LUOGO DI SVOLGIMENTO	TEMA DELL'EVENTO
Febbraio 2025	<i>I segreti della dieta mediterranea</i>	Reggia di Portici (sede del Dipartimento di Agraria - Federico II, Sala Monumentini)	La Triade mediterranea: cereali, vino, olio EVO + pomodorini del piennolo
Marzo 2025	<i>La regina bianca</i>	Real Belvedere di San Leucio (Caserta)	Mozzarella, conciato romano, maialino nero casertano, olio evo





Maggio 2025	<i>Alici nel paese delle meraviglie</i>	Museo Diocesano (Salerno)	Alici, tonno, colatura, olio EVO, fichi del Cilento
Giugno 2025	<i>Dove si coltiva il mare</i>	Casina Vanvitelliana Campi Flegrei/Pozzuoli	Cozze, mitili, pesce azzurro e falanghina
Settembre 2025	<i>I cibi dell'anima</i>	Certosa di Padula (Salerno)	Carciofi di Pertosa, cipolle di Vatolla, frittate e legumi di Controne, gelato Crivella ecc...
Ottobre 2025	<i>Il pomo della concordia</i>	Sala Affreschi del Castello Ducale Sant'Agata de' Goti (Benevento)	Mela annurca, taralli, laticauda, caciocavallo podolico e falanghina
Novembre 2025	<i>Il nettare di Bacco</i>	Avellino: Palazzo Abbaziale Loreto di Montevergine (Mercogliano) oppure Castello di Gesualdo	Vini campani, tartufi, noci e nocciole, ricotta di Montella, prosciutto di Grottaminarda
Dicembre 2025	<i>Maestri e margherite</i>	Archivio di Stato di Napoli	Pizza, pizze rustiche, pizze dolci, pomodorini del piennolo

A seguito della realizzazione dell'inserito redazionale, codesto operatore dovrà provvedere alla messa in onda dello stesso durante due o più trasmissioni, presenti nel proprio palinsesto, dedicate ai temi del turismo regionale, dell'enogastronomia e della valorizzazione dei territori.

**In particolare, l'operatore economico dovrà elaborare una proposta tecnica tenendo conto dei seguenti aspetti:**

- l'inserimento dell'inserito redazionale nell'ambito di trasmissioni presenti nel proprio palinsesto dedicate ai temi del turismo, della valorizzazione dei territori regionali e dell'enogastronomia
- la messa in onda del servizio in giorni e fasce orarie strategiche che assicurino un ampio



riscontro in termini di audience e share (preferibilmente nel week end ed in day prime e/o prime time);

- una durata minima di 5 - 10 minuti per singola trasmissione, con possibilità di inserimento in altre rubriche tematiche;
- la realizzazione a cura di giornalisti e professionisti del settore altamente qualificati, per garantire un elevato standard di qualità nella diffusione delle informazioni;
- eventuali ulteriori proposte di format che possano arricchire il contenuto e renderlo coinvolgente per il pubblico, garantendo la coerenza con i temi trattati e gli obiettivi indicati.

Al riguardo si chiede di far pervenire un preventivo di spesa, formulato al ribasso sull'importo massimo di € 35.000,00 (euro trentacinquemila/00) oltre I.V.A. ed una proposta tecnica per la realizzazione del servizio nelle modalità sopra indicate, **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 15.00 del giorno 16 dicembre 2024.**

La procedura sarà espletata tramite la piattaforma di e-procurement dell'Agenzia, raggiungibile al link <https://gare.agenziampaniatursismo.it>.

In caso di difficoltà, si può richiedere assistenza tramite il modulo web integrato nella piattaforma, alla sezione "Helpdesk OE/Proponente".

La documentazione richiesta deve essere presentata in formato non modificabile (file .pdf) e firmata digitalmente in modalità cades.

Al fine della presentazione dell'offerta, codesto operatore deve:

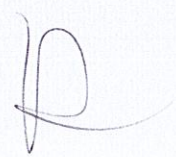
- accedere al portale dell'Agenzia;
- da "Area personale", cliccare su "Richieste di offerta", scorrere la pagina fino ad individuare la procedura di interesse, quindi "Visualizza dettaglio" per arrivare alla scheda "Dettaglio procedura";
- inviare il preventivo mediante una comunicazione da "Area personale" del portale.

Non sono ammesse offerte presentate in modalità cartacea o trasmesse via posta elettronica certificata (p.e.c.).

L'invio dell'offerta, entro i termini sopra riportati, è a completo ed esclusivo rischio dell'operatore economico restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Agenzia, salvo i casi di comprovato malfunzionamento della piattaforma.

L'offerta è composta dalla seguente documentazione:

- A) Documentazione amministrativa;
- B) Offerta tecnica;
- C) Offerta economica.







# CAMPANIA TURISMO

AGENZIA REGIONALE CAMPANIA TURISMO

La **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** prevede, a pena di esclusione, le seguenti dichiarazioni, firmate digitalmente dal rappresentante legale:

a) "E-DGUE" (DGUE in formato elettronico) ovvero dichiarazione, resa ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i.;

b) informativa privacy (come da modello allegato);

L' **OFFERTA TECNICA** deve contenere una relazione dettagliata della proposta tecnica formulata secondo i criteri sopra indicati;

L' **OFFERTA ECONOMICA** deve contenere la dichiarazione indicante il ribasso percentuale offerto per la realizzazione del servizio richiesto, I.V.A. esclusa.

Il servizio, dopo la verifica della congruità dei costi e dei requisiti previsti dalla normativa vigente, sarà affidato ai sensi dell'art. 50, co. 1, lett. b) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i.

Il responsabile del progetto è il dirigente dell'Area amministrativa - ufficio gare e contratti - pec: aretur@pec.it, tel. 081/4107211.

L'Agenzia si riserva di riutilizzare eventuali risorse economiche residue e non impiegate nell'affidamento del servizio in oggetto per l'acquisizione di ulteriori proposte, qualora ciò sia ritenuto necessario per garantire il raggiungimento degli obiettivi progettuali.

Si comunica che l'offerta, mentre è impegnativa per l'operatore economico, in nessun caso potrà costituire diritti in favore dello stesso, riservandosi questa Agenzia ampia ed insindacabile facoltà di acquisire nuovi preventivi.

Il RUP  
Ciro Adinolfi