Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 29 del 14 giugno 2004

ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO DI NAPOLI - Piazza Dei Martiri n. 58 - 80121 Napoli - **Appalto concorso per l'affidamento della progettazione e realizzazione della manifestazione "Thermalia Italia 2004" ed eventi collaterali da tenersi nell'isola di Ischia dal 14 al 17 ottobre 2004 - Procedura ristretta ai sensi dell'art. 6 comma 1 lettera c) al del D.Lgs. n° 157/95 e s.m.i. con la procedura accelerata di cui all'art. 10, comma 8 - Importo presunto dell'appalto: è fissato in euro 450.000,00 I.V.A. assolta a valere sui fondi del POR Campania 2000\2006, misura 4.7-PI "Filiera Termale" di cui alla delibera di G.R. n.698 del 14\05\2004.**

Ente Provinciale per il Turismo di Napoli con sede in 80121 Napoli alla Piazza dei Martiri n. 58 – telefono 081.4107211 telefax n. 081.401961.

Categorie di servizio e descrizione: appalto concorso per la progettazione e l'affidamento della gestione di tutti gli aspetti logistico - organizzativi per lo svolgimento della manifestazione "Thermalia Italia 2004" in aderenza al programma di massima di cui all'Allegato "A" del CSA.

Luogo di esecuzione: nell'isola di Ischia dal 14 al 17 ottobre 2004.

Importo presunto dell'appalto: è fissato in euro 450.000,00 I.V.A. assolta e a valere sui fondi del POR Campania 2000\2006, misura 4.7-PI "Filiera Termale" di cui alla delibera di G.R. n.698 del 14\05\2004.

Le offerte devono essere riferite alla globalità delle prestazioni oggetto del servizio.

Non sono ammesse offerte relative a parte dei servizi richiesti. Non sono ammesse offerte alternative.

Disposizioni normative di riferimento: Direttiva 92/50 CEE - Decreto legislativo 17.03.95 n. 157 e s.m.i.

Possono partecipare alla gara anche Imprese temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 157/95.

In tal caso la documentazione richiesta dovrà essere prodotta dall'Impresa capogruppo nonché da ciascuna delle Imprese appartenenti al raggruppamento.

Termine per la presentazione della domanda: entro le ore 12.00 del giorno 30 giugno 2004.

Indirizzo al quale debbono essere inviate le domande di partecipazione:

ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO DI NAPOLI Piazza Dei Martiri n. 58 - 80121 Napoli (NA)

La domanda di partecipazione alla gara, non vincolante per l'Amministrazione, dovrà essere redatta in lingua italiana su carta legale, essere sottoscritta dal legale rappresentante, debitamente firmata per ogni pagina e riportare quanto di seguito elencato:

a) dichiarazione che l'Impresa non si trovi in alcuna delle condizioni che determinano l'esclusione dalla partecipazione alla gara ai sensi dell'art. 12 del D. Lgs. 17/3/1995 n. 157 nonché ai sensi dell'art.10 del D.Lgs. n.65/2000;

b) di essere iscritta nel registro delle imprese C.C.I.A.A. competente da almeno un triennio indicando il numero d'iscrizione ai sensi dell'art. 12 D.L.vo n. 65/2000 da cui risulti esplicitante ed inequivocabilmente che l'attività rientri nell'oggetto dell'appalto; nel caso di ATI di almeno una del raggruppamento;

c) dichiarazione del fatturato realizzato per ciascun anno, nel triennio precedente, per servizi similari a quelli oggetto della presente gara dal quale risulti che l'importo complessivo del triennio sia almeno pari a quello presunto per il servizio in oggetto (Euro 450.000,00 I.V.A. assolta).

d) elenco dei principali servizi analoghi effettuati nel triennio precedente, con rispettivi importi, date e destinatari;

e) descrizione delle attrezzature tecniche e degli strumenti, compresi quelli di studio e di ricerca, utilizzati per la prestazione del servizio e delle misure adottate per garantire la qualità;

f) l'indicazione del numero medio annuo di dipendenti della ditta concorrente ed il numero di dirigenti impiegati negli ultimi tre anni;

g) Descrizione dei provvedimenti intrapresi al fine di garantire la qualità del servizio prestato;

h) adeguato curriculum che evidenzi, in particolare, l'esperienza organizzativa nel settore di cui all'oggetto del presente appalto.

Termine entro il quale saranno spediti gli inviti a presentare l'offerta: entro il giorno 5 luglio 2004.

Cauzione richiesta: cauzione provvisoria pari ad Euro 10.000,00 da presentarsi al momento dell'offerta e definitiva fino alla concorrenza pari al 10% dell'importo netto contrattuale.

Criterio di aggiudicazione dell'appalto: ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. n. 157/95 e s.m.i. comma 1 lettera b) a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ad elementi diversi, variabili secondo il contratto in questione.

E' fatto assoluto divieto di cedere in subappalto tutto o parte del servizio in gara.

Data di invio mediante fax del bando all'ufficio delle Pubblicazioni Ufficiali della Comunità Europea: 11/06/04

L'Amministratore
Dario Scalabrini

REGIONE CAMPANIA

ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO DI NAPOLI

Piazza Dei Martiri n. 58

80121 Napoli (NA)

APPALTO CONCORSO PER L'AFFIDAMENTO DELLA PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE "THERMALIA ITALIA 2004" ED EVENTI COLLATERALI DA TENERSI NELL'ISOLA DI ISCHIA DAL 14 AL 17 OTTOBRE 2004.

Procedura ristretta ai sensi dell'art. 6 comma 1 lettera c) al del D. Lgs. n° 157/95 e s.m.i. con la procedura accelerata di cui all'art. 10, comma 8.

Importo presunto dell'appalto: è fissato in euro 450.000,00 I.V.A. assolta a valere sui fondi del POR Campania 2000\2006, misura 4.7-PI "Filiera Termale" di cui alla delibera di G.R. n.698 del 14\05\2004.

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO.

L'appalto di che trattasi è relativo alla redazione e gestione di un progetto esecutivo completo in ogni sua parte e dettagliato per quanto attiene servizi, forniture, materiali, personale e quant'altro occorrente per realizzare, conformemente alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale di Appalto, lo svolgimento di tutti gli aspetti logistico - organizzativi della manifestazione "Thermalia Italia 2004" comprese le iniziative collaterali in concomitanza dell'evento quali: convegno scientifico e culturale, partecipazione di testimonial d'eccellenza il tutto in aderenza al programma di cui all'Allegato "A" del CSA da tenersi nell'isola di Ischia dal 14 al 17 ottobre 2004.

Art. 2 – OBIETTIVO DEL SERVIZIO

L'obiettivo dell'intervento è quello di progettare e realizzare, in modo innovativo, l'evento fieristico "Thermalia Italia 2004" già considerato di consolidato interesse nel panorama fieristico nazionale ed internazionale. La realizzazione dell'edizione 2004 si rende quanto mai opportuna per il rilancio sia della manifestazione sia dell'intero settore termale. L'importanza che il sistema turistico termale ha per la Regione ed il posto che questa detiene nel patrimonio nazionale fanno da sfondo ad una manifestazione che rappresenta ormai un appuntamento irrinunciabile per le circa 450 aziende termali della nazione.

Art. 3 – SPECIFICHE DELLE ATTIVITA' DA REALIZZARE

Le attività da svolgere ed oggetto del presente appalto possono essere distinte in due azioni principali come appresso distinto:

Parte Fieristica - per la quale dovrà essere incentivata e garantita la presenza di espositori sia istituzionali che imprenditoriali quali: Regioni, Province, Comuni, strutture termali, aziende, consorzi termali; aziende che producono beni e servizi connessi al termalismo ed al benessere in generale;

Parte Borsistica – per la quale dovrà essere incentivata e garantita la presenza di almeno 80 tour operators, selezionati tra quelli maggiormente rappresentativi la domanda internazionale, e, di almeno 120 operatori turistici italiani per la presentazione dell'offerta nazionale.

Tali azioni possono essere a loro volta distinte nelle macro tipologie che seguono:

a) ISTITUZIONE DI SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

L'offerta deve prevedere l'allestimento di una segreteria organizzativa che preliminarmente alla realizzazione dell'evento fieristico contatti tutti gli operatori turistici da invitare come espositori e come ospiti nonché tutte le istituzioni pubbliche e private da coinvolgere nell'evento.

Dovrà essere in oltre previsto l'invio degli inviti e lo svolgimento di tutte le attività necessarie e preliminari alla riuscita della manifestazione.

b) ALLESTIMENTO DEI PADIGLIONI FIERISTICI

Particolare rilievo si richiede per la progettazione e la realizzazione della zona espositiva da collocare presso il palazzetto dello sport di Ischia, concesso in uso gratuito per il periodo necessario, la cui planimetria sarà resa disponibile su richiesta, che dovrà contenere elementi innovativi ed utilizzare soluzioni d'allestimento particolarmente accattivanti anche in relazione alla tematica della fiera.

Per i particolari tecnici si fa riferimento all'allegato "B" parte integrante del presente capitolato.

Si richiede, inoltre, la progettazione e la realizzazione dello stand della "Regione Campania".

c) SERVIZI LOGISTICI E DI ASSISTENZA

Fornitura di tutte le attività di presidio e di assistenza tecnica ai padiglioni fieristici ivi compreso la fornitura di servizio hostess, funzionale sia per l'assistenza agli stands espositivi, sia per tutti gli altri servizi previsti nell'ambito della manifestazione, in un numero non inferiore alle 20 unità.

Fornitura di tutti i servizi di cui all'allegato "B" parte integrante del presente capitolato.

d) FORNITURA TRANSFERT, SERVIZI ALBERGHIERI E DI RISTORAZIONE

Tenuto conto della previsione della partecipazione di ca. 50 espositori e, per il workshop, di ca. 100 tour operator stranieri; il movimento complessivo di presenze è stimato in ca. 600 unità.

Per i Tour Operator non italiani, accreditati dall'ENIT, dovrà essere previsto come costo vivo a carico della gestione il pagamento della biglietteria aerea con tariffe agevolate. Per tutti i partecipanti, il transfer dall'aeroporto di Napoli al molo, da Napoli ad Ischia in aliscafo, il trasporto dal porto di Ischia agli alberghi e dagli stessi ai padiglioni fieristici per tutta la durata della fiera a/r. Sarà inoltre necessario garantire gli spostamenti degli espositori e di tutti i partecipanti per l'eventuale cena di gala e per lo special event in qualunque luogo dell'isola si terranno.

Fornitura di alloggio con _ pensione come costo vivo a carico della gestione della manifestazione per ca. 100 operatori stranieri, in alberghi a 4 e 5 stelle per una media di n. 5 pernottamenti pro capite in Ischia ed in altre località nazionali ove si rendesse necessario per problemi inerenti i voli di andata e ritorno, nonché per n° 50 ospiti per n°3 pernottamenti in _ pensione in alberghi a 4 o 5 stelle ubicati in Ischia.

Fornitura di somministrazione di pasti presso gli spazi adibiti a sala ristorante secondo le modalità e le quantità previste all'allegato "B" parte integrante del presente capitolato ivi compresa la cena di gala se prevista.

e) ORGANIZZAZIONE EVENTI E PARTECIPAZIONE TESTIMONIAL

Progettazione e realizzazione di uno special event da tenersi in concomitanza con la manifestazione fieristica. L'evento potrà essere di carattere scientifico divulgativo sulle tematiche termali e\o culturale ricreativo di tipo spettacolare, purché sia in grado di attirare l'attenzione sull'evento e dia risalto al settore termale nel suo complesso.

L'offerta dovrà contenere la proposta di partecipazione, per tutta la durata dell'evento, di un Testimonial di fama nazionale e/o internazionale che abbia forte relazione col messaggio di benessere e bellessere proprio della manifestazione e che rappresenterà l'aspetto qualificante del progetto.

A tal uopo la Ditta dovrà proporre almeno tre Testimonial di cui sopra, e sarà cura di questo Ente scegliere il nominativo di maggiore gradimento.

f) PRODUZIONE STAMPATI

Realizzazione e fornitura degli stampati necessari alla manifestazione così come specificato all'allegato "B" parte integrante del presente capitolato.

g) PROPOSTA MIGLIORATIVA

Al fine di consentire la confluenza di capitali privati nel coofinanziamento l'offerta dovrà contenere una proposta migliorativa da stimarsi in Euro 40.000,00. Tale proposta potrà prevedere la vendita di sponsorizzazione, di spazi espositivi a pagamento, organizzazione di cena di gala con intrattenimento musicale o qualsiasi evento funzionale ad una maggiore riuscita dell'evento.

L'Ente appaltante concede all'impresa ogni eventuale introito proveniente dalla gestione del servizio Bar e da ogni altro servizio reso al pubblico, che sia escluso dall'appalto tale circostanza dovrà essere chiaramente specificata nell'offerta di gara.

Il progetto complessivo proposto dovrà anche riportare i costi unitari a corpo e/o a misura delle forniture e/o prestazioni che la ditta intende eseguire corredato di eventuali schede tecniche e depliants illustrativi delle apparecchiature e/o degli interventi edili ed impiantistici che la ditta intende eseguire.

Il partecipante potrà, altresì, tener conto dell'Allegato "B" al CSA con il quale si indica a solo titolo dimostrativo l'ordine delle minimali esigenze dell'amministrazione relativamente ad un analogo intervento già svoltosi negli stessi ambiti territoriali ed avente analogo oggetto di gestione.

Art.4 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO.

Importo presunto dell'appalto: è fissato in euro 450.000,00, I.V.A. inclusa, a valere sui fondi del POR Campania 2000\2006, misura 4.7-PI "Filiera Termale" di cui alla delibera di G.R. n.698 del 14\05\2004.

ART.5 - PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta deve essere presentata dalla Ditta concorrente nell'assoluto rispetto dei termini e delle modalità richieste nella lettera di invito e nel presente capitolato speciale d'oneri.

L'importo complessivo richiesto sarà espresso a corpo e sarà relativo a tutto il complesso dei servizi, delle forniture e/o delle prestazioni che la ditta intende eseguire in attuazione della proposta progettuale presentata (forfait chiavi in mano); dovranno, altresì, essere indicati chiaramente i costi unitari a corpo e/o a misura delle singole forniture e/o prestazioni costituenti l'offerta complessiva.

Art.6 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.

La gara verrà aggiudicata alla Ditta o all'ATI che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 23 del D.Lgs. del 17.03.95 n. 157 e s.m.i. comma 1 lettera b); tale offerta sarà valutabile in base ad elementi diversi, variabili secondo il contratto in questione, quali: merito tecnico del progetto offerto, grado di innovatività del progetto, qualità dei servizi, qualità dello special event e dei testimonial proposti, metodo organizzativo scelto, curriculum professionale ed esperienza specifica nel settore e offerta economica a corpo.

L'attribuzione dei punteggi avverrà secondo il seguente prospetto:

	CRITERIO	punteggio
A	**Merito tecnico del progetto offerto**	**20**
	Grado di innovatività del progetto	**20**
	Qualità dei servizi	**20**
	Qualità dello special event e dei testimonial proposti	**20**
	Il metodo organizzativo scelto	**5**
	Curriculum professionale ed esperienza specifica nel settore	**10**
B	**Offerta economica a corpo**	**5**
TOTALE		**100**

Per la valutazione delle offerte presentate dalle ditte concorrenti si farà riferimento ai parametri sopra indicati; il punteggio da attribuire a ciascun concorrente risulterà dalla seguente formula:

$$p = (a \times 5) + mt + gi + qs + set + mo + cp$$

laddove:

p = punteggio complessivo attribuito al concorrente in esame, da 0 a 100,

a = parametro attribuito al prezzo offerto dal concorrente, da 0 a 1;

mt = punteggio attribuito al Merito tecnico del progetto offerto, da 0 a 20;

gi = punteggio attribuito al grado di innovatività del progetto, da 0 a 20;

qs = punteggio attribuito alla Qualità dei servizi, da 0 a 20;

set= punteggio attribuito alla qualità dell'evento speciale e al grado di notorietà dei Testimonial, da 0 a 20;

mo = punteggio attribuito al metodo organizzativo scelto: i criteri informatori e la correlata illustrazione nell'ambito del progetto, da 0 a 5;

cp = punteggio attribuito alla Curriculum professionale ed esperienza specifica nel settore, da 0 a 10.

Il parametro a, variabile da 0 a 1 e relativo alla valutazione del prezzo, scaturirà dall'applicazione della formula

$$a = 1 - (P - P_{min})/P$$

dove P è il prezzo offerto dal concorrente in esame e Pmin è il prezzo minore offerto tra tutti i concorrenti ammessi alla gara.

Nel caso di presentazione di offerte anormalmente basse, la Commissione procederà ai sensi di quanto previsto dall'articolo 25 del Decreto Legislativo 17.3.95, n° 157.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Le offerte tecniche ed economiche dei concorrenti verranno valutate da una commissione tecnico-amministrativa che sarà nominata con successivo provvedimento.

In caso di offerte valutate con punteggio identico, si aggiudicherà la gara la ditta che presenta l'offerta con il prezzo più basso.

I concorrenti non avranno diritto ad indennità o compensi in caso di non aggiudicazione.

La gara verrà aggiudicata ad insindacabile giudizio dell'Ente anche in presenza di una sola offerta valida.

Le Ditte partecipanti saranno ammesse a presenziare all'apertura dei plichi, attraverso titolari o loro delegati con procura notarile, che avverrà nel giorno indicato nella lettera di invito.

Il recapito del plico sarà ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato.

L'Amministrazione si riserva di escludere la ditta che abbia presentato l'offerta mancante o incompleta della documentazione richiesta.

Art.7 - CONDOTTA DELLE PRESTAZIONI.

La Ditta dovrà eseguire la prestazione con personale idoneo, per numero e qualità, alle necessità derivanti dal programma organizzativo facente parte del progetto esecutivo approvato dalla Commissione di gara.

La Ditta dovrà assicurare la presenza continua di proprio personale di riferimento in relazione ai vari compiti assegnati. E' comunque richiesta la presenza di un unico referente responsabile dell'organizzazione complessiva, ove non specificatamente previsto in progetto.

Tutto il personale addetto ai lavori dovrà essere di gradimento della Amministrazione, che potrà richiedere, senza specificarne il motivo e senza essere tenuta a rispondere delle conseguenze, l'allontanamento di qualsiasi addetto ai lavori.

La Ditta dovrà far eseguire la prestazione osservando le prescrizioni contenute nel presente Capitolato e quelle emanate dall'Amministrazione, che potrà ordinare il rifacimento di quanto non eseguito conformemente al progetto esecutivo e al programma organizzativo presentato ed approvato in sede di gara. Resta fermo il riferimento all'esecuzione seconda la buona regola d'arte, fermo restando il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei danni, anche di immagine, prodotti.

La Ditta non potrà rifiutarsi di dare immediata esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione che riguardino sia il modo di esecuzione dei servizi sia la scelta e/o la sostituzione dei materiali, facendo salva la facoltà di esprimere le proprie motivate riserve.

Art. 8 - AMBITO TERRITORIALE DELLE PRESTAZIONI.

Tutta l'isola di Ischia e i punti di imbarco e sbarco su Napoli (porto e aeroporto) dal 13 al 18 ottobre 2004 e in ambito regionale per le eventuali attività collegate.

Art. 9 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'IMPRESA

La ditta dovrà provvedere a fornire i servizi, materiali, le attrezzature, i servizi di catering e ad organizzare e gestire tutte le attività individuate nel progetto esecutivo presentato e comunque necessari al raggiungimento del completo soddisfacimento delle richieste dall'amministrazione a fronte del programma di cui all'Allegato "A" al CSA nonché dell'Allegato "B" al CSA con il quale si indica a solo titolo dimostrativo l'ordine delle minimali esigenze dell'amministrazione relativamente ad un analogo intervento già svoltosi negli stessi ambiti territoriali ed avente analogo oggetto di gestione.

La ditta dovrà garantire il massimo livello di organizzazione e gestione, tenuto conto dell'importanza dell'evento.

La ditta dovrà altresì operare nel rispetto delle regole del protocollo e delle esigenze di sicurezza e riservatezza connaturate al tipo di manifestazione che prevede, tra l'altro, la presenza di alte cariche istituzionali sia regionali che nazionali.

Art. 10 - OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Il pagamento, a manifestazione avvenuta, del corrispettivo indicato all'art. 2 del presente CSA, dopo aver verificato la regolare esecuzione della prestazione, su dichiarazione resa dal Responsabile del procedimento che sarà nominato dall'Ente. La somma verrà corrisposta a seguito dell'accreditamento, da parte della Regione Campania, dei fondi stanziati per l'appalto.

Art. 11 - CAUZIONE

La cauzione definitiva rimane fissata nella misura del 10% (diecipercento) dell'importo netto di contratto.

Tale cauzione potrà essere resa in una delle seguenti forme: Ž In contanti Ž con assegno circolare Ž in titoli di Stato Ž a mezzo fidejussione bancaria Ž a mezzo polizza assicurativa Ž nei modi stabiliti dalla legge 10 giugno 1982, n. 348.

Resta convenuto che la cauzione rimarrà in tutto od in parte vincolata, a garanzia dei diritti dei creditori che abbiano tempestivamente attivato i rituali atti impeditivi a seguito degli avvisi di cui all'art. 360 della L. 20-3-1865, n. 2248, All. F, qualora la rata di saldo dovuta all'Appaltatore non sia all'uopo sufficiente, a giudizio dell'Amministrazione.

Art.12 – PENALITA'

Nel caso in cui la ditta ritardi nella esecuzione, anche parziale, delle prestazioni e/o determini l'irregolare svolgimento della manifestazione, previa contestazione, verrà applicata una penale fino al 30% dell'importo fissato al momento dell'aggiudicazione della gara.

L'Amministrazione si riserva, altresì, in caso di gravi inadempienze, di agire per il risarcimento dei danni prodotti ivi compreso quello d'immagine.

Art.13 - AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.

Il verbale di aggiudicazione vale quale affidamento della presente gara, sempre che la Ditta aggiudicataria abbia adempiuto a tutte le disposizioni previste nel presente CSA.

Qualora la Ditta appaltatrice non provveda entro il termine di giorni 2 (due) dalla data di comunicazione della aggiudicazione della gara, effettuata a mezzo fax o via e-mail, alla accettazione dell'incarico l'Ente ha facoltà di dichiarare decaduta l'aggiudicazione disponendo la richiesta di risarcimento dei danni conseguenti in relazione all'affidamento ad altri della prestazione.

Rimangono a carico della ditta appaltatrice le spese di registrazione secondo le disposizioni di legge.

Art.14 - SVINCOLO DELLA CAUZIONE.

Lo svincolo del deposito cauzionale verrà disposto dopo aver verificato la regolare esecuzione delle prestazioni.

Art.15 - FORO COMPETENTE.

Per ogni controversia tra l'Ente appaltante e la ditta appaltatrice è competente il Foro di Napoli.

Art. 16 - DISPOSIZIONI FINALI.

Per tutto quanto non previsto si fa riferimento alla normativa vigente in materia, che qui di seguito si intende richiamata e riportata integralmente.

Art. 17- PIANI DI SICUREZZA

Nella formulazione dell'offerta la ditta dovrà tenere conto degli oneri relativi ai piani di sicurezza di cui al Decreto Leg. 14 agosto 1996 n. 494 e successive modifiche ed integrazioni.

A tal uopo, la ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dei lavori, dovrà adottare tutte le iniziative previste dalla specifica normativa e ogni misura idonea alla salvaguardia della sicurezza fisica dei lavoratori e di ogni persona, comunque ed a qualsiasi titolo, presente sui luoghi interessati dalle attività del progetto.

Nell'offerta l'impresa dovrà dichiarare, pena l'esclusione, di aver tenuto in debito conto gli oneri derivanti dalla compilazione dei citati piani di sicurezza.

L'Amministratore
Dario Scalabrini

Allegato: A

"Thermalia Italia 2004"

Isola di Ischia 14 - 17 ottobre 2004

PROGRAMMA DI MASSIMA

Giovedì 14 ottobre 2004 (presso un hotel dell'isola d'Ischia, di categoria superiore).

Ore 16,00 Inaugurazione

Venerdì 15 ottobre 2004 (presso Palazzetto dello Sport)

Ore 09,30 Apertura padiglioni

Ore 10,00 Inaugurazione area espositiva – apertura al pubblico

Ore 13,00 Work Lunch (circa 200 pasti) in loco, per gli addetti ai lavori presso l'Istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia.

Ore 18,30 Chiusura padiglioni

Sabato 16 ottobre 2004 (presso Palazzetto dello Sport)

Ore 09,30 Apertura padiglioni

Ore 10,00 apertura al pubblico

Ore 10,30 Workshop - inizio lavori (presso la palestra dell'Istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia.

Ore 13,00 Workshop - sospensione lavori

Ore 13,00 Work Lunch (circa 200 pasti) in loco, per gli addetti ai lavori presso l'Istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia.

Ore 15,00 Workshop - ripresa lavori (presso la palestra dell'Istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia.

Ore 18,00 Workshop - fine lavori

Ore 18,30 Chiusura padiglioni

Domenica 17 ottobre 2004

Ore 09,30 Apertura padiglioni

Ore 10,00 apertura al pubblico

Ore 13,00 chiusura padiglioni

Allegato: B

LE SEGUENTI INDICAZIONI VENGONO RIPORTATE A SOLO TITOLO INDICATIVO: NON COSTITUISCONO IN ALCUN CASO BASE PROGETTUALE E/O RIFERIMENTO ALCUNO; NON SARA' IN ALCUN MODO TENUTO CONTO, IN SEDE DI GARA, DI EVENTUALI RIFERIMENTI A QUANTO DI SEGUITO RIPORTATO A TITOLO ESEMPLIFICATIVO DI UNA ANALOGA GESTIONE SECONDO RICHIESTE MINIMALI DELL'AMMINISTRAZIONE.

ORGANIZZAZIONE CERIMONIA DI INAUGURAZIONE

PALAZZETTO DELLO SPORT E ISTITUTO IPSSAR

A. Forniture, installazione e smontaggio,di tutta la zona fieristica con almeno n° 70 stands mt 3x3 e relativa cartellonistica;

B. Allestimento e servizi di reception e segreteria con adeguato numero di personale ed attrezzature sia per area fieristica che workshop (workshop da realizzare presso i locali dell'Istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia);

C. Servizio ufficio stampa per la cura dei rapporti con mass media e relativa dotazione attrezzature tecniche:

D. Organizzazione e allestimento del workshop da realizzare presso i locali dell'Istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia);

E. Allestimento struttura di raccordo tra il palazzotto dello sport e l'istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia);

F. Realizzazione di tutti gli impianti: elettrico (minimo 400Kw), idrico e di condizionamento per la zona fieristica e per la zona workshop ivi compresa la presenza di assistenza tecnica in loco durante tutta la manifestazione;

G. Servizio di pulizia quotidiana di tutte le aree interessate alla manifestazione;

H. Servizi di facchinaggio in loco;

I. Servizio di trasporto materiale da Napoli (Uffici Regione Campania e/o Uffici EPT Napoli) per Ischia presso la sede espositiva e ritorno;

J. Rimozione materiale residuo delle operazioni di allestimento;

K. Addobbi floreali e abbellimenti di tutte le zone interessate alla manifestazione compresi i punti di imbarco;

L. ATTREZZATURE DI UFFICIO (SOLO USO) DI ALMENO:

• n° 1 fotocopiatrice professionale di elevata capacità (50/60 copie al minuto) corredata di fascicolatore, materiale di consumo e carta per 3.000 copie;

• n° 1 fotocopiatrice professionale di media capacità (35/40 copie al minuto) corredata di fascicolatore, materiale di consumo e carta per 3.000 copie;

• n° 3 telefax completi di installazione, disinstallazione, e, carta;

• n° 1 macchine da scrivere elettroniche complete di inchiostro, correttore e carta;

• n° 4 PC (di cui 1 con masterizzatore) completi di software di videoscrittura Microsoft Word per Windows e stampante laser formato A4; (collegati in rete)

• n° 2 PC come sopra ma allestiti e predisposti al collegamento INTERNET

• n° 1 Tecnico a disposizione per 4 giorni (- ottobre 2004)

M. RICEVIMENTO

NAPOLI-Allestimento di un gazebo o struttura similare presso l'aeroporto di Napoli, banchina del Molo Beverello e Mergellina) per la reception THERMALIA; ISCHIA-ufficio ricevimento per gli arrivi da Napoli c/o Ufficio Informazioni dell'Azienda del Turismo.

N. INTERPRETARIATO

Traduzione simultanea con cuffie per le lingue italiano, inglese, tedesco, russo e giapponese, con interpreti simultaneisti professionali e relativo impianto.

Staff d'interpreti per reception, Ufficio stampa, Work-Shop, convegno e/o altri eventi

O. SERVIZIO HOSTESS

- Dovrà essere garantita la copertura di tutte le esigenze della manifestazione e degli eventi collaterali e la relativa assistenza agli stands espositivi di cui quattro destinate allo stand della Regione Campania.

Norme a carattere generale Le mansioni saranno attribuite alle hostess dai responsabili dell'organizzazione della manifestazione.

Le hostess dovranno presentarsi in abbigliamento idoneo (divisa o tenuta similare).

P. FORNITURA PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER I WORK LUNCH

Fornitura di circa 200 pasti al giorno per i work lunch da somministrare presso i locali dell'Istituto IPSSAR "V. Telese" d'Ischia con il quale la Ditta fornitrice dovrà stipulare un accordo in quanto solo l'uso dei locali verrà concesso a titolo gratuito;

Q. PRODUZIONE STAMPATI

Almeno

- n. 1.000 copie stampa catalogo ufficiale (vedi ediz. 2003) in lingua italiana e inglese

- n. 1.000 copie stampa programma della manifestazione in lingua italiana (vedi fac-simile)

- n. 500 copie stampa programma della manifestazione in lingua inglese (vedi fac-simile)

- n. 300 copie stampa inviti eventuale serata di gala

- stampa buste a colori e fogli (carta intestata) per le esigenze della segreteria organizzativa

- stampa badges (operatori e visitatori): intestati a congressisti, tour operators, espositori, press, hostess, interpetri e staff.

- stampa locandina (da distribuire agli esercizi commerciali di Napoli e dell'isola d'Ischia)

- cartellonistica necessaria per bus e taxi

R. ALLOTMENT ALBERGHIERO ED AEREO

S. SERVIZIO FOTOGRAFICO, VIDEO-REGISTRAZIONI E RIPRESE TELEVISIVE

T. SERVIZIO DI SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

U. SERVIZIO DI CONTROLLO MERCI E ATTREZZATURE IN ENTRATA E IN USCITA

V. REALIZZAZIONE SITO INTERNET (VEDI EDIZIONE 2003) CON LA CESSIONE DEL DOMINIO PERMANENTE ALL'EPT DI NAPOLI

W. CAMPAGNA PUBBLICITARIA CON INSERZIONI TABELLARI SU TESTATE NAZIONALI, INTERNAZIONALI E DI SETTORE NONCHE' EVENTUALI SPOT TELEVISIVI E RADIOFONICI

X. PRODUZIONE DI GADGET