

REGIONE CAMPANIA - Ente Provinciale per il Turismo di Napoli - Piazza Dei Martiri n. 58 - 80121 Napoli (NA) - Bando - Appalto concorso per l'affidamento della gestione di tutti gli aspetti logistico-organizzativi per lo svolgimento della manifestazione "Thermalia Italia 2003" ed eventi collaterali da tenersi nell'Isola di Ischia dal 16 al 18 ottobre 2003 ed educational tour dal 19 al 20 ottobre 2003 presso le località termali della Campania. 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 240.000,00 oltre I.V.A. e graverà sui fondi all'uopo assegnati dalla Regione Campania - Assessorato al Turismo di cui alla nota n° prot. 2003.0376619 del 18/7/03

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 l'affidamento della gestione di tutti gli aspetti logistico - organizzativi per lo svolgimento della manifestazione "Thermalia Italia 2003" in aderenza al programma di cui all'Allegato "A" del CSA.

Luogo di esecuzione: nell'isola di Ischia dal 16 al 18 ottobre 2003 e in ambito regionale per le attività collegate all'educational tour dal 19 al 20 ottobre 2003.

Importo presunto dell'appalto: è fissato in Euro 240.000,00 oltre I.V.A. e graverà sui fondi all'uopo assegnati dalla Regione Campania - Assessorato al Turismo di cui alla nota n° prot. 2003.0376619 del 18/7/03

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 06 agosto 2003.

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) dichiarazione del fatturato realizzato per ciascun anno, nel triennio precedente, per servizi simili 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 240.000,00 oltre I.V.A.).

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

d) 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;

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

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

g) 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 8 agosto 2003.

Cauzione richiesta: cauzione provvisoria pari ad Euro 10.000,00 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:
18/7/03

Il Commissario Straordinario
Dott. Giuseppe Catenacci

REGIONE CAMPANIA - Ente Provinciale per il Turismo di Napoli - Piazza Dei Martiri n. 58 - 80121 Napoli (NA) - Appalto Concorso per l'affidamento della gestione di tutti gli aspetti logistico-organizzativi per lo svolgimento della manifestazione "Thermalia Italia 2003" ed eventi collaterali da tenersi nell'Isola di Ischia dal 16 al 18 ottobre 2003 ed educational tour dal 19 al 20 ottobre 2003 presso le località termali della Campania. - 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 240.000,00 oltre I.V.A. e graverà sui fondi all'uopo assegnati dalla Regione Campania - Assessorato al Turismo di cui alla nota n° prot. 2003.0376619 del 18/7/03

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art.1 - OGGETTO DELL'APPALTO.

L'appalto di che trattasi è relativo alla redazione e gestione completa di un progetto esecutivo completo in ogni sua parte e dettagliato per quanto attiene forniture, materiali, personale e quant'altro occorrente per realizzare, conformemente alle prescrizioni del Capitolato Speciale di Appalto, lo svolgimento di tutti gli aspetti logistico - organizzativi della manifestazione "Thermalia Italia 2003" in aderenza al programma di cui all'Allegato "A" del CSA da tenersi nell'isola di Ischia dal 16 al 18 ottobre 2003 e in ambito regionale per le attività collegate all'educational tour dal 19 al 20 ottobre 2003.

E' PREVISTA LA PARTECIPAZIONE DI CA. 50 ESPOSITORI E, PER IL WORKSHOP, DI CA. 100 TOUR OPERATOR STRANIERI; IL MOVIMENTO COMPLESSIVO DI PRESENZE VIENE STIMATO IN CA. 600 UNITA'.

Dovrà prevedersi l'alloggio b&b come costo vivo a carico della gestione della manifestazione per ca. 120 camere in alberghi a 4 e 5 stelle per n. 3 pernottamenti in Ischia e n. 1 pernottamento in altra località campana da definire.

Per le stesse persone sopra indicate dovrà essere previsto come costo vivo a carico della gestione anche il pagamento della biglietteria aerea con tariffe agevolate.

Si intende, chiaramente, compresa nel progetto ogni possibile forma di pubblicità della manifestazione che rappresenterà uno degli aspetti qualificanti del progetto.

In particolare tale progetto dovrà anche riportare i costi unitari a corpo e/o a misura delle forniture e/o prestazioni che la ditta intende eseguire oltre le eventuali schede tecniche e deplianti illustrativi delle apparecchiature e/o degli interventi edili ed impiantistici che la ditta intende eseguire.

In ogni caso si richiede la realizzazione di una presentazione - possibilmente in Power Point - della presente manifestazione.

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.2 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO.

Importo presunto dell'appalto: è fissato in Euro 240.000,00 oltre I.V.A. e graverà sui fondi all'uopo assegnati dalla Regione Campania - Assessorato al Turismo di cui alla nota n° prot. 2003.0376619 del 18/7/03

ART.3 - 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 CSA.

L'importo complessivo richiesto sarà espresso "a corpo" e sarà relativo a tutto il complesso delle forniture e/o prestazioni che la ditta intende eseguire (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.4 - 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: il prezzo, il merito tecnico del progetto offerto, la qualità dei servizi, le professionalità utilizzate e il numero degli

addetti, il metodo organizzativo scelto: i criteri informativi e la correlata illustrazione nell'ambito del progetto, il curriculum professionale e l'esperienza specifica nel settore.

L'attribuzione dei punteggi avverrà secondo il seguente prospetto:

CRITERIO	punteggio
A Merito tecnico del progetto offerto	10
Qualità dei servizi	9
Le professionalità utilizzate e il numero degli addetti	7
Il metodo organizzativo scelto: i criteri informativi e la correlata illustrazione nell'ambito del progetto.	4
Curriculum professionale ed esperienza specifica nel settore	30
B Offerta economica a corpo	40
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:

$$p = (a \times 40) + mt + qs + pu + mo + cp$$

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 30;

qs = punteggio attribuito alla Qualità dei servizi, da 0 a 10;

pu = punteggio attribuito alle professionalità utilizzate e il numero degli addetti, da 0 a 9;

mo = punteggio attribuito al metodo organizzativo scelto: i criteri informativi e la correlata illustrazione nell'ambito del progetto, da 0 a 7;

cp = punteggio attribuito alla Curriculum professionale ed esperienza specifica nel settore, da 0 a 4.

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 P_{min} 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.

Non sarà ammessa alla gara la ditta che abbia presentato l'offerta mancante o incompleta della documentazione richiesta.

Art.5 - 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 secondo 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. 6 - AMBITO TERRITORIALE DELLE PRESTAZIONI.

Tutta l'isola di Ischia e i punti di imbarco e sbarco su Napoli (porto e aeroporto) dal 16 al 18 ottobre 2003 e in ambito regionale per le attività collegate all'educational tour dal 19 al 20 ottobre 2003.

Art. 7 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'IMPRESA

La ditta dovrà provvedere a fornire i materiali, le attrezzature, i servizi di catering e ad organizzare e gestire tutti quei servizi individuati 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. 8 - 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. 9 - CAUZIONE

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

Tale cauzione potrà essere resa in una delle seguenti forme:

- In contanti
- con assegno circolare
- in titoli di Stato
- a mezzo fidejussione bancaria
- a mezzo polizza assicurativa
- 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.10 - PENALITÀ.

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.

Art.11 - 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.12 - SVINCOLO DELLA CAUZIONE.

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

Art.13 - FORO COMPETENTE.

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

Art. 14 - 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. 15) 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.

Il Commissario Straordinario
Dott. Giuseppe Catenacci

“Thermalia Italia 2003”

Isola di Ischia 16 - 18 ottobre 2003

PROGRAMMA

Giovedì 16 ottobre 2003 (presso il Cinema Teatro Excelsior di Porto d’Ischia)

Ore 16,00 Inaugurazione

A seguire presentazione **“Il° Rapporto Nazionale sul sistema termale italiano”** a cura di Federterme

Venerdì 17 ottobre 2003 (presso Palazzetto dello Sport)

Ore 09,30 Apertura padiglioni

Ore 10,00 Inaugurazione area espositiva

Ore 11,00 Conferenza stampa di presentazione della **“Campania Terme Card”**

Ore 15,00 Workshop - inizio lavori

Ore 18,00 Workshop - fine lavori

Ore 18,30 Chiusura padiglioni

Sabato 18 ottobre 2003 (presso Palazzetto dello Sport)

Ore 09,30 Apertura padiglioni

Ore 10,00 Workshop - inizio lavori

Ore 13,00 Workshop - fine lavori.

Ore 13,15 Work Lunch (circa 200 pasti) in loco, per gli addetti ai lavori **(luogo da definire)**.

Ore 13,15 Partenza del giro per l’Isola d’Ischia per i T.O. con sosta, per il lunch **(presso struttura di elevato prestigio che sarà indicata dall’Ente)**.

Ore 16,00 Convegno medico (con i medici di base), curato da Federterme

Ore 18,30 Chiusura padiglioni

Ore 21,00 Cena di GALA (circa 250 pasti) **(presso struttura di elevato prestigio che sarà indicata dall’Ente)**

Domenica 19 e Lunedì 20 ottobre 2003

Educational Tour per gli stabilimenti Termali della Campania (riservato ai ca. 100 T.O. stranieri ospiti).

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.

ALLESTIMENTO CINEMA TEATRO EXCELSIOR

• Forniture e installazioni

- addobbo floreale
- tavolo conferenzieri
- cavalieri
- impianto amplificazione
- microfoni
- traduzione simultanea

PALAZZETTO DELLO SPORT e/o ISTITUTO ALBERGHIERO

A. Forniture, installazione e smontaggio, di presumibilmente n° 70 stands mt 3x3 aventi le seguenti caratteristiche:

- realizzati con pannelli in bilaminato ignifugo colore avorio;
- frontalino in bilaminato ignifugo colore avorio, con logo e dicitura azienda espositrice;
- attacco luce con interruttore differenziale con magneto termico con potenza 1/1,5 KW;
- 1 faretto alogeno;
- 1 scrivania;
- 3 sedie;
- 1 ventilatore a pedana;
- 1 ciabatta con 4 prese elettriche;
- gettacarte e posacenere.

B. Realizzazione reception e segreteria (vedi piantina) aventi le seguenti caratteristiche:

- banco reception per n° 5 posti;
- segreteria con 2 scrivanie con relative sedie;
- scaffali d'appoggio.

C. Realizzazione sala stampa aventi le seguenti caratteristiche:

- 20 tavoli;
- 30 sedie;
- salottino con 6 poltrone;
- 1 tavolo basso;
- gettacarte e posacenere.

D. Realizzazione e installazione di elementi di abbellimento

E. Fornitura e posa in opera di mq. 2000 moquette ignifuga di colore verde.

F. Installazione di un padiglione in tensostruttura pedanata delle seguenti misure minime mt. 20 x 45.

f/1. Realizzazione sala workshop (minimo mt. 20 x 15 vedi pianta) con n° 100 tavoli da mt. 1 x 1 e n° 300 sedie e moquette azzurra.

f/2. Realizzazione sala convegni (minimo mt. 10 x 20 vedi pianta) per 200 posti, 3 postazioni per traduzione simultanea, tavolo da conferenza da mt. 6 x 1, moquette verde;

f/3. Realizzazione sala work lunch (minimo mt. 10 x 20 vedi pianta) per buffet per circa 250 persone, installazione di n° 15 punti d'appoggio con caratteristiche minime di larghezza cm. 50 x 50 e altezza mt. 1,20, 25 sedie, moquette rossa.

f/4. Realizzazione sala bar (minimo mt. 5 x 5) con moquette rossa.

f/5. servizio di diffusione sonora e cercapersone.

G. Tunnel coperto di raccordo tra il palazzetto e la tenso struttura (punto F)

H. Pannellatura supplementare in bilaminato (vedi stands) per raccordo tra le zone intermedie e per tutta la circonferenza delle zone attrezzate:

I. Bonifica ambientale, installazione di n° 25 split a parete su struttura metallica di altezza mt. 4,50 situati nel perimetro del Palazzetto con corpo motore alloggiato esterno Palazzetto con le seguenti caratteristiche

- potenza frigorifera per ogni impianto di 4100 nominale 3.526 BTU 14100;

i/1. Installazione di 2 unità refrigeranti sala convegno.

i/2. Installazione di 2 refrigeranti unità sala workshop.

i/3. Installazione di 2 refrigeranti unità sala work lunch.

(con medesime caratteristiche di cui sopra)

J. Realizzazione impianto elettrico (minimo 400 KW): energizzazione totale (a norma di legge) per l'intero impianto (zona espositiva e e zona padiglione). Assistenza tecnico - elettricista per tutto il periodo della manifestazione.

K. Realizzazione e installazione cartellonistica su supporto rigido (vedi allegati):

- Tabelloni: mt. 4 x 2 (vedi allegato);
- Panelli ingresso sala conferenza: mt. 0,70 x 1, con scritte di colore verde;
- Tabelloni ingresso indicatori: mt. 0,50 x 1,20;
- Tabelloni ingresso espositori: mt. 0,70 x 1,20.

L. Servizio pulizia:

l/1. pulizia giornaliera globale intero quartiere espositivo e zona padiglione.

l/2. pulizia giornaliera servizi igienici con dotazione di materiale di consumo;

Facchinaggio a favore degli espositori con messa a disposizione di n° 2 carrelli.

M. Assistenza Tecnica.

N. Rimozione materiale residuo delle operazioni di allestimento (es.: rimozione plastica moquette, materiale d'ingombro e quant'altro di intralcio al normale e corretto svolgimento della manifestazione)

O. ADDOBBI FLOREALI

- almeno 3 isole vegetazionali (con fiori, piante, anfore, roccaglie, e quant'altro). La principale delle quali, di circa mq 12 da sistemare all'ingresso, comprensiva di giochi d'acqua; le altre, di circa mq 8, da realizzare in altre due zone indicate dall'organizzazione.

- Sistemazione di piante di vario tipo negli spazi di rappresentanza della fiera: sala conferenza, sala workshop, sala stampa, ufficio segreteria ed ufficio ENIT si richiedono almeno 30 piante di altezza media da m.2 (tipo cannadorea, ficus Benjamin, azalea, ecc)

- Sistemazione di piante di vario tipo nell'ambito degli spazi espositivi della fiera (stands):

si richiedono almeno 100 piante verdi di altezza media cm 60

- Sistemazione di piante verdi di varia altezza e di fioriture negli spazi esterni ed interni dell'ufficio, concimazione e recupero delle piante già esistenti in loco si richiedono circa 5-6 piante.

Norme a carattere generale: le piante dovranno essere fornite di vasi integri, puliti e decorosi. La sistemazione degli addobbi sarà effettuata dalla ditta che si aggiudicherà la gara sotto la direzione tecnica di personale indicato dall'ente appaltante. La stessa ditta dovrà curare l'irrigazione eventualmente necessaria. L'acqua sarà messa a disposizione dall'organizzazione. L'offerta dovrà essere accompagnata da un grafico e da una descrizione di massima di quanto si intende realizzare e fornire.

P. ATTREZZATURE DI UFFICIO (SOLO USO)

- 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 3 giorni (- ottobre 2003)

Norme a carattere generale Il servizio va reso nei giorni - ottobre 2003 dalle ore 9.00 alle ore 19.00; il montaggio delle apparecchiature dovrà essere completato entro le ore 16.00 del giorno e lo smontaggio dovrà avvenire nella mattinata del giorno ottobre. Le operazioni di installazione e rimozione dovranno essere effettuate dalla ditta fornitrice con proprio personale. Quest'ultima indicherà il costo di ogni fotocopia aggiuntiva rispetto alle 3.000 per fotocopiatrice già comprese nell'offerta; le fotocopiatrici dovranno essere munite di contacopie automatico dal quale un responsabile della ditta ed un responsabile dell'ente appaltante dovranno rilevare le letture ad inizio e fine attività.

Q. RICEVIMENTO

NAPOLI-Allestimento di un gazebo o struttura similare sulla banchina del Molo Beverello/Mergellina) per la reception THERMALIA; il gazebo dovrà essere completato con una scrivania, un banco ricezione, 4 sedie, una ciabatta con 4 prese elettriche e un ventilatore a pedana.

ISCHIA-ufficio ricevimento per gli arrivi da Napoli - Ufficio Informazioni Azienda.

R. INTERPRETARIATO-HOSTESS

Traduzione simultanea con 120 cuffie per le lingue italiano, inglese e tedesco:

(interpreti simultaneisti professionali - impianto a raggi infrarossi - cabine per interpreti a norma AIIIC - assistenza tecnica - impianto amplificazione e diffusione comprensivo di mixer, microfoni, casse acustiche e quant'altro)

Un interprete inglese alla reception:

Un interprete inglese ed uno tedesco all'ufficio stampa:

Un interprete inglese, uno giapponese ed uno tedesco al workshop:

Una lavagna luminosa con relativo schermo

Un proiettore per diapositive professionale

carrello tipo carousel e relativo schermo di proiezione con indicatore ottico (freccia laser), con dotazione di 5 caricatori, l'assistenza di un tecnico

Un impianto di registrazione e relative registrazioni degli interventi durante la conferenza di apertura e di chiusura, il convegno scientifico e le tavole rotonde

PC PORTATILE E IMPIANTO COLLEGATO PER LA VIDEO-PROIEZIONE

La sbobinatura delle registrazioni e le relative trascrizioni e restituzioni in formato word

Un proiettore per diapositive professionale

carrello tipo carousel e relativo schermo di proiezione con indicatore ottico (freccia laser), con dotazione di 5 caricatori, l'assistenza di un tecnico

Un impianto di registrazione e relative registrazioni degli interventi durante la conferenza di apertura e di chiusura, il convegno scientifico e le tavole rotonde

PC PORTATILE E IMPIANTO COLLEGATO PER LA VIDEO-PROIEZIONE

La sbobinatura delle registrazioni e le relative trascrizioni e restituzioni in formato word

S. SERVIZIO HOSTESS

- Dovrà essere garantita la copertura di tutte le esigenze della manifestazione e degli eventi collaterali.

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).

T. CATERING

Giorno — ore 13-Worklunch tipo buffet da offrire ai partecipanti in una apposita sala del complesso del Palazzetto dello Sport/Istituto alberghiero (circa 250 pasti)

MENÙ TIPO RICHIESTO

- 3 primi piatti a scelta;
- 2 secondi piatti a scelta;
- 4 contorni;
- dessert/macedonia
- caffè;
- vino;
- acqua minerale.

Giorno — ore 13 Worklunch tipo buffet da offrire in un'apposita sala del complesso del Palazzetto dello Sport/Istituto Alberghiero (Circa 150 pasti)

MENÙ TIPO RICHIESTO

- 3 primi piatti a scelta;
- 2 secondi piatti a scelta;
- 4 contorni;
- dessert/macedonia
- caffè;
- vino;
- acqua minerale.

Giorno — ore 13 Lunch _____ e proseguimento per il giro dell'isola (circa 100 pasti)

Giorno — ore 21 Cena di Gala _____ (circa 250 pasti)

V. SERVIZIO BAR A PAGAMENTO DURANTE TUTTA LA MANIFESTAZIONE (aperto dal giorno precedente l'inizio della manifestazione) con piacevole arredo ambientale, registratore cassa, personale in divisa e sistemazione gradevole con relativi permessi di legge

Norme a carattere generale

La ditta dovrà provvedere anche alla fornitura di personale in divisa (almeno tre camerieri)

TRASPORTI PER TUTTI I PARTECIPANTI

NAPOLI

Organizzazione di tutti i transfer da APT a Molo BEVERELLO/MERGELLINA

ISCHIA

Organizzazione Transfer PORTO/ALBERGHI

Alberghi/Cinema Teatro Excelsior /Palazzetto dello Sport

2 bus per giro Istituti Termali (—————)

PRODUZIONE STAMPATI

- stampa catalogo ufficiale (vedi ediz. 2002) in lingua italiana e inglese n. 1.000.....copie
- stampa programma della manifestazione in lingua italiana (vedi fac-simile) n... 1.000.....copie
- stampa programma della manifestazione in lingua inglese (vedi fac-simile) n. 500.....copie
- stampa inviti serata di gala n. 300.....copie
- stampa buste a colori e fogli (carta intestata) per le esigenze della segreteria organizzativa
- stampa badges (operatori e visitatori)

- stampa locandina (da distribuire agli esercizi commerciali dell'isola d'Ischia)
- cartellonistica necessaria per bus e taxi

U. ALLOTMENT ALBERGHIERO ED AEREO

V. SERVIZIO FOTOGRAFICO, VIDEO-REGISTRAZIONI E RIPRESE TELEVISIVE

W. SERVIZIO DI SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

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

Y. REALIZZAZIONE SITO INTERNET