



Slow Food® Promozione

REGIONE AUTONOMA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna e Servizio Sviluppo
delle filiere zootecniche e benessere animale

Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari

protocollo.agenzia.laore@legalmail.it

OGGETTO: invio preventivo per la partecipazione a Cheese prevista a Bra dal 15 al 18 settembre 2023 [Rif. Vs. richiesta prot. n 0043102/23 del 25/08/2023]

In relazione della richiesta di cui all'oggetto, Slow Food propone all'Agenzia LAORE Sardegna per la partecipazione a Cheese 2023 quanto segue:

- Uno spazio istituzionale di 50 mq all'interno del quale l'Agenzia Laore Sardegna potrà valorizzare e far conoscere al pubblico le eccellenze del proprio settore lattiero caseario nonché il suo territorio anche attraverso la degustazione dei propri prodotti regionali, comprensiva di una tensostruttura fornita dall'organizzazione con copertura, pannellatura perimetrale e pavimentazione. Lo spazio sarà costituito da un corner di accoglienza, un'area conferenze da n. 24 posti a sedere e un'area preparazione. Lo stand istituzionale sarà situato in Piazza Spreintebach.
- Noleggio della seguente attrezzatura, utile per allestire all'interno di tale area uno spazio con zona cucina/deposito per la preparazione dei prodotti per le attività di degustazioni guidate: un lavandino, un boiler, un lavamani, un frigo da 700 lt, un lavabicchieri, un tavolo inox, l'allacciamento carico/scarico acqua e adeguate prese di corrente. Si precisa che l'elenco totale delle attrezzature presenti nello stand, sono elencate nella scheda tecnica allegata.
- Sostegno alla partecipazione di aziende sarde attraverso il noleggio di n.13 bancarelle, saranno posizionate nelle vicinanze dello stand istituzionale. Si precisa che l'elenco totale delle attrezzature presenti in ciascuna bancarella, sono elencate nella scheda tecnica allegata.
- Servizio di accoglienza per visitatori e assistenza agli espositori, ed eventuale servizio di interpretariato nell'ambito delle attività programmate nell'area istituzionale, di animazione attraverso attività di Laboratori del Gusto, incontri e dibattiti, preparazione e organizzazione logistica e organizzativa dello spazio istituzionale, ad opera di Slow Food Sardegna.
- Servizio di guardiania non armata 24 ore su 24.
- Materiale per attività di animazione:
 - 500 piatti piani compostabili o in materiale naturale;
 - 500 bicchieri, capacità 150-200 ml., compostabili o in materiale naturale;
 - 500 tovaglioli compostabili o in materiale naturale;
 - 150 calici da vino ISO, capacità compresa tra 210 e 225 ml;

SLOW FOOD PROMOZIONE S.r.l. Società Benefit

Sede legale Via MendicITÀ Istruita, 14 - 12042 Bra (CN) - telefono 0172/41.96.11 - fax 0172/42.12.93

e-mail: info@slowfood.it - internet site www.slowfood.it

Capitale sociale euro 115.000,00 i.v. Tribunale di Alba Reg. Soc. 6166 C.C.I.A.A.Cuneo 162724

P. Iva e codice fiscale 02220020040 - Società con socio unico soggetta a direzione e coordinamento di SLOW FOOD ITALIA APS



Slow Food® Promozione

10 bottiglie (capacità 0,75 l.) di vino “Vermentino di Sardegna”, 10 bottiglie (capacità 0,75 l.) di vino “Vermentino di Gallura”, 10 bottiglie (capacità 0,75 l.) di vino “Cagnulari”, 10 bottiglie (capacità 0,75 l.) di vino “Mandrolisai rosso superiore” e 20 bottiglie (capacità 0,75 l.) di vino “Cannonau di Sardegna”;

4 kg. di “pane carasau” in confezioni da 0,5/1 kg.;

150 lattine da 0,33 di acqua minerale naturale;

stecchini in materiale naturale: 3 confezioni da 100 pz/cad.;

salviette profumate rinfrescanti al limone monouso: 3 confezioni da 100 pz/cad.;

guanti monouso per alimenti: 1 confezione da 100 pz. Taglia 6-XS; 1 confezione da 100 pz.

Taglia 8-M; 1 confezione da 100 pz. Taglia 9-L;

2 coltelli per taglio formaggi duri e semiduri;

2 coltelli per taglio formaggi a pasta molle;

2 taglieri in polietilene di colore bianco 60x40 cm.;

2 cavatappi.

- Comunicazione e informazione. È indispensabile studiare e realizzare azioni di comunicazione e informazione allo scopo di mettere in luce le peculiarità dei prodotti regionali e promuovere la partecipazione della Sardegna a “Cheese 2023” attraverso i canali istituzionali della Regione Autonoma della Sardegna e di Laore Sardegna e i media regionali, nazionali e internazionali. Sono specificati di seguito in dettaglio i servizi e i prodotti necessari a tal fine.
 - Attività di comunicazione. Redazione contenuti da veicolare sui canali digitali (web e social) di comunicazione istituzionale Laore Sardegna e Regione Autonoma della Sardegna per promuovere la partecipazione prima, durante e post evento corredati da immagini e video. È inoltre necessaria la realizzazione di una pagina promozionale della Regione Autonoma della Sardegna da inserire nel Catalogo ufficiale della manifestazione nei formati previsti da Slow Food.
 - Attività di informazione e supporto alla comunicazione. Supporto dell’ufficio stampa Slow Food nell’attività di comunicazione prevista dall’Agenzia Laore Sardegna e disponibilità di un fotografo per almeno due appuntamenti principali presso lo spazio istituzionale.
- Servizio di assistenza tecnica, per tutti i giorni della manifestazione, in grado di intervenire e risolvere in tempi adeguati eventuali problematiche oppure on demand per necessità e situazioni inattese, all’interno degli spazi assegnati alla Collettiva Sardegna, segnalate dal direttore di esecuzione del contratto.

Il servizio includerà inoltre:

- pass espositori, pass auto,
- la polizza assicurativa contro incendio, furto e responsabilità civile,
- le perizie antincendio,
- le relative forniture idriche e elettriche come da progetto.
- inserimento all’interno del catalogo-vetrina digitale presente sul sito di Cheese 2023
- stampa della grafica dello stand istituzionale
- l’animazione dello spazio sarà in collaborazione con Slow Food Sardegna

Il valore totale di quanto sopra evidenziato è pari a **Euro 68.000 oltre Iva.**



Slow Food® Promozione

Si precisa che sarà a carico dell'Amministrazione intestataria dell'offerta, la progettazione grafica dello spazio e l'allestimento dello stand che potrà essere personalizzato al suo interno, tramite un proprio allestitore di fiducia, secondo il regolamento tecnico della manifestazione. Qualora si scegliesse di personalizzare lo spazio attraverso fornitori esterni sarà necessario presentare il progetto all'Ufficio Tecnico dell'evento per approvazione.

Restiamo a vostra disposizione per eventuali chiarimenti ed approfondimenti.

Cordiali saluti

Bra, 28 agosto 2023

SLOW FOOD PROMOZIONE Srl SB