



Gruppo di  
Azione Locale  
**Terra dei Trulli  
e di Barsento**

## CAPITOLATO TECNICO

**Servizio di progettazione, organizzazione, realizzazione e comunicazione di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del GAL Terra dei Trulli e di Barsento.**

[CIG n. 7974048892– CUP n. B32I18000100009]

### OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente capitolato disciplina le modalità di realizzazione e svolgimento di eventi di promozione del patrimonio culturale delle zone di pesca dell'area costiera del Gruppo Azione Locale Terra dei Trulli e di Barsento (di seguito, per brevità, GAL).

L'appalto ha a oggetto l'affidamento dei servizi dettagliati di seguito, suddivisi in 2 macro-categorie A) e B):

- A) Progettazione, organizzazione e realizzazione di n. 8 eventi di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali;
- B) Attività di comunicazione degli eventi di cui al tipo A).

### DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

#### **A) Progettazione, organizzazione e realizzazione di n. 8 eventi di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali**

Il servizio prevede la progettazione, organizzazione e realizzazione di tutto quanto necessario allo svolgimento di eventi di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali da svolgersi – secondo la formula di “laboratori del gusto” – ivi compresa assistenza e supporto logistico, nel rispetto del calendario riportato di seguito nei territori del GAL, in collaborazione obbligatoria con istituti alberghieri e/o associazioni di cuochi e/o cooperative/associazioni di pescatori locali e/o altri enti e istituzioni con cui si intende collaborare per la realizzazione degli eventi.

Gli eventi dovranno essere realizzati nei periodi e in località del territorio del GAL specificati di seguito che, comunque, potranno essere oggetto di ridefinizione in corso d'opera:

N.	Località principale	Periodo	Durata (in giorni)
1	Monopoli	Dicembre 2019	4
2	Monopoli	Giugno 2020	1
3	Monopoli	Ottobre 2020	4
4	Monopoli	Giugno 2021	1
5	Monopoli	Ottobre 2021	4
6	Monopoli	Giugno 2022	1
7	Monopoli	Ottobre 2022	4
8	Monopoli	Maggio 2023	1

Sarà cura della Impresa aggiudicataria individuare e indicare nell'offerta tecnica l'istituto alberghiero e l'associazione di cuochi, ristoratori, albergatori e/o cooperative/associazioni di pescatori locali ovvero altri enti e istituzioni con cui la medesima dovrà interagire e collaborare per la realizzazione degli eventi.



**GAL Terra dei Trulli e di Barsento**

Via Estramurale a Levante n.162, Putignano (BA)  
080 5243477 - [www.galtrulli-barsento.it](http://www.galtrulli-barsento.it)





Gruppo di  
Azione Locale  
**Terra dei Trulli  
e di Barsento**

Le attività oggetto del servizio di cui al tipo A) riguardano l'organizzazione di "Laboratori del gusto" da intendersi quali dimostrazioni di cucina e punti di degustazione che mirino al recupero dei sapori antichi e alla valorizzazione di ricette tipiche "dimenticate" dell'area del GAL, nonché alla conoscenza della eccellente qualità, doti intrinseche di tipicità e salubrità del pescato locale. La conoscenza dovrà estendersi anche ai luoghi dove le tipicità marine vengono pescate, attraverso l'organizzazione (condizioni climatiche e marine permettendo) di tour guidati a bordo di imbarcazioni da pesca coinvolgendo gli operatori locali. Inoltre, nell'area interessata all'evento dovranno essere installati chioschi in legno per l'esposizione e vendita di prodotti tipici locali.

L'Impresa aggiudicataria dovrà avviare collaborazioni con i soggetti di cui sopra, finalizzate a stimolare il recupero di piatti "dimenticati" dell'area costiera del GAL coinvolgendo anche i pescatori (e/o le relative mogli) che potranno trasferire a docenti e allievi le ricette tradizionali realizzate con pescato locale.

Spetterà, poi, ai professionisti del fornello (*stakeholders* su individuati) sviluppare e presentare queste ricette, valorizzandone le relative caratteristiche nutrizionali, nell'ambito dei "Laboratori del gusto".

Si tratta di dimostrazioni/lezioni di cucina e degustazioni tipiche e tradizionali guidate da esperti del settore gastronomico (*stakeholders* su individuati) che dovranno accompagnare i partecipanti alla scoperta dei prodotti ittici e delle ricette tipiche del territorio, attraverso la preparazione e illustrazione delle ricette e delle tecniche e modalità di preparazione e/o somministrazione dei cibi.

I Laboratori dovranno, di fatto, costituire il fulcro intorno al quale far ruotare una serie di ulteriori **attività collaterali di promozione, informazione e divulgazione** di cui si riporta, di seguito, un elenco – minimo – per ciascuna tipologia di evento (i.e. quello della durata di 4 giorni e quello della durata di 1 giorno):

#### **Evento di n. 4 giorni:**

- escursioni in barca (preferibilmente mediante utilizzo delle tipiche imbarcazioni dell'area costiera del GAL, i.e. gozzi);
- rappresentazioni ludico-didattiche legate alle tradizioni della pesca;
- attività e laboratori per bambini;
- allestimenti musicali con esibizioni di balli popolari;
- workshop.

Con riferimento all'annualità 2019, si precisa che – ferma restando la originale vocazione di manifestazione di promozione e valorizzazione dei prodotti della pesca locali – l'evento dovrà:

- a) **presentare una forte caratterizzazione natalizia;**
- b) **prevedere attività a bordo (i.e. escursioni) compatibilmente con eventuali condizioni meteo-marittime avverse.**

#### **Evento di n. 1 giorno:**

- **realizzazione di show-cooking combinato ad un evento velico (regata amatoriale) e team building in barca a vela:** format che unisca in un unico progetto la vela diportistica amatoriale, la cucina di qualità, le eccellenze del territorio e la valorizzazione del pescato locale. Le ricette, con il pescato locale del giorno, saranno preparate dagli equipaggi delle barche a vela e giudicati da uno chef stellato. Dovranno contestualmente essere coinvolti in maniera diretta gli addetti del settore della pesca (o i relativi familiari) che al termine dell'evento velico si sfideranno nella



**GAL Terra dei Trulli e di Barsento**

Via Estramurale a Levante n.162, Putignano (BA)  
080 5243477 - [www.galtrulli-barsento.it](http://www.galtrulli-barsento.it)





Gruppo di  
Azione Locale  
**Terra dei Trulli  
e di Barsento**

preparazione sulle banchine o sulle loro imbarcazioni di piatti a base di pesce tipici della tradizione locale. Nel programma, pertanto, si alterneranno momenti di sport, agonismo, divertimento, enogastronomia e cultura, con il fine ultimo di promuovere le aziende e i prodotti del territorio.

Per ciascuna delle principali tipologie di attività, l'Impresa aggiudicataria dovrà adoperarsi affinché le medesime siano erogate in modo idoneo a rendere la prestazione completa e a regola d'arte:

- ***Allestimento Laboratori del gusto con realizzazione di attività collaterali e show-cooking combinato a eventi veloci*** – prevedendo le esigenze in termini di allestimento tecnico degli eventi programmati nonché il noleggio, l'installazione, la gestione delle strutture e attrezzature nel rispetto delle vigenti leggi in materia di sicurezza, quali:
  - stand accoglienza e informazione (almeno mt. 3x3) illuminato, arredato e attrezzato;
  - palco (almeno mt. 8x4) dotato di schermo proiezioni;
  - area platea con sedie anti-panico (almeno n. 100);
  - allestimento e installazione cucine per laboratorio esperienziale/show-cooking (compresi eventuali scarichi);
  - allestimento e installazione cucine per preparazione ricette/show-cooking nei pressi degli ormeggi per il programma legato all'evento veloce (compresi eventuali scarichi);
  - allestimento e installazione di chioschi in legno (almeno n. 10 chioschi di dimensioni mt. 2x2);
  - allestimento e installazione area degustazione attrezzata con tavoli e sedute;
  - allestimento e installazione area bambini (durante gli eventi dovranno essere previste attività ludico-didattico-musicali a tema e/o letture animate per intrattenere i più piccoli);
  - animazione musicale tipica del luogo – prevedendo l'utilizzo di musicisti e/o maestri di musica locali per la realizzazione a fiato o a corda di performance musicali tipiche del posto;
  - allestimento e installazione area mostre;
  - fornitura gruppi elettrogeni (fornitura, installazione, funzionamento, compreso ogni onere, materiale e costo);
  - allacci luce e impianti di collegamento elettrico, allacci idrici;
  - servizio hostess, traduzione nella lingua dei segni;
  - video-mapping;
  - service audio adeguato alle esigenze della tipologia di evento da realizzarsi;
  - installazione di impianti di video-proiezione con la fornitura di microfoni;
  - approvvigionamento locale di prodotti ittici e alimenti e preparazione dei cibi nel rispetto delle prescrizioni del sistema HACCP e delle altre norme vigenti in materia di igiene degli alimenti. I prodotti ittici dovranno essere reperiti dagli operatori della pesca presenti nelle marinerie dell'area GAL. Gli altri alimenti da utilizzare per la preparazione delle ricette dovranno essere reperibili, ove possibile, dai produttori/aziende locali.

Sarà, altresì, a carico dell'aggiudicatario:

- richiesta autorizzazioni – al fine di ottenere tutte le licenze e/o autorizzazioni e/o nulla osta e/o pareri necessari, a norma di legge, in relazione all'organizzazione e manifestazione;
- presidio del luogo dell'evento per tutta la durata (compresa guardiania notturna);



**GAL Terra dei Trulli e di Barsento**

Via Estramurale a Levante n.162, Putignano (BA)  
080 5243477 - [www.galtrulli-barsento.it](http://www.galtrulli-barsento.it)





Gruppo di  
Azione Locale  
**Terra dei Trulli  
e di Barsento**

- servizio di pulizia delle aree prese in consegna e trasporto e conferimento rifiuti (ordinari, speciali e derivanti da allestimento/disallestimento) in discarica; raccolta differenziata garantita.
- trasporto materiali – servizio di facchinaggio/trasporto, carico/scarico materiale riutilizzabile con stoccaggio presso il proprio magazzino; servizio di facchinaggio/trasporto materiali (informativi e di rappresentanza) dalla sede della Stazione Appaltante verso la sede di ciascuna iniziativa e viceversa;
- servizi tecnici e relativa gestione – amplificazione, illuminazione, monitor, note-book, schermi a telo per videoproiettori, videoproiettore e/o attrezzatura per proiezione da PC, connessione Internet, microfoni wireless, servizio di assistenza tecnica specializzata;
- stipula polizza assicurativa – per eventuali danni a persone e/o cose connessi all'effettuazione dell'intera manifestazione in tutte le sue fasi.

**Le attrezzature e gli impianti che si prevede di utilizzare per la realizzazione dei Laboratori del gusto devono essere obbligatoriamente elencati all'interno dell'offerta tecnica, specificando se si intende, eventualmente, realizzare più postazioni operative.**

Tutti i materiali utilizzati per l'allestimento e l'arredamento dello spazio espositivo dovranno essere ignifughi e rispettare, in ogni caso, le normative vigenti in materia di sicurezza; **sarà data priorità alle offerte che prevedono utilizzo di materiali ecosostenibili.**

Resta inteso che saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese relative all'organizzazione dell'evento, ivi comprese quelle per assunzione del personale necessario per il corretto espletamento delle prestazioni, relative all'evento.

#### **B) Attività di comunicazione dei Laboratori del gusto e per le altre attività oggetto degli eventi**

Il servizio prevede la progettazione grafica, redazione, stampa e diffusione di materiale pubblicitario relativo alle attività di cui al tipo A).

I servizi oggetto di offerta dovranno riguardare nello specifico:

**B.1) Ideazione e realizzazione di un *concept* per inserzioni pubblicitarie per carta stampata, web, radio e tv** con relativa progettazione del layout informativi e comunicativi grafici declinati su vari supporti (dépliant, banner, manifesti, inviti, locandine, spot, redazionali). L'Impresa aggiudicataria realizzerà i layout grafici necessari ai formati dei diversi supporti (tv, web, social, carta, manifesto) e i messaggi promo-pubblicitari adatti per la diffusione sui diversi media.

**B.2) Progettazione di un piano di comunicazione coordinata delle iniziative i sotto riportati strumenti:**

- manifesti (cm. 70x100);
- poster (m. 6x3);
- comunicati stampa;
- realizzazione spot (televisivi, radiofonici, web);
- cartelline stampa;
- realizzazione pubbliredazionali (video e/o carta stampata);



**GAL Terra dei Trulli e di Barsento**

Via Estramurale a Levante n.162, Putignano (BA)  
080 5243477 - [www.galtrulli-barsento.it](http://www.galtrulli-barsento.it)





Gruppo di  
Azione Locale  
**Terra dei Trulli  
e di Barsento**

- realizzazione video-documentari prevalentemente dedicati alla pesca e all'area costiera del GAL da proiettare durante le giornate di attività;
- espositori roll-up (cm. 100x200);
- locandine (A3).

**B.3) Realizzazione del materiale indicato nel piano di comunicazione** (che dovrà riportare il logo del GAL, dei Comuni e gli altri loghi obbligatori previsti dai Regolamenti comunitari):

- manifesti (n. 400);
- poster (n. 40);
- comunicati stampa (8);
- realizzazione spot (televisivi, radiofonici, web): n. 8 (min. 30");
- cartelline stampa (n. 100);
- realizzazione pubbliredazionali (video e/o carta stampata): n. 8 (min. 15" per quelli video e/o 15.000 battute per quelli su carta stampata);
- espositori roll-up (n. 8);
- locandine (n. 1.600).

**B.4) Organizzazione, allestimento e gestione n. 8 conferenze stampa (n. 2 conferenze/anno) gestite da addetto stampa professionista;**

**B.5) Piano buying editoria** (min. n. 8 avvisi sulle principali testate locali), radio e TV (pacchetti da n. 200 spot da min. 30"), Web (n. 8 campagne Facebook sponsorizzate – investimento minimo: € 100,00/campagna) e n. 8 banner su principali siti di informazione locale e turistica), piano affissioni e distribuzione.

**B.6) Social media marketing:**

- sviluppo piano editoriale e grafico sui canali social media del GAL con pubblicazione minima di n. 20 post/evento;
- realizzazione contest fotografico che racconti i luoghi e i protagonisti degli eventi, per tutta la durata del servizio attraverso i principali canali social utilizzati e integrati con i migliori hashtag trend presenti on-line

**B.7) Realizzazione, in occasione di ciascun evento, di press-tour destinati ad almeno n. 5 influencer/blogger (di cui almeno n. 2 provenienti da fuori Regione Puglia e con numero follower non inferiore a 20.000) per un totale di n. 8 press-tour.**

**Altri servizi di base:**

- gestione post-evento (registrazione e fornitura elenco dei partecipanti su supporto cartaceo e in file, rassegna stampa, report fotografico e video; relazione tecnica sugli out-put generati da ciascun press-tour – post, insight post, articoli pubblicati etc.);
- servizio fotografico di documentazione di tutti gli eventi;
- monitoraggio dell'iniziativa con indicazione degli indicatori fisici e di risultato, attraverso (a titolo esemplificativo) rilevazione dei contatti e dati sui partecipanti alle manifestazioni, sui principali stakeholders coinvolti, etc.

Si precisa che:



**GAL Terra dei Trulli e di Barsento**

Via Estramurale a Levante n.162, Putignano (BA)  
080 5243477 - [www.galtrulli-barsento.it](http://www.galtrulli-barsento.it)







Gruppo di  
Azione Locale  
**Terra dei Trulli  
e di Barsento**

- l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare almeno n. 3 soluzioni alternative del layout grafico e del *concept* della campagna pubblicitaria proposta;
- la prenotazione degli spazi, la distribuzione dei manifesti nonché i diritti di affissione sono a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- la realizzazione della campagna sui media è a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Per l'esecuzione dell'attività e la fornitura dei servizi relativi all'appalto e per tutta la durata contrattuale, l'aggiudicatario dovrà fornire indicazioni al committente sulla composizione del gruppo di lavoro, i cui membri saranno incaricati di eseguire e coordinare le attività richieste con il presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà fornire una scheda dettagliata sulla composizione del gruppo di lavoro (specificandone ruoli e professionalità); delle suddette figure, l'aggiudicatario dovrà fornire i curricula in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Al fine di garantire la migliore efficacia degli eventi, verranno valutati accordi con associazioni dei pescatori locali e con associazioni sportive presenti sul territorio provinciale in grado di garantire il coinvolgimento dei propri soci per gli eventi **evento velici e di show-cooking**.

Si precisa che l'Impresa, nell'esecuzione dei servizi, dovrà attenersi scrupolosamente a quanto previsto dal presente Capitolato e dalle istruzioni operative fornite dal GAL; non sarà possibile modificare prestazioni di propria iniziativa. I servizi dovranno essere effettuati garantendo la massima diligenza e piena collaborazione con i referenti del GAL.

Il GAL si riserva, comunque, la possibilità di chiedere modifiche alla proposta accettata, senza alcun aggravio di costi; si riserva, altresì, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di respingere le proposte presentate per cui l'Impresa aggiudicataria si obbliga a rinunciare, sin d'ora, ad avanzare pretese economiche o indennizzi di sorta.

Per le prestazioni su individuate, l'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a presentare una dettagliata relazione finale, nella quale si evidenzino gli eventi realizzati e i risultati ottenuti, corredati da documentazione fotografica e video.

I servizi, i prodotti e, in generale, le prestazioni contrattuali dovranno, altresì, necessariamente, essere conformi alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente Capitolato.

In ogni caso, l'Impresa aggiudicataria si obbliga a osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificamente inerenti al settore merceologico cui i servizi appartengono e, in particolare, quelle di carattere tecnico e di sicurezza vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla sottoscrizione del Contratto.

Putignano (BA), 12/07/2019

Il Responsabile del Procedimento

(dott. Raffaele Santoro)