



UNIONE EUROPEA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo” Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali – Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche. CUP B59D20001730009

CAPITOLATO TECNICO

ALLESTIMENTO STAND PUGLIA – TTG 2023

OGGETTO DEL SERVIZIO

Nell’ambito della partecipazione dell’A.RE.T. alla fiera TTG 2023 si rende necessaria l’acquisizione di servizi e forniture necessarie alla progettazione e realizzazione di uno stand su un’area espositiva (Planimetria in allegato) da destinare alla promozione della Puglia che misura 250mq, comprensivi di colonne, all’interno del Padiglione 7 Leisure Italia.

In particolare, sono richiesti i seguenti servizi:

Servizi di Allestimento

- Progettazione esecutiva dell’allestimento (si veda di seguito il BRIEF PROGETTO ALLESTIMENTO) comprensiva di tutte le soluzioni tecniche, estetiche e funzionali per la buona riuscita dell’evento e delle attività programmate all’interno dello stesso. Nel progetto si richiede di utilizzare, per le pareti/ parti a vista (postazioni B2B, Area Food & Wine, Desk Infopoint ecc.) una finitura effetto ‘LEGNO’ da realizzarsi con pannellature rivestite o con pannellature in legno (no grezzo) e di richiamare, attraverso taluni elementi estetici, ambientazioni tipiche pugliesi (ad esempio masseria, trullo, borghi, pumi, elementi dell’artigianato tipico, ecc.) con arredi adeguati alle stesse: a titolo esemplificativo poltrone, sedie, foto incorniciate, luminarie, tavoli, librerie, mensole, oggetti di design e/o dell’artigianato locale, ceramiche della tradizione, piante aromatiche mediterranee, ecc.
- Presenza in loco di almeno n.1 figura senior di riferimento, responsabile degli allestimenti, per tutta la durata della manifestazione, incluse le fasi di allestimento e disallestimento;
- Assistenza tecnica in loco, con presidio tutti i giorni di manifestazione, nonché nella fase di allestimento e, se necessario, di disallestimento;
- Predisposizione della documentazione per l’ottenimento delle autorizzazioni eventualmente necessarie allo svolgimento degli eventi. Cura e gestione di tutti i rapporti e di tutte le pratiche (incluse tutte le autorizzazioni necessarie) con Fiera di Rimini, organizzatore di TTG, e pagamento di eventuali diritti, versamento cauzioni e quant’altro necessari;
- Risoluzione di tutti i problemi organizzativi e delle esigenze logistiche, connesse alla migliore riuscita dell’evento, anche se non previste o prevedibili in fase di preparazione dello stesso e per cause non imputabili alla committenza;
- Allestimento dello stand Puglia con pedana tecnica, pavimentazione in fibra di cocco sintetica (non in moquette) e comprensivo di tutti gli elementi e complementi di arredo necessari per garantire il buon funzionamento dello spazio espositivo. L’allestimento dello spazio dovrà altresì comprendere elementi sospesi scenografici per garantire l’adeguata visibilità allo stand e deve essere realizzato nel totale rispetto di tutte le norme di legge applicabili alle manifestazioni fieristiche, comprese quelle derivanti da eventuali



UNIONE EUROPEA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo” Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali – Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche. CUP B59D20001730009

regolamenti dell’ente fieristico ospitante, e dovrà sempre prevedere rampe di accesso disabili in numero e in posizione tali da consentire un agevole ingresso a tutte le aree dello stand;

- Fornitura e montaggio/smontaggio di tutti gli elementi strutturali (pavimentazione, pedane, pannellature divisorie, controsoffittature, appendimenti, ecc.) necessari ad assicurare la funzionalità e la sicurezza dell’area espositiva;
- Impianto elettrico e d’illuminazione adeguato al corretto svolgimento di tutte le attività previste;
- Allacciamenti e consumi elettrici, idrici, di rete e di qualsiasi altra natura legati all’allestimento dell’area;
- Supervisione e assistenza tecnica fornita da un responsabile della sicurezza del fornitore, munito dei titoli previsti a norma di legge.
- Progettazione e adattamenti dell’immagine coordinata delle grafiche necessarie all’allestimento, i cui elementi saranno forniti dal Committente (ma progettati e realizzati dal fornitore);
- Stampa di tutti materiali necessari all’allestimento dello stand, incluse eventuali showcard autoportanti che si renderanno necessarie (max n. 20pz nei formati A5 e/o A4 e/o A3). In accordo con il progetto presentato, si richiede la copertura dei desk e delle pareti di grandi dimensioni con grafica personalizzata e la produzione e stampa di tele fotografiche incorniciate su telaio (max 40 tele, in n. 4 formati: 40x40cm, 60x60cm, 80x80cm e 100x100cm) per l’allestimento delle pareti di piccole dimensioni;
- Creazione e attivazione rete wireless/LAN e relativa connessione internet in tutto lo spazio Puglia per un minimo di n.300 accessi singoli (ognuno con login/password dedicate da fornire su biglietti stampati);
- Soluzioni audio/video:
 - o n.1 videowall di grandi dimensioni, di circa 300 x 250 cm (le dimensioni dovranno essere tali da consentire la proiezione 16:9) per la proiezione di video e/o immagini promozionali, pc portatile per gestione videowall. Le pareti video dovranno essere adeguatamente incassato e posizionato all’interno dello stand;
- Dotazioni tecniche:
 - o N.2 set composti da pc portatili collegati ad internet via cavo e due stampanti a colori. I set dovranno comprendere materiali di consumo (carta, cartucce/toner per stampante, materiali di cancelleria);
- Fornitura del servizio accoglienza attraverso n 4 hostess e/o steward plurilingue in uniforme brandizzato PUGLIA (a cura del fornitore), e n. 2 guide turistiche in possesso di tesserino professionale, con comprovata conoscenza del territorio pugliese e almeno delle lingue italiane e inglese;
- Organizzazione e distribuzione del materiale promozionale durante l’evento;
- Supporto tecnico e informatico on site;



UNIONE EUROPEA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo” Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali – Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche. CUP B59D20001730009

- Fornitura di: n. 500 spillette tonde cm2,5 diametro, brandizzate PUGLIA (grafica fornita dal Committente);
- Spedizione/trasporto e consegna in fiera presso l’area dedicata allo stand Puglia di massimo n.5 bancali del materiale promozionale istituzionale di Pugliapromozione e dei coespositori da ritirare presso il magazzino di Pugliapromozione;. Al termine della manifestazione tutto il materiale promozionale residuo, debitamente catalogato e assemblato, dovrà essere riconsegnato al magazzino di Pugliapromozione, suddiviso per tipologia (istituzionale e coespositori) e con indicazione del contenuto su ciascun collo.

BRIEF PROGETTO ALLESTIMENTO

L’allestimento dello “**Stand Puglia**”, preferibilmente in finitura ‘LEGNO’ di pregio, dovrà prevedere, compatibilmente con la metratura indicata e le esigenze del Committente, la progettazione e realizzazione delle seguenti aree e la fornitura delle tecnologie necessarie.

a) Area B2B. Deve prevedere n. 50 postazioni circa per le aziende co-espositrici e Pugliapromozione.

Ognuna di queste postazioni dovrà avere le seguenti caratteristiche e dotazioni:

- n. 1 colonnina identificativa della postazione, di cm 100x 20x 160 h ca. con vano fioriera superiore per piante aromatiche
- n. 1 elemento decorativo composto da una piccola ‘luminaria’ a forma di pumo pugliese
- n.4 sedute confortevoli, preferibilmente sedia impagliata in stile rustico
- n.1 tavolo/scrivania rettangolare
- n.1 multipresa elettrica con almeno 3 vie
- espositore porta-brochure per materiali promozionali di ogni azienda;
- mobiletto o spazio in cui depositare oggetti/materiali promozionali;
- numerazione chiaramente visibile, applicata sulla colonnina sopra descritta, personalizzazione con grafica identificativa dell’azienda e con grafiche e loghi istituzionali Puglia (che saranno forniti dal Committente in sede di progettazione esecutiva), in modo da essere facilmente identificate dai visitatori, professionisti e ospiti.

Si dovrà prevedere la realizzazione di una mappa dello stand (totem autoportante o altra soluzione allestitiva) con indicazione chiara delle postazioni operatori e di tutte le aree che lo compongono.

b) Area accoglienza visitatori Infopoint. Quest’ area dovrà essere caratterizzata da un ampio desk per accogliere e fornire informazioni ai visitatori della manifestazione nonché per la distribuzione di materiali promozionali.

Il desk informativo dovrà avere le seguenti caratteristiche e dotazioni:

- lunghezza complessiva di almeno 6 m lineari
- profondità pari a minimo 100 cm in modo da consentire una ordinata e agevole esposizione dei materiali



UNIONE EUROPEA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo” Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali – Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche. CUP B59D20001730009

- scaffalature interne dotate di ante con serratura
- almeno n. 4 sgabelli coordinato con le altre sedute dello stand (postazioni b2b)
- cestini gettacarte con buste

c) Aree magazzino. Deve essere dotata di scaffali multipiano in numero adeguato allo spazio da adibire allo stoccaggio di materiali promozionali (preferibilmente collegata all’ area accoglienza/Infopoint: tale preferenza non è vincolante) da utilizzare anche come guardaroba per capi e bagagli completa di arredi necessari (scaffali, stender, portabiti, blocchi matrice per guardaroba, ecc.) per almeno n.200 pax.

d) Area Bar e Networking.

L’area è destinata sia alle interazioni tra i visitatori e il personale dell’Agenzia, sia, più in generale, a incontri con stakeholders vari, tra cui anche la stampa; l’area dovrà essere distintamente delimitata (almeno n.4 dissuasori, o altre soluzioni espositive), facilmente riconoscibile e accessibile. All’interno dell’area si dovranno prevedere tavoli alti e sgabelli.

L’Area dovrà essere progettata per fornire un servizio bar professionale accompagnato da degustazioni di cibi freddi.

L’area dovrà essere dotata di:

- uno spazio interno non a vista adeguatamente equipaggiato (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: frigo, acqua corrente, lavabo, piani di lavoro, stoviglie e strumenti per bar tender, lavabicchieri e lavastoviglie, macchina del caffè, ecc.)
- uno spazio esterno adeguatamente allestito per la somministrazione di bevande fredde e calde, degustazioni di cibi freddi e per il corretto svolgimento delle ulteriori attività previste dal programma con almeno un piano/bancone professionale a due livelli (uno di lavoro e uno di servizio agli ospiti dello stand, utile anche alla preparazione a vista di alcuni prodotti).

All’interno dell’Area Food & Wine si dovranno prevedere elementi decorativi con piante aromatiche tipiche mediterranee (rosmarino, basilico, alloro ecc.).

e) Area presentazioni e co-working

L’area, preferibilmente a ridosso del ledwall previsto nell’allestimento, sarà destinata ad eventuali presentazioni/conferenze istituzionali e al networking tra le imprese.

Dovrà prevedere degli elementi modulabili (es. sedute e tavolini bassi), che possano essere posizionati in maniera differente a seconda delle necessità (es. platea presentazione e postazioni libere di networking/lavoro)

Servizi di Catering

Il servizio consiste nell’organizzazione e gestione di:



UNIONE EUROPEA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo” Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali – Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche. CUP B59D20001730009

- n. 2 “aperitivi” al giorno (orari da concordare) riservati ognuno a n.250 pax con presentazione e degustazione di vini e prodotti tipici pugliesi (per un totale di n.6 per l’intera manifestazione);
- Servizio di assistenza alle circa 50 aziende co-espositrici consistente nella fornitura di acqua (no bottiglie plastica), caffè, prodotti da forno, ecc. durante l’intera manifestazione.

Il servizio Food&Wine, in generale, dovrà includere:

- fornitura di prodotti gastronomici della tradizione pugliese: formaggi (freschi e stagionati: almeno 4 tipologie), salumi tipici (almeno 4 tipologie: es. capocollo martina, prosciutto faeto e salami dolci e piccanti), sott’oli, patè, focaccia, frise, prodotti da forno comunque rappresentativi del territorio regionale nel suo complesso;
fornitura di vini (bianco, rosato e rosso) di alta qualità (DOC, DOCG, DOP, prodotti biologici ecc.), tipici e/o comunque rappresentativi del territorio regionale nel suo complesso;
- fornitura di tutti i materiali necessari al servizio: piatti, bicchieri (in particolare calici di vetro per vini e/o birre), posate, tovaglioli, vassoi (preferibilmente in ceramica pugliese), coppe (preferibilmente in ceramica pugliese), coppette (preferibilmente in ceramica pugliese), ecc. I prodotti monouso dovranno essere in materiali ecologici;
- fornitura di n. 1 macchina da caffè e n. 1500 cialde (500 al giorno)
- preparazione dei prodotti, miscita e presentazione professionale degli stessi al fine della migliore riuscita di degustazioni e laboratori;
- gestione dell’area degustazione all’interno dello stand PUGLIA attraverso la registrazione dei partecipanti alle varie attività programmate;
- gestione di ogni esigenza organizzativa connessa alle degustazioni degli ospiti, al corretto funzionamento e alla cura dello stand PUGLIA;
- contingente minimo di n. 5 unità (2 addetti alla preparazioni e n. 3 addetti al servizio) dedicate, di comprovata esperienza e munite delle autorizzazioni e dei titoli necessari, con conoscenza del territorio pugliese e dei prodotti enogastronomici legati allo stesso. Si richiede per il personale che si occuperà della gestione del servizio al pubblico la conoscenza di almeno 2 lingue: lingua italiana e lingua inglese.
- definizione grafica e stampa di n. 1500 food card brandizzate PUGLIA(dim. Cm 5x5 ca.), da distribuire agli operatori e ospiti per l’accesso alle degustazioni
- fornitura di n. 8 grembiuli brandizzati PUGLIA per il personale addetto al servizio al pubblico

I fruitori del servizio dovranno essere operatori professionali e stampa, e dovrà essere organizzato un servizio di accredito giornaliero alle attività in programma.

E’ obbligatorio l’utilizzo di piatti, posate e bicchieri in vetro, carta, legno o altri materiali plastic free.

Servizi Editoriali

- Realizzazione grafica e impaginazione di un catalogo operatori: f.to pdf scaricabile con QR code;



UNIONE EUROPEA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo” Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali – Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche. CUP B59D20001730009

- Realizzazione grafica e produzione di n. 500 programmi della Puglia a Rimini: f.to 20x20cm, stampa a colori b/v, 300gr; carta patinata opaca;
- Realizzazione grafica e produzione di n. 2 totem autoportanti, da posizionare nello stand, di dimensioni cm100x200h ca. con grafica della planimetria dello stand e la legenda delle postazioni degli operatori pugliesi presenti;
- Fornitura di n. 30 felpe (senza cappuccio con cerniera nella parte anteriore) e n. 30 polo personalizzate per hostess e steward (modelli, colori ed elementi grafici da concordare con il committente). Si dovranno prevedere almeno n. 3 polo e n. 2 felpe per ogni hostess/steward/guida. Si richiede altresì la fornitura di almeno n. 10 felpe aggiuntive di scorta;

Servizi complementari

- Pulizia giornaliera e continua e smaltimento dei rifiuti durante le ore di apertura al pubblico dell’area espositiva (soprattutto dopo le n. 2 degustazioni giornaliere) durante tutte le giornate di manifestazione fieristica;
- Copertura assicurativa per danni a persone o cose.