

**FONDO SVILUPPO E COESIONE (FSC) 2021/202 - PROGETTO “VALORIZZAZIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO” - C.U.P. I29J21001510001.**  
*“PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI UN EVENTO A NEW YORK FINALIZZATO ALLA PROMOZIONE DEI PRODOTTI, DELLE RICETTE E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE CAMPANE ALL’ESTERO”.*

## **SCHEDA TECNICA DELLE FORNITURE E SERVIZI RICHIESTI**

---

### **ARTICOLO 1 - OGGETTO**

L’Agenzia Regionale Campania Turismo (di seguito denominata “*Agenzia*”) deve individuare un operatore economico al quale affidare il servizio di “*PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI UN EVENTO FINALIZZATO ALLA PROMOZIONE DEI PRODOTTI, DELLE RICETTE E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE CAMPANE ALL’ESTERO*”.

L’iniziativa si svilupperà sulla base del format “*Viaggio alla scoperta della cultura del CIBO Campano*”, e potrebbe svolgersi presso il “Palazzo Italia”, in 346 Madison Ave New York, NY o presso altra sede simile, messa a disposizione dall’Agenzia, nel periodo: febbraio - aprile 2025. La manifestazione avrà una durata di 3 (tre) giorni consecutivi, ed è rivolta ad operatori economici, rappresentanti istituzionali, imprese estere, giornalisti, influencer, tour operator, turisti, stakeholder e si articolerà come di seguito dettagliato:

- a) giorno 1: Introduzione alla manifestazione, con aperitivo con drink e prodotti tipici, dolci, formaggi e salati, della tradizione enogastronomica Campania per un minimo di 40/50 partecipanti;
- b) giorno 2: *Main event* “show-cooking” e degustazione di piatti della tradizione culinaria Campania, con il coinvolgimento da parte dell’operatore economico di buyer ed operatori del settore enogastronomico e turistico statunitense per un minimo di 70/80 partecipanti;
- c) giorno 3: incontro con i produttori delle eccellenze enogastronomiche Campane, organizzazione di meeting ed incontri *BtoB* con agenzie e operatori turistici statunitensi ed internazionali, produttori, importatori, camere di commercio e/o organizzazioni sindacali volti alla promozione del “made in Campania”, all’implementazione di pacchetti turistici tematici ed alla facilitazione degli scambi commerciali tra i produttori campani ed il territorio statunitense; realizzazione di *shooting* dimostrativi della realizzazione dei prodotti tipici campani, riconosciuti nel mondo (pasta, mozzarella, pizza, caffè, dolci, etc.) e degustazione dei prodotti, con allestimento di stand e/o desk tematici per un minimo 40/50 partecipanti; breve conferenza conclusiva della manifestazione.

### **ARTICOLO 2 - PRESTAZIONI MINIME**

Il servizio oggetto di appalto dovrà essere svolto con le modalità e condizioni minime di seguito esplicate, integrabili con l’offerta (tecnica ed economica), prodotta nell’ambito della procedura affidamento.

La descrizione delle prestazioni richieste nel presente capitolato rappresenta un minimo inderogabile e non costituisce in alcun modo un limite delle stesse prestazioni, essendo l'appaltatore tenuto ad eseguire ogni servizio richiesto, anche se non indicato e descritto esplicitamente, al fine di assicurare il migliore risultato ed il pieno raggiungimento degli obiettivi dell'Agenzia.

L'appaltatore, con la propria partecipazione alla gara, dichiara, inoltre, di essere a conoscenza di ogni circostanza di luogo e di fatto inerente all'appalto in questione; conseguentemente, non potrà sollevare alcuna obiezione per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere nel corso dell'espletamento del servizio.

Di seguito, è riportata, una descrizione delle attività richieste:

## **1. Sala**

- Fornitura, a titolo di noleggio, di una sala presso il Palazzo Italia, con una metratura minima di 300 mq e che, comunque, garantisca una capienza di 100/120 persone oltre agli allestimenti, attrezzature ed arredi di seguito indicati

## **2. Attività di segreteria organizzativa (per i tre giorni della manifestazione)**

- implementazione e gestione contatti, invio inviti, prenotazioni e registrazione dei partecipanti agli eventi. In particolare, l'appaltatore dovrà assicurare la presenza agli eventi previsti nel secondo e terzo giorno di almeno 30 buyer statunitensi, interessati alla commercializzazione dei prodotti enogastronomici campani, nonché di operatori turistici, rappresentanti di vettori aerei internazionali, compagnie crocieristiche, operatori del settore alberghiero e della ristorazione, etc., oltre a rappresentanti delle istituzioni;
- accoglienza dei partecipanti con allestimento desk e fornitura di personale qualificato, con almeno 2 hostess/steward, con buona conoscenza della lingua inglese;
- supporto tecnico e presenza on-site del responsabile dell'appalto individuato dall'appaltatore;
- predisposizione della documentazione per l'ottenimento delle eventuali autorizzazioni e/o concessioni necessarie per la organizzazione, l'allestimento e lo svolgimento degli eventi;
- quanto altro necessario alla pianificazione e organizzazione dell'evento.

## **3. Prestazioni per show-cooking e degustazioni**

Il servizio di degustazione, sia durante *il main event* dello show cooking, che in occasione dell'aperitivo e del coffee-break, dovrà presentare i seguenti requisiti minimi e comuni alla organizzazione di tutti gli eventi in questione:

- la preparazione del menù offerto ai partecipanti e la fornitura per il buffet, per l'aperitivo e per il coffee-break deve essere realizzata esclusivamente con materie prime locali DOP, IGP, STG, PAT, Presidi Slow Food, prodotti di alta qualità, prodotti in Campania e rispettosi degli ingredienti base proposti;
- stagionalità di tutte le proposte e le materie prime;
- rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.

Le modalità di svolgimento dell'evento ed, in particolare, della degustazione sono meglio dettagliate nel successivo articolo 3.

### 3.1 Aperitivo (giorno 1)

- fornitura di cibi e bevande per aperitivo, con la degustazione di vini, bianchi e rossi, spumanti e liquori nonché finger-food (fritture, lievitati, contorni tipo parmigiana, zucchine alla scapece, cattò di patate, frittate, etc.), salumi e formaggi della tradizione enogastronomica Campana;

### 3.2 Show-cooking e degustazione (giorno 2):

- fornitura delle figure professionali e del personale qualificato, addetti alla preparazione, presentazione e degustazione dei piatti proposti:
  - n. 1 chef ambasciator, proveniente dal settore della ristorazione campana, con riconoscimento di almeno una stella Michelin, a cui affidare la preparazione di 2 piatti simbolo della tradizione culinaria Campana; In particolare, l'appaltatore, oltre che alla contrattualizzazione del professionista prescelto dall'Agenzia, dovrà provvedere altresì al trasporto, al trasferimento, al vitto ed all'alloggio per tutta la durata degli eventi, con oneri e spese ad esclusivo carico dell'appaltatore medesimo;
  - n. 1 chef ambasciator, proveniente dal settore della ristorazione statunitense ma di origini campane, con comprovati riconoscimenti;
  - cuochi e personale di cucina, con comprovata esperienza, per il supporto e l'assistenza agli chef ambasciator nella preparazione dei piatti principali e per la preparazione ed esecuzione delle altre portate previste dal menù;
  - minimo 4 camerieri;
- fornitura materie prime sia per la preparazione dei piatti proposti dagli chef ambasciator, sulla base del tema culinario che sarà individuato dall'Agenzia, che per la fornitura, presentazione e la preparazione degli altri piatti, da offrire a buffet, a cura del medesimo appaltatore (pane fresco, Olio EVO campano di alta qualità, formaggi e salumi provenienti da produttori campani, un contorno a base di verdure di stagione, frutta locale, dessert, liquori e caffè con miscela rigorosamente torrefatta in Campania per tutti i partecipanti all'evento);
- fornitura di acqua e vini. I vini rossi e bianchi dovranno essere di produzione regionali, di etichette rinomate e con riconoscimenti; l'acqua minerale campana (naturale e frizzante) andrà servita in bottiglie o brocche di vetro, distribuite sui vari tavoli in numero consono;
- servizio di trasporto internazionale dei prodotti alimentari, forniti dai produttori campani selezionati dall'Agenzia, secondo le seguenti stime:
  - prodotti freschi e/o deperibili 100 kg;
  - prodotti non freschi e/o non deperibili: 100 kg;
  - vini: 100 litri;
- fornitura di tutte le attrezzature e delle strumentazioni di cucina e di sala (fuochi, forni, pentolame, refrigeratori, scaldavivande per garantire il servizio per un minimo 100/120 persone);

- acquisizione e fornitura di tutta la documentazione necessaria in materia di igiene, sicurezza e somministrazione degli alimenti e delle bevande;

### **3.3 Incontro con i produttori delle eccellenze enogastronomiche Campane (giorno 3 mattina)**

- fornitura dei beni e delle attrezzature per l'organizzazione dell'evento come indicato nel successivo punto 3;

### **3.4 BtoB (giorno 3 pomeriggio)**

- fornitura di cibi e bevande per coffee-break, con la degustazione di caffè ed altre bevande nonché piccola pasticceria della tradizione enogastronomica Campana;

## **4. Allestimento location**

L'offerente in sede di partecipazione alla procedura di gara, dovrà fornire nell'offerta tecnica, una proposta progettuale con elaborazione grafica dell'allestimento tipo proposto, con indicazione delle stampe, scenografie, pannellature, arredi, decorazioni, tovagliato, etc.).

Gli allestimenti dovranno recare il *brand* della Regione Campania, che sarà elaborato e fornito dall'Agenzia e prevedere, tra l'altro le seguenti dotazioni minime:

### **4.1 Allestimenti per lo show- cooking (giorno 2)**

- tavoli di appoggio;
- allestimento piano cucina per lo show cooking (come specificato di seguito);
- palco o pedana sopraelevata/praticabile regolabile per consentire una buona visione dello show-cooking;
- retro palco brandizzato con logo della Regione Campania e/o con altre immagini fornite dall'Agenzia;
- fornitura a noleggio, installazione, montaggio/smontaggio e assistenza tecnica per tutta la durata dell'evento di sistema di illuminazione, audio, apparecchiature audiovisive digitali, ivi compresa l'assistenza tecnica per tutta la durata dell'evento, comprendente le seguenti dotazioni minime:
  - impianto audio video;
  - maxi schermo minimo mt 3 x 2, collocato alle spalle degli chef;
- imballo, gestione e trasporto del materiale;
- disallestimento, sgombero e pulizia finale degli spazi utilizzati;

### **4.2 Allestimenti per la promozione delle eccellenze enogastronomiche Campane (giorno 1 e giorno 3 mattina) e per BtoB e conferenza finale (giorno 3 pomeriggio)**

- la sala dovrà essere allestita come una piazza, arredata con tavolini e sedie per la realizzazione dell'aperitivo (giorno 1) nonché del coffee-break e degli incontri BtoB (giorno 3) e circonscritta dagli stand e/o dai desk per presentazione e degustazione dei prodotti enogastronomici;
- allestimento di pedane 2mt x 3mt almeno per la realizzazione degli shooting dimostrativi della produzione di tipici prodotti della enogastronomia Campana;

- un'altra porzione della sala dovrà essere allestita con desk per conferenze e poltroncine per conferenza di chiusura della manifestazione;
- l'appaltatore dovrà provvedere alla brandizzazione, sulla base dei file forniti dall'Agenzia, mediante stampe e grafiche sia delle vetrine che delle pareti interne.

## 5. Altri servizi

- esecuzione delle riprese e proiezione in tempo reale su maxi schermo dello show cooking (le riprese dovranno essere eseguite da un professionista e al termine di ciascun evento le registrazioni, con idonea dichiarazione liberatoria, dovranno essere consegnare all'Agenzia);
- provvedere alla copertura assicurativa per i danni che dovessero verificarsi a persone e/o cose in conseguenza e per effetto della esecuzione delle attività oggetto dell'appalto;
- ogni onere, anche assicurativo, relativo al personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto resta ad esclusivo carico dell'appaltatore, che non potrà vantare nei confronti dell'Agenzia alcun indennizzo e/o rimborso;
- pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti e gli spazi ove si svolgeranno gli eventi, prima, durante e dopo lo svolgimento dei medesimi;

Resta inteso che eventuali servizi aggiuntivi saranno richiesti dall'Agenzia di volta in volta in base alle effettive necessità, secondo quanto stabilito nel successivo articolo 4.

### ARTICOLO 3 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELLO SHOW-COOKING

L'allestimento della location, completo di attrezzature, arredo, personale, etc., secondo il calendario della manifestazione come sopra esplicitato, dovrà essere completato almeno due ore prima dell'inizio dell'evento.

L'evento dovrà svolgersi secondo la strutturazione di seguito indicata:

**Accoglienza degli ospiti.** Accoglienza e distribuzione del materiale illustrativo dell'evento e/o di materiale promozionale. Assistenza ed accompagnamento durante l'evento.

**Il giornalista/conduuttore presenta e conduce l'intero evento,** accompagnando con la narrazione della tradizione culinaria campana, in riferimento allo specifico tema prescelto, lo show-cooking e la degustazione.

**Presentazione** del "Viaggio alla scoperta della cultura del CIBO campano" (durata 10 min.). Le figure istituzionali della Regione Campania e/o dell'Agenzia illustrano lo scopo dell'iniziativa promozionale.

**Show cooking** (durata stimata 1 ora).

Gli "chef ambasciator" preparano un piatto tradizionale e uno innovativo della enogastronomia campana e lo illustrano al pubblico, con la partecipazione del giornalista/conduuttore.

**N.B.:** al fornitore tocca il compito di fornire le materie prime nonché organizzare la logistica e la realizzazione degli show cooking allestendo uno spazio dedicato con una postazione di cucina e un'area per gli spettatori che assisteranno alla preparazione dei 2 piatti. Lo spazio dovrà

prevedere la possibilità che il giornalista/conduuttore possa dialogare con gli chef. Il lavoro svolto dagli chef sul piano di cottura dovrà essere filmato, registrato e proiettato contestualmente su un maxi schermo per fare apprezzare i dettagli delle mani e delle pentole. Le attrezzature messe a disposizione dovranno essere concordate di volta in volta con gli chef ed, in ogni caso, dovranno necessariamente essere collaudate e a norma secondo quanto previsto dalla legge vigente.

### **Degustazione** (durata stimata 3 ore)

La degustazione avviene secondo le seguenti modalità:

- i partecipanti allo show cooking utilizzeranno tavoli di appoggio, posizionati di fronte agli chef così da poter permettere la visione del palco;
- dovrà essere allestito un tavolo buffet per la degustazione conclusiva del dessert, del caffè e dei liquori. Le macchine per il caffè (minimo 3) dovranno essere allestite e manovrate in modo da soddisfare velocemente tutti i partecipanti;

Tutti i prodotti o le pietanze del menù (vino, olio, latticini e formaggi, contorni di verdure e ortaggi di stagione, mieli, legumi, frutta, dessert, caffè, liquori ecc.), la cui fornitura è a carico di codesto operatore economico, dovranno essere di origine in Campania e dovranno stimolare la sensorialità e la conoscenza del territorio.

### **ARTICOLO 4 - SERVIZI AGGIUNTIVI**

Ai sensi dell'art. 120, comma 1 e/o comma 3 e/o comma 5 del Codice, al ricorrere delle condizioni ivi indicate, l'Agenzia, qualora in fase esecutiva si dovesse manifestare la necessità di acquisire un particolare servizio, fornitura o prestazione, non ricompresi tra quelli indicati nell'elencazione di cui al precedente articolo, ma comunque analogo, connesso o complementare agli stessi, né può affidare l'esecuzione all'appaltatore.

L'appaltatore, in tal caso, dovrà presentare alla Agenzia idoneo preventivo, nel quale verrà indicato l'importo lordo e quello al netto del medesimo ribasso offerto in sede di gara.

L'Agenzia, previa verifica della congruità ed approvazione del preventivo proposto, provvederà ad effettuare il relativo ordinativo, che impegna l'aggiudicatario alla sua esecuzione.

### **Articolo 5 - COSTI DELLE FIGURE PROFESSIONALI E DELLA MANODOPERA**

Il costo delle figure professionali altamente qualificate e della manodopera necessari per l'esecuzione del servizio viene stimato in euro 5.000, tenuto conto dei parametri di cui al Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (Confcommercio), maggiorati in virtù della realizzazione delle attività all'estero e della variabilità degli orari di lavoro rispetto alle turnazioni ordinarie.

### **ARTICOLO 6 - ALTRI OBBLIGHI A CARICO DELL'APPALTATORE. PENALI**

L'AGGIUDICATARIO SI OBBLIGA, ALTRESÌ, A:

- a) garantire l'esecuzione dei servizi e delle forniture oggetto dell'appalto in stretto contatto con i competenti uffici dell'Agenzia;

b) osservare, nell'adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni, tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tale scopo saranno predisposte e comunicate dall'Agenzia;

c) comunicare tempestivamente all'Agenzia le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell'esecuzione dell'appalto, indicando analiticamente le variazioni intervenute ed i nominativi dei nuovi responsabili. L'aggiudicatario si obbliga a rispondere dell'osservanza di quanto sopra previsto da parte degli eventuali subappaltatori, sub-affidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione, per le prestazioni rese nell'ambito dell'attività loro affidata;

d) adempiere agli obblighi di comunicazione dell'FSC, mediante apposizione, nell'ambito della comunicazione dell'iniziativa, della specifica dicitura comunicata dall'Agenzia.

In caso di eventuali prestazioni non conformi a quanto indicato nel presente capitolato, verranno applicate le penali secondo quanto stabilito nello schema di contratto.

#### **ARTICOLO 7 - VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA**

In considerazione delle caratteristiche dei servizi e/o beni richiesti e delle modalità e tempistiche di esecuzione, le attività non comportano mansioni ad alto rischio ed, allo stato, non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare specifiche misure di sicurezza.

#### **ARTICOLO 8 - SICUREZZA**

L'aggiudicatario assume, altresì, a proprio carico tutti gli oneri relativi all'ottemperanza degli obblighi verso i propri dipendenti, derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, previdenza e disciplina infortunistica.

L'aggiudicatario, in particolare, è obbligato ad osservare scrupolosamente tutte le norme antinfortunistiche vigenti ed a farle osservare al proprio personale che, in conformità alle vigenti disposizioni di legge in materia doterà, tra le altre cose, dei necessari dispositivi di prevenzione e sicurezza.

#### **ARTICOLO 9 - MONITORAGGIO**

Il responsabile unico del progetto e/o il responsabile del procedimento per la fase di esecuzione provvederà alla verifica dell'esecuzione dell'appalto.

In particolare, l'Agenzia verifica che tutti i servizi, i beni ed i materiali prodotti risultino conformi alle caratteristiche qualitative, quantitative e tecnico-funzionali minime richieste nel capitolato.

In caso di esito negativo della verifica, l'Agenzia, oltre ad applicare la penale, potrà procedere alla risoluzione del contratto nonché a richiedere il risarcimento dei danni.

#### **ARTICOLO 10 - RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e negli altri atti di gara, si rinvia espressamente alle disposizioni dello schema di contratto ed alle vigenti disposizioni Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 nonché alle norme del codice civile in quanto applicabili.