

ALLEGATO A

CAPITOLATO TECNICO

LOTTO 1



AVVISO PUBBLICO CONTENENTE LE NORME PER LA SELEZIONE DI UNA SOCIETA' E/O GRUPPO DI ESPERTI 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,



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



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 dell'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 Iglesiente 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.

| | | MeDIETerranea | | |
|--------|------|-------------------------------|--|------------------------------------|
| 08-mag | 8 | Colazione | | |
| | 8,3 | | | |
| | 9 | | | |
| | 9,3 | Transfer da hotel per Santadi | | |
| | 10 | Show cooking n. 1 Santadi | | Laboratorio del gusto n. 1 Santadi |
| | 10,3 | | | |
| | 11 | Show cooking n. 2 Santadi | | Laboratorio del gusto n. 2 Santadi |
| | 11,3 | | | |
| | 12 | Show cooking n. 3 Santadi | | Laboratorio del gusto n. 3 Santadi |
| | 12,3 | | | |
| | 13 | Transfer da Santadi per Hotel | | |
| | 13,3 | Pausa Pranzo | | |
| | 14 | | | |
| | 14,3 | | | |
| | 15 | | | |
| 15,3 | | | | |

| | | | | | |
|---------------|--------------------------------|---|------------------------------------|--|--|
| | 16 | Transfer da Hotel per Teulada | | | |
| | 16,3 | Convegno 1 - Teulada | | | |
| | 17 | | | | |
| | 17,3 | | | | |
| | 18,3 | | | | |
| | 19 | | | | |
| | 19,3 | | | | |
| | 20 | Buffet euromediterraneo Teulada | | | |
| 21 | Transfer da Teulada per Hotel | | | | |
| 09-mag | 8,3 | Colazione | | | |
| | 9 | | | | |
| | 9,3 | | | | |
| | 10 | Transfer da Hotel a Teulada | | Inaugurazione Villaggio Simposio Santadi | |
| | 10,3 | | | | |
| | 11 | Convegno 2 Teulada | Laboratorio del gusto n. 1 Santadi | Villaggio Simposio Santadi | |
| | 11,3 | | | | |
| | 12 | | Laboratorio del gusto n. 2 Santadi | | |
| | 12,3 | | | | |
| | 13 | Laboratorio del gusto n. 3 Santadi | | | |
| | 13,3 | Buffet menù tipico sardo Teulada | Show cooking n. 1 Santadi | | |
| | 14 | | | | |
| | 14,3 | | Show cooking n. 2 Santadi | | |
| | 15 | Transfer da Teulada a Santadi | | | |
| | 15,3 | | | | |
| | 16 | | Laboratorio del gusto n. 1 Santadi | | |
| | 17 | | | | |
| | 17,3 | | Laboratorio del gusto n. 2 Santadi | | |
| | 18 | | | | |
| | 18,3 | | Laboratorio del gusto n. 3 Santadi | | |
| | 19 | | | | |
| | 19,3 | Transfer da Santadi a Hotel - da Hotel a Ristorante | | | |
| | 20 | | | | |
| 20,3 | | | | | |
| 21 | Cena Sociale BUFFET Ristorante | | | | |
| 22 | | | | | |
| 23 | | | | | |
| 0 | Transfer da Ristorante a Hotel | | | | |
| 10-mag | 8 | Colazione | | | |
| | 8,3 | Transfer da Hotel per Teulada | | | |
| | 9 | | | | |
| | 9,3 | | | | |
| | 10 | Giornata presentazione | Villaggio Simposio Santadi | | |

| | | | | |
|----|-----------------------------|---|----------------------------|--|
| | 10,3 | progetto MeDIETerranea per Scuole Elementari (cartone animato, libro e backstage) Teulada | Villaggio Simposio Santadi | |
| | 11 | | | |
| | 11,3 | | | |
| | 12 | | | |
| | 12,3 | | | |
| | 13 | Transfer da Teulada ad Hotel | | |
| | 13,3 | Pranzo Hotel | | |
| | 14 | | | |
| | 14,3 | | | |
| | 15 | Meeting partnership progetto | | |
| | 15,3 | Transfer Hotel -Santadi | | |
| | 16 | Attività ludico-didattiche scuole Santadi | | |
| | 16,3 | | | |
| | 17 | | | |
| | 17,3 | | | |
| | 18 | | | |
| | 18,3 | Transfer da Santadi a Hotel | | |
| | 19 | | | |
| | 19,3 | Cena Hotel | | |
| | 20 | | | |
| | 20,3 | Transfer da Hotel a Santadi | | |
| | 21 | | | |
| | 21,3 | Festa Musica e Balli Santadi | | |
| | 22 | | | |
| 24 | Transfer da Santadi a Hotel | | | |

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.

- 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 salute (musica e balli dal vivo) (Comune di Santadi)

2) Comunicazione (vedi schede tecniche)

Si precisa che l'immagine coordinata dell'evento verrà fornita separatamente dal GAL scrivente e che non sarà oggetto della fornitura la gestione della campagna di comunicazione e media 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 (Comune di Narcao)
- servizio Buffet convegni (max 100 persone € 25 cad.) e cena sociale 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 10 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 mappe aree 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 creativa "Allegato 3".**

| TEULADA | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|-----------------------------|--|----------|---|---|--|
| <u>Convegno 1</u> | Convegno di presentazione del Menù euromediterraneo realizzato all'interno del progetto di cooperazione meDIETerranea | 1 | Presidenti GAL, Saluti Autorità Direttori GAL, Nutrizionisti, Dietologi, Medici, Chef | Giornalisti, Esperti del settore, Dirigenti Scolastici, Provveditorato, Istituzioni, Cittadini, Insegnanti, GAL partner | Il Convegno si svolgerà nella casa Baronale di Teulada |
| Cartella stampa | cartella, nota stampa, sintesi menù, sintesi progetto, fogli bianchi, penna) | 100 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| Depliant programma convegno | pieghevole 3 ante contenente il programma del convegno da inserire nella cartella stampa | 100 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| Depliant programma simposio | pieghevole 3 ante contenente il programma del simposio da inserire nella cartella stampa | 100 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| 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 |
| Allattamento 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 | | | |
| Servizio interprete | inglese/italiano | 1 | | | |
| Gettoni relatori | | 5 | | | (max 200 euro a gettone) |
| Servizio camerieri | camerieri sala servizio catering | 2 | | | |
| Servizio di Catering | Buffet di degustazione del menù euromediterraneo (antipasto, primo e secondo, dolce, caffè e bevande - acqua vino birra) comprensivo di tovaglie, piatti, bicchieri e posate nonché di n. 3 tavoli porta vivande e n. 10 tavoli mangi in piedi | 100 | gli alimenti verranno concordati successivamente con l'aggiudicatario (max 25 euro a persona) | | |

| TEULADA | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|-----------------------------|---|----------|--|---|--|
| <u>Convegno 2</u> | Convegno turismo enogastronomico "il cibo come identità" | 1 | Presidenti GAL, Saluti Autorità, Direttori GAL Sardi, Produttori locali, operatori turistici (strutture ricettive, agenzie e ristoranti) | Giornalisti, Cittadini e Turisti, produttori locali, operatori turistici, Istituzioni, GAL partner, blogger, dirigenti scolastici | Il Convegno si svolgerà nella casa Baronale di Teulada |
| Cartella stampa | cartella, nota stampa, sintesi menù, sintesi progetto, fogli bianchi, penna) | 100 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| Depliant programma convegno | pieghevole 3 ante contenente il programma del convegno da inserire nella cartella stampa | 100 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| Depliant programma simposio | pieghevole 3 ante contenente il programma del simposio da inserire nella cartella stampa | 100 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| 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 | | | |
| Servizio interprete | inglese/italiano | 1 | | | |
| Gettone relatori | | 5 | | | (max 200 euro a gettone) |
| Servizio camerieri | camerieri sala servizio catering | 2 | | | |
| 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 tovaglie, piatti, bicchieri e posate nonché di n. 3 tavoli porta vivande e n. 10 tavoli mangi in piedi | 100 | gli alimenti verranno concordati successivamente con l'aggiudicatario (max 25 euro a persona) | | |

| TEULADA | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|--|---|----------|----------------------------|--|--|
| <u>Presentazione attività 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 | Presidenti e Direttori GAL | Alunni Scuole primarie, Famiglie, Dirigenti scolastici, insegnanti, cittadini, GAL partner | Il Convegno si svolgerà nella casa Baronale di Teulada |
| Cartella stampa | cartella, nota stampa, sintesi progetto, segnalibro) | 100 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| DVD cartone animato | DVD contenente il cartone animato da 10 minuti realizzato sulla dieta mediterranea da inserire nella cartella stampa | 100 | | | |
| Adesivo QR ebook | 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 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| 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 | | | |
| Servizio interprete | inglese/italiano | 1 | | | |

| SANTADI | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|--|---|----------|---|---|--|
| show cooking | 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 | 5 | Chef (da concordare con la struttura del GAL) | 5 gruppi da 25 persone ciascuno. Cittadini e giornalisti regolarmente iscritti attraverso il form on line o presso stand info point | Location dove allestire gli show cooking da individuare - menù da concordare successivamente con la struttura del GAL |
| 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 | | | |
| Tecnico audio video e luci | segreteria tecnica | 1 | | | |
| grembiule e cappello chef personalizzato | attrezzatura da fornire agli chef coinvolti | 4 | | | 2 grembiuli e 2 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 |
| Chef | | 2 | | | 2 chef (uno al giorno) da concordare preventivamente con la struttura del GAL |
| servizio camerieri | | 2 | | | 2 camerieri (uno al giorno) |

| SANTADI | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|--|---|----------|-------------------|---|--|
| <u>laboratori vino</u> | Verranno organizzati n. 3 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 partenr al progetto. | 3 | 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 |
| Impianto audio e video | impianto da interno | 1 | | | |
| grembiule esperto e cameriere personalizzato | attrezzatura da fornire all'esperto sommelier e al cameriere | 4 | | | 2 grembilui personalizzati con il logo del simposio e del progetto di cooperazione meDIETerranea |
| bicchieri | 3 tipologie di calice per tre degustazioni di vino differente | 225 | | | |
| materie prime/ingredienti | degustazione di n. 1 vino bianco, n. 1 vino rosso e n. 1 vino dessert | 3 | | | vini DOC IGT e DOCG |
| Servizio interprete | inglese/italiano | 1 | | | |
| Esperto sommelier | | 1 | | | l'esperto dovrà essere preventivamente concordato con la struttura del GAL |
| servizio cameriere | | 1 | | | |

| SANTADI | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|--|--|----------|---------------------|---|--|
| <u>laboratori pane e olio</u> | Verranno organizzati n. 3 Laboratori olio. 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 partenr al progetto. | 3 | 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 |
| Impianto audio e video | impianto da interno | 1 | | | |
| 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 | tipologie di pane e tipologie di olio extravergine di oliva monovarietali e non | 3 | | | prodotti tipici sardi e delle regioni e paesi partenr al progetto |
| Servizio interprete | inglese/italiano | 1 | | | |
| Esperto | | 1 | | | l'esperto dovrà essere preventivamente concordato con la struttura del GAL |
| servizio cameriere | | 1 | | | |

| SANTADI | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|--|---|----------|-------------------|---|--|
| <u>laboratori formaggio</u> | Verranno organizzati n. 3 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. | 3 | 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 |
| Impianto audio | impianto da interno | 1 | | | |
| 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 | | | |

| SANTADI | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|--------------------------------|--|----------|----------|--------|--|
| Villaggio stand/gazebo | Allestimento area dedicata ad accogliere gli stand/gazebo istituzionali dei GAL partecipanti, produttori locali, Istituzioni Sardegna, scuole. | 1 | | | Villaggio permanente per la durata dell'intero Simposio (2 giornate) - piazza centrale del Comune di Santadi |
| gazebo | gazebo/stand 3x3 o 4x4 da esterno copertura bianca | 40 | | | 40 gazebo/stand per 2 giornate - verificare disponibilità gazebo Comuni coinvolti nell'evento |
| personalizzazione mantovana | personalizzazione degli stand con una mantovana riportante l'immagine del Simposio, il logo del progetto e il nominativo dell'Ente/operatore | 40 | | | |
| 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 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| badge | n. 2 badge per ciascun gazebo/stand personalizzati simposio | 80 | | | |
| 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 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| deplianti programma convegno 1 | pieghevoli 3 ante contenente il programma del convegno 1 | 150 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| deplianti programma convegno 2 | pieghevoli 3 ante contenente il programma del convegno 2 | 150 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| cartine evento A3 | cartine A3 piegate contenenti la mappa del villaggio e delle attività | 2000 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| 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 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| 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 |

Istituzioni, GAL partner, Codiretti, RAS, Ente foreste, Parco geominerario, Scuole, Operatori locali (produttori o operatori turistici), Varie

Cittadini

| | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|----------------------------|---|----------|----------|--------|--|
| <u>cena sociale BUFFET</u> | Buffet self service | 1 | | | location Ristorante da individuare e da concordare con il GAL |
| buffet | (antipasti, 1 primo, 1 secondo, contorno, frutta dolci vari, 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 | | | | |
| servizio foto e video | servizio fotografico e video segreteria tecnica | 1 | | | il video dovrà essere montato con tutti i video realizzati durante le attività |

| SANTADI | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|--|---|----------|--|-----------|---|
| <u>attività scuole</u> | Durante il pomeriggio 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, l'inclusione 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 | | | verificare disponibilità palcoscenico Comune 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 dell'evento |
| palcoscenico | | 1 | | | verificare disponibilità palcoscenico Comune Santadi |
| service | | 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 |
| 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 | | | |

| SANTADI - TEULADA - SANT'ANNA ARRESI - MASAINAS | Descrizione | Quantità | Relatori | Target | Note |
|---|---|----------|----------|--------------------------|-------------------------------------|
| <u>allestimento strade</u> | L'immagine coordinata del simposio (già realizzata) dovrà essere adattata su diversi formati nelle strade dei 4 comuni coinvolti nel Simposio | | | Cittadini e partecipanti | immagine coordinata fornita dal GAL |
| arazzi simposio | bandiere bifacciali da posizionare nelle strade principali dei 4 Comuni | 40 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| banner | banner stradali da posizionare negli ingressi principali dei quattro comuni coinvolti nell'evento | 8 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| totem informativi bifacciali | totem bifacciali da posizionare presso le piazze dei 4 comuni | 4 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| pannelli forex mappe simposio | pannelli in forex formato m 3x2 monofacciali contenete la mappa del villaggio e delle attività | 8 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| colonnine segnaletiche | colonnine contenenti indicazioni segnaletiche da posizionare all'interno del Villaggio del Simposio | 16 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| allestimento rotonde stradali | allestimento creativo personalizzazione simposio | 8 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |
| street art | coinvolgimento di street writer per la creazione di graffiti e murali che riproducano la vita rurale | 2 | | | |
| allestimento vetrine esercizi commerciali | allestimento creativo personalizzazione simposio | 20 | | | immagine coordinata fornita dal GAL |

REDAZIONE REPORT

- 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 CREATIVA (Allegato3)

Al fine di poter valutare le proposte pervenute si richiede un progetto tecnico creativo, redatto secondo lo schema dell'Allegato 3 che tenga conto delle seguenti fasi:

1. Strategia
2. Creatività
3. Metodologia e coordinamento con la struttura del GAL
4. Descrizione del Simposio comprensivo di bozze illustrative
 - Il villaggio evento
 - 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
8. Aspetti temporali e cronoprogramma attività (gennaio – maggio 2014)

FIGURE PROFESSIONALI MINIME RICHIESTE

Per l'espletamento e la buona riuscita del progetto sono richieste, all'interno del gruppo di lavoro, comprovate esperienze nelle seguenti aree di competenza: creative, organizzative, gestione dei progetti, PR, marketing, grafica, team building, pubblicità e contabilità, nonché comprovata conoscenza della lingua inglese (orale e scritta).

Per informazioni è possibile rivolgersi al Responsabile del Procedimento Dott.ssa Nicoletta Piras all'indirizzo n.piras@galsulcisiglesiente.it oppure al Referente di Progetto, la Dott.ssa Laura Poletti all'indirizzo 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

