

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI IDEAZIONE, PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DELL’ALLESTIMENTO DEGLI SPAZI ESPOSITIVI E DEI SERVIZI CONNESSI DESTINATI AD OSPITARE LA REGIONE PUGLIA/UNIONCAMERE PUGLIA IN OCCASIONE DELLA MANIFESTAZIONE VINITALY, VERONA 6-9 APRILE 2025.

Si precisa che il presente Capitolato Speciale d’Appalto, finalizzato alla manifestazione di interesse in oggetto, si intende del tutto indicativo. La Stazione Appaltante provvederà all’integrazione del presente documento, modificandolo a suo insindacabile giudizio, secondo le proprie necessità. Il Capitolato Speciale d’Appalto perfezionato sarà somministrato agli operatori economici invitati solo in fase di indizione della procedura negoziata.

ART. 1 - OGGETTO

Oggetto del presente Capitolato Speciale d’Appalto è l’affidamento dei servizi di ideazione, progettazione e realizzazione dell’allestimento degli spazi espositivi e dei servizi connessi destinati ad ospitare la Regione Puglia/Unioncamere Puglia in occasione della manifestazione Vinitaly, Verona 6-9 aprile 2025.

ART. 2 - IMPORTO DELL’APPALTO

La disponibilità finanziaria riservata al presente affidamento di servizi e forniture è di circa € 200.000,00 oltre IVA, per tutti i servizi e forniture di seguito dettagliate, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 3.600,00 oltre IVA.

Non formano oggetto del presente capitolato le seguenti forniture che rimangono, quindi, a carico della stazione appaltante:

- quota di partecipazione e canone espositivo;
- costi per allacciamenti e consumi elettrici, idrici e telefonici;
- spese di pulizia dell’area espositiva prima dell’inizio e durante la manifestazione;
- eventuali oneri pubblicitari;
- ideazione grafica generale, il cui concept verrà fornito dalla stazione appaltante.

ART. 3 - CARATTERISTICHE DEGLI SPAZI ESPOSITIVI

Nel presente capitolato sono riportati gli elementi minimi che dovranno necessariamente essere presenti nel progetto, lasciando per il resto la massima libertà creativa e progettuale alle imprese concorrenti.

Nella predisposizione del progetto le imprese devono indicare le soluzioni proposte e le caratteristiche tecniche e qualitative delle stesse.

L’allestimento degli spazi dovrà essere realizzato nel totale rispetto di tutte le norme di legge applicabili a manifestazioni fieristiche, comprese quelle derivanti da eventuali regolamenti dell’Ente ospitante, e deve conformarsi in maniera esaustiva agli spazi a disposizione che, a seconda dei casi, potranno variare in forma e quantità.

ART. 4 - DESCRIZIONE SOMMARIA DELLE OPERE E DEI SERVIZI

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla moquettatura delle superfici libere (es. corridoi, spazi residuali) dell’intero padiglione, escluso aree servizi (es. area lavaggio bicchieri, area preparazione shoow cooking);
- alla realizzazione di tutte le forniture e opere previste nel progetto definitivo di contratto, comprese eventuali modifiche concordate con la stazione appaltante;
- al trasporto delle strutture, nonché altri oneri per magazzinaggi, soste, ecc.;
- al montaggio e smontaggio delle stesse; al riguardo dovrà essere garantita la presenza di un proprio referente durante i lavori di montaggio e smontaggio, e la presenza del referente e di almeno n. 2 collaboratori durante tutta la durata dell’evento fieristico, per

- attività di manutenzione; sarà necessario garantire anche n. 2 assistenti tecnici per garantire il corretto funzionamento di tutte le apparecchiature elettroniche (microfoni, computer, ecc.);
- alla manutenzione di tutto il complesso delle opere realizzate e delle forniture durante tutto il periodo di svolgimento delle manifestazioni con personale specializzato per ogni tipo di necessità;
 - alla fornitura di piccoli elementi accessori e piccole prestazioni non prevedibili in fase di progetto, ma necessarie per la migliore presentazione dei campionari di esposizione come, ad esempio, prese di corrente aggiuntive, di ulteriori elementi di arredo, piccole forniture;
 - alla realizzazione degli impianti elettrici interni secondo le richieste Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura/Unioncamere Puglia ed in conformità alle norme vigenti nel centro fieristico dove si svolge la manifestazione;
 - all'utilizzo di materiali adeguati alle vigenti norme in materia di prevenzione incendi del centro fieristico dove si svolge la manifestazione, con esibizione, ove richiesto, delle relative documentazioni;
 - allo smontaggio, smaltimento e/o recupero di tutti i materiali e attrezzature impiegate negli allestimenti, pertanto tutti gli oneri delle predette attività (in particolare lo smaltimento) si intendono comprese nell'importo offerto dall'operatore economico.

ART. 5 - STAND ESPOSITIVI

L'allestimento degli stand espositivi, la cui area ammonta indicativamente a 456 mq, deve risultare essenziale, funzionale ed accurato, e, nel contempo, sobrio ed elegante, al fine di dare la massima visibilità a quanto esposto e/o rappresentato. Gli elementi di arredo e la grafica (il concept grafico verrà fornito dalla stazione appaltante) devono contribuire a dare un'immagine elevata del padiglione. Gli arredi dovranno risultare in accostamento ottimale con l'intero complesso dell'allestimento e dovranno essere, salvo diverso accordo, tutti uguali tra loro.

Indicativamente dovranno essere realizzati:

- n. 17 stand da 10 mq
- n. 11 stand da 14 mq
- n. 2 stand da 15 mq
- n. 2 stand da 21 mq
- n. 1 stand da 22 mq
- n. 1 stand da 38 mq

In generale, la superficie espositiva dovrà essere suddivisa in tanti stand delle dimensioni variabili da 10 a 21 mq.; nella redazione del progetto si dovrà tenere conto di quanto segue:

- per lo stand di tipo standard (da 10 a 15 mq.) dovrà essere prevista la realizzazione di un deposito/ripostiglio con porta munita di serratura a chiave di dimensioni adeguate a contenere un lavello e un frigo più almeno due mensole a parete che siano solide e capaci di sopportare il peso delle bottiglie di vino stoccate in deposito;
- mentre per gli stand (da 16 a 22 mq.) dovrà essere prevista la realizzazione di due depositi/ripostigli con porta munita di serratura a chiave di dimensioni adeguate a contenere un lavello e un frigo più almeno due mensole a parete, oppure la possibilità, su richiesta dell'espositore, di eliminare uno o entrambi i depositi previsti.

La dotazione di arredi ed elementi espositivi per ogni stand tipo dovrà prevedere:

- n. 1 tavolo da lavoro di dimensioni adeguate (lunghezza/diametro min. 70 cm.) e n. 4 sedie;
- n. 1 cestino gettacarte;
- n. 1 appendiabiti;
- n. 1 vetrina banconcino di altezza cm 100 circa, con piano di servizio e una mensola interna;
- n. 1 sgabello ad altezza variabile;

- n. 1 vetrina espositiva di altezza cm 200 circa, con almeno tre mensole interne;
- n. 1 porta brochure
- almeno quattro mensole espositive interne.

Per tutti gli stand con metratura superiore ai 15 mq. dovranno essere previsti, in aggiunta all'allestimento base sopra descritto, i seguenti elementi aggiuntivi: n. 1 tavolo con 4 sedie, n. 1 vetrina balconcino con sgabello, n. 1 vetrina espositiva e uno sgabello ad altezza variabile.

Gli arredi e gli elementi espositivi dovranno essere di buon design e risultare in linea con l'immagine generale dell'allestimento.

Dovrà essere consentita alle aziende partecipanti, che eventualmente non avessero necessità della vetrina espositiva di sostituirla su richiesta, con un tavolo supplementare.

Lo stand da 38 mq, da destinare alla Rete degli Istituti Agrari di Puglia, dovrà prevedere un allestimento dedicato, con tavoli sedie, desk, vano attrezzato per preparazioni enogastronomiche (tutti gli allestimenti saranno successivamente dettagliati).

ART. 6 - AREA ISTITUZIONALE E SERVIZI AGGIUNTIVI

L'area istituzionale, riservata alla presenza istituzionale e agli eventi, è di circa 465 mq. e dovrà avere un elevato impatto visivo e di immagine.

In linea di massima l'area istituzionale dovrà essere così articolata:

1) area centrale **“enoteca”** dedicata alla degustazione dei vini, completa di tutte le attrezzature necessarie non solo per l'esposizione delle diverse produzioni vitivinicole pugliesi suddivise per aree geografiche (per l'esposizione dovranno essere previste luci **“fredde”** e non riscaldanti per evitare l'alterazione dei vini), ma anche per la miscela e degustazione dei vini provvisto di:

- un bancone con circa 20 postazioni con sgabelli
- impianto audio
- monitor 55” collegato a PC

Ai fini dell'esposizione dei vini dovranno essere previste mensole con ripiano rinforzato tali da consentire un numero adeguato di produzioni vitivinicole.

Tale area dovrà prevedere uno spazio chiuso dotato di:

- scaffali posizionati a ridosso delle pareti per consentire il deposito temporaneo delle produzioni vitivinicole;
- un tavolo rettangolare nella zona centrale
- due macchine professionali per la produzione di ghiaccio produttrice di 100 kg. di ghiaccio al giorno
- n. 5 cantinette frigo

e, separato dal succitato spazio, lo **“spazio lavaggio bicchieri”**, con fornitura di:

- n. 4 lavandini con sgocciolatoio
- n. 3 tavoli di appoggio
- n. 1 macchina lavabicchieri professionale modello a traino, cesto quadro dim. 50 x 50 luce tunnel H40,0 – dotata di kit 6 lt detersivo + 5 lt brillantante
- n. 1 cappa di aspirazione

2) area **“convegni”** dedicata agli incontri B2B/convegni, attrezzata con 15 tavoli e 50 sedie per consentire le trattative commerciali e chiusa rispetto agli altri spazi, dotata di:

- n. 1 plasma 80” a parete
- n. 1 PC collegato al monitor
- n. 1 impianto audio munito di n. 2 casse e n. 2 radiomicrofoni
- stampa n. 15 paline con stampa fronte retro per b2b

3) area **“meeting”** più piccola (circa 24 mq.) chiusa a vetri per incontri/B2B più ristretti dotata di n.10 tavoli e n.30 sedie, impianto audio, con monitor 55” collegato a PC

4) area **“show cooking”** destinata ai laboratori ed alle degustazioni in abbinamento cibo/vino, con le seguenti attrezzature:

ZONA APERTA AL PUBBLICO:

- un bancone con circa 12 postazioni con sgabelli
- impianto audio
- monitor 55" collegato a PC
- n. 3 FUOCHI AD INDUZIONE con pentole e padelle adatte alla cottura ad induzione di varie dimensioni (capienza fino a 10 l) PIU' CAPP A PER ASPIRAZIONE

ZONA CHIUSA DESTINATA ALLA PREPARAZIONE E DEPOSITO, dotata di:

- N. 1 lavello con scarico annesso collegato all'impianto fognario
 - N. 2 tavoli in acciaio inox per la preparazione degli alimenti
 - N. 2 VASCHE LAVABO CON ACQUA POTABILE E SCARICO collegato all'impianto fognario
 - SCAFFALATURE in acciaio inox
 - Tavoli in acciaio inox per la preparazione
 - Contenitori dei rifiuti anche per la differenziata
 - N. 2 FRIGO CAPIENZA LITRI 700
 - N. 1 FORNO PROFESSIONALE dotato di teglie dimensionate
 - Pavimentazione in pvc lavabile
 - Una lavastoviglie professionale con dotazione di detersivo adatto
 - Una lavabicchieri
- 5) Area "**accoglienza**" N.10 desk con relativo sgabelli delle dimensioni 100 x 50
- 6) **Ufficio stampa** con scrivanie e sedie dotato delle seguenti attrezzature multimediali: n. 7 PC e n. 5 stampanti
- 7) **Ufficio** completo di scrivania, n. 2 PC e n. 1 stampante, sedie, piccolo deposito;
- 8) **Zona deposito** mq.24, isola A5, per materiali di stampa e guardaroba.

L'allestimento dell'intera area istituzionale, dovrà prevedere un elemento caratteristico della Puglia, in particolar modo le **allestimenti di luminarie** (es. rosoni, scritta Regione Puglia, ecc.). L'allestitore nella sua proposta dovrà considerare l'installazione di strutture, che si sviluppano in altezza, eventualmente anche sospese, affinché siano visibili da tutti gli ingressi del padiglione, utilizzando materiali e impianti a norma di legge.

In relazione ai **servizi e forniture aggiuntivi**, l'appaltatore dovrà provvedere :

- Tutti i corridoi del padiglione, liberi dagli stand, dovranno essere ricoperti con moquette ignifuga del colore da concordare con la stazione appaltante, per una superficie di circa 2.000 mq.
- fornitura indicativa dei seguenti MATERIALI DI STAMPA
 - stampa di n. 2000 opuscoli formato A5 da 24 pagine su carta patinata opaca da 200 gr
 - stampa di un banner promozionale su parete ufficio stampa
 - stampa di n. 2 banner promozionali da installare sui setti laterali dello stand
 - stampa n. 6 roll up
 - stampa di circa 2000 tovagliette per show cooking (grafica fornita dalla stazione appaltante)
 - stampa trasporto e montaggio di n. 10 totem quadrifacciali di dimensione cam 100 x 200 da distribuire all'interno del padiglione con elenco aziende e campagna promozionale Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura
- assistenza tecnica per tutte le necessità che possono riguardare gli allestimenti e le attrezzature tecniche.

Non si forniscono per le predette zone particolari indicazioni in ordine alle caratteristiche dell'allestimento né dell'arredamento, lasciando la massima libertà creativa e propositiva alle ditte partecipanti; ciò nondimeno l'allestimento delle stesse zone dovrà risultare sobrio ed elegante e nel contempo funzionale ed accurato, con colori adeguati che consentano la

massima riconoscibilità istituzionale. Gli elementi di arredo e gli elaborati grafici devono contribuire a dare una immagine elevata del padiglione.

ART. 7 - GRAFICA PER STAND ESPOSITIVI

Sul fascione e sulla parete interna di ogni stand dovrà essere riportata la ragione sociale e l'indicazione geografica della località dell'azienda, nonché, bene in vista, il logo di Regione Puglia e Unioncamere Puglia, ripetuti, ove necessario, più volte, proporzionalmente alla superficie espositiva occupata ed al numero di stand attribuito.

Inoltre, sulla parete frontale di ogni stand dovrà essere prevista nr. 1 stampa digitale personalizzata per ogni singola azienda partecipante, raffigurante il logo o altre immagini fornite dalla ditta, indicativamente di dimensioni cm. 120 x 90H.

L'elenco delle ragioni sociali degli espositori, nonché i file grafici delle aziende verranno inviati alla ditta aggiudicataria almeno dieci giorni prima dell'inizio della manifestazione.

Sarà onere dell'appaltatore fornire un abaco riportante tutte le strutture da graficare e le rispettive dimensioni, utili al grafico della stazione appaltante per disegnare e brandizzare gli spazi fieristici.

ART. 8 - GRAFICA GENERALE

La grafica, il cui concept verrà fornito dalla stazione appaltante, dovrà essere posizionata sulle testate dell'area fieristica assegnata alla Regione Puglia e dovranno prevedersi anche pannellature riportanti l'elenco completo delle aziende partecipanti e/o altro materiale promozionale (ad es. strade del vino, ecc.).

Sarà onere dell'appaltatore fornire un abaco riportante tutte le strutture da graficare e le rispettive dimensioni, utili al grafico della stazione appaltante per disegnare e brandizzare gli spazi fieristici.

ART. 9 - IMPIANTO ELETTRICO PER ILLUMINAZIONE E PRESE DI CORRENTE

Unioncamere Puglia provvederà, a propria cura e spese, a richiedere all'Ente Organizzatore l'erogazione dell'energia elettrica distribuita in più punti dell'area espositiva in base alle specifiche indicazioni del progetto ed alle esigenze degli espositori.

Partendo da detti punti, la ditta aggiudicataria dovrà realizzare l'intero impianto elettrico a propria cura e spese, nonché provvedere alla fornitura di eventuali quadri elettrici, interruttori, prese, e quant'altro previsto in progetto.

Gli impianti elettrici da realizzare dovranno tenere conto delle normative locali e/o delle prescrizioni vigenti in materia; in particolare, per quelli realizzati in Italia dovrà essere rilasciata la prescritta dichiarazione di conformità alla regola d'arte.

Rimarranno a carico della stazione appaltante i costi di allacciamento e consumo di energia elettrica.

Dal punto di vista illuminotecnico, il progetto dovrà tenere conto della necessità di ottenere un livello di illuminazione medio che garantisca la migliore presentazione dei prodotti esposti e che, ove necessario, dovrà essere integrato con luci direzionali concentrate. Inoltre, dovranno essere specificate nel progetto le caratteristiche dei corpi illuminanti proposti. Per la zona Enoteca dovranno essere previste luci "fredde" e non riscaldanti per evitare l'alterazione del vino esposto.

Ciascun modulo espositivo dovrà avere una dotazione standard di due prese di corrente posizionate una nel ripostiglio e una nella zona espositiva.

Si precisa però che, per il funzionamento delle attrezzature varie eventualmente in esposizione (vetrine frigorifere, vetrine per surgelati, lavastoviglie, macchine da caffè espresso, affettatrici ecc.), le due prese summenzionate potrebbero risultare insufficienti o in quantità o in potenza (in alcuni casi sono richieste anche prese trifasiche), in tal caso la ditta dovrà provvedere ai necessari adeguamenti.

Pertanto, Unioncamere avrà cura di fornire in tempo utile alla ditta aggiudicataria l'elenco aggiornato, per singola azienda espositrice, delle richieste pervenute unitamente alle specifiche tecniche ed ai posizionamenti nell'ambito dello stand.

Le linee elettriche per l'alimentazione delle suddette attrezzature dovranno essere integrate alle strutture architettoniche e quindi non visibili.

Detti lavori non dovranno comportare per Unioncamere alcun onere aggiuntivo e pertanto rimarranno ad esclusivo carico della ditta aggiudicataria che dovrà valutarne il relativo onere in fase di offerta.

ART. 10 - IMPIANTO IDRICO

Il progetto dovrà prevedere l'impianto idrico per l'eventuale richiesta di lavelli e di punti di adduzione e scarico acqua. La ditta aggiudicataria dovrà coordinarsi con la ditta che in loco realizzerà gli impianti idrici, assicurando la dovuta collaborazione, al fine di consegnare il lavoro a perfetta regola d'arte.

ART. 11 - OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO

La ditta aggiudicataria si impegna a:

- aggiornare gli elaborati grafici esecutivi in base all’assegnazione finale dell’area da allestire subito dopo avere ricevuto da parte di Unioncamere la planimetria definitiva. Gli aggiornamenti andranno redatti nel rispetto del progetto originale ed in questa veste diventeranno documentazione di contratto.
- eseguire le operazioni di montaggio e smontaggio in loco dell’allestimento secondo le indicazioni temporali tassative dell’Ente organizzatore e in ottemperanza alle disposizioni normative che regolano la materia;
- consegnare a Unioncamere l’allestimento in ottimo stato di conservazione e rispondere all’uso cui è destinato, secondo quanto indicato nel progetto definitivo di contratto.

ART. 12 . RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA IN MATERIA DI TRASPORTI, ASSICURAZIONI E MAESTRANZE.

Unioncamere/Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura prende in consegna l'allestimento a destinazione, realizzato a regola d’arte entro le ore 15,00 del giorno che precede il primo giorno di fiera, ed ivi lo riconsegna a fine manifestazione, facendo gravare sulla ditta appaltatrice gli oneri di smontaggio oltre tutti i rischi e le relative coperture assicurative.

Il termine di consegna è da intendersi perentorio al fine di poter consentire la regolare partecipazione all’evento fieristico de quo; l’inosservanza del predetto termine dà luogo all’applicazione di sanzioni.

Resta inoltre a carico della ditta appaltatrice:

- copertura assicurativa dell’appalto;
- copertura assicurativa per tutti i danni che si dovessero verificare al proprio personale, nonché sugli strumenti di lavoro e mezzi d'opera;
- copertura assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni a persone e/o cose, anche di terzi, derivanti da quanto realizzato in tema di strutture, materiali di allestimento-arredamento, nonché dell’operato del proprio personale in loco.

La compagnia assicuratrice di cui si avvarrà la ditta appaltatrice dovrà essere di primaria importanza.

L'Unioncamere si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento del periodo di vigenza contrattuale, copia della documentazione attestante l'avvenuta stipula delle coperture assicurative innanzi previste, nonché copia della quietanza dell'avvenuto pagamento del relativo premio assicurativo.

ART. 12 - INNOVAZIONI E VARIANTI

La Regione Puglia – Dipartimento Agricoltura/Unioncamere Puglia si riserva la facoltà di chiedere varianti “non significative” al progetto approvato e di poter ridurre le richieste di

allestimento/attrezzature relative alle “aree istituzionali”, in tal caso, previa comunicazione da parte della Regione, tali costi non saranno riconosciuti.

La ditta appaltatrice non potrà compiere innovazioni o apportare varianti significative alle strutture di allestimento, rispetto a quanto previsto nel progetto e nella relazione tecnica di contratto, se non in accordo con Unioncamere.

Qualora innovazioni o varianti non significative si rendessero necessarie alla migliore riuscita della manifestazione o alla soddisfazione di particolari esigenze, le stesse potranno essere autorizzate preventivamente e per iscritto dall'Unioncamere.

Nel caso in cui le innovazioni o varianti richieste dalla Regione Puglia/Unioncamere Puglia comportino un aumento dei costi, questi dovranno essere concordati, imputati e liquidati dalle medesime e, comunque, nei limiti dell'importo massimo previsto dalla procedura di gara.

ART. 13 - SPESE CONTRATTUALI

Le spese tutte relative alla registrazione ed alla regolarizzazione fiscale del contratto a stipularsi saranno a carico della ditta aggiudicataria che assumerà ogni onere relativo alla mancata o inesatta osservanza delle norme in materia.

VINITALY 2025

QUADRO D'UNIONE

PAD 11

