

## ALLEGATO A

### CAPITOLATO TECNICO

#### LOTTO 1



**AVVISO PUBBLICO CONTENENTE LE NORME PER LA SELEZIONE DI UNA SOCIETA' ESPERTA IN ORGANIZZAZIONE DI EVENTI PER IL SUPPORTO ALLA PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL SIMPOSIO DELLE IDENTITA' RURALI EUROPEE PER L'ATTUAZIONE DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE "meDIETerranea" - PSR SARDEGNA 2007/2013 ASSE IV MISURA 421.**

#### **PROGETTO DI COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE MEDIETERRANEA**

L'azione A.4. del progetto di cooperazione transnazionale "meDIETerranea" denominata "Festival della Dieta Mediterranea come simposio delle identità rurali e concorso gastronomico" prevede di realizzare tre Festival della Dieta Mediterranea, uno in Sardegna, uno in Veneto e uno a Malta.

Lo scopo principale dei Festival della Dieta Mediterranea è promuovere nell'ambito dei territori coinvolti il valore aggiunto della Dieta Mediterranea e delle produzioni tradizionali che la compongono, dando una grande risonanza sull'opportunità di valorizzare questa eredità per mezzo del settore turistico. I Festival saranno aperti alla partecipazione dei produttori coinvolti e delle piccole e medie imprese del settore agroalimentare e turistico. Ci si propone di raggiungere, in ogni Festival, la partecipazione di circa 20 produttori ed artigiani che saranno chiamati a dare una dimostrazione viva delle loro abilità, i visitatori verranno invitati per sperimentare con loro proprie mani le tecniche tradizionali che, complessivamente considerati danno origine allo stile alimentare mediterraneo.

I Festival rappresenteranno il sistema dieta Mediterranea quale insieme di elementi storici, culturali e sociali legati al cibo. Persone, oggetti, alimenti e tradizioni seppur provenienti da territori diversi saranno accomunati da quel filo conduttore che è lo stile di vita mediterraneo e l'approccio al cibo e alla quotidianità che esso rappresenta. Essi dovranno davvero veicolare il messaggio di dieta e stile di vita mediterraneo come simposio delle identità rurali per questo dovranno ospitare spazi e momenti diversi ma fortemente legati tra loro quali ad esempio: spazio per imprese dei territori, percorsi e laboratori didattici e sensoriali, orto didattico e laboratori destinati ai ragazzi, degustazioni guidate, proiezioni cartone animato/video-documentari dei territori, spettacoli (musica, balli, rappresentazioni teatrali), spazi dibattito (sale convegni o auditori) etc..

I Festival ospiteranno momenti di approfondimento scientifico, con particolare riferimento agli aspetti salutari e nutrizionali. La dieta mediterranea rappresenta un esempio di alimentazione corretta ed equilibrata, capace di prevenire disfunzioni cardiovascolari, obesità o altre patologie tipiche di diete meno salutari. Tali circostanze devono necessariamente essere evidenziate e valorizzate anche attraverso l'apporto di autorevoli contributi scientifici che troveranno spazio all'interno dei Festival.

In occasione dei Festival della Dieta Mediterranea sarà inoltre organizzato un concorso di cucina avente per tema

la dieta mediterranea. Chefs e cuochi si confronteranno presentando piatti e ricette che più rispecchiano le identità e le specificità dei territori di provenienza. Una giuria qualificata ne valuterà i risultati e, sulla base di diverse nomination (miglior piatto emozionale, migliore interpretazione delle realtà rurali, migliore rivisitazione di antiche ricette etc) conferirà i riconoscimenti.

I Festival saranno gli eventi finali e più rappresentativi. In essi saranno presentati anche i risultati delle attività ti (Menù, produzione animata, concorso gastronomico etc) anche ad opera di testimonial qualificati, nell'ambito della gastronomia e della ricerca storica e scientifica.

L'esperienza maturata nell'organizzazione e nella gestione dei Festival consentirà di porre le basi per farli diventare eventi ripetibili nel tempo e appuntamenti fissi, magari itineranti, anche ben oltre la conclusione del progetto di cooperazione per esempio programmando "la biennale della Dieta Mediterranea". Potranno essere anche un utile spunto per la creazione di una Fondazione o Accademia della Dieta Mediterranea.

Operativamente il Festival in Sardegna sarà organizzato e gestito dal GAL Capofila col supporto degli altri GAL sardi, il Festival da tenersi in Veneto sarà organizzato e gestito dal GAL Adige e quello a Malta dai GAL partner maltesi.

Fondamentale sarà comunque la partecipazione del territorio, e fondamentali saranno i contributi di operatori, scuole e semplici cittadini, adeguatamente sensibilizzati secondo gli strumenti e metodi propri dei GAL.

### **SIMPOSIO DELLE IDENTITA' RURALI EUROPEE - SARDEGNA**

Il GAL Sulcis Iglesias Capoterra Campidano di Cagliari, in collaborazione con il GAL Linas Campidano, il GAL Marmilla e il GAL Sarcidano Barbagia di Seulo, per l'attuazione dell'azione 4 del progetto di cooperazione transnazionale "meDIETerranea" a valere sulla Misura 421 del PSR 2007/2013 della Regione Autonoma della Sardegna, sta organizzando un evento intitolato "Simposio delle identità rurali europee". L'evento si svolgerà dal 08 al 10 maggio 2014, ed ospiterà svariate attività che si svolgeranno contemporaneamente presso i Comuni di Masainas, Teulada, Sant'Anna Arresi e Santadi.

I quattro Comuni coinvolti nell'evento saranno allestiti attraverso materiale di comunicazione ed arredo urbano al fine di consentire ai cittadini e turisti di vivere in un'esperienza immersiva che presuppone attiva partecipazione e coinvolgimento estetico, culturale e ludico.

Durante il Simposio verrà presentato, il menù euro mediterraneo per adulti e bambini realizzato all'interno dell'azione 1 del progetto meDIETerranea, durante il quale verranno coinvolti nutrizionisti, dietologi e chef al fine di promuovere l'importanza della dieta mediterranea all'interno del nostro tessuto sociale. Tale convegno sarà rivolto a giornalisti, esperti del settore, Dirigenti Scolastici, Istituzioni, cittadini, Insegnanti, nonché ai GAL partner del progetto.

Per l'occasione verrà inoltre organizzato un convegno sul "cibo come identità", ovvero come il cibo rappresenti uno strumento utile ed interessante di promozione turistica territoriale per tutti i GAL partner del progetto. Relatori del convegno saranno Presidenti dei GAL, Rappresentanti della Regione Autonoma della Sardegna, Produttori locali e Operatori turistici (strutture ricettive, agenzie e ristoranti), Esperti di Marketing Territoriale. Il convegno avrà il compito di coinvolgere e sensibilizzare Giornalisti, Cittadini e Turisti, produttori locali, operatori turistici, Istituzioni, GAL partner e blogger.

Una conferenza verrà organizzata per la presentazione della pubblicazione e del cartone animato "Il cibo come identità" ispirati entrambi ai racconti dei ragazzi delle scuole elementari degli Istituti Comprensivi coinvolti attraverso il concorso di idee a loro rivolto all'interno dell'azione 3 del progetto.

Verrà allestito un vero e proprio Villaggio delle identità rurali europee all'aperto presso il Comune di Santadi,

all'interno del quale degli stand, personalizzati per l'occasione con il logo del Simposio e del progetto medIETerranea, offriranno a chi ne facesse richiesta, di esporre prodotti tipici del proprio territorio e promuovere le attività istituzionali di ciascun GAL.

Visto l'importante ruolo che i ragazzi ricoprono nel progetto, si è deciso di dedicare una parte del Simposio alle attività/laboratori che li vedono protagonisti e simbolo dell'identità della nostra terra, pertanto verrà organizzato uno spazio dedicato alle attività dei ragazzi delle scuole degli Istituti Comprensivi del territorio che avranno la possibilità di esibirsi attraverso svariate discipline (musica, danza, recitazione, arte, letteratura...) che trattino tematiche relative alla cooperazione, l'inclusione sociale, cittadinanza europea o tematiche riguardanti la promozione di prodotti tradizionali della propria identità. Per la chiusura dell'evento è prevista infine una festa presso il villaggio del Simposio di Santadi che vedrà coinvolti, gruppi musicali, gruppi folk ed artisti di strada.

Verranno organizzati infine dei laboratori del gusto (vino, olio e pane, formaggio) e degli show cooking volti a far sperimentare le tipicità del territorio a coloro che ne saranno interessati.

### **OGGETTO DELL'INCARICO**

L'incarico consiste nel dare supporto organizzativo e amministrativo alle attività individuate dal GAL scrivente all'interno dell'evento denominato "Simposio delle identità rurali europee" che si svolgerà in Sardegna nelle giornate del 07, 08, 09 e 10 maggio 2014 presso i Comuni di Santadi, Masainas, Sant'Anna Arresi e Teulada (CI) ricadenti all'interno del territorio del GAL Sulcis Iglesiasiente Capoterra Campidano di Cagliari in qualità di capofila.

La prestazione ha per oggetto l'affidamento dei servizi necessari alla pianificazione e realizzazione di tutti eventi previsti dal programma: convegni, manifestazioni, presentazioni, laboratori, conferenze stampa che si svolgeranno contemporaneamente nell'arco delle tre giornate, compreso l'allestimento e la realizzazione del materiale di comunicazione come meglio specificato di seguito.

**Si rende noto che non saranno oggetto di fornitura il servizio di transfer e logistica, di seguito riportate in grigio, nonché i costi relativi alla progettazione del piano comunicazione e media dell'evento in quanto verrà fornito dal GAL mandatario alla società aggiudicataria.**

### **Programma**

#### Mercoledì 07 maggio

##### **MASAINAS**

h. 18.00/19.30 Aperitivo di benvenuto delegazioni GAL partecipanti.

#### Giovedì 8 maggio:

##### **TEULADA**

h. 16.30/19.30 Convegno 1 - Menù euro mediterraneo

h. 19.30/21.30 Buffet euro mediterraneo

#### Venerdì 9 maggio:

##### **SANTADI**

h. 10.00 Inaugurazione Villaggio identità rurali europee

h. 10.00/19.00 apertura villaggio ed esposizione stand

- h. 12.30/13.30 Show cooking
- h. 13.30/14.30 Show Cooking
- h. 15.30/16.30 Laboratorio 1
- h. 16.30/17.30 Laboratorio 2
- h. 17.30/18.30 Laboratorio 3
- h. 16.30/18.30 Spettacoli musicali studenti

#### **TEULADA**

- h. 11.00/13.30 Convegno 2 - Il cibo come identità
- h. 13.30/15.30 Buffet tipico sardo

#### **LOCATION da definire**

- h. 21.00/24.00 Cena di Gala
- h. 22.00/24.00 Intrattenimento gruppo musicale

#### Sabato 10 maggio:

#### **SANTADI**

- h. 11.00/24.00 apertura villaggio ed esposizione stand
- h. 11.00/12.00 Laboratorio 1
- h. 12.00/13.00 Laboratorio 2
- h. 13.00/14.00 Laboratorio 3
- h. 16.00/17.00 Show cooking
- h. 17.00/18.00 Show cooking
- h. 18.00/19.00 Show cooking
- h. 16.00/19.00 Spettacoli musicali studenti
- h. 16.00 Spettacolo Artisti di strada (definire attività)
- h. 17.00 Spettacolo Artisti di strada (definire attività)
- h. 18.00 Spettacolo Artisti di strada (definire attività)
- h. 21.00/21.30 Flash mob musicale studenti scuole
- h. 21.30/22.00 Spettacolo Gruppo Folk
- h. 22.00/24.00 Intrattenimento gruppo musicale

## TEULADA

h. 10.00/13.30 Convegno 3 - Presentazione progetto alle scuole

h. 12.00 Colazione Buffet prodotti tipici

## **OBIETTIVI E METODOLOGIA**

Si richiede assistenza qualificata nell'organizzazione e allestimento delle location all'interno dei Comuni coinvolti nel progetto in cui si svolgeranno le singole attività e nella gestione completa della fornitura dei servizi adeguati alla tipologia e alle finalità dell'evento, con redazione del budget preventivo, espresso in forma analitica rispetto alle singole voci di spesa di cui alle schede tecniche sotto riportate, che sarà necessario attivare per ogni singola attività. Le location dovranno essere preventivamente concordate con il GAL mandatario. I servizi e/o le forniture che si rendessero necessari, non rientranti in quelli sotto elencati oggetto del presente affidamento, saranno concordati e computati all'occorrenza con criteri di trasparenza ed economicità.

## **DESCRIZIONE DEI SERVIZI RICHIESTI**

Il presente capitolato ha lo scopo di definire le caratteristiche ed i requisiti relativi alla fornitura, da parte del prestatore di servizi (d'ora in poi Società), del servizio di pianificazione, organizzazione e realizzazione di eventi in favore del GAL Sulcis iglesiente Capoterra Campidano di Cagliari (d'ora in poi GAL).

Il servizio oggetto del presente appalto consiste:

### **1) Allestimenti (vedi schede tecniche)**

**Si precisa che l'organizzazione e l'allestimento di tutti gli spazi dovrà essere realizzata secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza e accesso ai luoghi pubblici.**

- Aperitivo di benvenuto (Comune di Masainas)
- Villaggio evento principale (Comune di Santadi)
- Stradale (Comune di Santadi, Comune di Teulada, Comune di Sant'Anna Arresi e Comune di Masainas)
- Sale convegni e meeting (Comune di Teulada)
- Sala Show Cooking (Comune di Santadi)
- Sale Laboratori del gusto (Comune di Santadi)
- Palcoscenico attività ludico-didattiche scuole (Comune di Santadi)
- Area Festa di saluto (musica e balli dal vivo) (Comune di Santadi)

### **2) Comunicazione (vedi schede tecniche)**

**Si precisa che l'immagine coordinata dell'evento, nonché i loghi istituzionali dei partner, verranno forniti dal GAL scrivente (allegato C e allegato E) e che la gestione della campagna di comunicazione e media non sarà oggetto della fornitura in oggetto se non per le voci di seguito riportate.**

- stampa materiali
- gadget e accessori
- progettazione e creazione strumenti web (social network dedicati all'evento)
- animazione pagina web evento e social network
- ufficio stampa e realizzazione cartelle stampa

### **3) Ospitalità evento (vedi schede tecniche)**

- organizzazione Cena Sociale BUFFET per ospiti GAL
- servizio Buffet convegni (max 100 persone € 25 cad.)
- servizio cena di GALA BUFFET (80 persone max € 27 cad.)

### **4) Personale eventi**

- Personale assistenza villaggio (vigilanza, pulizie, sicurezza)
- Personale congressuale (assistenti junior bilingue inglese/italiano, hostess accoglienza, tecnico audio e video)
- Personale laboratori (assistenti junior bilingue inglese/italiano, esperti del settore e camerieri, tecnico audio)
- Personale show cooking (assistenti junior bilingue inglese/italiano, chef e camerieri, tecnico audio e video)
- Gettoni presenza relatori convegni (max € 200 per 6 relatori)

### **5) Segreteria organizzativa**

- coordinamento generale evento e singole attività
- supporto alla progettazione e pianificazione logistica delle attività
- assistenza in sede di evento
- gestione della comunicazione
- pubbliche relazioni
- gestione fornitori e operatori
- gestione personale
- spese varie (materiali, spostamenti, spese di rappresentanza...)

### **6) Segreteria tecnica**

- sopralluoghi e individuazione aree da allestire
- ideazione e creazione road map evento
- supporto alla ricerca dei relatori e del personale esperto per i laboratori e show cooking
- supporto stesura programma

- servizio fotografico e video di tutte le attività
- servizio tecnico audio/video e luci

### **SCHEDE TECNICHE ATTIVITA'**

Le schede tecniche di seguito riportate contengono per ciascuna attività richiesta dal presente Avviso, una breve descrizione, il materiale minimo richiesto per l'attuazione delle attività, eventuali note, i potenziali relatori da coinvolgere e il target di riferimento per ciascuna attività contenuta all'interno del programma. **Qualsiasi miglioria proposta e/o servizio aggiuntivo gratuito verrà valutato dalla Commissione di valutazione nell'attribuzione del punteggio dell'offerta tecnica "Allegato 2"**.

MASAINAS	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<b>Aperitivo benvenuto</b>	Aperitivo di accoglienza delegazioni dei GAL partner partecipanti al Simposio delle identità rurali europee	1	GAL	GAL	L'aperitivo verrà allestito presso la sede del GAL Sulcis Iglesias a Masainas
Servizio camerieri	camerieri sala servizio catering	2			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias
Servizio di Catering	Aperitivo Buffet dolce/salato; alcolico/analcolico per 50 persone, comprensivo di servizio di catering tovaglie, piatti, bicchieri e posate nonché di n. 1 tavolo porta vivande e n. 4 tavoli mangi in piedi	50			si richiede l'utilizzo di prodotti locali di qualità



TEULADA	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<b>Convegno 1</b>	Convegno di presentazione del Menù euromediterraneo realizzato all'interno del progetto di cooperazione meDIETerranea	1	N. 14 interventi: Saluti Istituzionali + Esperti tecnici + Chef	Giornalisti, Esperti del settore, Aziende, Dirigenti Scolastici, Provveditorato, Istituzioni, Cittadini, Insegnanti, GAL partner	Il Convegno si svolgerà presso la casa Baronale di Teulada
Cartella stampa	cartella, nota stampa, sintesi menù, sintesi progetto, fogli bianchi, penna)	100			file immagine coordinata allegato C
Depliant programma convegno	pieghevole 3 ante contenente il programma del convegno da inserire nella cartella stampa	100			file immagine coordinata allegato C
Depliant programma simposio	pieghevole 3 ante contenente il programma del simposio da inserire nella cartella stampa	100			file immagine coordinata allegato C
Cavalieri relatori	cavalieri nominativo relatori	14			
Servizio foto video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
Allestimento fiori	2 composizioni floreal da posizionare sul tavolo relatori + 6 piante verdi interno	1			
Impianto audio e video	impianto da interno	1			
Tecnico audio e video	segreteria tecnica	1			
Servizio hostess	hostess registrazione presenti e assistenza sala	1			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias
Servizio interprete	inglese/italiano	1			
Gettoni relatori		3			200 euro a gettone
Servizio camerieri	camerieri sala servizio catering	2			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias
Servizio di Catering	Buffet di degustazione del menù euromediterraneo (antipasto, primo e secondo, dolce, caffè e bevande - acqua vino birra) comprensivo di servizio di catering tovaglie, piatti, bicchieri e posate nonché di n. 3 tavoli porta vivande e n. 10 tavoli mangi in piedi	100			i piatti dovranno far riferimento al menù euro mediterraneo realizzato nell'azione 1 del progetto e presentato durante il convegno (max 25 euro a persona)

Si precisa che:

- il contenuto del materiale di comunicazione (testi, foto, disegni) sarà fornito dal GAL Mandatario.
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- si richiede una lavorazione di alta qualità con particolare cura dei colori e risoluzione grafica;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesias e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- i nominativi dei relatori verranno forniti dal GAL Mandatario in fase di aggiudicazione per la chiusura del file esecutivo a norma del depliant convegno;
- i costi relativi al personale hostess e camerieri sarà a carico del GAL scrivente.



- Sarà carico a carico del fornitore il riordino dei locali, sgombero e risistemazione della sala dove si terrà il convegno e il buffet.

TEULADA	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<b>Convegno 2</b>	Convegno turismo enogastronomico "il cibo come identità"	1	N. 10 interventi: saluti istituzionali + Esperti tecnici + Chef	Giornalisti, Cittadini e Turisti, produttori locali, operatori turistici, Istituzioni, GAL partner, blogger, dirigenti scolastici	Il Convegno si svolgerà presso la casa Baronale di Teulada
Cartella stampa	cartella, nota stampa, sintesi menù, sintesi progetto, fogli bianchi, penna)	100			file immagine coordinata allegato C
Depliant programma convegno	pieghevole 3 ante contenente il programma del convegno da inserire nella cartella stampa	100			file immagine coordinata allegato C
Depliant programma simposio	pieghevole 3 ante contenente il programma del simposio da inserire nella cartella stampa	100			file immagine coordinata allegato C
Cavalieri relatori	cavalieri nominativo relatori	10			
Servizio foto video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
Allestimento fiori	2 composizioni floreali tavolo relatori + 6 piante verdi da interno	1			
Impianto audio e video	impianto da interno	1			
Tecnico audio video e luci	segreteria tecnica	1			
Servizio hostess	hostess registrazione presenti e assistenza sala	1			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias
Servizio interprete	inglese/italiano	1			
Gettone relatori		3			200 euro a gettone
Servizio camerieri	camerieri sala servizio catering	2			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias
Servizio di Catering	Buffet di degustazione di prodotti tipici sardi caratteristici dei territori del Sulcis, Marmilla, Linas, Sarcidano (antipasto, primo e secondo, dolce, caffè e bevande - acqua vino birra) comprensivo di servizio di catering: tovaglie, piatti, bicchieri e posate nonché di n. 3 tavoli porta vivande e n. 10 tavoli mangi in piedi	100	i piatti dovranno far riferimento al menù del Sulcis iglesiente fornito dallo chef della Sardegna e dall'Istituto alberghiero IPSIA di Iglesias (max 25 euro a persona)		

Si precisa che:

- Il contenuto del materiale di comunicazione (testi, foto, disegni) sarà fornito dal GAL Mandatario.
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- si richiede una lavorazione di alta qualità con particolare cura dei colori e risoluzione grafica;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesias e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;

- i nominativi dei relatori verranno forniti in fase di aggiudicazione per la chiusura del file esecutivo a norma del depliant convegno;
- i costi relativi al personale hostess e camerieri sarà a carico del GAL scrivente.
- Sarà carico a carico del fornitore il riordino dei locali, sgombero e risistemazione della sala dove si terrà il convegno e il buffet;

TEULADA	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<u>Conferenza di presentazione progetto alle scuole</u>	Conferenza di presentazione dei risultati e dei materiali ottenuti attraverso l'azione 3 del progetto di cooperazione meDIETerranea. Per l'occasione verrà presentato il progetto di cooperazione (attraverso delle slides in power point), verrà proiettato un cartone animato della durata di circa 10 minuti, verrà presentato il libro cartaceo ed ebook realizzato attraverso i racconti delle scuole elementari dei territori ricadenti all'interno delle aree GAL partner al progetto.	1	Saluti Istituzionali + Alunni scuole	Alunni Scuole primarie, Famiglie, Dirigenti scolastici, insegnanti, cittadini, GAL partner	Il Convegno si svolgerà presso la casa Baronale di Teulada
Cartella stampa	realizzazione cartella, nota stampa, sintesi progetto, segnalibro)	100			file immagine coordinata allegato C
Power Point	realizzazione file ppt di presentazione progetto				i contenuti della presentazione verranno forniti dal GAL Sulcis Iglesiente
DVD cartone animato	realizzazione DVD contenente il cartone animato da 10 minuti realizzato sulla dieta mediterranea da inserire nella cartella stampa	100			
Adesivo QR ebook	realizzazione adesivo riportante il codice QR con il riferimento all'ebook realizzato dagli studenti delle scuole elementari attraverso il concorso di idee "il cibo come identità" da inserire nella cartella stampa	100			
Depliant programma simposio	pieghevole 3 ante contenente il programma del simposio da inserire nella cartella stampa	100			file immagine coordinata allegato C
Servizio foto video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
Allestimento fiori	2 composizioni floreali tavolo relatori + 6 piante verdi da interno	1			
Impianto audio e video	impianto da interno	1			
Tecnico audio video e luci	segreteria tecnica	1			
Servizio hostess	hostess registrazione presenti e assistenza sala	1			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias
Servizio interprete	inglese/italiano	1			
Colazione	buffet dolce salato + bevande	100	le materie prime dovranno far riferimento ai prodotti individuati durante l'azione 1 del progetto		

Si precisa che:

- Il contenuto del materiale di comunicazione (testi, foto, disegni) sarà fornito dal GAL Mandatario.
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- si richiede una lavorazione di alta qualità con particolare cura dei colori e risoluzione grafica;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesiente e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- i nominativi dei relatori verranno forniti in fase di aggiudicazione per la chiusura del file esecutivo a norma del depliant convegno;
- i costi relativi al personale hostess e camerieri sarà a carico del GAL scrivente.
- Sarà carico a carico del fornitore il riordino dei locali, sgombero e risistemazione della sala dove si terrà il convegno e il buffet;

SANTADI	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<u>show cooking</u>	Verranno organizzati n. 5 Show Cooking nell'arco di due giornate (3 + 2) a distanza di un'ora uno dall'altro. Durante questa attività verrà allestito uno spazio dedicato alla cucina e un'area spettatori che potranno assistere alla preparazione dei piatti tipici della cucina euro mediterranea (anche attraverso la proiezione del piano di lavoro) e degustare alla fine le portate realizzate. Gli show cooking vedranno come protagonisti i 4 chef selezionati all'interno dell'azione 1 del progetto rappresentanti delle 4 regioni partner coinvolte, pertanto verrà dedicato n. 1 show cooking a malta, n. 1 show cooking per il veneto, n. 1 show cooking per la Basilicata e n. 2 show cooking per la Sardegna	5	4 Chef	5 gruppi da 25 persone ciascuno. Cittadini e giornalisti regolarmente iscritti attraverso il form online o presso stand info point	Gli show Cooking si svolgeranno presso il Museo del vino di Santadi - Le materie prime per la realizzazione dei piatti e per la degustazione nonché le attrezzature necessarie all'allestimento della cucina saranno totalmente a carico della società aggiudicataria
Servizio foto video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	2			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
Impianto audio e video	impianto da interno	1			proiettore, tela per proiezione e impianto audio
Tecnico audio video e luci	segreteria tecnica	1			
grembiule e cappello chef personalizzato	attrezzatura da fornire agli chef coinvolti	4			4 grembiuli e 4 cappelli chef personalizzati con il logo del simposio e del progetto di cooperazione meDIETerranea per le 2 giornate di show cooking
Servizio interprete	inglese/italiano	1			un interprete per 2 giornate

Attrezzature cucina	1 Minipimer immersione 1 Forno microonde 3 Piastre a induzione 1 Forno a convezione 5 Teglie per forno 4 Mestoli 2 Schiumarole 4 Cucchiaini 1 Grattugia 6 Coltelli (varie misure) 1 Forbici 2 Pinze da cucina 2 + 2 Pentole ( alte diametro 28 diametro 30) 2 Wok 4 Tegami ( bassi diametro 30) 4 + 4 Padelle ( diametro 30 ;4 diametro 20) 2 Frigoriferi per alimenti 1 Scolapasta 3 Taglieri ( carne/pesce/verdura) 1 Pelapatate 5 Vassoi 1 Mattarello 2 Fruste		4 Chef	5 gruppi da 25 persone ciascuno. Cittadini e giornalisti regolarmente iscritti attraverso il form on line o presso stand info point	Materiale minimo richiesto per lo svolgimento delle attività previste dagli show cooking
Attrezzature per il servizio	1 Piano di lavoro di acciaio refrigerato con 4 sportelli mis. 1.80 x 0.70 mt. 2 Piani d'appoggio per impiattamento degustazione mis 1.20 x 0.80 mt. 1 Lavello per stoviglie 120 Piatti degustazioni 120 Posate (cucchiaino, coltello, forchetta , dessert ) 120 Bicchieri 120 Bicchieri vino 120 Tovaglioli				Materiale minimo richiesto per lo svolgimento delle attività previste dagli show cooking
Materiali di consumo	2 Buste spazzatura 6 Torcioni da cucina 1 Carta asciugatutto 1 Pellicola 1 Carta alluminio 1 Panno carta				Materiale minimo richiesto per lo svolgimento delle attività previste dagli show cooking
servizio camerieri		2			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias

Si precisa che:

- I nominativi degli chef verranno forniti in fase di aggiudicazione dal GAL Mandatario.
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesiente e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- tutte le attrezzature utilizzate dovranno necessariamente essere collaudate e a norma secondo quanto previsto dalla legge vigente;
- i costi relativi ai camerieri sarà a carico del GAL scrivente.
- sarà carico a carico del fornitore il riordino dei locali, sgombero e risistemazione della sala dove si terrà il convegno e il buffet;
- per l'allestimento delle attrezzature della cucina si rimanda all'allegato G;

- le materie da utilizzare per la preparazione dei piatti saranno comunicate alla ditta aggiudicataria dal GAL Mandatario.
- sarà cura del fornitore il montaggio e l'allestimento della cucina e dello spazio dedicato alla degustazione.
- sarà a carico del fornitore l'acquisizione e fornitura di tutta la documentazione necessaria in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

SANTADI	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<u>laboratori vino</u>	Verranno organizzati n. 2 Laboratori vino. Il laboratorio, organizzato da esperti del settore, presenterà ai partecipanti le principali fasi di preparazione del vino e consentirà a gruppi di persone di degustare vini tipici della sardegna e delle regioni e paesi partner al progetto.	2	Esperto Sommelier	3 gruppi da 25 persone ciascuno debitamente iscritte tramite form disponibile on line o durante la manifestazione presso lo stand informativo	Location dove allestire i laboratori da individuare
Servizio foto video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
grembiule esperto e cameriere personalizzato	attrezzatura da fornire all'esperto sommelier e al cameriere	4			2 grembiuli personalizzati con il logo del simposio e del progetto di cooperazione meDIETerranea
bicchieri	3 tipologie di calice per tre degustazioni di vino differente	150			
materie prime/ingredienti	degustazione di n. 1 vino bianco, n. 1 vino rosso e n. 1 vino dessert	2			vini DOC IGT e DOCG tipici dei territori dei GAL partner al progetto
Servizio interprete	inglese/italiano	1			
Esperto sommelier		1			l'esperto dovrà essere preventivamente concordato con la struttura del GAL
servizio cameriere		1			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias

Si precisa che:

- I nominativi degli esperti dovranno essere individuati dalla società aggiudicataria e concordati con la struttura del GAL. Tenuto conto dei tempi ristretti, la società dovrà presentare nell'offerta tecnica una proposta di esperti da coinvolgere durante le attività affinché si possa dare immediata approvazione da parte del GAL mandatario.
- le materie prime da utilizzare durante i laboratori sono completamente a carico della società aggiudicataria e dovranno tener conto delle specificità di tutti e 4 i territori delle 4 regioni partner coinvolte nel progetto (Sardegna, Basilicata, Veneto e Malta);
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesias e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- tutte le attrezzature utilizzate dovranno necessariamente essere collaudate e a norma secondo quanto previsto dalla legge vigente;
- i costi relativi ai camerieri sarà a carico del GAL scrivente.
- sarà a carico del fornitore il riordino dei locali, sgombero e risistemazione della sala dove si terrà il convegno e il buffet;

SANTADI	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<u>laboratori pane e olio</u>	Verranno organizzati n. 2 Laboratori olio/pane. Il laboratorio, organizzato da esperti del settore, presenterà ai partecipanti le principali fasi di preparazione dell'olio e del pane e consentirà a gruppi di persone di degustare alcune varietà di olio accompagnato al pane tipico della Sardegna e delle regioni e paesi partner al progetto.	2	Esperto pane e olio	3 gruppi da 25 persone ciascuno debitamente iscritte tramite form disponibile on line o durante la manifestazione presso lo stand informativo	Location dove allestire i laboratori da individuare
Servizio foto video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
grembiule esperto e cameriere personalizzato	attrezzatura da fornire all'esperto e al cameriere	4			2 grembiuli personalizzati con il logo del simposio e del progetto di cooperazione meDIETerranea
piatti e fazzoletti	materiale biodegradabile	100			prodotti tipici sardi e delle regioni e paesi partner al progetto
materie prime/ingredienti	tipologie di pane e tipologie di olio extravergine di oliva monovarietali e non	3			
Servizio interprete	inglese/italiano	1			
Esperto		1			l'esperto dovrà essere preventivamente concordato con la struttura del GAL
servizio cameriere		1			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias

Si precisa che:

- I nominativi degli esperti dovranno essere individuati dalla società aggiudicataria e concordati con la struttura del GAL. Tenuto conto dei tempi ristretti, la società dovrà presentare nell'offerta tecnica una proposta di esperti da coinvolgere durante le attività affinché si possa dare immediata approvazione da parte del GAL mandatario.
- le materie prime da utilizzare durante i laboratori sono completamente a carico della società aggiudicataria e dovranno tener conto delle specificità di tutti e 4 i territori delle 4 regioni partner coinvolte nel progetto (Sardegna, Basilicata, Veneto e Malta);
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Ilesiente e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- tutte le attrezzature utilizzate dovranno necessariamente essere collaudate e a norma secondo quanto previsto dalla legge vigente;
- i costi relativi ai camerieri sarà a carico del GAL scrivente.
- sarà carico a carico del fornitore il riordino dei locali, sgombero e risistemazione della sala dove si terrà il convegno e il buffet.



SANTADI	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<u>laboratori formaggio</u>	Verranno organizzati n. 2 Laboratori formaggio nell'arco della stessa giornata a distanza di un'ora uno dall'altro. Il laboratorio, organizzato da esperti del settore, presenterà ai partecipanti le principali fasi di preparazione del formaggio e consentirà a gruppi di persone di degustare alcune varietà di formaggi tipici della Sardegna.	2	Esperto formaggio	3 gruppi da 25 persone ciascuno debitamente iscritte tramite form disponibile on line o durante la manifestazione presso lo stand informativo	Location dove allestire i laboratori da individuare
Servizio foto video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
grembiule esperto e cameriere personalizzato	attrezzatura da fornire all'esperto e al cameriere	4			2 grembiuli personalizzati con il logo del simposio e del progetto di cooperazione meDIETerranea
piatti e fazzoletti	materiale biodegradabile	100			
materie prime/ingredienti	varietà di formaggio (pecorino, vaccino e caprino, comprese le DOP)	4			prodotti tipici sardi e delle regioni e paesi partner del progetto
Servizio interprete	inglese/italiano	1			
Esperto		1			l'esperto dovrà essere preventivamente concordato con la struttura del GAL
servizio cameriere		1			Personale fornito dall'Istituto Alberghiero IPSIA di Iglesias

Si precisa che:

- I nominativi degli esperti dovranno essere individuati dalla società aggiudicataria e concordati con la struttura del GAL. Tenuto conto dei tempi ristretti, la società dovrà presentare nell'offerta tecnica una proposta di esperti da coinvolgere durante le attività affinché si possa dare immediata approvazione da parte del GAL mandatario.
- le materie prime da utilizzare durante i laboratori sono completamente a carico della società aggiudicataria e dovranno tener conto delle specificità di tutti e 4 i territori delle 4 regioni partner coinvolte nel progetto (Sardegna, Basilicata, Veneto e Malta);
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesiente e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- tutte le attrezzature utilizzate dovranno necessariamente essere collaudate e a norma secondo quanto previsto dalla legge vigente;
- i costi relativi ai camerieri sarà a carico del GAL scrivente.
- sarà carico a carico del fornitore il riordino dei locali, sgombero e risistemazione della sala dove si terrà il convegno e il buffet.



SANTADI	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note	
<u>Villaggio stand/gazebo</u>	Allestimento area dedicata ad accogliere gli stad/gazebo istituzionali dei GAL partecipanti, produttori locali, Istituzioni Sardegna, scuole.				Villaggio permanente per la durata dell'intero Simposio (2 giornate) - piazza centrale del Comune di Santadi	
gazebo	gazebo/stand 3x3 o 4x4 o 5x5 da esterno copertura bianca	40			40 gazebo/stand per 2 giornate - di cui il GAL dispone di n. 20 gazebo di proprietà dei Comuni, pertanto sarà a carico del fornitore il noleggio dei restanti gazebo	
personalizzazione mantovana	personalizzazione degli stand con una mantovana PVC	40			le mantovane dovranno riportare il nome dell'espositore, il logo del Simposio, il logo del progetto meDIErranea	
tavoli	n. 1 tavolo m 2x1, uno per ciascun stand/gazebo	40				
sedie	n. 2 sedie per ciascuno stand/gazebo	80				
tovaglie tavoli	tovaglie carte usa e getta personalizzate con il logo del simposio e del progetto per allestire n. 50 tavoli per n. 2 giornate	80			file immagine coordinata allegato C	
badge	n. 2 badge per ciascun gazebo/stand personalizzati simposio	80			noleggio a carico del fornitore	
Piastre a induzione	piastre a induzione da posizionare presso n. 10 stand produttori locali	10	Istituzioni, GAL partner, Codiretti, RAS, Ente foreste, Parco	Cittadini	noleggio a carico del fornitore	
Lavello stoviglie	lavello stoviglie da posizionare presso n. 5 stand operatori locali	5	Geominerario, Scuole, Operatori locali (produttori o operatori turistici), Varie		noleggio a carico del fornitore	
Frigoriferi per alimenti	frigoriferi per alimenti da posizionare presso n. 10 stand produttori locali	10			noleggio a carico del fornitore	
Apparecchiature audiovisive	schermo LCD 32"	3			noleggio a carico del fornitore	
allaccio energia elettrica		40				
servizio guardiania	servizio guardiania notturna n. 2 notti	2				
hostess gazebo infopoint	servizio hostess per gazebo/stand info point	4				2 hostess per 2 giornate di presidio dentro lo stand info point
computer gazebo info point	segreteria tecnica e organizzativa	1				
deplianti programma simposio	pieghevoli 3 ante contenente il programma del simposio	2000				file immagine coordinata allegato C
deplianti programma convegno 1	pieghevoli 3 ante contenente il programma del convegno 1	150				file immagine coordinata allegato C
deplianti programma convegno 2	pieghevoli 3 ante contenente il programma del convegno 2	150				file immagine coordinata allegato C
cartine evento A3	cartine A3 piegate contenenti la mappa del villaggio e delle attività	2000				file immagine coordinata allegato C
cancelleria gazebo info point	penne, fogli, pc, stampante	1				
mappa simposio A0 in forex	Mappa A0 contenente la mappa del villaggio e delle attività da posizionare dentro lo stand info point	1				file immagine coordinata allegato C
servizio foto e video	servizio fotografico e video 2 giornate segreteria tecnica	2				il video delle due giornate dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività

Si precisa che:

- I nominativi degli espositori verrà fornito dal GAL mandatario al momento dell'aggiudicazione.
- il contenuto del materiale di comunicazione (testi, foto, disegni) sarà fornito dal GAL Mandatario.
- La società dovrà presentare nell'offerta creativa il file esecutivo relativo alla mappa del villaggio delle identità rurali europee al fine di poter essere immediatamente approvato;
- sarà cura del fornitore la progettazione, realizzazione del design, costruzione, decorazione dello stand comprensivo di realizzazione e smantellamento e trasporto dei gazebo e dei materiali necessari per l'allestimento dovranno inoltre essere compresi eventuali lavori di adattamento e adeguamento dei materiali ed altri supporto espositivi agli spazi assegnati e quant'altro necessario alla predisposizione degli stand, compresi tutti gli allacci dell'impianto elettrico.
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesiente e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- si richiede una lavorazione di alta qualità con particolare cura dei colori e risoluzione grafica;
- tutte le attrezzature utilizzate dovranno necessariamente essere collaudate e a norma secondo quanto previsto dalla legge vigente;
- i costi relativi al personale hostess presso l'info point sono totalmente a carico della società aggiudicataria.

	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<b>cena sociale BUFFET</b>	Buffet self service	1			location Ristorante da individuare e da concordare con il GAL
buffet	(antipasti, 2 primi, 2 secondi, contorno, frutta, torta, caffè e bevande - acqua vino birra)	80			Prezzo menù massimo 27 euro a persona
gruppo musicale	intrattenimento musicale per la durata di 2 ore				Gruppo musicale da concordare con la struttura del GAL
servizio foto e video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività

Si precisa che:

- la presente gara prevede la partecipazione alla cena di GAL degli 80 rappresentanti dei 4 GAL sardi coinvolti nel progetto (GAL Sulcis Iglesiente, GAL Linas Campidano, GAL Marmilla e GAL Sarcidano Barbagia di Seulo), ovvero 20 partecipanti per ciascun GAL. Ad ogni modo per l'individuazione della location si dovrà tener conto del fatto che alla cena di GALA saranno presenti i rappresentanti del GAL Marmo Melandro, GAL La cittadella del sapere, GAL Polesine Adige, GAL Majjistral e GAL Xlokk, per un totale di circa 150 partecipanti.
- La società dovrà presentare nell'offerta creativa il menù che si prevede di proporre durante l'occasione, nonché una proposta di location che tenga conto del numero dei partecipanti sopra riportati.

SANTADI	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<u>attività scuole</u>	Nelle giornate del 9 e del 10 maggio, presso il villaggio delle identità rurali europee, verrà dato spazio ad alcune scuole che hanno manifestato interesse a partecipare per lo svolgimento di alcune attività - le attività si svolgeranno dentro il villaggio dell'evento	1	Alunni Istituti comprensivi territorio	Cittadini	I progetti potranno riguardare svariate discipline (musica, danza, recitazione, arte, letteratura...) e tratteranno tematiche relative alla cooperazione, l'inclusione sociale, cittadinanza europea o tematiche riguardanti la promozione di prodotti tradizionali della propria identità.
impianto audio e luci	impianto audio e luci da esterno	1			
tecnico audio e luci	segreteria tecnica	1			
servizio foto e video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
badge ragazzi	n. 1 catenella badge simposio per ciascun ragazzo partecipante	200			
palcoscenico e allestimento palcoscenico		1			palcoscenico di proprietà del Comune di Santadi

SANTADI	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<u>musica e balli</u>	La sera dell'ultimo giorno verrà organizzata una festa di saluto a tutti i GAL partecipanti.	1		Cittadini	La serata si svolgerà nel villaggio delle identità rurali europee
palcoscenico		1			verificare disponibilità palcoscenico Comune Santadi
service		1			attrezzature gruppo musicale
tecnico audio e luci	segreteria tecnica	1			
servizio foto e video	servizio fotografico e video segreteria tecnica	1			il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività
siae		1			
gruppo musicale	intrattenimento musicale per circa 3 ore	1			
gruppo folk	sfilata costumi sardi e spettacolo balletto sardo per circa 15 minuti	1			
artisti strada	artisti di strada per intrattenimento bambini e adulti	3			

Si precisa:

- che le spese relative a tutti i servizi di cui sopra saranno totalmente a carico della società aggiudicataria;
- tenuto conto dei tempi ristretti, la società dovrà presentare nell'offerta tecnica una proposta di gruppo musicale, gruppo folk e n. 3 tipologie di artisti di strada da coinvolgere durante le attività affinché si possa dare immediata approvazione da parte del GAL mandatario.

SANTADI - TEULADA - SANT'ANNA ARRESI - MASAINAS	Descrizione	Quantità	Relatori	Target	Note
<b>allestimento strade</b>	L'immagine coordinata del simposio (già realizzata) dovrà essere adattata su diversi formati nelle strade dei 4 comuni coinvolti nel Simposio				
arazzi simposio	bandiere bifacciali da posizionare nelle strade principali dei 4 Comuni	40		Cittadini e partecipanti	file immagine coordinata allegato C
banner	banner stradali da posizionare negli ingressi principali dei quattro comuni coinvolti nell'evento	4			
totem informativi bifacciali	totem bifacciali da posizionare presso le piazze dei 4 comuni	4			
pannelli forex mappe simposio	pannelli in forex formato m 3x2 monofacciali contenete la mappa del villaggio e delle attività	4			
colonnine segnaletiche	colonnine contenenti indicazioni segnaletiche da posizionare all'interno del Villaggio del Simposio	16			
allestimento rotonde stradali	allestimento creativo personalizzazione simposio	4			

Si precisa:

- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere realizzati tenendo conto dell'immagine coordinata del Simposio già precedentemente realizzata dal GAL Sulcis Iglesiasente e di cui si allegano i file in bassa risoluzione (allegato C) per la predisposizione dei finish layout, mentre in fase di aggiudicazione verranno forniti i file in alta risoluzione per la realizzazione dei file esecutivi a norma di stampa;
- tutti i materiali di comunicazione dovranno essere presentati all'interno dell'offerta tecnica già in fase di finish layout (pre stampa) e pertanto saranno soggetti a un'unica revisione e approvazione la realizzazione del file esecutivo a norma e successiva stampa;
- il materiale dovrà riportare il logo del progetto, i loghi dei 9 GAL Partner, i loghi istituzionali (allegato E);
- si richiede una lavorazione di alta qualità con particolare cura dei colori e risoluzione grafica;
- tutte le attrezzature utilizzate dovranno necessariamente essere collaudate e a norma secondo quanto previsto dalla legge vigente;
- la società dovrà provvedere al montaggio e smontaggio di tutti gli allestimenti.

### **SERVIZI AGGIUNTIVI**

Pulizia degli spazi prima e durante l'evento.

Organizzazione e gestione del servizio di ambulanze.

Gestione pratiche complete in ambito di sicurezza e prevenzione incendi relativamente alle singole attività.

Incarico e messa a disposizione di addetti primo soccorso e antincendio.

Fornitura di eventuali presidi per la gestione delle emergenze (es. estintori)

### **REDAZIONE REPORT**

Al fornitore è richiesto in fase post evento la predisposizione e consegna di:

- Report consuntivo dettagliato che riassume la parte contabile della manifestazione con tutti i dati economici e finanziari dell'evento espressi in forma analitica in base ai servizi richiesti;
- Redazione liste partecipanti e creazione database

## **PROPOSTA TECNICA (Allegato2)**

Al fine di poter valutare le proposte pervenute si richiede un progetto tecnico creativo, redatto secondo lo schema dell'Allegato 2 che tenga conto delle seguenti fasi:

1. Strategia
2. Creatività
3. Metodologia e coordinamento con la struttura del GAL
4. Descrizione del Simposio
  - Aperitivo di benvenuto
  - Il villaggio identità rurali europee
  - I seminari/convegni
  - I laboratori del gusto
  - Gli show cooking
  - Gli eventi sociali (attività scuole e serata conclusiva)
  - Cena di GALA
  - Allestimento strade
5. Segreteria Organizzativa
6. Segreteria Tecnica
7. Elenco riassuntivo esperti componenti il gruppo di lavoro ed elenco CV componenti il gruppo di lavoro e della ditta/e partecipanti debitamente firmati, pena esclusione.
8. Aspetti temporali e cronoprogramma attività (gennaio – maggio 2014)

## **FIGURE PROFESSIONALI MINIME RICHIESTE PENA L'ESCLUSIONE DALLA GARA.**

Per l'espletamento e la buona riuscita del progetto sono richieste, all'interno del gruppo di lavoro, comprovate esperienze nelle seguenti aree di competenza:

- n. 1 Project manager;
- n. 1 Responsabile marketing;
- n. 1 Account executive;
- n. 1 Event Producer;
- n. 1 Grafic designer;
- n. 1 Web Content specialist;
- n. 1 Responsabile finanziario.

Per informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile del Procedimento Dott.ssa Nicoletta Piras all'indirizzo [n.piras@galsulcisiglesiente.it](mailto:n.piras@galsulcisiglesiente.it) oppure al Referente di Progetto, la Dott.ssa Laura Poletti all'indirizzo [l.poletti@galsulcisiglesiente.it](mailto:l.poletti@galsulcisiglesiente.it), tel. 0781/697025 fax 0781/697177 dal lunedì al venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 17.00.

## Il Responsabile del Procedimento

**Dott.ssa Nicoletta Piras**

