

Capitolato d'oneri

PROMETEA - "PROmozione della Multifunzionalità dEI seTtorE Agro-turistico-Programma di cooperazione transfrontaliera Italia/Francia " Marittimo 2014-2020

CUP D 53G 17000040009 CIG 72557756F1

Servizio per l'organizzazione e la realizzazione del seminario dal titolo indicativo " Le alleanze strategiche tra il turismo e le aziende multifunzionali nei nuovi scenari competitivi del turismo esperienziale", progetto PROMETEA ("PROmozione della Multifunzionalità dEI seTtorE Agro-turistico) P.C IT-FR Marittimo 2014/2020 Bosa il 1 dicembre 2017 Componente C

Premessa

Il presente capitolato disciplina il contratto per l'organizzazione e realizzazione del seminario dal titolo indicativo " Le alleanze strategiche tra il turismo e le aziende multifunzionali nei nuovi scenari competitivi del turismo esperienziale", organizzato nell'ambito progetto PROMETEA che si terrà a Bosa il giorno venerdì 1 dicembre 2017, dalle ore 8:30 alle ore 17:00, commissionato dall'Agenzia Laore Sardegna (di seguito per brevità: Agenzia)

L'evento si terrà a Bosa presso la sala del convento del Carmelo in Piazza del Carmine, 1.

Si precisa che eventuali modifiche del luogo e la data dell'evento saranno comunicate all'aggiudicatario almeno 8 giorni prima dell'effettuazione del servizio.

E' prevista la partecipazione di stakeholder pubblici e/o privati del settore agriturismo, agroalimentare e turistico. Il numero dei partecipanti è stimato in circa 40 persone.

Requisiti di selezione

Capacità tecniche e professionali richieste

Alla ditta aggiudicataria è richiesta un'esperienza (documentata tramite curriculum) nella gestione e realizzazione di almeno 5 eventi simili negli ultimi 3 anni.

Servizi richiesti

1. Servizio di segreteria organizzativa

Tutte le attività di segreteria organizzativa dovranno essere realizzate in raccordo con il referente indicato dall'Agenzia Laore.

I servizi richiesti sono i seguenti:

- sopralluogo di verifica preventiva dello stato dei luoghi da effettuarsi in tempo utile ad eventuali aggiustamenti;
- allestimento della sala, entro le ore 8:00 del 1 dicembre, compreso tavolo oratori con cavalieri, , sistemazione di bandiere dell'Unione Europea, sistemazione dei roll up di progetto, acqua e bicchieri. Disallestimento della stessa alla fine dei lavori.
- verifica del corretto funzionamento degli impianti di amplificazione e di video proiezione
- accoglienza e registrazione dei partecipanti su fogli firma forniti dall'Agenzia
- organizzazione della sala nel pomeriggio per i lavori di gruppo
- realizzazione immagini del seminario con focus su: arrivo e accoglienza dei partecipanti, consegna del corredo di benvenuto con in evidenza i gadget ed il materiale promozionale consegnato, primi piani del pubblico, totale della platea e di ciascun oratore, attività di laboratorio, buffet e pausa caffè, inquadratura esterna del luogo in cui ci si trova;
- report delle attività svolte.

2. Servizio di informazione

S'intende dare la massima diffusione nazionale ed europea, attraverso i media tradizionali e i nuovi media, ai temi e alle attività del progetto PROMETEA, del quale si allega scheda di sintesi, tra le quali rientra l'evento oggetto della presente gara.

A tal fine si richiede la realizzazione di un'adeguata attività di informazione e comunicazione che dovrà inoltre comprendere:

- predisposizione di mailing list media;
- gestione dei rapporti con i media per il coinvolgimento e la partecipazione dei giornalisti al seminario;
- redazione e diffusione comunicato, in italiano e francese, prima dell'evento e cartella stampa;
- redazione e diffusione di comunicato, in italiano e francese, di sintesi del seminario
- predisposizione rassegna stampa dedicata

Le attività descritte saranno concordate, di volta in volta, con i referenti dell'Agenzia.

Il presente servizio dovrà essere curato da giornalisti regolarmente iscritti all'Ordine dei giornalisti pubblicitari o dei giornalisti professionisti con specifica e documentata esperienza almeno triennale sui temi dell'agriturismo, turismo esperienziale e marketing turistico in ambito rurale, il servizio dovrà essere reso in Italiano ed in francese.

3. Servizio di traduzione

Traduzione di testi dall'italiano al francese di n° 4 cartelle, il cui contenuto verrà fornito dall'Agenzia.

4. Organizzazione servizio “angolo caffè” e degustazione di prodotti di eccellenza del territorio

Il servizio di degustazione rappresenta un momento importante per il seminario del progetto PROMETEA, che punta all'innovazione delle aziende multifunzionali attraverso il rafforzamento delle reti e del rapporto fra cibo e territorio. La degustazione deve essere quindi un momento dedicato a rappresentare le eccellenze territoriali e a valorizzare i prodotti, sui quali le aziende multifunzionali agricole ed agroalimentari, coadiuvate dagli interventi pubblici, hanno investito in promozione qualità e certificazioni.

Il servizio consiste nell'organizzazione di un “angolo caffè”, servizio a richiesta, che inizi a metà mattina e resti disponibile fino alle ore 15:30, una degustazione di prodotti di eccellenza del territorio da rendere fra le ore 13:00 e le ore 14:30. Il servizio deve essere comprensivo di tutti i materiali necessari all'allestimento dell'angolo caffè e della degustazione quali: prodotti compostabili certificati, bicchieri di vetro, posateria in acciaio, tovagliato in tessuto e tovaglioli monouso.

Per quanto riguarda l'angolo caffè si chiede:

- caffè espresso, normale e decaffeinato, latte, tè, acqua minerale naturale e gasata di origine regionale, biscotti sardi artigianali.

Per il servizio di degustazione a buffet si chiede in particolare che :

Laore Sardegna

via Caprera 8 09123 Cagliari
tel. 070 6026 • fax 070 6026 2222
C.F. e P.I. 03122560927

PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it
www.sardegnaagricoltura.it

Servizio supporto alle politiche di sviluppo rurale

tel. 070 6026 2070 • fax 070 6026 2322

- l'allestimento dei tavoli e delle pietanze richiami le tradizioni della Sardegna (es. cestini tradizionali, decori con macchia mediterranea);
- il menu preveda almeno due proposte, con prodotti del Montiferru e della Nurra, di 2 primi caldi a scelta, un secondo a base di carne e /o pesce locale (es: carni porchetto/ agnello/ bue rosso) un secondo per vegetariani (es.torte e/o sformati di verdure), contorni a base di verdure di stagione cotte e crude, ricotta e composte, formaggio casizzolu del Montiferru ed un pecorino Sardo DOP, pani tradizionali, frutta di stagione possibilmente in insalata, dessert a base di piccola pasticceria tradizionale del territorio del progetto, condimenti olio extravergine di oliva Sardegna della zona di Bosa e Alghero, acqua naturale e gasata, vino bianco e rosso della zona di Bosa e di Alghero;
- il servizio sia organizzato a buffet con tavoli e posti liberi a sedere per 40 persone presso lo spazio messo a disposizione dall'Agenzia presso il chiostro del convento del Carmelo;
- vengano forniti e allestiti i tavoli e le sedie in numero adeguato alla tipologia del servizio richiesto;
- il servizio comprenda l'allestimento, la pulizia e lo sgombero dei locali e la rimozione dei rifiuti prima e dopo il servizio di somministrazione di caffè e di degustazione;
- sia garantita la presenza di 2 camerieri;

Gli orari relativi agli allestimenti, disallestimenti e all'erogazione dei due servizi richiesti saranno concordati con i referenti dell'Agenzia.

5. Realizzazione materiale informativo e promozionale

Nella produzione del materiale l'aggiudicatario dovrà garantire il rispetto delle regole previste dal manuale dell'immagine coordinata del programma di cooperazione transfrontaliera Italia Francia Marittimo 2014-2020 di cui si riporta il link <http://interreg-maritime.eu/documents/197474/290047/manuale+immagine.di> cui si dovrà prendere visione.

Per quanto sopra detto i materiali richiesti, la cui fornitura dovrà essere assicurata non oltre 8 giorni prima dell'evento e la cui stesura definitiva dovrà essere approvata dall'Agenzia, sono i seguenti:

	Prodotto	Caratteristiche	Stampa	Numero	Tempi di consegna
	brochure	Carta certificata FFC dimensioni 10x21 anche in formato digitale A 4	bilingue con gli obiettivi e le attività del progetto Quadricromia	100	23 novembre 2017
	locandina evento	In carta certificata FFC 40x 60 gr.170- anche in formato digitale	Quadricromia Testi bilingue italiano francese	20	23 novembre 2017
	brochure evento	Carta certificata FFC dimensioni 10x21 anche in formato digitale	Quadricromia Testi bilingue italiano francese	100	23 novembre 2017
	Banner roll-up	Alluminio e plastica per immagini 85x 200- con fianchi cromati- piede a scomparsa- completo di borsa di nylon imbottita PVC 440	Quadricromia testi bilingue italiano francese riportante obiettivi progetto	2	23 novembre 2017
	manifesti	in materiale plastificato e arrotolabili	Quadricromia Foto e/o soggetti del seminario o altro fornito dall'agenzia	4	In data da concordare dopo il seminario non oltre il 7 dicembre 2017

	bandiere dell'unione europea	con relativo supporto da tavolo dimensioni		4	23 novembre 2017
	Striscione	PVC 600 con occhielli 50x 100 i	Quadricromia testi bilingue italiano francese loghi del progetto e dei partner	2	In data da concordare non oltre il 7 dicembre 2017
	Striscione	PVC 440 con occhielli 30X 50	Quadricromia logo Laore	2	In data da concordare non oltre il 7 dicembre 2017

Il prezzo a base d'asta complessivo dei servizi richiesti, come sopra precisato, è pari a € 3.950,00 (tremilanovecentocinquanta) IVA esclusa.

L'Agenzia Laore si riserva la facoltà, in fase di aggiudicazione, di integrare o ridurre alcuni dei servizi in gara, ovvero di non aggiudicare singoli servizi qualora non ritenuti più necessari.

L'Agenzia Laore si riserva altresì la facoltà di integrare nel limite del 20%, in fase di esecuzione del servizio, alcuni dei servizi aggiudicati.

Tutte le prestazioni contrattuali dovranno necessariamente essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente documento. In ogni caso, l'aggiudicatario, si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore merceologico cui i servizi e/o i prodotti appartengono, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla firma del Contratto. L'aggiudicatario dovrà usare nella conduzione del servizio, la diligenza del "buon padre di famiglia", ha l'obbligo di segnalare con immediatezza all'Agenzia tutte quelle circostanze e fatti che, rilevanti nell'espletamento dei propri compiti, possono pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi. Si obbliga, altresì, a rilevare all'Agenzia

qualsiasi azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi.

L'aggiudicatario dovrà garantire costantemente la dotazione di personale indicata in sede di offerta, dovrà essere in regola con tutte le norme relative alla gestione del personale: gli obblighi relativi agli oneri previdenziali, assicurativi, di sicurezza e di retribuzione del personale e tutte le disposizioni legislative e i regolamenti concernenti la contribuzione e le assicurazioni sociali, a corrispondere le retribuzioni previste dalle leggi, dai regolamenti, dai contratti nazionali, territoriali e/o regionali e/o aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale; nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge per tutta la durata del servizio. L'aggiudicatario tenuto a mantenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali, le strutture, gli arredi, gli impianti nonché le attrezzature e le apparecchiature fornite, ed infine mantenere gli spazi assegnati in uno stato di adeguata pulizia, disinfezione e di "agibilità", provvedendo alle spese necessarie. Resta inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della "riconsegna" saranno valutati dall'Agenzia ed addebitati l'aggiudicatario mediante apposito verbale di ultimazione e constatazione e che gli allestimenti, al termine del contratto, saranno acquisiti dall'Agenzia e l'aggiudicatario non avrà null'altro a pretendere.

In particolare l'aggiudicatario dovrà essere sempre in condizioni di dimostrare la provenienza e la certificazione dei generi acquistati e somministrati. In ogni momento l'aggiudicatario potrà effettuare controlli sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate.

L'aggiudicatario dovrà provvedere, a sua cura e spese, a tutti gli obblighi che le derivano dall'esecuzione del contratto, in ottemperanza alle norme del D.Lvo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché quelle in vigore nelle località in cui deve essere prestato il servizio.

Modalità di aggiudicazione

Ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50, il servizio in oggetto dovrà essere aggiudicato utilizzando il criterio del minor prezzo in quanto trattasi di servizi con caratteristiche standardizzate.