

Laore

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



REGIONE AUTÓNOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Allegato alla determinazione n 692 del 19/ 10/ 2018

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale per la fornitura di un servizio finalizzato alla realizzazione di una esposizione e degustazione di prodotti biologici sardi.

Importo a base di gara	Euro 5.000,000 (euro cinquemila/00) IVA inclusa
------------------------	---

1. relazione tecnico - illustrativa

Il Servizio Verifiche, controlli, valorizzazione dei marchi e delle certificazioni in agricoltura intende realizzare una manifestazione promozionale che prevede le seguenti attività:

- a) esposizione dei principali prodotti biologici isolani di seguito specificati;
- b) degustazione guidata e percorsi di educazione alimentare rivolti al pubblico e ai partecipanti alla manifestazione, avente ad oggetto i prodotti biologici in esposizione, singolarmente o in abbinamento tra loro;

2. oggetto del contratto

Il presente documento descrive un servizio per la fornitura e messa in opera di quanto necessario per la realizzazione dell'attività sopra descritta, nel dettaglio:

Allestimento:

- allestimento dell'area espositiva e di degustazione composta da un front di circa 5 mt, inserito in n. 2 gazebo in legno con tetto incannucciato che faranno da immediato richiamo al mondo naturale; i gazebo dovranno essere provvisti di una parete sul retro decorata con grafica del progetto;
- l'area frontale sarà allestita per tutta la lunghezza (5mt.) con tavoli apparecchiati con tovagliato in tessuto naturale della dimensione tale da consentire la copertura completa dei tavoli fino a terra;
- l'allestimento dei tavoli dell'esposizione e della degustazione sarà curato con l'inserimento di elementi di richiamo alle tradizioni della Sardegna (es. cestini tradizionali, decori con macchia mediterranea) e con l'inserimento di elementi grafici (pannelli da banco) per la descrizione dei prodotti;
- n. 1 frigorifero per refrigerazione dei vini;
- n. 4 contenitori per la raccolta differenziata completi di un numero sufficiente di buste;

Esposizione e Degustazioni:

- uno dei gazebo dovrà essere dedicato all'esposizione dei prodotti a marchio BIO della Sardegna; l'esposizione riguarderà le seguenti tipologie di prodotti BIO: paste tradizionali, pani (carasau e civraxiu), grani e farine, conserve, confetture di frutta e verdura, miele e sapa, vini, olio, zafferano e spezie, formaggi e sott'oli;
- per la degustazione, la postazione verrà allestita con taglieri in legno, coltelleria e quant'altro necessario per la preparazione e porzionatura degli alimenti;

- i prodotti verranno fatti degustare con materiale monouso (piattini, tovaglioli, posate e bicchieri) in materiale biocompostabile certificato;

Fornitura di servizi di segreteria organizzativa e assistenza di personale:

- organizzazione dello spazio espositivo con contatto delle aziende produttrici e recupero materiali espositivi e promozionali (prodotti, brochure, depliant..);
- organizzazione degli allestimenti e disallestimenti dei gazebo con relativi accessori;
- elaborazione grafica degli stampati (pannelli descrittivi, gazebo, etc..);
- pulizia degli spazi prima e dopo l'evento e smaltimento dei rifiuti prodotti (vetro, carta ecc.);
- n. 3 addetti alla preparazione, porzionatura, miscita, distribuzione alimenti, nonché distribuzione di materiale informativo e pubblicitario (gli addetti saranno in possesso dei requisiti per la manipolazione alimenti HACCP);
- acquisto e fornitura di prodotti alimentari per la degustazione:
 - Kg. 15 di formaggio pecorino BIO, a diverse stagionature;
 - Kg. 10 di pane carasau Bio;
 - Kg. 15 di pane civraxiu BIO;
 - l 2,5 di olio extravergine di oliva BIO prodotto da materia prima locale;
 - kg. 4 di confetture varie dolci e salate BIO (4 tipologie);
 - 50 bottiglie di vino BIO;
 - litri 70 acqua confezionata di produzione regionale.

L'attività sopra descritta dovrà essere realizzata entro il mese di dicembre c.a. a Cagliari, in data e sede che verranno comunicate successivamente con un preavviso di almeno 15 gg lavorativi , a partire dalle ore 9:00 sino alle ore 16:00. Gli allestimenti e i disallestimenti dovranno essere effettuati prima e successivamente gli orari suindicati.

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

Per quanto concerne i materiali e gli impianti forniti la Ditta aggiudicataria dovrà rilasciare idonea relazione tecnica di conformità.

3. Copertura assicurativa

La Ditta dovrà dotarsi di una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi che copra da eventuali danni a persone e cose dovute allo svolgimento della manifestazione. I massimali di copertura non potranno essere inferiori a € 1.000.000,00 e prevedere la copertura anche per le fasi di allestimento e disallestimento di quanto fornito.

4. oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

In considerazione della natura delle prestazioni oggetto della presente procedura non sussistono, ai sensi dell'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008, rischi da interferenza e, di conseguenza, oneri per la sicurezza.

5. criterio di aggiudicazione

L' R.d.O. sarà aggiudicata all'impresa che effettuerà il prezzo più basso comprensivo dell'IVA.

6. base d'asta e modalità di pagamento

Il prezzo a base d'asta complessivo dei prodotti e servizi richiesti, come sopra precisato, è pari a Euro 5.000,000 (euro cinquemila/00) IVA inclusa.

L'Agenzia provvederà al pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, previo riscontro dell'espletamento dell'incarico medesimo e del buon esito del lavoro svolto, in un'unica soluzione e successivamente alla conclusione dei servizi richiesti.

Per informazione e chiarimenti in merito al presente capitolato, nonché direttore per l'esecuzione della gara è il Sig. Gian Franco Farigu - email gianfrancofarigu@agenziaaore.it – tel. 070 60262329.