

Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricultura



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

Progetto VINOCULTURA - promozione dei prodotti a marchio DOP e IGP della Sardegna

Capitolato tecnico per la fornitura di servizi e prodotti finalizzati a 3 eventi di marketing territoriale

Importo a base di gara: Euro 49.000,00 + IVA

DESCRIZIONE DEL PROGRAMMA

L'iniziativa si inquadra all'interno di una programmazione di azioni di informazione e promozione dei prodotti a marchio DOP, IGP e Bio, affidate all'Agenzia Laore con Delibera di Giunta n. 56/30 del 20/12/2017, che nel corso dell'anno 2018 dovrà realizzare una serie di eventi riguardanti, degustazioni guidate e percorsi di educazione alimentare, rivolte ad operatori del settore, giornalisti, buyer e consumatori del settore enogastronomico e turistico ricettivo.

Il programma che dovrà essere realizzato in collaborazione con il CIPNES (Consorzio Industriale Provinciale Nord-Est Sardegna), prevede la realizzazione di tre principali eventi di marketing promozionale da realizzazione nei mesi di ottobre e novembre 2018, e più precisamente:

- Arzachena (Porto Cervo) 05 ottobre 2018;
- Santadi 13/14 ottobre 2018;
- Como 23 novembre 2018.

OGGETTO DEL CONTRATTO

Le presenti condizioni particolari disciplinano il contratto per la fornitura di servizi e prodotti necessari per l'organizzazione di tre eventi, programmati in unico lotto in quanto trattasi di iniziative affini tra loro per caratteristiche qualitative dei prodotti, e perché necessitano di un approccio unitario sotto il profilo organizzativo per realizzare un adeguato piano di comunicazione e promozionale attraverso un'immagine coordinata.

Le singole iniziative saranno così articolate:

- a Porto Cervo, l'evento avrà una durata di una giornata e si svolgerà in uno spazio antistante il porto turistico e all'interno di locali messi a disposizione in favore del CIPNES dal Comune di Arzachena. Il programma sarà articolato su più moduli, che prevedono una sezione convegnistica di informazione e confronto con i buyer, e una parte dedicata invece ad attività promozionali e di degustazioni libere, guidate e uno show cooking, utilizzando prodotti a marchio regionale, condotte da uno chef, da un esperto enogastronomo e da sommelier;
- per quanto riguarda Santadi, la manifestazione verrà organizzata in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Carignano, il GAL del Sulcis e la ri-costituenda Strada del Carignano.

Le attività da realizzare si svolgeranno nel complesso della Cantina Sociale di Santadi, prevedendo il coinvolgimento di tutte le aziende associate al Consorzio, comprese anche quelle che nel territorio del Sulcis realizzano produzioni agroalimentari a marchio DOP, IGP e Bio.

Anche in questa circostanza oltre alla parte dedicata alla convegnistica, in cui si confronteranno operatori, buyer e rappresentanti istituzionali regionali e locali, verrà realizzato uno spazio espositivo dedicato alle produzioni a marchio e nel contempo saranno organizzate degustazioni guidate, condotte da esperti enogastronomi e sommelier appartenenti ad associazioni di riconosciuta fama;

- la manifestazione da realizzare a Como, in via preliminare dovrà prevedere la scelta da parte dall'affidatario di una location idonea a sviluppare attività promozionali nell'ambito di un'unica giornata, all'interno della quale verrà rivolta particolare attenzione ai potenziali canali commerciali, quali ad esempio: catene distributive, ristoranti e gruppi alberghieri, inseriti nel tessuto economico della Lombardia.

Come già accennato anche questa iniziativa si inserisce all'interno di un quadro di collaborazione con il CIPNES, che per questa circostanza potrà prevedere il coinvolgimento della società sportiva Olbia Calcio, la quale senza comportare oneri aggiuntivi per l'Agenzia Laore e per la società affidataria, potrà facilitare l'approccio con stakeholder e buyer, presenti nel mondo sportivo della Lombardia.

TIPOLOGIA DEI SERVIZI RICHIESTI

In considerazione degli obiettivi previsti dal programma e delle caratteristiche dei luoghi in cui dovranno estrinsecarsi le attività, i servizi richiesti saranno articolati su tre linee d'azione principali, così come appresso descritte.

A) PIANO PUBBLICITARIO E DI COMUNICAZIONE

Nello specifico l'aggiudicataria dovrà fornire i seguenti servizi/prodotti:

1.1. Immagine coordinata del progetto

Studio e la progettazione dell'immagine coordinata, da declinare in tutti i prodotti di comunicazione, quali ad esempio dépliant, brochure, personalizzazione stand espositivi, etc.

1.2. Pianificazione della campagna pubblicitaria su due principali quotidiani regionali della Sardegna e della Lombardia, idonei a raggiungere diversi target di riferimento.

Dovranno essere acquistati spazi pubblicitari (più di pagina) per informare sui contenuti dell'evento, prevedendo due pubblicazioni per ciascun evento, una 10 giorni prima e la seconda due giorni prima della manifestazione.

1.3. Progettazione e stampa dei materiali pubblicitari.

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura

tel. 070 6026 2042

Si chiede che per ciascun evento vengano forniti n. 3.000 dépliant aventi le seguenti caratteristiche: stampa in quadricromia (bianca e volta) su carta patinata da 120 gr/mq, dimensioni A5 (cm. 14,8 x 21,0).

Per quanto riguarda i due eventi di Porto Cervo e Santadi, l'aggiudicatario, già da una settimana prima, curerà la distribuzione del materiale, mettendo a disposizione personale che dovrà operare nelle località ubicate nel raggio di 30 km di distanza dal luogo in cui si svolgeranno gli eventi. La distribuzione del materiale pubblicitario dovrà avvenire anche nelle principali città della Sardegna (Cagliari, Sassari, Nuoro e Olbia).

- 1,4. realizzazione di n. 80 pannelli in materiale forex delle dimensioni di cm. 80 x 40, spessore da 5 mm, con stampa in quadricromia, dotati di anelli per il fissaggio ai gazebo, riportanti tutte le indicazioni riguardanti l'azienda espositrice

La Ditta aggiudicataria si farà inoltre carico di richiedere tutte le eventuali autorizzazioni necessarie per realizzare quanto previsto nel piano, ad esempio eventuali diritti pubblicitari, distribuzione, ecc.

B) ORGANIZZAZIONE MANIFESTAZIONI A PORTO CERVO E A SANTADI

Per questi due eventi l'aggiudicataria dovrà fornire i seguenti servizi:

1) Allestimento aree esterne

Trasporto e custodia

I servizi da realizzare relativamente a queste due manifestazioni riguarderanno:

- carico, trasporto di n. 24 gazebo, 48 tavoli, 48 sedie e impianto di illuminazione, di proprietà dell'Agenzia Laore.

L'aggiudicataria, una volta assegnato l'incarico, dovrà provvedere a prelevare le attrezzature su richiamate dai depositi dell'Agenzia Laore ubicate: 1/3 a Tempio in via Via Salerno snc; 1/3 a Nuoro in via Via Sandro Pertini snc; e 1/3 a Cagliari in viale Elmas n. 118, e custodirle in proprio locale, le cui caratteristiche di sicurezza saranno comunicate preventivamente all'Agenzia Laore.

La ditta dovrà provvedere al lavaggio e igienizzazione di tutte le attrezzature prima e dopo il loro utilizzo e riconsegnarle al termine dell'ultima manifestazione, negli stessi depositi da cui sono state prelevate.

In occasione del prelievo e della riconsegna delle attrezzature, verranno redatti rispettivamente due verbali, uno di consegna temporanea dei beni e uno di riconsegna degli stessi beni, contenente l'elenco delle attrezzature e la segnalazione di eventuali anomalie o danni riscontrati.

Sistemazioni e allestimenti

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura

tel. 070 6026 2042

La ditta aggiudicataria, dovrà altresì assicurare:

- la pulizia dell'area interessata allo svolgimento delle manifestazioni;
- il montaggio e smontaggio di tutti i gazebo, completi di impianto di illuminazione e relativi arredi, di proprietà dell'Agenzia.
- servizi di assistenza con personale dedicato a supportare gli espositori che operano all'interno dei gazebo;
- presenza di personale aggiuntivo da mettere a disposizione per supportare tutte le fasi di svolgimento delle manifestazioni.
- fornitura a noleggio di n. 48 contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti, completi di un numero sufficiente di buste. I raccoglitori dovranno avere dimensioni e caratteristiche tali da non creare impatti estetici negativi con l'ambiente circostante.

Inoltre l'operatore economico dovrà farsi carico di fornire tovagliato in tessuto naturale, delle dimensioni tali da consentire la copertura completa dei tavoli fino a terra. Il colore del tovagliato dovrà essere in sintonia con l'immagine coordinata dell'intero programma promozionale, indicata dal referente dell'Agenzia Laore.

Le forniture riguarderanno inoltre: tovaglioli di carta, vassoi per i prodotti agroalimentari e piattini in carta. Le quantità saranno dimensionate numericamente stimando flussi presunti di circa 3.000 partecipanti per ciascuna manifestazione.

Gli allestimenti delle aree espositive dovranno essere completati, per quanto riguarda Santadi, entro le ore 20:00 del giorno 12 ottobre, e le operazioni di disallestimento dovranno avvenire al termine della manifestazione prevista per il giorno 14/10.

Mentre per quanto riguarda Porto Cervo le operazioni di montaggio dovranno avvenire entro le ore 11:00 del giorno in cui si svolgerà la manifestazione. Al termine della stessa, che potrà essere anche alle prime ore del giorno successivo, dovranno avvenire le operazioni di smontaggio, sgombero dei gazebo e dei relativi arredi, e pulizia degli spazi utilizzati, compreso eventuale lavaggio e smaltimento dei rifiuti prodotti (vetro, carta, ecc).

Dimensioni e caratteristiche tecniche degli arredi e attrezzature di proprietà dell'Agenzia Laore, da utilizzare:

- Gazebo: Aperto mt. 3,00 x 3,00 e altezza utile mt. 2,10; Chiusa mt. 1,60 x 0,30 x 0,30; Peso struttura kg. 35/40 più n. 2 zavorre da 15 kg cad. per fornire una maggiore stabilità alla struttura.
- Tavoli pieghevoli: Dimensioni aperto: mt. - lung. 1,80 x larg. 0,70 x alt. 0,75; Dimensioni chiuso: mt. - lung. 0,90 x larg. 0,70 x alt. 0,10.
- Sedie pieghevoli: Dimensioni chiusa: mt. - prof.. 0,20 x larg. 0,42 x alt. 0,80

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura

tel. 070 6026 2042

- Impianto di illuminazione composto da: Generatori di corrente da 1,6 Kw; plafoniere stagne 2x36W; quadri precablati; adattatori industriali dotati di due prese IP67 2P+T 16°; prolunghe da 20 mt; prolunghe da 8.50 mt.; canaline passacavi carrabile a 2 vie da 1 mt.

Per quanto concerne l'impianto di illuminazione la ditta dovrà preventivamente rilasciare la relazione tecnica di conformità.

2) Gestione dei calici ISO cl 23 (Bouquet) ufficiali da degustazione vini

L'Agenzia Laore si farà carico di mettere a disposizione delle manifestazioni 3.000 calici ISO cl 23 (bouquet) ufficiali da degustazione vini.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico di prelevare i calici dal deposito Laore di viale Trieste 164 – Cagliari, provvedere al lavaggio e asciugatura in modo da essere pronti per l'utilizzo, e consegnarli già dalle ore 13.00 del giorno di ciascuna manifestazione, presso il luogo che indicherà il referente dell'Agenzia Laore.

3) Fornitura di tasche porta bicchieri

La ditta dovrà fornire n. 6.000 tracolle porta calice in tessuto, delle dimensioni tali da poter riporre il calice ISO cl 23. Il colore della tasca porta bicchiere e delle relative serigrafie, che saranno anch'essi in perfetta sintonia con l'immagine coordinata dell'intero programma, dovranno essere preventivamente concordati con il referente dell'Agenzia.

4) Servizio connesso alla gestione dei calici

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre mettere a disposizione specifico personale con il compito di consegnare a titolo di noleggio e dietro il pagamento di una cauzione, taschini e bicchieri da degustazione alle varie utenze che lo richiedano. La stessa cauzione dovrà essere successivamente restituita in seguito alla riconsegna del calice. Il valore della cauzione dovrà essere di € 2,50.

Inoltre l'aggiudicataria si dovrà far carico di stampare 10.000 ticket riportanti l'immagine coordinata dell'intero programma, aventi le seguenti caratteristiche: stampa in quadricromia, su carta patinata opaca da 150 gr/mq, dimensioni cm. 3,00 x 10,00, composto da matrice (dimensioni cm. 3,00 x 2,50) e 3 talloncini/figlie (dimensioni di ciascun talloncino/figlia cm. 3,00 x 2,50) con relative perforazioni, per consentire un facile strappo manuale.

I ticket dovranno essere venduti al prezzo di € 7,50, a chi lo richiede, contestualmente alla consegna dei calici e dei relativi taschini.

Tutti gli aspetti connessi alla gestione finanziaria legata alle cauzioni e alla vendita dei ticket di cui sopra, saranno totalmente gestiti dalla ditta aggiudicataria.

Il ricavato dalla vendita dei ticket dovrà essere utilizzato per coprire i costi dei vini consumati. Pertanto alla fine delle manifestazioni, ogni titolare di cantina dovrà presentare i talloncini ottenuti dalla mescita, per ottenere le dovute spettanze, (ogni talloncino/figlia del ticket avrà il valore di € 2.50).

Al termine delle manifestazioni, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere al lavaggio di tutti i bicchieri per poi riconsegnarli all'Agenzia, custoditi all'interno delle confezioni originarie.

Nelle caso in cui il numero dei calici riconsegnati risulti inferiore a quelli affidati in gestione, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto di un numero di calici completi di tracolla, pari a quelli mancanti. I nuovi bicchieri dovranno avere le stesse caratteristiche di quelli già in dotazione.

In tal caso la ditta aggiudicataria potrà incamerare il deposito cauzionale richiesto, al fine di poter riacquistare i calici mancanti. L'Agenzia Laore non riconoscerà nessun compenso in caso di differenza tra valore del deposito e costo complessivo del riacquisto dei bicchieri.

I calici e relativi taschini dovranno essere riconsegnati all'Agenzia entro dieci giorni dall'avvenuta manifestazione.

5) Noleggio mezzo e attrezzature per il trasporto e la refrigerazione dei vini da utilizzare per i due eventi

- Autocarri refrigeranti

Noleggio di un autocarro isothermico con frigo - coibentato da 33 q.li, con le seguenti caratteristiche minime: portata q.li 10 volume di carico 8 mc., dotato di prese e cavi per l'allaccio alla rete elettrica necessario per la refrigerazione dei vini.

Il furgono dovrà essere reso disponibile già dalle ore 12:00 del giorno precedente all'evento e sino alle ore 10:00 del giorno successivo.

La movimentazione dei vini e di eventuali altri prodotti dovrà essere eseguita da personale messo a disposizione dalla ditta aggiudicataria.

- Contenitori isothermici

Fornitura e sistemazione all'interno dei gazebo di n. 44 contenitori isothermici ad apertura superiore di colore bianco, privi di scritte, con capacità minima di 50 litri, all'interno dei quali dovranno essere sistemate le bottiglie da utilizzare durante la manifestazione. Il loro utilizzo dovrà essere previsto già dalle ore 14:00, sino al termine dell'evento previsto per le ore 24:00 circa.

- Fornitura di Ghiaccio alimentare

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura di ghiaccio alimentare in quantità tale da assicurare un'adeguata refrigerazione ai vini, per tutta la durata della manifestazione.

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricultura

tel. 070 6026 2042

6) Acquisto Prodotti Agroalimentari a marchio DOP, IGP e Bio.

Le manifestazioni in argomento hanno l'obiettivo di valorizzare e promuovere le produzioni agroalimentari a marchio e assieme ad esse anche le produzioni artigianali tipiche locali.

Pertanto in abbinamento ai vini a marchio da degustare, dovranno essere forniti i prodotti secondo le quantità riportate nella tabella sottostante, privilegiando nelle fasi di acquisto le imprese produttrici presenti nel territorio.

PER EVENTO DI PORTO CERVO					
Formaggi			Altri prodotti		
Fiore sardo DOP	Kg.	10	Salsiccia Sarda stagionata	Kg.	7,5
Pecorino sardo DOP	Kg.	10	Olive	Kg.	7,5
Pecorino romano DOP	Kg.	10	Pane carasau	Kg.	5
			Acqua in bottiglie da lt 2,0	N.	20

PER EVENTO DI SANTADI					
Formaggi			Altri prodotti		
Fiore sardo DOP	Kg.	20	Salsiccia Sarda stagionata	Kg.	15
Pecorino sardo DOP	Kg.	20	Olive	Kg.	15
Pecorino romano DOP	Kg.	20	Pane carasau	Kg.	10
			Acqua in bottiglie da lt 2,0	N.	40

L'Agenzia Laore svolgerà attività di monitoraggio con lo scopo di verificare le quantità, le tipologie e la provenienza dei prodotti agroalimentari che verranno utilizzati per le degustazioni in occasione di ciascun evento.

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura

tel. 070 6026 2042

7) Organizzazione convegni

Come già accennato il programma prevede anche l'organizzazione di due convegni, uno da realizzare a Porto Cervo e uno a Santadi.

Pertanto negli appositi locali indicati dal committente la ditta aggiudicataria dovrà farsi carico di provvedere alla pulizia dei locali, al noleggio e alla sistemazione degli arredi necessari all'organizzazione del convegno. Al termine dell'evento la stessa ditta dovrà provvedere alla pulizia e alla risistemazione degli spazi utilizzati.

Nel dettaglio gli arredi e le attrezzature riguarderanno:

- un numero di sedie non inferiore a 100 unità;
- tavolo relatori delle dimensioni di mt. 5,00 x 0,80. Il tavolo relatori dovrà essere rivestito con tovagliato di color bianco, in materiale adeguato ai luoghi. Il tovagliato dovrà avere dimensioni tali da consentire la copertura completa dei tavoli fino al livello terra;
- impianto di amplificazione composto da 2 radio microfoni (portatili wireless) e 4 diffusori di potenza adeguata a diffondere l'audio in area interna delle dimensioni di mq. 100. L'impianto deve essere dotato di sistema di amplificazione e adeguate prolunghe per il collegamento alla rete elettrica;
- noleggio di pc portatile e sistema di proiezione diapositive e schermo;

8) Organizzazione show cooking a Porto cervo

In occasione della manifestazione da realizzare a Porto Cervo, dalle ore 13:00 alle ore 15:00, dovrà essere organizzato uno show cooking per numero 50 persone, all'interno della struttura messa a disposizione dal CIPNES.

L'aggiudicataria pertanto si farà carico di assicurare:

- la fornitura degli arredi e relativa sistemazione, comprendente anche la mise en place. Dovrà essere escluso l'utilizzo di piatti, bicchieri e posateria in plastica;
- coinvolgimento di un chef con esperienza pluriennale per la preparazione di pietanze tipiche, comprendenti un antipasto, un primo; due secondi e dessert;
- presenza di un enogastronomo di riconosciuta fama;
- fornitura di vini DOCG, DOC e IGT, in abbinamento alle portate realizzate dallo chef;
- fornitura di prodotti agroalimentari a marchio da utilizzare per lo show cooking.

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura

tel. 070 6026 2042

9) Servizi di assistenza di personale

Per tutti i servizi su richiamati la ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione personale quantificato in numero di almeno 10 unità, compresa la figura di un elettricista fornito di regolare licenza o specializzazione, attestato da uno specifico curriculum.

I servizi di assistenza dovranno riguardare:

- organizzazione degli allestimenti e disallestimenti dei gazebo, con relativi accessori;
- pulizie degli spazi prima e dopo l'evento;
- supporto durante lo svolgimento del convegno;
- collaborazione alla mescolta e distribuzione dei vini nei vari gazebo;
- porzionatura dei prodotti agroalimentari e relativa sistemazione in appositi vassoi, che dovrà fornire la stessa ditta e distribuzione degli stessi nei gazebo;
- gestione dei ticket e dei calici.

Il personale addetto alla manipolazione e somministrazione di alimenti e bevande, dovrà possedere requisiti e autorizzazione previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sanità.

Inoltre sarà cura dell'aggiudicataria individuare e mettere a disposizione dell'iniziativa:

- n. 1 esperto enogastronomo, appartenente ad una associazione specializzata nel settore enogastronomico di rinomata fama, a cui affidare l'incarico di gestire le degustazioni guidate e gli abbinamenti tra cibo e vino;
- n. 3 sommelier appartenenti anch'essi ad associazioni di settore presenti in Sardegna.

- C) ORGANIZZAZIONE MANIFESTAZIONE DA REALIZZARE A COMO

Anche per questa circostanza, l'evento che avrà una durata di un giorno, si prefigge di presentare le produzioni a marchio certificate della Sardegna, in quel territorio contraddistinto da un reddito pro-capite elevato, in cui i prodotti sardi possono ottenere un riscontro estremamente positivo da parte di un target gourmet consumer, esperto e sempre più attento a proposte di elevata naturalità certificata.

I servizi richiesti per questa manifestazione riguarderanno:

- individuazione di una struttura commerciale, della quale sia possibile destinare una superficie di almeno 100 mq., ad attività finalizzate a promuovere le produzioni agroalimentari a marchio DOP, IGP e Bio della Sardegna, e nel contempo possa essere utilizzata anche per realizzare due show cooking da rivolgere ad un target di 50 persone opportunamente individuate.

La scelta relativa all'individuazione della struttura commerciale e degli spazi da destinare allo svolgimento della manifestazione, dovrà privilegiare Aree dotate di spazi tecnici multifunzionali al fine di poter proporre in un'unica location al target consumer potenziale ed al target tecnico B2B coinvolto nel programma tutti i servizi strategici di informazione;

inoltre la struttura selezionata dovrà essere idonea ad accogliere in forma permanente un service di promozione delle filiere produttive sarde di qualità certificata, presentate e raccontate al target focus del programma attraverso un percorso esperienziale;

- costruzione di un data base di stakeholder, appartenenti al settore della ristorazione, gruppi d'acquisto del canale Ho.Re.Ca. buyer del canale Retail, food blogger e giornalisti della stampa specializzata, che dovrà essere sottoposto all'attenzione del referente di progetto dell'Agenzia Laore, per poter selezionare il target di 50 persone da coinvolgere;
- Costruzione del paniere agroalimentare di eccellenza e acquisto dei prodotti agroalimentari a marchio da presentare in occasione dell'evento, e da utilizzare per la realizzazione degli show cooking;
- Coinvolgimento di un referente enogastronomo esperto, facente parte di una associazione del settore di riconosciuta fama, al quale affidare il compito di elaborare dei criteri per la selezione dei prodotti a marchio regionali, da utilizzare per costruire il paniere delle eccellenze che verrà presentato in occasione della manifestazione.

L'esperto avrà anche il compito di presentare i prodotti e i relativi territori di provenienza;

- Allestimenti spazi espositivi.

All'interno della struttura individuata, negli spazi destinati a sviluppare la promozione e degustazione dei prodotti a marchio, l'aggiudicataria si farà carico di assicurare la fornitura degli arredi e relativa

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura

tel. 070 6026 2042

sistemazione, per consentire le esposizioni e le realizzazioni degli show cooking. Il servizio dovrà comprendere anche la mise en place. Dovrà essere escluso l'utilizzo di piatti, bicchieri e posateria in plastica.

- Organizzazione di uno show cooking, attraverso il coinvolgimento di un chef con esperienza pluriennale per la preparazione di pietanze tipiche, comprendenti un antipasto, un primo; due secondi e dessert.
- Fornitura di vini DOCG, DOC e IGT, in abbinamento alle portate realizzate dallo chef durante lo show cooking.
- Disponibilità di personale specializzato da dedicare all'assistenza durante tutto l'arco della manifestazione.

Lo svolgimento della manifestazione prevederà quindi una prima fase di presentazione delle caratteristiche organolettiche e dei metodi di produzione e trasformazione dei prodotti.

Seguirà la fase di degustazioni guidate attraverso uno show cooking, che si terrà dalle ore 13:00 alle ore 15:00.

Durante tutta la giornata invece le attività saranno incentrate alla parte descrittiva e promozionale.

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 delle manifestazioni sopra indicate. I massimali di copertura non dovranno essere inferiori a € 1.000.000,00 e prevedere la copertura anche per le fasi di allestimento e disallestimento degli arredi.

REQUISITI DI SELEZIONE

La partecipazione alla presente RDO è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti di selezione di cui all'art. 83 del codice:

a. **requisiti di idoneità professionale (art. 83 comma 1 lettera a) del codice)**

iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali nel settore di attività oggetto dell'appalto;

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi
e delle certificazioni in agricoltura**

tel. 070 6026 2042

b. **capacità tecniche e professionali (art. 83 comma 1 lettera c) del codice.**

aver realizzato, nei 3 anni precedenti, almeno 3 manifestazioni promozionali di prodotti agroalimentari sardi, del valore di almeno 15.000,00 euro ciascuna;

c. **possesso di licenza sanitaria per la manipolazione e somministrazione di alimenti.**

La ditta deve avere proprio personale formato in materia di igiene alimentare, secondo i principi del sistema HACCP, compreso il responsabile dell'autocontrollo.

Non è ammessa la partecipazione di concorrenti che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile. Saranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti sulla base di univoci elementi che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, ovvero coinvolti in situazioni oggettive lesive della par condicio tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte.

CAUZIONE PROVVISORIA

E' previsto che la documentazione da presentare per partecipare alla gara, debba essere corredata da adeguata polizza cauzionale provvisoria, a copertura del valore dell'importo a base di gara.

CAUZIONE DEFINITIVA

Ai fini della stipula del contratto, una volta effettuate le verifiche sulla documentazione presentata, la stazione appaltante provvederà a richiedere all'aggiudicatario idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

L'Agenzia provvederà al pagamento delle spese sostenute in due soluzioni, la prima a conclusione delle realizzazioni delle prime due manifestazioni, e la seconda a conclusione dell'ultima manifestazione.

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 verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura

tel. 070 6026 2042