

CAPITOLATO TECNICO SEAFOOD EXPO GLOBAL 2018				
PARAMETRI TECNICI <u>PARTE A</u>				
IDEAZIONE PROGETTUALE CONCEPT (requisiti minimi)				
N.	PERSONALE	QUALIFICA	ANNI DI ESPERIENZA	
1	Project Manager Senior	un esperto che abbia maturato, alla data di pubblicazione del presente bando, un'esperienza minima di 5 anni consistente nell'aver organizzato e gestito un minimo di 5 eventi o fiere di durata minima di almeno due giorni	CINQUE	
1	Head of exhibition stand construction	un esperto stand che abbia maturato, alla data di pubblicazione del presente bando, un'esperienza minima di 5 anni consistente nell'aver realizzato la progettazione e l'allestimento di stand in almeno 5 diverse fiere o eventi e aver diretto i relativi lavori	CINQUE	
1	Esperto com. istituzionale/Account Executive	un esperto comunicazione istituzionale/Account Executive che abbia maturato, alla data di pubblicazione del presente bando, un'esperienza minima di 5 anni nell'ambito della comunicazione istituzionale. Per comunicazione istituzionale si intende il tipo di comunicazione realizzata in modo organizzato dalla figura professionale individuata per un ente (pubblico o privato). Ha come obiettivo stabilire relazioni di qualità tra l'ente (pubblico o privato) e il pubblico con cui si relaziona	CINQUE	
1	Event Manager	un esperto che abbia maturato, alla data di pubblicazione del presente bando, un'esperienza minima 5 anni consistente nell'aver avuto almeno 5 incarichi nell'organizzazione e gestione di eventi con una rilevante connotazione internazionale	CINQUE	
1	Art Director	un esperto che abbia maturato, alla data di pubblicazione del presente bando, un'esperienza minima di almeno 5 anni, consistente nell'aver svolto almeno 5 incarichi nella progettazione grafica di eventi e Fiere(grandi eventi). Comprovata esperienza nella declinazione grafica dei contenuti dell'evento su tutti i media e comprovata esperienza nella gestione dei contenuti multilingua.	CINQUE	
AREA BAR (requisiti minimi)				
Si richiede un min. di <b>600 consumazioni</b> al giorno. L'area deve garantire almeno 12 posti a sedere. il servizio deve essere garantito per tutta la durata della fiera.				
N.	PERSONALE	NOTE	QUALIFICA	ANNI DI ESPERIENZA
2	Barman	X	X	X

AREA RISTORAZIONE(requisiti minimi)				
L'area ristorazione sarà composta da una cucina a vista circolare al centro dell'isola e da uno spazio organizzato per la somministrazione del prodotto preparato in ciascun giorno della fiera. All'interno si ricomprende anche una piccola area riservata di <b>50 posti a sedere</b> . Verranno garantiti un min. 150 pasti per ciascuno dei singoli giorni della fiera. Per ogni giorno, quest'ultimi saranno distribuiti in 3 diversi turni.				
N.	PERSONALE	NOTE	QUALIFICA	ANNI DI ESPERIENZA
1	Maitre responsabile sala	X	X	X
4	Camerieri	X	X	X
<b>N.B. : SI PRECISA CHE POTRANNO AVER LUOGO ALL'INTERNO DELLO SPAZIO ANCHE ULTERIORI SHOW COOKING ORGANIZZATI CON PRODOTTI TIPICI DELLE REGIONI PARTECIPANTI</b>				
AREA EVENTI SHOWCOOKING(requisiti minimi)				
Garantire almeno 10 showcooking di cui 4 per ciascuno dei primi due giorni e 2 per l'ultimo giorno della fiera. <b>1000</b> degustazioni al giorno, per i primi due giorni e <b>500</b> degustazioni per l'ultimo giorno, per un totale di <b>2500 degustazioni</b> .				
N.	PERSONALE	NOTE	QUALIFICA	ANNI DI ESPERIENZA
1	Guest chef qualificato	Chef qualificato sempre a disposizione per la preparazione dei piatti e degustazioni durante tutti gli eventi showcooking previsti.	Lo chef dovrà avere, tra le proprie competenze, quella di avere gestito, in qualità di chef, un ristorante di rinomata qualità. Per rinomata qualità si intende l'indicazione del ristorante in almeno una delle più note guide annuali del settore	CINQUE
1	Resident chef	X	X	X
2	Assistant chef	X	X	X
1	Fotografo	X	X	X
1	Video maker	X	X	X
1	Coordinatore e moderatore eventi enogastronomici (giornalista)	Giornalista sempre a disposizione durante tutti gli eventi showcooking previsti.	Il giornalista deve essere iscritto nel relativo albo professionale ed essere esperto eno-gastronomico.	TRE
<b>N.B. : POSSONO ESSERE PROPOSTI CHEF DIFFERENTI PER LE DIVERSE GIORNATE PURCHE' IN POSSESSO DEI REQUISITI RICHIESTI</b>				

ASSISTENZA TECNICA (requisiti minimi)					
Si ricomprendono nell' assistenza tecnica : servizio di interpretariato; pulizia giornaliera dello stand; servizio di vigilanza dalla sera del 24 aprile al 26 mattina oltre quanto garantito dagli organizzatori della fiera; acquisto di un numero adeguato di carte per il parcheggio presso la fiera in un numero da 50 a 60; predisposizione di un servizio di accoglienza ed attivazione delle relazioni con l'organizzatore della fiera al fine di ottenere gli accreditamenti e il rilascio di badge e inviti per le Regioni, le imprese ed i rappresentanti del Ministero presenti; assicurare la gestione, coordinamento e organizzazione delle imprese partecipanti prima e durante lo svolgimento della fiera.					
N.	PERSONALE	INFO SPECIFICHE	NOTE	QUALIFICA	ANNI DI ESPERIENZA
4	Hostess	Hostess professionali trilingue (italiano, inglese, francese).	X	X	X
3	Interprete	italiano, inglese, francese	X	X	X
1	Fotografo	X	FIGURA DI ASSISTENZA TECNICA GIÀ RICHIESTE NELLA CATEGORIA PRECEDENTE "AREA SHOWCOOKING"	X	X
1	Video maker	X	FIGURE DI ASSISTENZA TECNICA GIÀ RICHIESTE NELLA CATEGORIA PRECEDENTE "AREA SHOWCOOKING"	X	X
1	Supporto assistenza imprese e logistica (min. 3 operatori)	X	X	X	X
1	Servizio accoglienza e segreteria organizzativa (min. 3 operatori) supporto acquisto card parcheggio e badge etc.	X	X	X	X
2	Addetto pulizie	Per la fornitura l'operatore si dovrà rivolgere alla società Diversified Communications	X	X	X
2	Addetto vigilanza	Per la fornitura l'operatore si dovrà rivolgere alla società Diversified Communications	X	X	X
2	Addetto facchinaggio	Per la fornitura l'operatore si dovrà rivolgere alla società Diversified Communications	X	X	X
1	Feed Back	Implementazione, trascorsi 30 giorni dal termine della fiera, di un sistema di feed-back presso le aziende partecipanti al fine di rilevare i risultati raggiunti dalle stesse, attraverso indicatori qualitativi e quantitativi tra cui:	- tipologia e numero di imprese contattate; - natura e numero di accordi stipulati; - benefici attesi e benefici raggiunti; - incremento di fatturato; - aumento esportazioni/importazioni.		

**N.B. : LE VOCI "ADDETTO PULIZIE, ADDETTO VIGILANZA, ADDETTO FACCHINAGGIO" PUR ESSENDO FIGURE DI ASSISTENZA TECNICA, SONO RICOMPRESE NELLA VOCE "SPESE IN FIERA" APPARTENENTE ALLA CATEGORIA "ALLESTIMENTO PADIGLIONE" E "ALLESTIMENTO STAND" DEL PRESENTE DOCUMENTO. LE VOCI FOTOGRAFO E VIDEO MAKER SONO RICOMPRESE NELLA CATEGORIA "AREA SHOWCOOKING"**

MATERIALE PROMOZIONALE, GADGET E REPORTAGE FOTOGRAFICO		
Realizzazione di min. 6000 gadget suddivisi in 3 diverse tipologie. 2000 pezzi ogni tipologia. Il materiale promozionale sarà valutato in termini di comunicazione e innovazione attraverso la realizzazione di gadget attinenti al settore		
N.	MATERIALE	TIPOLOGIA (REQUISITI MINIMI)
5000	Brochure informativa	La brochure, di circa 60 pagine deve prevedere almeno una pagina dedicata ad ogni regione ed azienda presente, inclusa una pagina recante informazioni sulla stazione appaltante. I testi e le fotografie saranno consegnate da ciascuna regione e azienda interessata. La brochure deve essere: formato chiuso 25x15, carta patinata lucida di 150 grammi, cucitura doppio punto metallico. L'aggiudicatario deve provvedere alla traduzione della brochure in inglese e francese (2000 copie in italiano, 1500 in francese e 1500 in inglese). La brochure deve essere tempestivamente trasmessa alla stazione appaltante in formato elettronico per consentirne la preventiva validazione, nonché la pubblicazione sul sito internet della Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura;
6000	Gadget	Gadget efficaci in termini di comunicazione e innovazione
1	Reportage fotografico dello stand	Il Reportage fotografico dello stand deve contenere in due copie di almeno 20 fotografie di misura 18x24 centimetri in carta e copia digitale in archivio formato jpg + una fotografia per ciascuna impresa e regione partecipante
<b>N.B. : FORNITURA OBBLIGATORIA COMPLESSIVA PER TUTTA LA DURATA DELL'APPALTO DI GADGET E BROCHURE PERSONALIZZATI CON I LOGHI INDICATI NEL CAPITOLATO TECNICO. INOLTRE, LA BRANDIZZAZIONE DEI LOGHI SUI GADGET DEVE ESSERE ESEGUITA A COLORI</b>		

<b>PARAMETRI TECNICI <u>PARTE B</u></b>	
<b>CARATTERISTICHE SPAZIO ESPOSITIVO</b>	<p style="text-align: center;"><b>Il padiglione nazionale è localizzato su una superficie di mq 928.</b> All'interno dello spazio espositivo saranno collocate diverse aree quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Area istituzionale</li> <li>- Area contrattazioni</li> <li>- Area magazzino</li> <li>- Area regioni e Aziende (si prevede un numero minimo di Regioni partecipanti pari a 5 ed un numero di imprese non superiore a 60) <ul style="list-style-type: none"> <li>- Area bar</li> <li>- Area Ristorazione</li> <li>- Area eventi showcooking</li> </ul> </li> </ul>
<b>INFO GENERALI</b>	<p style="text-align: center;">Il padiglione deve essere realizzato secondo modalità che assicurino il rispetto della tempistica necessaria all'allestimento e le modalità previste dalla Diversified Communications.</p> <p style="text-align: center;">L'offerta tecnica deve comprendere quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- piante generali di tutte le aree oggetto dell'appalto in scala almeno 1:200 accompagnate da prospetti e sezioni generali, considerati più rappresentativi, in scala 1:100;</li> <li>- piante, prospetti e sezioni di elementi particolari (stand, aree destinate alle imprese) almeno in scala 1:50;</li> <li>- visioni prospettiche varie (di particolari e di insieme) con resa cromatica reale;</li> </ul> <p style="text-align: center;">- descrizione tecnica di tutte le opere e forniture previste nel progetto, dove siano riportate tutte le caratteristiche peculiari degli elementi che compongono l'allestimento e l'arredamento dello stand.</p> <p style="text-align: center;">Devono essere, altresì, presentate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dépliant o foto o fotocopie a colori dei materiali più rappresentativi dell'allestimento, includenti almeno pavimentazioni, pareti, eventuali significativi elementi strutturali, rivestimenti, finiture, verniciature, supporti per la grafica, strutture per l'illuminazione, di tutti gli elementi di arredo e/o loro complementi, già indicati nella descrizione tecnica con l'eventuale codice di identificazione corredati dalle relative schede tecniche che ne permettano l'identificazione delle caratteristiche, della qualità, del tipo e della valenza estetica;</li> <li>- depliant o foto o fotocopie a colori di tutti i corpi illuminanti proposti, corredati dalle relative schede tecniche che permettano l'identificazione delle caratteristiche, della qualità, del tipo e della valenza estetica, e ne riportino l'eventuale codice di identificazione</li> </ul>

ALLESTIMENTO PADIGLIONE				
Si prevede per tutte le aree del padiglione italiano la connessione internet tramite dispositivi wireless				
N.	DESCRIZIONE TIPO DI SERVIZIO	TIPOLOGIA, QUANTITA' E SPECIFICHE (REQUISITI MINIMI)	MQ	NOTE
1	Allestimento spazi	Montaggio, smontaggio e smaltimento delle aree di seguito descritte, articolando gli spazi al fine di assicurare l'ottimizzazione del rapporto spazio/utilizzo		X
	<u>AREA ISTITUZIONALE</u>	<p>Area dedicata ad attività istituzionali di informazione e di ricezione. deve prevedere almeno quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- due bandiere: italiana ed europea;</li> <li>- ampio front desk con ripiani interni per il deposito del materiale promozionale e almeno quattro sgabelli, decorazione floreale;</li> <li>- vetrina chiusa a chiave da destinare all'esposizione delle pubblicazioni della stazione appaltante e delle regioni partecipanti, di volume pari a 1 m<sup>3</sup>, idonea ad esporre libri e similari e con adeguata illuminazione per ogni ripiano;</li> <li>- almeno uno schermo a plasma di 60 pollici, connesso ad un computer di ultima generazione con rete Internet wireless e riproduttore di DVD.</li> <li>- stampe di almeno 9 specie ittiche di 100x 70 cm;</li> <li>- due pannelli informativi, adeguatamente illuminati, con il nome, il logo e la localizzazione delle regioni e delle imprese partecipanti; - montaggio di 3 pannelli colorati riportanti dati statistici sulla pesca marittima e sull'acquacoltura nazionale;</li> <li>- prese elettriche;</li> <li>- rete telefonica, fax, internet con modalità wireless, pc;</li> <li>- una stampante;</li> <li>- un frigorifero ed un lavabo con acqua corrente calda e fredda e scarico;</li> </ul> <p>- elettricità.</p>		X
	<u>AREA CONTRATTAZIONI</u>	<p>Progettazione e allestimento di una zona privata di almeno 30 m<sup>2</sup>.</p> <p>L'allestimento deve prevedere almeno, angolo salotto con tavolino basso, armadio a chiave, scaffali, tavolini, sedie, decorazione floreale, prese elettriche ed altri elementi coerenti con la destinazione dell'area. La zona deve essere dotata, altresì, di telefono, stampante, connessione ad internet e computer.</p>		X
	<u>AREA MAGAZZINO</u>	<p>Deve essere presente un magazzino, con serratura, di almeno 10 m<sup>2</sup> dotata di idonea scaffalatura per il magazzinaggio del materiale informativo dei partecipanti, con appendiabiti e spazio per eventuali valige, prese elettriche nonché altri elementi proposti dal concorrente e coerenti con la destinazione dell'area.</p>		X

			928	
	<u>AREA REGIONI E AZIENDE</u>	Ogni Regione è rappresentata all'interno dello stand nazionale con un proprio spazio espositivo di minimo 10 m <sup>2</sup> ed ogni impresa con un'area espositiva di minimo 8m <sup>2</sup> . Ogni area deve essere dotata di almeno quanto segue: la segnaletica descritta in capitolato. N.1 front-desk con ripiani interni, N. 4 sedie, N.1 tavolino, N.1 armadietto con serratura, N.1 cestino per la carta, N.1 porta dépliant, prese elettriche, nonché le attrezzature necessarie per consentire alle aziende di esporre i propri prodotti, quali frigoriferi, congelatori, vetrine espositive, nonché celle-frigorifere dotate di spazi sufficienti per la conservazione dei prodotti da esporre nell'arco dell'intera fiera e un microonde di adeguate dimensioni per consentire alle imprese di organizzare una degustazione. Ogni area regionale deve essere dotata di un magazzino con scaffalature e appendiabiti.		X
	<u>AREA BAR</u>	L'aggiudicatario deve provvedere a fornire tutti i prodotti, materiali ed accessori necessari per il buon funzionamento dell'area nonché tutti gli altri elementi necessari quali stoviglie, utensileria, macchina per il caffè, bancone, prese elettriche etc.		X
	<u>AREA RISTORAZIONE</u>	L'area ristorazione sarà composta da una cucina a vista, circolare, al centro dell'isola idonea alle attività previste nel capitolato. L'aggiudicatario deve provvedere a fornire tutti i prodotti, materiali ed accessori necessari per il buon funzionamento dell'area nonché tutti gli altri elementi necessari quali stoviglie, utensileria, piatti, bicchieri, etc.		X
	<u>AREA EVENTI SHOWCOOKING</u>	L'area dovrà contenere uno spazio adatto agli eventi showcooking, almeno n. 1 piano cottura attrezzato di almeno N.1 frigorifero, n. 1 frigo vetrina da esposizione, N. 1 lavabo con acqua corrente calda e fredda e scarico; l'area deve essere dotata di almeno N.2 schermi al plasma di 60 pollici per trasmettere le riprese, con relativi allacci elettrici, illuminazione e service tecnici audio/video. Dovranno, inoltre, essere forniti tutti gli ingredienti e il materiale necessario per la fruizione del prodotto ittico.		X
1	Grafica e stampa	Elaborazione, realizzazione e stampa di tutte le realizzazioni grafiche proposte per il Padiglione Italiano. Inoltre elaborazione, progettazione, realizzazione e stampa della cartellonistica che riporti in modo uniforme i nomi delle Regioni e delle imprese partecipanti e provvedere a collocare le relative insegne illuminate nelle aree corrispondenti; <b>PRESSO LO STAND NAZIONALE:</b> almeno N. 2 pannelli/insegne pubblicitari retroilluminati, pendenti dal tetto della fiera e da almeno N.2 pannelli/insegne pubblicitari retroilluminati ad altezza uomo disposti sui diversi lati dello stand riportanti i loghi previsti nel capitolato tecnico; <b>PRESSO L'AREA ISTITUZIONALE:</b> N.2 pannelli informativi, adeguatamente illuminati, con il nome, il logo e la localizzazione delle regioni e delle imprese partecipanti; 3 pannelli colorati riportanti dati statistici sulla pesca marittima e sull'acquacoltura nazionale; stampe di almeno 9 specie ittiche di 100x 70 cm.		X
1	Trasporto Materiale per Allestimento		X	I COSTI DI TRASPORTO SONO INTERAMENTE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO DELLA GARA
1	Trasporto Ittico in fiera	Servizio di logistica e di movimentazione del prodotto ittico delle regioni e aziende partecipanti all'interno della fiera. L'impresa aggiudicataria comunicherà per iscritto alle imprese il luogo di raccolta dei prodotti debitamente imballati e perfettamente identificati e con tutti i certificati sanitari richiesti dalla normativa vigente, nonché le modalità di consegna del prodotto ittico da utilizzare ai fini della ristorazione. I costi di trasporto sono interamente a carico dell'aggiudicatario della gara. Per la movimentazione del prodotto ittico all'interno della Fiera l'operatore si dovrà rivolgere alla società Diversified Communications.		I COSTI DI TRASPORTO SONO INTERAMENTE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO DELLA GARA
1	Servizi in fiera: elettricità, allacciamenti, internet, carichi/scarichi, appendimenti, assistenza durante la fiera e vigilanza, facchinaggio - assistenza tecnica in fiera	Per la fornitura dei servizi in fiera l'operatore si dovrà rivolgere alla società Diversified Communications		X
<b>N.B. : TUTTE LE AREE SOPRA DESCRITTE ALL'INTERNO DELLA VOCE "ALLESTIMENTO SPAZI:MONTAGGIO, SMONTAGGIO, IMPIANTI E TECNOLOGIE" DEVONO ESSERE DOTATE DI INTERNET CON WIRELESS ED ALLACCI ELETTRICI, ELETTRICITA' E ILLUMINAZIONE</b>				

ALLESTIMENTO STAND				
Si prevede un numero prevede un numero minimo di Regioni partecipanti pari a 5 ed un numero di imprese partecipanti non superiore a 60.				
N.	DESCRIZIONE TIPO DI SERVIZIO	TIPOLOGIA E QUANTITA' E SPECIFICHE (REQUISITI MINIMI)	NUMERO BOX ESPOSITIVI	NOTE
1	Strutture e attrezzature per esposizione	Strutture e attrezzature funzionali ai servizi da effettuare all'interno delle aree descritte nella categoria " <u>ALLESTIMENTO PADIGLIONE</u> "	5 REGIONI, 60 AZIENDE	X
1	Servizi in fiera: elettricità, allacciamenti, internet, carichi/scarichi, appendimenti, assistenza durante la fiera e vigilanza, facchinaggio - assistenza tecnica in fiera	Per la fornitura dei servizi in fiera l'operatore si dovrà rivolgere alla società Diversified Communications		X