

ALLEGATO A del 29/06/2026

Sotto intervento: SRG06-A

Azione: A-S SRG06-A2 – Sistemi del cibo, filiere e mercati locali

Codice Azione: ASG22

Domanda di sostegno: SRG06-A2 Fase 2

Modalità di attuazione: GAL a regia diretta

Ambito tematico: Sistemi locali del cibo, distretto, filiere agricole e agroalimentari

RELAZIONE TECNICA

Firmato digitalmente da:

Seriale Certificato:

Sommario

I.	FINALITA' E OBIETTIVI - "Azione A-S SRG06-A2"	3
II.	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' - "Azione A-S SRG06-A2" - FASE 2	5
III.	CRONOPROGRAMMA Azione A-S SRG06-A2 Fase 2.....	9
IV.A	MODALITÀ E PROCEDURE DI ATTUAZIONE.....	10
IV.B	RAGIONEVOLEZZA DELLA SPESA.....	10
IV.	DURATA - Azione A-S SRG06-A2 Fase 2.....	10
V.	ANALISI DEI COSTI - Azione A-S SRG06-A2 Fase 2	10
VI.	QUADRO FINANZIARIO – Azione A-S SRG06-A2" Fase 2	10

I. FINALITA' E OBIETTIVI - "Azione A-S SRG06-A2"

Il "Sotto intervento SRG06-A", "Azione A-S SRG06-A2 – Sistemi del cibo, filiere e mercati locali" sostiene la progettazione e realizzazione di un piano di azioni ed operazioni finalizzate alla creazione e sviluppo di un nuovo Sistema Locale del Cibo smart sui territori dell'area pescarese. Il Sistema Locale del Cibo è l'evoluzione della struttura organizzativa dell'offerta enogastronomica locale, creata dal GAL nella programmazione Leader 2014 – 2022 e che vedeva al suo interno le "Comunità di prodotto e territorio" e le "filiera corte".

Il Sistema Locale del Cibo coinvolge quei soggetti privati e pubblici che direttamente o indirettamente potranno contribuire alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico custodito nelle Terre Pescaresi.

Per generare dinamiche di progresso efficaci allo sviluppo intelligente del Sistema Locale del Cibo occorre considerare alcune variabili sulle quali concentrare l'intervento/azione e le attività da realizzare:

SISTEMA LOCALE DEL CIBO			
PIANO DELLE AZIONI			
VARIABILI		ATTIVITA'	
<i>Cod. Variabile</i>	<i>Variabile</i>	<i>Cod. Azione</i>	<i>Attività</i>
V.1	Governance	A.1	✓ Elaborazione di un nuovo modello di governance del Sistema Locale del Cibo. ✓ Pianificazione ed attuazione di una campagna di adesione al Sistema Locale del Cibo, di coinvolgimento dei soggetti pubblici e privati attivi sul territorio.
V.2	Innovazione	A.2	✓ Progettazione e realizzazione di interventi ed iniziative innovativi finalizzati alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico custodito nelle Terre Pescaresi. ✓ Progettazione e realizzazione di interventi innovativi per la valorizzazione dell'offerta agroalimentare ed enogastronomica delle Terre Pescaresi.
V.3	Tecnologia	A.3	✓ Sperimentazione di sistemi informativi dedicati alla gestione e promozione dell'offerta agroalimentare ed enogastronomica delle Terre Pescaresi, che utilizzano nuove tecnologie e asset digitali.
V.4	Sostenibilità	A.4	✓ Progettazione e attuazione di azioni finalizzate a promuovere le filiere corte, i mercati contadini e il consumo di alimenti locali con l'obiettivo di sostenere l'agrobiodiversità e di contrastare l'impatto sul clima

SISTEMA LOCALE DEL CIBO			
PIANO DELLE AZIONI			
VARIABILI		ATTIVITA'	
<i>Cod. Variabile</i>	<i>Variabile</i>	<i>Cod. Azione</i>	<i>Attività</i>
			provocato dall'inquinamento prodotto dai movimenti logistici collegati alla vendita ed al consumo di prodotti di provenienza non locale.
V.5	Inclusione	A.5	✓ Progettazione e attuazione di azioni di informazione, animazione, formazione e orientamento al lavoro, rivolto ai gruppi vulnerabili, con l'obiettivo di contribuire ad aumentare l'offerta di manodopera disponibile sul territorio.
V.6	Creazione d'impresa	A.6	✓ Realizzazione di azioni di informazione, animazione, formazione e assistenza rivolta ai giovani per promuovere e favorire la nascita e/o lo sviluppo di nuove imprese giovanili e startup innovative.
V.7	Parità di genere	A.7	✓ Realizzazione di azioni di informazione, animazione, formazione e assistenza rivolte alle donne per promuovere e favorire la nascita e/o lo sviluppo di nuove imprese femminili.
V.8	Informazione Comunicazione	A.8	✓ Progettazione e realizzazione di azioni di informazione finalizzate a diffondere e condividere la conoscenza, le esperienze, le opportunità, l'innovazione, la ricerca, la digitalizzazione (<i>le azioni contribuiscono alla realizzazione della strategia AKIS regionale</i>). ✓ Pianificazione e realizzazione di azioni di comunicazione finalizzate a far conoscere l'offerta agroalimentare ed enogastronomica delle Terre Pescaresi.

Esigenze a cui la "Azione A-S SRG06-A2" contribuisce:

- ⇒ Valorizzare le varietà locali a rischio di estinzione.
- ⇒ Valorizzare le varietà locali a rischio di estinzione.
- ⇒ Valorizzare le produzioni agroalimentari tradizionali locali.
- ⇒ Promuovere il consumo di cibo prodotto con basso impatto sull'ambiente.
- ⇒ Accrescere l'attrattività dei territori e dei prodotti.
- ⇒ Sviluppare le reti esistenti e facilitare la nascita di nuove aggregazioni interessate alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali locali; sostenere la progettazione integrata.

- ⇒ Promuovere la conoscenza presso buyer e consumatori.
- ⇒ Sostenere la produzione dei prodotti agroalimentari tradizionali locali.
- ⇒ Creare e sostenere l'occupazione e l'inclusione nel settore agroalimentare.
- ⇒ Promuovere forme di collaborazione.
- ⇒ Accrescere la conoscenza dei consumatori sulle produzioni agroalimentari del territorio.
- ⇒ Promuovere la vendita diretta e le filiere corte.
- ⇒ Valorizzare i prodotti alimentari locali che utilizzano risorse genetiche agricole.
- ⇒ Promuovere l'innovazione e sostenere la creazione di comunità del cibo intelligenti.
- ⇒ Valorizzare l'agrobiodiversità (o biodiversità di interesse agricolo e alimentare).
- ⇒ Promuovere l'imprenditorialità nelle aree rurali.

II. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' - "Azione A-S SRG06-A2" - FASE 2

La Fase 2 della Azione A-S SRG06-A2 segue la Fase 1 di cui alla domanda di sostegno n° 64830028037 del 23/04/2026 ammessa a contributo per € 99.552,00.

La presente domanda di sostegno, codificata come "Sotto Intervento SRG06-A", "Azione A-S

La presente domanda di sostegno, codificata come "Azione A-S SRG06-A2" Fase 2, riguarda la progettazione e realizzazione di interventi finalizzati a:

- ✓ valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico custodito nelle Terre Pescaresi.
- ✓ valorizzare l'offerta agroalimentare ed enogastronomica delle Terre Pescaresi.
- ✓ promuovere le filiere corte, i mercati contadini e il consumo di alimenti locali con l'obiettivo di sostenere l'agrobiodiversità e di contrastare l'impatto sul clima provocato dall'inquinamento prodotto dai movimenti logistici collegati alla vendita ed al consumo di prodotti di provenienza non locale.

Le attività che il GAL attuerà nell'ambito della Azione A-S SRG06-A2 Fase 2 sono:

A1 Organizzazione e realizzazione di n° 6 eventi finalizzati alla Valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico delle Terre Pescaresi.

Nell'ambito del programma regionale denominato "Gusta l'Abruzzo" il GAL Terre Pescaresi organizzerà 6 eventi finalizzati alla Valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico delle Terre Pescaresi e del suo Sistema Locale del Cibo.

Gli eventi, promossi come “Sapori delle Terre Pescaresi”, saranno organizzati in giorni differenti in luoghi attrattivi e/o molto frequentati, in regione Abruzzo, principalmente in occasione di:

- manifestazioni aperte al pubblico inerenti alle tematiche dell’enogastronomia e dell’agroalimentare;
- eventi di valorizzazione di prodotti e territori dell’Area Pescaresi;
- iniziative promosse dal GAL finalizzate a far conoscere l’offerta agroalimentare ed enogastronomica delle Terre Pescaresi.

Ogni singolo evento prevederà la preparazione di un piatto della tradizione con utilizzo dei prodotti locali delle Terre Pescaresi e cucina dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori con i quali lo chef interagirà per spiegare le fasi di preparazione della ricetta e per raccontare le peculiarità dei prodotti alimentari locali utilizzati durante lo show Cooking.

Di seguito una breve descrizione dei sei eventi:

N°	Evento	Descrizione	Attività
1	Pasta alla Mugnaia di Elice	Show Cooking e degustazione del piatto della tradizione “Pasta alla Mugnaia di Elice al ferfellone delle Terre Pescaresi”.	Un’abile massaia ammasserà in pubblico gli ingredienti e preparerà la Pasta alla Mugnaia. Uno chef cucinerà dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori il piatto della tradizione e offrirà ai presenti una gustoso assaggio.
2	Farro delle Terre Pescaresi	Show Cooking e degustazione del piatto della tradizione “Minestra di Farro delle Terre Pescaresi”.	Uno chef cucinerà dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori il piatto della tradizione e offrirà ai presenti una gustoso assaggio.
3	Pecorino di Farindola e Pomodoro a Pera d’Abruzzo	Show Cooking e degustazione del piatto della tradizione “Pallotte Cac’e’Ove” preparate con l’utilizzo del Pecorino di Farindola e il Pomodoro a Pera D’Abruzzo.	Un’abile massaia ammasserà in pubblico gli ingredienti e preparerà le Pallotte Cac’e’Ove. Uno chef cucinerà dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori il piatto della tradizione e offrirà ai presenti una gustoso assaggio.
4	Il Fagiolo Tondino del Tavo	Show Cooking e degustazione del piatto della tradizione “Sagnette Pescaresi e Fagioli tondino del Tavo”.	Un’abile massaia ammasserà in pubblico gli ingredienti e preparerà le Sagnette Pescaresi. Uno chef cucinerà dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori il piatto della tradizione e offrirà ai presenti una gustoso assaggio.
5	Toccolana	Olio evo monovarietale Toccolana di Tocco da Casauria e prodotti dell’area Casauriense (Show Cooking e degustazione).	Uno chef cucinerà dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori un piatto della tradizione utilizzando i prodotti dell’area Casauriense e offrirà ai presenti una gustoso assaggio.
6	Il Cibo delle Terre Pescaresi	Show Cooking e degustazione di un piatto della tradizione da definire.	Uno chef cucinerà dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori il piatto della tradizione utilizzando i prodotti delle Terre Pescaresi e offrirà ai presenti una gustoso assaggio

Gli spazi che ospiteranno i sei eventi potranno essere al chiuso o all’aperto, dimensionati per ospitare un numero non superiore alle 100 persone ad evento ed organizzati nel seguente modo:

- 1) Area preparazione e cucina allestita con l'attrezzatura necessaria per lo show Cooking davanti al pubblico di spettatori;
- 2) Area show Cooking attrezzata con tavolini alti tondi d'appoggio o sedie per l'ospitalità del pubblico presente.

Show Cooking e degustazioni dei piatti saranno dimensionati per ospitare un numero non superiore alle 100 persone ad evento.

A2 Realizzazione piano di comunicazione degli eventi “Sapori delle Terre Pescaresi”.

Questa attività prevede la realizzazione di un piano di comunicazione per promuovere gli eventi “Sapori delle Terre Pescaresi” organizzati nell'ambito del programma regionale denominato “Gusta l'Abruzzo”.

Le attività previste sono le seguenti:

- Studio creativo e realizzazione grafica di un logo “Sapori delle Terre Pescaresi” ispirato allo stile del logo “Gusta l'Abruzzo”.
- Progettazione grafica stampa di n° 2 roll up 200x100 cm.
- Progettazione grafica e stampa di 2.000 copie in quadricromia di un pieghevole formato A5 con piega a 2 ante, carta patinata opaca da 150 grammi.
- Ufficio stampa: produzione ed invio di n° 6 comunicati alle redazioni e ai media locali.
- Social: produzione di n° 16 post (contenuti testuali e multimediali) da pubblicare su canali social.
- Realizzazione di n° 5 reportage fotografici su 5 eventi di “Sapori delle Terre Pescaresi”.

DETTAGLIO DELLE VOCI DI SPESA Azione A-S SRG06-A2 Fase 2:

ATTIVITA'	SERVIZIO	Q.TA'	COSTO	IMPONIBILE	IVA	TOTALE
A1 Organizzazione e realizzazione di n° 6 eventi finalizzati alla Valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico delle Terre Pescaresi.	Preparazione di un piatto della tradizione con utilizzo dei prodotti locali delle Terre Pescaresi e cucina dal vivo davanti ad un pubblico di spettatori con i quali lo chef interagirà per spiegare le fasi di preparazione della ricetta e per raccontare le peculiarità dei prodotti alimentari locali utilizzati durante lo show Cooking. Gli spazi che ospiteranno i sei eventi potranno essere al chiuso o all'aperto, dimensionati per ospitare un numero non superiore alle 100 persone ad evento ed organizzati nel seguente modo: - Area preparazione e cucina allestita con l'attrezzatura necessaria per lo show Cooking davanti al pubblico di spettatori; - Area show Cooking attrezzata con tavolini alti tondi d'appoggio o sedie per l'ospitalità del pubblico presente. Le degustazioni dei piatti saranno dimensionate per ospitare un numero non superiore alle 100 persone ad evento.	6	5.000,00 €	30.000,00 €	6.600,00 €	36.600,00 €
A2 Realizzazione di un piano di comunicazione per promuovere gli eventi "Sapori delle Terre Pescaresi" organizzati nell'ambito del programma regionale denominato "Gusta l'Abruzzo".	Studio creativo e realizzazione grafica di un logo "Sapori delle Terre Pescaresi", che dovrà ispirarsi allo stile del logo "Gusta l'Abruzzo".	1	300,00 €	300,00 €	66,00 €	366,00 €
	Progettazione grafica, fornitura e stampa di n° 2 roll up 200x100 cm (completi di sacca, strutture e teli).	1	360,00 €	360,00 €	79,20 €	439,20 €
	Progettazione grafica, fornitura e stampa di 2.000 copie in quadricromia di un pieghevole formato A5 con piega a 2 ante, carta patinata opaca da 150 grammi.	1	400,00 €	400,00 €	88,00 €	488,00 €
	Ufficio stampa: produzione ed invio di n° 6 comunicati alle redazioni e ai media locali.	1	1.200,00 €	1.200,00 €	264,00 €	1.464,00 €
	Social: produzione di n° 16 post (contenuti testuali e multimediali) da pubblicare su canali social.	1	720,00 €	720,00 €	158,40 €	878,40 €
	Realizzazione di n° 5 reportage fotografici su 5 eventi di "Sapori delle Terre Pescaresi".	1	2.000,00 €	2.000,00 €	440,00 €	2.440,00 €

III. CRONOPROGRAMMA Azione A-S SRG06-A2 Fase 2

ATTIVITA'	2026	2027
A1 Organizzazione e realizzazione di n° 6 eventi finalizzati alla Valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico delle Terre Pescaresi.	X	X
A2 Realizzazione di un piano di comunicazione per promuovere gli eventi "Sapori delle Terre Pescaresi" organizzati nell'ambito del programma regionale denominato "Gusta l'Abruzzo".	X	X

IV.A MODALITÀ E PROCEDURE DI ATTUAZIONE

Per la realizzazione della presente **Fase 2** della Azione A-S SRG06-A2 si procederà con affidamento diretto ad un operatore economico come consentito dall'art. 50 del D.Lgs.36/2023 del 31 marzo 2023.

IV.B RAGIONEVOLEZZA DELLA SPESA

- A1 Organizzazione e realizzazione di n° 6 eventi finalizzati alla Valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico delle Terre Pescaresi: la ragionevolezza verificata attraverso la comparazione dei preventivi offerti da 3 Operatori economici e acquisti tramite l'applicativo Gestione Preventivi del SIAN. L'operatore economico che sarà incaricato è L.E.C. srl in quanto offre i servizi richiesti a prezzi ragionevoli e congrui, inferiori a quelli offerti dalle altre 2 imprese concorrenti.
- A2 Realizzazione di un piano di comunicazione per promuovere gli eventi "Sapori delle Terre Pescaresi" organizzati nell'ambito del programma regionale denominato "Gusta l'Abruzzo": la ragionevolezza verificata attraverso la comparazione dei preventivi offerti da 3 Operatori economici e acquisti tramite l'applicativo Gestione Preventivi del SIAN. L'operatore economico che sarà incaricato è VQ Comunicazione srls in quanto offre i servizi richiesti a prezzi ragionevoli e congrui, inferiori a quelli offerti dalle altre 2 imprese concorrenti.

IV. DURATA - Azione A-S SRG06-A2 Fase 2

12 mesi.

V. ANALISI DEI COSTI - Azione A-S SRG06-A2 Fase 2

Vedi Piano Finanziario Analitico allegato.

VI. QUADRO FINANZIARIO – Azione A-S SRG06-A2” Fase 2

FONTI	SPESA	PUBBLICO	PRIVATO
Finanziamenti pubblici	€ 42.675,60	€ 42.675,60	-----

Manoppello 18 giugno 2026

Il Direttore

Domenico Francomano



PIANO FINANZIARIO ANALITICO							
Intervento SRG06 - CSR 2023-2027 Regione Abruzzo							
Tipologia di intervento "Leader - attuazione strategie di sviluppo locale"							
Sottointervento SRG06-A Sostegno alla strategia di sviluppo locale							
Azione SRG06-A2 – Sistemi del cibo, filiere e mercati locali							
Ambito tematico: Sistemi locali del cibo, distretto, filiere agricole e agroalimentari							
Domanda di Sostegno SRG06-A2 Fase 2 - GAL Terre Pescaresi							
A. COSTI RISORSE UMANE							
A. 1 PERSONALE INTERNO ED ESTERNO (costi relativi al personale dipendente, al personale con contratto di collaborazione coordinata e continuativa, al personale che offre una prestazione occasionale senza partita IVA, impiegati dal GAL nella realizzazione dell'intervento (I costi unitari non possono eccedere quelli previsti dal regolamento interno del GAL).							
Tipologia del rapporto di lavoro <i>(indicare se dipendente, cococo, prestazione occasionale, etc...)</i>	Descrizione ruolo e funzione <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/ora <i>(costo orario previsto da contratto)</i>	n° ore lavorate <i>(numero di ore di lavoro previste dal contratto)</i>	Costo totale <i>(costo/ora x n° ore lavorate)</i>	Modalità e procedure di selezione del personale - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>	
SUB-TOTALE A. 1				€ 0,00			
A. 2 CONSULENTI ESTERNI (costi relativi ai consulenti esterni con partita IVA, impiegati dal GAL nella realizzazione dell'intervento (I costi unitari non possono eccedere quelli previsti dal regolamento interno del GAL).							
Tipologia del rapporto di lavoro <i>(indicare se Junior, Senior, operativo, etc...)</i>	Descrizione ruolo e funzione <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/ora <i>(costo orario previsto da contratto)</i>	n° ore lavorate <i>(numero di ore di lavoro previste dal contratto)</i>	Costo totale (incluso IVA) <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA non recuperabile dal GAL	Modalità e procedure di selezione del consulente esterno - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
SUB-TOTALE A. 2				€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE A				€ 0,00	€ 0,00		
B. COSTI ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI (Costi relativi alla acquisizione di beni e servizi finalizzati alla realizzazione dell'intervento)							
B. 1 COSTI ACQUISIZIONE BENI							
Tipologia Fornitore <i>(indicare tipologia fornitore)</i>	Descrizione della fornitura da acquistare <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Costo totale (incluso IVA) <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA non recuperabile dal GAL	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
SUB-TOTALE B. 1				€ 0,00	€ 0,00		
B. 2 COSTI ACQUISIZIONE DI SERVIZI							
Tipologia Fornitore <i>(indicare tipologia fornitore)</i>	Descrizione del servizio da acquistare <i>(descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Costo totale (incluso IVA) <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA non recuperabile dal GAL	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
Operatore Economico	A1 Organizzazione e realizzazione di n° 6 eventi finalizzati alla Valorizzazione del patrimonio agroalimentare ed enogastronomico delle Terre Pescaresi.	€ 6.100,00	6	€ 36.600,00	€ 6.600,00	Vedi punto "IV.a MODALITÀ E PROCEDURE DI ATTUAZIONE" della Relazione tecnica	Vedi punto "IV.b RAGIONEVOLEZZA DELLA SPESA" della Relazione tecnica
Operatore Economico	A2 Realizzazione di un piano di comunicazione per promuovere gli eventi "Sapori delle Terre Pescaresi" organizzati nell'ambito del programma regionale denominato "Gusta l'Abruzzo".	€ 6.075,60	1	€ 6.075,60	€ 1.095,60	Vedi punto "IV.a MODALITÀ E PROCEDURE DI ATTUAZIONE" della Relazione tecnica	Vedi punto "IV.b RAGIONEVOLEZZA DELLA SPESA" della Relazione tecnica
SUB-TOTALE B. 2				€ 42.675,60	€ 7.695,60		
TOTALE B				€ 42.675,60	€ 7.695,60		
C. COSTI PER VIAGGI E TRASFERTE							
C. 1 SPESE DI VIAGGIO E TRASFERTE							
Tipologia di Spesa <i>(indicare tipologia di spesa)</i>	Descrizione <i>(descrivere l'oggetto della spesa)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Costo totale (incluso IVA) <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA non recuperabile dal GAL	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
SUB-TOTALE C. 1				€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE C				€ 0,00	€ 0,00		
D. ALTRI COSTI							
D. 1 ALTRI COSTI							
Tipologia di Spesa <i>(indicare tipologia di spesa)</i>	Descrizione <i>(descrivere l'oggetto della spesa)</i>	Costo/Q.tà <i>(costo per Q.tà da acquistare)</i>	Q.tà <i>(Quantità da acquistare)</i>	Costo totale (incluso IVA) <i>(costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)</i>	IVA non recuperabile dal GAL	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto <i>Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)</i>	Determinazione del Costo <i>Congruità della spesa</i>
SUB-TOTALE D. 1				€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE D				€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE A + B + C + D				€ 42.675,60	€ 7.695,60		



Firmato digitalmente da:
Francomano Domenico
 Firmato il 19/06/2026 09:16
 Seriale Certificato: 6024896
 Valido dal 07/04/2026 al 07/04/2029
 InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

QUADRO FINANZIARIO APPROVATO



VOCI DI SPESA							
INTERVENTO - GAL TERRE PESCARESI A-S SRG06-A2 Fase 2 - GAL Terre Pescara - Codice azione ASG22 "Sistemi locali del cibo, filiere agricole e agroalimentari"	CODICE SPECIFICA SOTTOINTERVENTO - A-S SRG06-A1 Fase 3	DESCRIZIONE VOCI DI SPESA	SPESA IMPONIBILE iva esclusa € (Iva esclusa)	IVA €	CONTRIBUTO RICHIESTO €	CONTRIBUTO AMMESSO €	NOTE
SRG06 - LEADER	Azione A.1	A - CONSULENTI ESTERNI		0,00	0,00		
SRG06 - LEADER	Azione A.1	B - COSTI ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI	34.980,00	7.695,00	42.675,60	42.675,60	La verifica della congruità e della ragionevolezza dei costi è stata condotta sulla base della valutazione da parte del GAL di n. 3 preventivi per tipologia di spesa, acquisiti al protocollo SIAN.Gli operatori economici incaricati hanno offerto prezzi inferiori rispetto alle altre imprese concorrenti.
SRG06 - LEADER	Azione A.1	C - COSTI PER VIAGGI E TRASFERTE	0,00	0,00	0,00	0,00	
SRG06 - LEADER	Azione A.1	D - ALTRI COSTI	0,00	0,00	0,00	0,00	
Totale Azione A1			34.980,00	7.695,00	42.675,00	42.675,00	
TOTALE			34.980,00	7.695,00	42.675,00	42.675,00	