

Premessa

L'Agenzia Laore Sardegna e il Comune di Cagliari hanno in atto collaborazioni per valorizzare le produzioni del territorio. Rientra tra queste l'organizzazione di una manifestazione da realizzare venerdì 19 e sabato 20 maggio 2023, presso la Passeggiata Coperta del Bastione di Saint Remy e negli spazi adiacenti nel "Giardino sotto le mura" per promuovere i prodotti a marchio di qualità della Sardegna che aderiscono ai Consorzi di tutela.

La manifestazione è concepita per raggiungere, attraverso azioni differenziate, i consumatori, gli operatori del settore enogastronomico, turistico ricettivo, stampa specializzata, food and wine blogger. Si pone gli obiettivi principali di contribuire a rafforzare l'immagine dei territori di provenienza, informare sulle produzioni a marchio di qualità della Sardegna, attrarre ed educare i target verso un consumo consapevole, valorizzando al contempo un luogo storico della Città di Cagliari che coniuga bellezza architettonica e posizione strategicamente apprezzabile.

IMPORTO A BASE DI GARA: 60.000 € più IVA

PROGRAMMA DI MASSIMA	
Venerdì 19 maggio 2023 - Inaugurazione della manifestazione ed evento dedicato ai vini della Sardegna DOCG, DOC, IGT, SGT	
Da definire	Inaugurazione della manifestazione
16:30/17:30	Due sessioni Master class (20 partecipanti ciascuna – operatori ristorazione, influencer food and wine ecc.)
19:00/22:30	Degustazioni rivolte al consumatore
	Isola bartender (attività preparazione degustazione cocktail con ingredienti protagonisti evento)
Sabato 20 maggio 2023 - Evento dedicato alle DOP (Fiore Sardo, Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Carciofo spinoso di Sardegna, Olio extra vergine d'oliva "Sardegna", Zafferano di Sardegna), alle denominazioni IGP (Agnello di Sardegna, Culurgionis d'Ogliastra) e alle produzioni certificate BIO	
16:30/17:30	Talk show sui temi della nutrizione
19:00/22:30	Degustazioni rivolte al consumatore
18:30/20:45	Isola show cooking

La struttura organizzativa della manifestazione prevede, per ciascuno dei due eventi, la creazione di aree espositive dedicate alle degustazioni rivolte ai consumatori e di aree specifiche nelle quali si svilupperanno momenti di approfondimento attorno ai temi del cibo dedicati agli altri target.

Oggetto del contratto

Le presenti condizioni particolari disciplinano il contratto per la fornitura di servizi e prodotti necessari per l'organizzazione della manifestazione e la sua promozione.

Per quanto non espressamente richiamato nel presente capitolato tecnico, l'appalto è disciplinato dalla normativa vigente in materia di contratti di forniture e servizi in ambito nazionale e regionale e dal codice civile.

Come specificato in premessa la manifestazione si inserisce nell'ambito delle attività di valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari a marchio DOP e IGP sviluppate dall'Agenzia Laore Sardegna.

Le attività della manifestazione rivolte ai pubblici si svolgeranno venerdì 19 e sabato 20 maggio 2023 nei locali della Passeggiata Coperta del Bastione di Saint Remy e negli spazi adiacenti del "Giardino sotto le mura"; l'inizio è previsto intorno alle 16:30 e la conclusione è ipotizzata per le 22:30 circa.

Obiettivi

La manifestazione, come indicato in premessa, ha lo scopo di:

- contribuire a rafforzare l'immagine dei territori di provenienza;
- informare sulle produzioni a marchio di qualità della Sardegna;
- attrarre ed educare i target verso un consumo consapevole;
- valorizzare al contempo un luogo storico della Città di Cagliari che coniuga bellezza architettonica e posizione strategica.

Target principali

- consumatori;
- operatori del settore enogastronomico, turistico ricettivo;
- stampa specializzata;
- food and wine blogger.

Target secondario

- Ospiti delle strutture ricettive della Città metropolitana di Cagliari nella settimana dell'evento

TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI

Sulla base degli obiettivi e dei target, nonché delle caratteristiche di pregio e dei vincoli connessi alla sede della manifestazione, le attività e i servizi richiesti sono descritti di seguito e articolati in linee di azione.

Composizione gruppo di lavoro e coordinamento dei servizi

La fornitura dei servizi indicati nelle successive azioni dev'essere garantita da un gruppo di lavoro in possesso di competenze multidisciplinari.

Il gruppo di lavoro deve essere coordinato da un capo progetto e da un direttore creativo che abbiano maturato cinque anni di esperienza nella comunicazione, in particolare digitale, e con significative esperienze nei settori agroalimentare e turismo enogastronomico a livello regionale e in contesti nazionali e internazionali.

La composizione minima del gruppo di lavoro dovrà essere costituita dalle seguenti figure professionali:

- Esperto/a senior in comunicazione e marketing con almeno 5 anni di esperienza documentata in comunicazione e organizzazione eventi nei settori agroalimentare e turismo enogastronomico;
- Social Media Manager senior con almeno 5 anni di esperienza documentata in cui rientrino campagne di comunicazione social su agroalimentare, turismo enogastronomico, turismo;
- Un/una giornalista pubblicista/professionista con almeno 5 anni di esperienza documentata nei settori agroalimentare e turismo enogastronomico;
- Grafico con almeno 5 anni di esperienza documentata;
- Film maker e fotografo con esperienza professionale pluriennale documentata, in particolare su agroalimentare, turismo enogastronomico e turismo.

La Ditta aggiudicataria potrà proporre ulteriori professionalità ritenute utili per migliorare lo svolgimento delle attività, la qualità dei prodotti, la realizzazione di servizi aggiuntivi.

I requisiti richiesti devono essere posseduti alla data di presentazione dell'offerta. La composizione minima del Gruppo di lavoro non coerente con quanto sopra richiesto determinerà l'esclusione dalla gara.

Dovranno essere allegati all'offerta i curriculum vitae dei responsabili e di ciascun componente del gruppo di lavoro, esplicitando i ruoli affidati in relazione alle singole attività del capitolato, e le rispettive dichiarazioni d'impegno a svolgere l'incarico per il periodo della commessa, in forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000.

In fase di esecuzione del contratto sarà consentita solo in via eccezionale la sostituzione motivata dei componenti del gruppo di lavoro originario. In tale caso la Ditta aggiudicataria chiederà espressa autorizzazione all'Agenzia Laore Sardegna sottoponendo il curriculum vitae del nuovo componente con profilo analogo o più qualificato.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la partecipazione del capo progetto o del direttore creativo responsabili del team alle riunioni indette dalla committenza. Dovrà, inoltre, garantire la presenza dei responsabili del team, e delle altre professionalità ritenute indispensabili, durante tutte le fasi e le operazioni connesse alla realizzazione della manifestazione per l'ottimale esecuzione delle attività, e anche per intervenire tempestivamente nei casi di eventuali problematiche che dovessero emergere.

Tutti gli oneri, economici e non, connessi alla fornitura dei servizi e dei supporti, inclusi viaggi/trasporti, vitto, alloggio, strumentazione tecnica necessaria ecc. sono a carico della ditta aggiudicataria.

AZIONE A) STUDIO, IDEAZIONE E REALIZZAZIONE DELLA CREATIVITÀ

Si reputa necessario creare gli elementi utili per rendere riconoscibile la manifestazione. Sono prioritari lo studio, l'ideazione e la realizzazione di naming e logo. Devono rispondere a requisiti di unicità (inediti), originalità, innovatività, distinzione ed efficacia. Devono inoltre essere facilmente memorizzabili.

A partire da naming e logo sarà studiata e realizzata l'identità visiva della manifestazione, da declinare nell'allestimento degli spazi e in tutti i supporti di comunicazione e materiali promozionali descritti al punto B.3 – Studio, progettazione e realizzazione di supporti di comunicazione.

Come è stato anticipato la manifestazione deve esaltare e rendere protagonisti i prodotti a marchio di qualità della Sardegna. Nello studio e realizzazione della creatività della manifestazione sono elementi essenziali territorio, luoghi e processi di produzione, che li connotano indissolubilmente in termini di unicità; attraverso la creatività si dovrà, pertanto, raccontarne valori storici e contemporaneità.

L'offerta tecnica dovrà contenere almeno due proposte della creatività: naming, logo, identità visiva, ipotesi di allestimento.

A partire dalle due proposte presentate in fase di gara lo sviluppo della creatività da adottare per la manifestazione sarà concordato dalla ditta aggiudicataria con i responsabili dell'Agenzia e dovrà essere definito entro e non oltre sette giorni alla data di sottoscrizione del contratto.

AZIONE B) STUDIO, REDAZIONE E ATTUAZIONE PIANO DI COMUNICAZIONE

Il servizio comprende l'analisi degli obiettivi di comunicazione e dei target, la redazione e l'attuazione del piano in tutte le sue fasi.

Il piano di comunicazione (Pdc) dovrà garantire la massima promozione della manifestazione e dei singoli eventi previsti nel programma. Il Pdc dovrà contemplare azioni da sviluppare sui canali di comunicazione e informazione ritenuti più idonei a raggiungere obiettivi e target; al riguardo dovranno essere integrate attività per diffondere la conoscenza del programma anche attraverso le strutture ricettive della Città metropolitana di Cagliari e raggiungere gli ospiti potenzialmente interessati.

L'offerta tecnica dovrà contenere la proposta di piano di comunicazione, come sopra descritto, nella quale dovranno essere espresse le motivazioni delle scelte dei canali, dei servizi e delle specifiche azioni in dettaglio.

Il piano di comunicazione definitivo sarà concordato dai referenti della Ditta aggiudicataria con i responsabili dell'Agenzia e dovrà essere consegnato entro e non oltre sette giorni dalla data di sottoscrizione del contratto. L'attuazione del Piano di comunicazione terminerà a giugno 2023.

Azione B.1) Comunicazione social

La comunicazione social sarà sviluppata attraverso gli account istituzionali dei partner di progetto; il piano editoriale dovrà prevedere contenuti differenziati (post, foto, video, infografiche ecc.), tra i quali dovranno essere inclusi post sponsorizzati della manifestazione e la copertura in tempo reale dei diversi momenti previsti nel programma. Dovranno essere garantite iniziative finalizzate a coinvolgere i pubblici anche attraverso le social community ritenute più in sintonia rispetto ai temi e obiettivi della manifestazione, così come attivando l'organizzazione di una challenge.

Azione B.2) Attività Ufficio stampa

Il servizio prevede la realizzazione delle seguenti attività:

- gestione dei rapporti con i media e con i/le food and wine blogger per il loro coinvolgimento e la loro partecipazione alle attività previste dal programma;
- redazione e diffusione cartella stampa e comunicati per la promozione prima, durante e dopo l'evento. Le mailing list media dovranno comprendere quotidiani nazionali e regionali, periodici specializzati in vino, enogastronomia e turismo, portali web di viaggi, enoturismo ed enogastronomia;
- attività di recall;
- predisposizione rassegna stampa.

Il servizio dovrà, inoltre, assicurare la presenza dei/delle giornalisti/e in tutti i momenti previsti nel programma della manifestazione.

Azione B.3) Studio, progettazione e realizzazione supporti di comunicazione

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere allo studio e realizzazione dei supporti di comunicazione descritti in dettaglio di seguito.

B.3.1) Produzione immagini e contenuti audiovisivi

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla realizzazione di immagini e contenuti audiovisivi di tutte le iniziative della manifestazione, riepilogate in elenco nel "Programma di massima", le attività dovranno essere curate da operatori esperti con strumentazione di nuova generazione.

In particolare per ciascuna delle due giornate della manifestazione dovranno essere forniti:

- documentazione fotografica, con un minimo di 100 scatti in formato digitale, e alcuni video della durata di circa 1 minuto dedicati ai momenti clou della giornata. Parte dei supporti multimediali saranno usate per alimentare la comunicazione social in tempo reale, dovranno essere rese disponibili con tempestività anche ai referenti dell'Agenzia;
- un video della durata di circa 8/10 minuti;
- un video complessivo delle due giornate dell'evento, della durata di circa 8/10 minuti.

Nei contenuti audiovisivi dovranno essere presenti gli elementi di identità visiva della manifestazione, in caso di inserimento di audio/musica dovranno essere usate tracce royalty free.

La Ditta aggiudicataria dovrà assicurare la realizzazione in alta definizione, i contenuti audiovisivi dovranno essere compresi di musiche e voci fuori campo. Le fasi di realizzazione del servizio dovranno essere concordate con i referenti dell'Agenzia.

La Ditta aggiudicataria dovrà consegnare all'Agenzia i file contenenti le registrazioni audio-video e le immagini su idoneo supporto. Ad eccezione dei supporti multimediali necessari ad alimentare la comunicazione social, che dovranno essere resi disponibili con immediatezza. Gli altri contenuti dovranno essere consegnati all'Agenzia entro tre giorni lavorativi dopo la conclusione della manifestazione.

Le immagini e i contenuti audiovisivi saranno di proprietà esclusiva dell'Agenzia Laore Sardegna e potranno essere usati dall'Agenzia anche successivamente nell'ambito della sua attività istituzionale.

B.3.2) Studio, progettazione e realizzazione di materiale promozionale.

Il servizio comprende l'ideazione, la progettazione, l'elaborazione grafica, la redazione dei contenuti testuali, la disponibilità delle immagini necessarie, la produzione, e nei casi specifici anche la diffusione presso i target dei materiali promozionali necessari alla manifestazione in linea con i principi di identità visiva e in funzione dei target, dei messaggi e dei canali.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, potranno essere realizzate le seguenti tipologie di materiali: brochure; pieghevoli; dépliant; poster; manifesti; locandine; cartelline; banner e roll-up; totem; pannelli ecc.

I materiali minimi indispensabili da fornire sono i seguenti:

- a) Pieghevole a più ante con descrizione e programma della manifestazione, formato da definire in fase di definizione dei contenuti, redazione dei contenuti nelle lingue italiano/inglese, grafica in quadricromia b/v, carta patinata opaca gr 170/200, stampa con piega, stampa n. 4000 copie e disponibilità formato digitale responsive;
- b) Locandina della manifestazione, lingue italiano/inglese, grafica in quadricromia, carta patinata opaca gr 170/200, stampa n. 100 copie, disponibilità formato digitale;
- c) Blocchi di ticket per le degustazioni, differenziati secondo le tipologie e caratteristiche del singolo evento (v. Descrizione singole degustazione stampa in quadricromia su carta patinata opaca da 150gr/mq, dimensioni cm. 3,00 x 10,00, composto da matrice e da un numero di talloncini/figlie corrispondente al numero di degustazioni a cui fa riferimento con relative perforazioni per consentire un facile strappo manuale;
- d) Cartelline personalizzate per Masterclass - due ante con tasca, grafica in quadricromia b/v, con carta patinata opaca gr 250, dimensioni circa mm 320 x 450, stampa con piega n. 100 copie;
- e) Carta dei cocktail, lingue italiano/inglese, grafica in quadricromia b/v, carta patinata opaca gr 200, n. 500 copie;
- f) Banner per esterno, uno da affiggere sulla facciata Bastione Saint Remy, in corrispondenza con l'accesso alla Passeggiata coperta e uno in coincidenza con l'ingresso del "Giardino sotto le mura" (verticale dim. 600 x 300 cm., occhiellati con grafica e titolo dell'evento);
- g) N.4 Totem personalizzati per esterni, da utilizzare come segnaletica in corrispondenza con i diversi accessi alla manifestazione, mono o bifaccia con orientamento verticale, completi di base, grafica

in quadricromia, dimensioni circa cm H 250 x L 100, in materiali idonei all'uso per esterni, resistenti al vento, all'acqua, agli urti e al proprio carico;

- h) N.10 totem/roll up personalizzati per interni, mono o bifaccia con orientamento verticale, completo di base, grafica in quadricromia, circa cm 60x180/200h. in materiali idonei per interni, resistenti agli urti e al proprio carico;
- i) N. 250 coprimacchia da tavola personalizzati, in tessuto non tessuto, colore e dimensioni da concordare con i referenti dell'Agenzia;
- j) N. 3000 tasche porta calici con tracolla personalizzati, in tessuto non tessuto, colore e dimensioni da definire con i referenti dell'Agenzia;
- k) Ideazione creativa, realizzazione e stampa di cornice foto evento (pannello/"selfie box") personalizzato in linea con l'identità visiva dell'evento in materiale resistente e leggero, idoneo a consentire la realizzazione di selfie fotografici da parte dei presenti. Il formato sarà definito con i referenti dell'Agenzia. Da consegnarsi presso la sede dell'evento.

L'offerta tecnica dovrà contenere almeno due proposte di layout grafico dei prodotti richiesti (rif. **Azione A) Studio, ideazione e realizzazione della creatività**). A partire dalle due proposte presentate in fase di gara lo sviluppo dei prodotti definitivi sarà concordato dalla ditta aggiudicataria con i responsabili dell'Agenzia e dovrà essere definito entro e non oltre sette giorni alla data di sottoscrizione del contratto.

TEMPI DI CONSEGNA DEI MATERIALI

Per i prodotti descritti ai punti a) e b) la consegna definitiva del formato digitale dovrà essere effettuata almeno un mese prima dell'inizio della manifestazione. La consegna di tutti i materiali, incluse le copie stampate ai punti a) e b), dovrà essere effettuata almeno due settimane prima della manifestazione; i luoghi per la consegna del materiale saranno concordati con i referenti dell'Agenzia.

AZIONE C) SERVIZI PER LA PROGETTAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEGLI EVENTI

La manifestazione si articola, come indicato nel programma, in due giornate durante le quali si svolgono una pluralità di azioni di promozione. Si descrivono di seguito i servizi, le attività e i prodotti che dovranno essere garantiti dalla Ditta aggiudicataria per lo svolgimento della manifestazione.

L'offerta tecnica dovrà contenere una proposta migliorativa di format organizzativo della manifestazione, con conseguente declinazione dell'allestimento degli spazi, nella quale siano evidenziate le motivazioni della proposta.

C.1) Studio, progettazione e realizzazione degli allestimenti della manifestazione

L'offerta tecnica dovrà contenere la proposta dell'allestimento della manifestazione, in armonia e nel rispetto della sede. La proposta dovrà essere declinata nelle diverse aree/spazi nelle quali si svilupperanno le attività descritte nell'Azione C); dovrà essere progettato il concept generale dell'intero evento con elementi di caratterizzazione grafica e strutturazione degli spazi differenziati in base al tema centrale delle due giornate.

È a carico della Ditta aggiudicataria la realizzazione dell'allestimento di tutte le aree, così come l'acquisizione/fornitura di tutti i supporti e i prodotti necessari a tal fine (pannellature, desk d'appoggio, sedute, stampe fotografiche, segnaletica verticale, espositori, totem, rollup ecc.).

La Ditta aggiudicataria dovrà concordare il progetto definitivo con i referenti dell'Agenzia entro dieci giorni dalla sottoscrizione del contratto.

C.2) Gestione finanziaria ticket

La Ditta aggiudicataria dovrà gestire tutti gli aspetti relativi alla gestione finanziaria connessa alla vendita dei ticket e alle cauzioni per il noleggio dei calici. I ticket dovranno essere venduti a prezzi differenziati in riferimento all'azione specifica dell'evento, così come riportato di seguito:

- Degustazione vini al prezzo di Euro 15,00, che include il noleggio del calice, tre degustazioni di vini e una degustazione di prodotti agroalimentari a marchio in forma di street food (es. cono/cartoccio da passeggio);
- Degustazione cocktail al prezzo di Euro 10,00, che includono il noleggio del calice, due degustazioni di cocktail e una degustazione di prodotti agroalimentari a marchio in forma di street food (es. cono/cartoccio da passeggio);
- Degustazione prodotti agroalimentari a marchio di qualità al prezzo di Euro 15,00, che includono il noleggio del calice, tre degustazioni di prodotti agroalimentari a marchio in forma di street food (es. cono/cartoccio da passeggio assaggi formaggi, degustazione delle altre produzioni), una degustazione di vino oppure una confezione di acqua da 50 cl;
- Partecipazione ad una sessione di show cooking al prezzo di Euro 20,00 che include il noleggio del calice, la degustazione delle elaborazioni gastronomiche relative alla sessione, una degustazione di vino oppure una confezione di acqua da 50 cl.

Il ricavato dalla vendita dei ticket andrà a rifondere i costi dell'appalto relativi all'acquisizione dei beni e dei servizi erogati dalla Ditta aggiudicataria per realizzare la manifestazione. Pertanto, alla fine della manifestazione, la Ditta aggiudicataria dovrà presentare la rendicontazione puntuale corredata dalle matrici dei ticket. Es. costo contrattuale dell'appalto Euro 60.000,00, vendita ticket Euro 20.000,00, somme erogate dall'Agenzia in favore dell'aggiudicatario Euro 40.000,00.

Saranno invece a disposizione dell'Agenzia 100 ticket, che non saranno, pertanto, contabilizzati ai fini della rifusione dei costi sostenuti.

La Ditta dovrà, inoltre, farsi carico della gestione della fase di prevendita. Nell'offerta tecnica dovranno essere indicate le modalità di gestione e di tempistica della prevendita.

C.3) Area accoglienza e consegna ticket

Il programma della manifestazione in entrambe le giornate contempla principalmente attività alle quali il pubblico parteciperà attraverso l'acquisto di ticket anche in prevendita in modalità on line.

È necessario allestire un'area ampia per il ricevimento e l'accoglienza dei partecipanti, nella quale il personale adibito all'accoglienza avrà il compito di:

- accogliere i partecipanti, comunicare tutte le informazioni relative allo svolgimento della manifestazione (programma, modalità di organizzazione e logistica ecc.);
- effettuare le operazioni di vendita dei ticket, di consegna dei calici, delle tasche porta-calici e dei coni/cartocci di degustazione dei prodotti agroalimentari, come specificato nella sezione del capitolato denominata "Servizi per l'organizzazione delle degustazioni rivolte al pubblico".

Il personale di servizio adibito all'accoglienza dovrà avere una buona predisposizione alla comunicazione, conoscenza della lingua inglese, cortesia e disponibilità e possedere capacità organizzative e di problem solving.

Le attività dovranno svolgersi in maniera ordinata, limitando la creazione di file e dei momenti di assembramento. A tal fine, all'interno della stessa area, dovranno essere previsti diversi punti vendita e un numero adeguato di personale.

Il personale dovrà altresì gestire le operazioni di cessione dei ticket, dei calici e dei coni/cartoccio di prodotti agroalimentari.

Dovrà consegnare a titolo di noleggio e dietro il pagamento di una cauzione, taschini e bicchieri da degustazione. La cauzione dovrà essere successivamente restituita al momento della riconsegna del calice. Il valore della cauzione dovrà essere di € 3,00.

La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà predisporre, per ogni spazio dedicato alle varie attività adeguata fornitura di materiali utili alla disinfezione delle mani (dispenser erogatori di gel disinfettante).

C.4) Progettazione e realizzazione allestimenti, servizi e prodotti per l'organizzazione delle degustazioni dell'evento di venerdì 19 maggio 2023 dedicato ai vini della Sardegna DCOG, DOC, IGT, IGP.

L'inizio dell'evento è ipotizzato intorno alle 16:00, l'orario potrà essere modificato sulla base della definizione dell'inaugurazione, e si concluderà alle 22.30 circa.

C.4.1) Servizi, attività e prodotti per le degustazioni dei vini rivolte al pubblico

Si prevede la realizzazione di un percorso/itinerario costituito da "isole" che hanno la funzione di esporre e proporre in degustazione i prodotti enologici di riferimento dei Consorzi di tutela dei vini della Sardegna. L'attività prevede l'allestimento di otto "isole" di degustazione nelle quali esperti sommelier o i referenti delle Cantine, selezionate dai Consorzi di Tutela, avranno il compito di proporre al pubblico le produzioni vitivinicole a marchio protagoniste dell'evento.

In relazione all'afflusso di pubblico si ipotizza la presenza di circa 1000 partecipanti; l'attività avrà inizio alle 19.00 e terminerà alle 22.30 circa.

La Ditta aggiudicataria avrà il compito di:

- curare l'allestimento degli spazi di degustazione tenendo conto che grafica d'allestimento, pannellature e immagini dovranno essere in completa armonia con il tema centrale della giornata, l'organizzazione degli spazi e il contesto architettonico (riferimento Azione A) Studio, ideazione e realizzazione della creatività);
- dotare ogni isola/spazio, dalle 12:00 fino al termine dell'evento, di un sistema refrigerante che possa portare a temperatura di servizio circa 60 bottiglie, tre contenitori isotermini ad apertura superiore di colore bianco (capacità minima di 50 litri) per contenere le bottiglie. Dovrà, inoltre, essere prevista una fornitura di ghiaccio alimentare tale da garantire l'ottimale refrigerazione dei vini durante le degustazioni;
- acquistare 3000 calici ISO cl.43 ufficiali da degustazione e le relative tasche porta bicchiere caratterizzate con gli elementi del naming e della grafica che saranno utilizzati per tutte le azioni della manifestazione, mettere a disposizione tre sau a glace e tre tirabouchon per ogni isola;
- realizzare e curare la gestione finanziaria dei ticket (v. Descrizione attività "Azione B.4.2" e "Azione C.2");

- acquisire il personale di servizio per l'allestimento, il montaggio e successivamente lo sgombero delle strutture e la pulizia degli spazi e delle operazioni di spostamento e refrigerazione delle bottiglie;
- acquisire le professionalità di 8/10 esperti sommelier che curino il servizio di mescita e la presentazione in degustazione dei vini.

C.4.2) Servizi, attività e prodotti per la realizzazione di Masterclass

L'attività consiste nella realizzazione di due sessioni di master class che dovranno essere curate da un/una esperto/a (sommelier relatore, giornalista/comunicatore/comunicatrice enogastronomo/a ecc.) rivolte ciascuna a circa 20/25 partecipanti selezionati tra operatori della ristorazione in ambito regionale, giornalisti di settore, influencer food and wine. L'attività avrà inizio alle ore 16,30 e si svolgerà in due sessioni ognuna della durata di circa un'ora.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i seguenti servizi e prodotti:

- allestimento completo dell'area comprensiva di impianto audio/video, sedute per circa 20/25 persone, mise en place comprendente tovagliato, coprimacchia, tovagliette americane, segnapicchi, sputacchiere, calici, sau a glace, tirabouchon, piatti;
- acquisizione della professionalità per la conduzione delle Master Class, che avrà inoltre il compito di predisporre le schede dei prodotti da presentare in degustazione;
- selezione e invito degli operatori della ristorazione in ambito regionale, giornalisti di settore, influencer food and wine che parteciperanno alle attività. La mailing list e gli inviti dovranno essere concordati con i referenti dell'Agenzia;
- acquisizione del personale di servizio necessario;
- stampa delle schede che dovranno essere rese disponibili a ciascun partecipante.

C.4.3) Servizi, attività e prodotti per la realizzazione delle degustazioni nell'Area bartender

Si prevede la realizzazione di uno spazio dedicato alla preparazione di cocktail creati da un barman professionista di rilevanza regionale, usando tra gli ingredienti prodotti enologici a marchio, in chiave di food pairing.

Si dovrà, pertanto, individuare e allestire un'area che renda ottimale la gestione delle degustazioni e la fruizione da parte del pubblico della performance del barman durante le varie fasi di preparazione dei cocktail.

Si ipotizza la fruizione di circa 300 degustazioni; l'attività avrà inizio alle 20:30 e terminerà alle 22.30 circa.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i seguenti servizi e prodotti:

- curare l'allestimento dell'area dedicata alla degustazione tenendo conto che grafica d'allestimento, pannellature, immagini e organizzazione degli spazi dovranno essere in completa armonia con il contesto architettonico e rispettarne i vincoli (riferimento Azione 1) Studio, ideazione e realizzazione della creatività);
- acquisire la professionalità di un barman di comprovata esperienza e professionalità e di un aiuto barman che cureranno il servizio di preparazione, somministrazione e degustazione dei cocktail;
- dotare l'area, dalle 12:00 fino al termine dell'evento, del materiale di servizio necessario (es. shaker, sau a glace, tirabouchon ecc.), di un sistema refrigerante che possa portare a

temperatura di servizio di circa 60 bottiglie, due contenitori isotermici ad apertura superiore di colore bianco (capacità minima 50 litri) per contenere le bottiglie da utilizzare durante la degustazione. Dovrà essere prevista, inoltre, una fornitura di ghiaccio alimentare in quantità tale da assicurare un'adeguata refrigerazione per la durata dell'attività di degustazione;

- realizzare i ticket e curarne la gestione finanziaria (v. Descrizione attività "Azione B.4.2" e "Azione C.2");
- acquisire la professionalità di personale che si occupi dell'allestimento, del montaggio e successivamente dello sgombero delle strutture e della pulizia dell'area bar tender.

C.5) Progettazione e realizzazione allestimenti, servizi e prodotti per l'organizzazione delle degustazioni dell'evento di sabato 20 maggio 2023 dedicato alle produzioni agroalimentari della Sardegna a marchio di qualità

C.5.1) Servizi, attività e prodotti per la realizzazione di Talk show sui temi della nutrizione e suggerimenti per la lotta agli sprechi alimentari

L'attività consiste nella realizzazione di un Talk show condotto da un giornalista/comunicatore enogastronomo di rilevanza nazionale, rivolto a un pubblico di circa 20/25 partecipanti selezionati tra operatori della ristorazione in ambito regionale, giornalisti di settore, influencer food and wine. L'attività avrà inizio alle ore 16,30 e si svolgerà in unica sessione e avrà durata di circa un'ora. I temi trattati saranno quelli delle valenze qualitative dei prodotti agroalimentari regionali a marchio, in particolare delle loro caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche. Altro tema significativo sarà quello della sostenibilità alimentare concetto fondamentale anche per la lotta agli sprechi.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire i seguenti servizi e prodotti:

- allestimento completo dell'area comprensiva di impianto audio/video, sedute per circa 20/25 persone;
- acquisizione della professionalità per la conduzione delle Talk Show;
- selezione e invito degli operatori della ristorazione in ambito regionale, giornalisti di settore, influencer food and wine che parteciperanno alle attività. La mailing list e gli inviti dovranno essere concordati con i referenti dell'Agenzia;
- acquisizione del personale di servizio necessario;
- stampa delle schede dei prodotti presentati che dovranno essere rese disponibili a ciascun partecipante.

C.5.2) Servizi, attività e prodotti per le degustazioni delle produzioni agroalimentari rivolte al pubblico

Come per la prima giornata della manifestazione si prevede la realizzazione di un percorso/itinerario costituito da "isole" che avranno la funzione di esporre e proporre in degustazione i prodotti agroalimentari certificati da marchi di qualità.

In relazione all'afflusso di pubblico si ipotizza la presenza di circa 1000 partecipanti; l'attività avrà inizio alle 19.00 e terminerà alle 22.30 circa.

La Ditta aggiudicataria avrà il compito di:

- curare l'allestimento degli spazi di degustazione tenendo conto che grafica d'allestimento, pannellature e immagini dovranno essere in completa armonia con il tema centrale della giornata, l'organizzazione degli spazi e il contesto architettonico (riferimento Azione A) Studio, ideazione e realizzazione della creatività);
- dotare ogni isola/spazio di un sistema refrigerante che possa portare a temperatura i prodotti da usare nelle degustazioni dalle 12:00 fino al termine dell'evento;
- allestimento spazio istituzionale per attività di divulgazione;
- realizzare e curare la gestione finanziaria dei ticket (v. Descrizione "Azione C.2")
- acquisire le professionalità per il servizio di mescita e presentazione in degustazione dei prodotti;
- acquisire il personale di servizio per l'allestimento, il montaggio e successivamente lo sgombero delle strutture e la pulizia degli spazi e delle operazioni di spostamento dei prodotti.

C.5.3) Servizi, attività e prodotti per la realizzazione delle degustazioni nell'Area show cooking

L'attività prevede la realizzazione di elaborazioni gastronomiche a base dei prodotti agroalimentari regionali certificati UE, le cui fasi di preparazione dovranno essere presentate al pubblico da uno chef professionista con capacità comunicative e servite in degustazione ai partecipanti.

Sono stati individuati come spazi utili i locali coperti e le aree attigue, da attrezzare adeguatamente, presenti nel "Giardino sotto le mura".

Si prevede la realizzazione di tre sessioni di show cooking, da organizzare dalle 18:30 alle 20:45, per 25 partecipanti per sessione.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a tutte le esigenze organizzative indispensabili per realizzare lo show cooking, in particolare avrà il compito di:

- allestire gli spazi all'aperto con coperture mobili, sedute e punti d'appoggio, funghi riscaldanti da esterno;
- acquisire la disponibilità di personale di servizio specializzato;
- acquisire la strumentazione e i materiali di servizio necessari come, a titolo esemplificativo, piastre a induzione, utensili e stoviglie, piatti, posateria, piatti in ceramica, tovagliato e tovaglioli in tessuto ecc.
- realizzare e curare la gestione finanziaria dei ticket (v. Descrizione "Azione C.2").

C.6) REALIZZAZIONE PROGETTO GASTRONOMICO E COORDINAMENTO DELLE ATTIVITÀ

Come anticipato in premessa rientra negli scopi della manifestazione mettere in luce il valore e le caratteristiche delle produzioni. A tal fine si ritiene necessario affidare le attività connesse allo studio e alla realizzazione di tutte le elaborazioni gastronomiche, incluse le degustazioni, della manifestazione a un'unica regia curata da uno/a chef professionista.

Lo/a chef avrà il compito di studiare ed elaborare il progetto gastronomico, coordinare le attività di catering, realizzare lo show cooking.

Lo/a Chef dovrà avere esperienza di lavoro almeno quinquennale, in particolare in analoghi eventi di rilevanza nazionale/internazionale.

Dovrà inoltre possedere un'ottima conoscenza dei prodotti a marchio di origine e tradizionali della Sardegna e della cultura gastronomica regionale e buone capacità espositive, necessarie alla presentazione durante la fase dello show cooking.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare una prima proposta di progetto gastronomico un mese prima della manifestazione.

C.7) ACQUISIZIONE PROFESSIONALITÀ

In fase di gara dovranno essere proposti almeno due nominativi di professionalità per la conduzione della Master class e di bartender, per la moderazione del talk show e per lo studio e realizzazione del progetto gastronomico, descritti ai punti C.4.2), C.4.3), C.5.1), C.6). Dovranno essere allegati all'offerta i rispettivi curricula o la documentazione alternativa che ne attesti i requisiti.

C.8) ACQUISTO PRODOTTI

La Ditta aggiudicataria dovrà acquistare tutti i prodotti enologici, agroalimentari e le materie prime necessarie alla realizzazione delle attività descritte in dettaglio nei precedenti punti C.4 e C.5. Gli acquisti selezionati saranno ampiamente rappresentativi delle produzioni dei Consorzi di Tutela e la scelta sarà condivisa con i referenti dell'Agenzia Laore.

SERVIZI TECNICI DI SUPPORTO

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare i sopralluoghi nelle sedi della manifestazione per verificare le esigenze tecniche indispensabili all'organizzazione e realizzazione della stessa.

Dovranno essere garantiti gli standard di erogazione di energia elettrica e di acqua potabile, verificati i punti di accesso fisico alle sedi, il funzionamento dei servizi igienici e la fruizione al pubblico.

A conclusione della manifestazione dovrà provvedere al disallestimento completo, alla pulizia degli spazi e allo smaltimento dei rifiuti e dei materiali nel rispetto delle disposizioni vigenti. Gli orari per effettuare le relative operazioni saranno definiti con i referenti dell'Agenzia.

Dovrà essere garantita la presenza di personale tecnico specializzato durante lo svolgimento della manifestazione.

CAUSE DI FORZA MAGGIORE

In caso di sopravvenute esigenze di causa di forza maggiore che impediscano lo svolgimento dell'evento, la Ditta aggiudicataria si impegna a erogare i servizi e realizzare le attività previste dal contratto in data successiva da concordarsi con i referenti dell'Agenzia Laore.

COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta dovrà dotarsi di una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi che copra da eventuali danni a persone e cose durante lo svolgimento della manifestazione sopra indicata. Il massimale di copertura non dovrà essere inferiore a € 1.000.000,00 e prevedere la copertura anche per le fasi di allestimento e disallestimento degli arredi.

CORRISPETTIVO E PAGAMENTI

Il pagamento verrà disposto entro 30 gg dalla data di ricevimento di regolare fattura elettronica, la quale dovrà essere emessa solo su richiesta dell'Amministrazione, a seguito della verifica da parte del RUP sulla conformità della fornitura e previo accertamento della regolarità contributiva e fiscale dell'Operatore Economico.

La fattura elettronica dovrà obbligatoriamente:

1. essere conforme a quanto disposto dalle normative e dai regolamenti vigenti;
2. essere trasmessa con le modalità previste dalle normative e dai regolamenti vigenti;
3. indicare quale Committente: Agenzia Laore Sardegna – Servizio Programmazione, controllo e

valorizzazione dei marchi – Via Caprera 8 - 09123 Cagliari - Codice fiscale 03122560927;

4. indicare il Codice Univoco Ufficio (CUU) XA0NFN;
5. riportare le seguenti ulteriori indicazioni:
 - a) consegna sede di Cagliari - Via Caprera 8
 - b) codice CIG 9588113925.

All'Agenzia Laore Sardegna si applica la disciplina della scissione dei pagamenti, c.d. split payment e pertanto la fattura dovrà contenere il riferimento all'art. 17 – ter del DPR 633/72.

Le fatture che non rispettino le suddette prescrizioni potranno essere rifiutate dall'Agenzia.

Il pagamento sarà effettuato tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva acceso presso banche o Poste Italiane S.p.A. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice C.I.G. relativo alla fornitura di che trattasi dovrà essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

SICUREZZA SUL LAVORO

Resta onere delle ditte concorrenti elaborare la documentazione relativa alla sicurezza sul lavoro ai sensi del vigente Dlgs 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Resta inteso che la ditta dovrà predisporre tale documentazione e apportare le modificazioni che dovessero rendersi necessarie senza che questo possa in nessun modo richiedere compensi aggiuntivi.

In particolare dovranno essere predisposti i documenti necessari per l'attuazione delle misure di sicurezza sia durante la predisposizione e smontaggio degli allestimenti che durante lo svolgimento dell'evento.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tale documentazione con adeguato anticipo in modo che la stessa possa essere oggetto di valutazione da parte del Responsabile del Procedimento o del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Ogni ulteriore onere sarà comunicato dal Responsabile del Procedimento alla ditta.

CODICE DI COMPORTAMENTO E PATTO DI INTEGRITÀ

Si comunica, infine, che presso l'indirizzo <http://www.regione.sardegna.it/amministrazionetrasparente/> è reperibile copia del "Codice di comportamento del personale della Regione Autonoma della Sardegna, degli Enti, delle Agenzie e delle Società partecipate" approvato con delibera della Giunta n. 43/7 del 29.10.2021. Gli obblighi di condotta previsti dal presente Codice sono estesi, in quanto compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti (con qualsiasi tipologia di contratto o incarico ed a qualsiasi titolo) ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione. La violazione di tali principi e obblighi costituisce causa di

risoluzione del rapporto contrattuale con il fornitore ai sensi dell'art. 2, comma 3 del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62.

Il concorrente troverà allegato ai documenti di gara il patto di integrità che dovrà essere firmato dal Concorrente.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento (RUP), ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 è il Dott. Marcello Aresu, email: marcelloaresu@agenziaaore.it.

ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto (REC) è il Dott. Giuseppe Floris email: giuseppefloris@agenziaaore.it.

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Per informazioni contattare il RUP, Dott. Marcello Aresu, via email all'indirizzo marcelloaresu@agenziaaore.it.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Facendo riferimento all'art. 13 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (GDPR) - Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

- a) titolare del trattamento è l'agenzia Laore Sardegna, Via Caprera, Via Caprera, 8 - Cagliari - C.F. e P.IVA 03122560927 ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: PEC: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it telefono +39 070 6026 – mail: laoresardegna@agenziaaore.it;
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (RPD-DPO) è Alessandro Inghilleri ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: rpd@pec.regione.sardegna.it – mail: rpd@regione.sardegna.it – telefono: 070 606 5735;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla procedura negoziata e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, comma 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori dell'Agenzia Laore Sardegna implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;
- g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura

- medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della privacy, avente sede in Piazza di Montecitorio n. 12, Cap. 00186, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento (UE) 2016/679.

IL RUP/MA

Il Direttore del Servizio
Graziella Carta