

Allegato A) alla Determinazione DPD019/223 del 12/11/2020



GIUNTA REGIONALE

**DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
SERVIZIO PROMOZIONE DELLE FILIERE E BIODIVERSITÀ – DPD019
UFFICIO PROMOZIONE FILIERE IN AMBITO PSR
VIA CATULLO, 17 - 65127 PESCARA**

**Selezione Rosè
by
Concours Mondial de Bruxelles 2021**

L'Aquila

5-8 marzo 2021

Scheda di progetto tecnico-amministrativa

Sommario

Premessa	2
Selezione Rosè by Concourse Mondial de Bruxelles	2
Il Progetto selezione Rosè	2
WP1 – Coordinamento e Program Management	3
WP2 – Produzione.....	3
WP3 – Comunicazione, editoria e media	4
Budget previsionale di progetto per macro attività	6
Allegato 1 - elenco attrezzature e specifiche	7

Premessa

Con la deliberazione G.R. n. 377 del 06/07/2020 la Giunta Regionale d'Abruzzo ha approvato il "Disciplinare regionale per l'attuazione dell'Art. 2 (Ricerca e sperimentazione), dell'Art. 3 (Assistenza tecnica e divulgazione agricola), dell'Art. 9 (Promozione) e dell'Art. 18 (Cultura alimentare) della L.R. 30 maggio 1997, N. 53 "Interventi nel settore agricolo e agroalimentare" e, in particolare, ha stabilito al TITOLO II i " Criteri e modalità operative per la gestione diretta di eventi ovvero per la concessione di sostegni finanziari per la realizzazione di eventi finalizzati alla promozione e valorizzazione delle produzioni agricole, agroalimentari, zootecniche, della pesca marittima e dell'acquacoltura di qualità nonché di informazione alimentare e corretta utilizzazione dei prodotti agroalimentari nella regione Abruzzo, proposti da soggetti pubblici e privati, senza scopo di lucro, mediante compartecipazione finanziaria dell'Ente Regione".

Nell'ambito dell'attuazione del disciplinare suddetto, con la deliberazione G.R. n. 450 del 27/07/2020 la Giunta Regionale ha approvato, tra l'altro, il "Programma delle iniziative promozionali a gestione diretta e realizzazione eventi in compartecipazione – Anno 2020 e 2021, di cui agli Artt. 5 e 6 del Disciplinare" il quale, tra l'altro, la realizzazione della "Prima selezione mondiale dei vini rosè" nell'ambito del "Concours Mondial de Bruxelles (CMB)" in programma dal 5 all'8 marzo 2021 a L'Aquila – salvo rinvio dovuto a causa di forza maggiore legata all'emergenza epidemiologica da COVID 19 - per una spesa complessiva di € 120.000,00 oneri fiscali inclusi, di cui € 50.000,00 per l'anno 2020 ed € 70.000,00 per l'anno 2021;

Si rappresenta che il marchio della competizione Concours Mondial de Bruxelles è di proprietà di Vinopres S.A., una società attiva da circa 30 anni nel settore degli eventi dell'editoria, delle fiere, dei concorsi e delle pubbliche relazioni.

La missione di Vinopres è quella di fornire ai consumatori una garanzia di indiscutibile qualità dei prodotti provenienti da tutto il mondo.

La prima edizione del Concours Mondial de Bruxelles si è svolta nel 1994 e da allora 14 paesi hanno ospitato la competizione.

Selezione Rosè by Concourse Mondial de Bruxelles

La decisione di realizzare il "Concours Mondial du Rosè" è motivata dalla considerazione che negli ultimi anni è diventata una realtà importante per consumatori e produttori e per i riconoscimenti che questi stanno ottenendo sulla scena internazionale. Per tali ragioni, poco prima della messa in commercio di questa tipologia di vini, nel prossimo mese di marzo 2021 (previsti i giorni dal 5 all'8), si svolgerà nel comune de L'Aquila la prima edizione del "Concours Mondial du Rosè".

Il Progetto selezione Rosè

Le azioni necessarie per la realizzazione del progetto "selezione rosè" del Concours Mondial de Bruxelles sono articolate nei seguenti ambiti operativi:

- Coordinamento e Program management
- Produzione
- Comunicazione, editoria e media
- Amministrazione e Controllo economico-finanziario

Considerando la rilevanza internazionale della competizione, per una migliore organizzazione progettuale è stata ritenuto decisivo articolare il progetto in work package per una più chiara definizione delle attività e delle competenze e responsabilità su queste da parte degli attori coinvolti.

Nell'allegato 1 al presente documento tecnico-amministrativo sono riportate le specifiche e le quantità del materiale necessario all'allestimento della sala degustazione, preparazione delle degustazioni, organizzazione, logistica ecc., come di seguito specificato:

WP1 – Coordinamento e Program Management

In questa azione si prevede la costituzione di un tavolo di coordinamento a cui parteciperà anche il Responsabile nominato dalla Regione Abruzzo.

In particolare, Il tavolo di coordinamento, che svolgerà la funzione di Direzione di progetto, si occupa di:

- Svolgere sopralluoghi, verifiche e incontri con fornitori ed Enti locali.
- Redigere i piani di lavoro finalizzati alla realizzazione della competizione.
- coordinare i gruppi di lavoro costituiti nelle fasi di realizzazione e di gestione della competizione.
- assicurare il completamento delle fasi di realizzazione e gestione del progetto nei tempi previsti oltre la costante verifica degli stati di avanzamento.
- Gestire la contabilità economico e finanziaria di progetto ed il processo di rendicontazione.

WP2 – Produzione

L'azione consiste nell'esecuzione di tutte le attività di progettazione, realizzazione e gestione dell'evento, comprese quelle di approvvigionamento ed allestimento della sala di degustazione e della sala di preparazione delle degustazioni.

Di seguito, l'articolazione delle attività e dei materiali necessari:

a) attività preliminari organizzazione evento

Sala degustazione

- a. definizione accordi per affitto Sala degustazioni e preparazione degustazioni
- b. individuazione e definizione accordo di collaborazione con scuola alberghiera locale per messa a disposizione personale addetto ai Servizi in sala degustazione e sala di preparazione degustazioni

Degustazione

- a. Individuazione, verifica disponibilità e spedizioni inviti ad almeno 60 degustatori internazionali
- b. Individuazione, verifica disponibilità e spedizioni inviti a 10 "special guest" internazionali
- c. Formazione commissioni di valutazione degustazioni (12 circa)
- d. organizzazione e programmazione delle sessioni di degustazione e predisposizione piano di formazione personale incaricato
- e. pianificazione logistica sale di preparazione delle degustazioni e predisposizione piano di formazione personale incaricato
- f. pianificazione logistica delle campionature italiane (magazzino, smistamento e trattamento delle campionature)
- g. organizzazione e programmazione workshop "vini rosè abruzzesi"

Soggiorni

- a. definizione accordi con fornitori per soggiorni degustatori, special guest e staff CMB (circa 78 camere dotate di free wifi, oltre a stanze dedicate per lo stoccaggio del materiale (+/-20mq)
- b. Definizioni accordi con fornitori e organizzazione pranzi/cene degustatori, special guest, staff CMB e staff media e comunicazione
- c. Planning visite presso le aziende vitivinicole della Regione Abruzzo

Mobilità, accoglienza e assistenza degustatori, special guest e staff CMB

- a. planning arrivi e partenze staff CMB e degustatori
- b. planning shuttle trasferimenti staff CMB e degustatori
- c. definizione accordi con fornitori shuttle per trasferimenti:
 - da aeroporto Roma Fiumicino/Pescara a L'Aquila e ritorno
 - shuttle da alberghi verso sala degustazione-e ritorno
 - shuttle verso luoghi di visita e ritorno
- d. definizione accordi con agenzie per:
 - Hostess per accoglienza in aeroporto giorno 4 marzo
 - Hostess per assistenza durante le visite del 5 e 6 marzo pomeriggio

Strumenti e attività di supporto

- a. aggiornamento e manutenzione strumenti e applicazioni informatiche a supporto dell'evento.
- b. Approvvigionamento necklaces per i badges dei degustatori e penne per i degustatori
- c. Definizione e approvvigionamento Welcome pack per i degustatori
- d. Regalistica giornalisti partecipanti alla conferenza stampa del 19 novembre 2020 a Roma
- e. Trasporto a/r Bruxelles - L'Aquila di una pedana con materiale CMB (tablet, stampante, computer, bandierine, etc.)
- f. Approvvigionamento materiale di protezione COVID-19 (mascherine, gel, etc.)

b) Realizzazione evento

Sala degustazione

- a. allestimento sala degustazione e sala di preparazione delle degustazioni

Degustazione

- a. Briefing CMB-degustatori (4 marzo)
- b. Svolgimento competizione (5-8 marzo 2021)
- c. Svolgimento workshop "vini rosè abruzzesi"

Mobilità, accoglienza e assistenza degustatori, special guest e staff CMB

- a. Accoglienza nei punti di arrivo degustatori/"special guest"/staff CMB e trasferimenti nei rispettivi alberghi (4 marzo)
- b. Visite presso aziende vitivinicole della regione Abruzzo (pomeriggi del 5 e 6 marzo)

Comunicazione, editoria e media

- a) Svolgimento cerimonie di premiazione

WP3 – Comunicazione, editoria e media

- a) Individuazione e definizione incarico con agenzia di comunicazione per relazioni con stampa nazionale ed internazionale
- b) Individuazione e definizione incarico fotografo professionista per *reportage* evento

-
- c)* Definizione programma reportage fotografico e video
 - d)* Predisposizione format grafici per roll-up, set di degustazione e schede di degustazione
 - e)* Organizzazione e pianificazione conferenza stampa di presentazione del Concours Mondial de Bruxelles de Rosè ospitato dalla Regione Abruzzo
 - f)* Ideazione e realizzazione Trofei
 - g)* Ideazione e realizzazione del Trofeo speciale Abruzzo consegnato al miglior vino rosè al mondo
 - h)* Organizzazione Cerimonia di Premiazione

Quadro riepilogativo - Budget previsionale di progetto per macro attività

BUDGET CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES - Rosè Selection 2021 (oneri fiscali inclusi)					
OGGETTO	Budget 2020	Budget 2021	Budget Regione Abruzzo 2020	Budget Regione Abruzzo 2021	totale per attività
WP1 - Organizzazione evento					
Coordinamento, sopralluoghi, verifiche e riunioni on site con Enti e fornitori, gestione amministrativa e finanziaria					
Sala di degustazione +/- 450mq				€ 2.648,80	
Fornitura dell'allestimento (tavoli, sedie, tovagliato, bicchieri, sputtchiere, pane ...)				€ 6.200,00	
Sottoscrizione contratto di collaborazione con Istituto alberghiero per servizi di sala degustazione			€ -	€ 6.250,00	
Gestione e manutenzione strumenti e applicazioni informatiche a supporto dell'evento. Assistenza tecnica			€ -	€ -	
Organizzazione e gestione sessioni di degustazione			€ -	€ -	
WP2 - Realizzazione evento					
Pernottamento team CMB			€ -	€ -	
Pernottamento degustatori					
Organizzazione di un workshop sui vini abruzzesi rosé				€ -	
Spostamenti dall'aeroporto di arrivo e verso l'aeroporto di partenza (Roma/Pescara)				€ -	
Spostamenti dall'albergo verso la sala di degustazione e dalla sala di degustazione verso i luoghi da visitare				€ 2.500,00	
Pranzi/cene/visite			€ -	€ 10.950,00	
Invito di 10 "special guests" internazionali			€ -	€ -	
WP3 - Comunicazione					
Agenzia di comunicazione per relazioni stampa nazionale e internazionale			€ -	€ -	
Comunicazione sui social del Concours Mondial de Bruxelles e sul magazine "Vino!"			€ -	€ -	
Conferenza stampa a Roma di presentazione del concorso CMB Rosè Selection ospitato dalla Regione Abruzzo			€ -	€ -	
Cerimonia di premiazione			€ -	€ -	
Ideazione realizzazione del Trofeo Speciale Abruzzo consegnato al miglior vino rosé al mondo			€ -	€ -	
Team Servizio fotografico professionale			€ -	€ -	
Team video			€ -	€ -	
Spese di tipografia (roll up, set di degustazione, schede di degustazione...)			€ -	€ -	
Trofei ideazione e realizzazione			€ -	€ -	
Totale budget per anno e per competenza	Max € 50.000,00		€ -	€ 28.548,80	
	MAX Totale € 91.451,20		€	28.548,80	
Totale Budget					€ 120.000,00

La ditta deve indicare l'importo dell'offerta per singola voce di spesa prevista.

L'importo a base è pari ad **€ 91.451,20** oneri fiscali inclusi (**€ 74.960,00 imponibile + € 16.491,20 IVA 22%**).

Non sono ammesse offerte in aumento.

Allegato 1 - elenco attrezzature e specifiche

Materiali necessari per l'allestimento sala di degustazione e sala di preparazione delle degustazioni

Sala degustazioni

Tavoli per VIP (stampa, invitati selezionati)	8
Tavoli (0,90 m x 0,60 m)	60
Tovaglie (1m x 0,60 m x 0,75 m)	70
Sedie	80
Bicchieri vino (INAO)	260/giorno
Bicchieri acqua	100/giorno
Bottiglie d'acqua abruzzese (possibile sponsor)	200
Sputacchiere	70
Piattino per il pane	70
Penne	120
Tovaglioli	300
Palco + sono	
Leggio	
necklaces	90

Sala preparazione degustazioni

Tavoli da 2m x 80	15
Tovagliato di carta per i tavoli	
Lavabicchieri	1
Frigoriferi	7
Ghiaccio	10 kg/giorno
Contenitore per il ghiaccio	1

Segreteria

Tavoli (2,5m x 0,80 m)	8
Sedie	8
Connessione elettrica	
Connessione internet	