

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Servizi di affitto sale e servizi accessori per l'organizzazione della conferenza finale del progetto europeo TESTEAT (Programma Interreg ITA-CRO)

Art. 2 – Descrizione delle prestazioni

INCONTRO DI PROGETTO, 10 GIUGNO 2026 | PARTECIPANTI: CIRCA 40 | ORARIO: 15:00–18:00

1) utilizzo SALA VIVALDI, allestita a ferro di cavallo con tavoli di dimensione adeguate e 40 sedute, amplificatore con 2 radiomicrofoni; proiettore con collegamento HDMI per ns computer; schermo per proiezioni ml 3 x 2; possibilità di collegare il ns. computer all'audio della sala; connessione wi-fi con fibra ottica;

2) servizio di coffee break per circa 40 persone presso il Chiostro Don Sterpi (ore 15:00 circa), comprensivo di caffè, tè, latte, succhi di frutta, acqua, pasticceria di frolla, biscotteria veneziana e/o alcuni stuzzichini salati.

Il servizio si intende inclusivo di tavoli d'appoggio, stoviglie, tovagliato e personale addetto alla somministrazione.

Il numero esatto dei partecipanti sarà comunicato a ridosso dell'evento; la fattura dovrà essere emessa tenendo conto del numero di partecipanti comunicato in tale occasione.

CONFERENZA FINALE, 11 GIUGNO 2026 | PARTECIPANTI: CIRCA 100 | ORARIO: CONFERENZA 9:00–13:30; A SEGUIRE PRANZO NEL CHIOSTRO FINO ALLE 15:00

1) utilizzo AULA MAGNA allestita a platea con almeno 100 poltroncine con tavoletta; palco per 6 relatori; impianto di amplificazione con 4 microfoni fissi sul palco + 2 radiomicrofoni; proiettore con collegamento HDMI per ns computer sul tavolo dei relatori; schermo fisso; possibilità di collegare il ns computer all'audio della sala; connessione wi-fi con fibra ottica; foyer esclusivo con 2 tavoli vestiti in tessuto per welcome; tavolo d'appoggio a fondo sala per gli/le interpreti che opereranno in modalità bidule (il servizio d'interpretariato sarà a ns. carico);

2) servizio di coffee break per circa 100 persone presso il Chiostro Don Sterpi (ore 11:00 circa), comprensivo di caffè, tè, latte, succhi di frutta, acqua, pasticceria di frolla, biscotteria veneziana e/o alcuni stuzzichini salati.

Il servizio si intende inclusivo di tavoli d'appoggio, stoviglie, tovagliato e personale addetto alla somministrazione.

Il numero esatto dei partecipanti sarà comunicato a ridosso dell'evento; la fattura dovrà essere emessa tenendo conto del numero di partecipanti comunicato in tale occasione.

3) Utilizzo del Chiostro Don Sterpi, allestito con circa 10 tavoli.

4) Eventuale utilizzo della saletta di appoggio attrezzata con lavello e tavoli, a servizio del catering esterno, per attività di preparazione finale (ad es. porzionamento, impiattamento e distribuzione dei pasti); la Stazione Appaltante confermerà se necessario l'utilizzo della sala una volta che avrà individuato il catering esterno; si chiede intanto di prevedere il costo nell'offerta. In fase di fatturazione, tale costo dovrà essere addebitato esclusivamente in caso di effettiva conferma dell'utilizzo.

Art. 3 – Tempi di esecuzione

Le prestazioni dovranno essere eseguite nei giorni 10 e 11 giugno 2026, nel rispetto delle esigenze operative della stazione appaltante.

Art. 4 – Qualità delle prestazioni e verifiche

L'appaltatore si impegna a garantire un livello qualitativo adeguato e coerente con quanto richiesto.

La Stazione Appaltante potrà effettuare verifiche sia in fase di svolgimento delle attività sia in occasione di eventuali sopralluoghi, al fine di assicurare il buon esito dei servizi. Tali verifiche riguarderanno in particolare:

- qualità e adeguatezza degli spazi e degli allestimenti (sale, chiostro, disposizione arredi, comfort dei partecipanti);
- qualità e organizzazione dei servizi catering (coffee break), inclusa la varietà dell'offerta e la gestione di eventuali esigenze alimentari specifiche;
- qualità e affidabilità delle dotazioni tecniche (impianti audio/video, microfoni, proiezioni, connessione Wi-Fi, compatibilità con ns. dispositivi).

Eventuali osservazioni o necessità di adeguamento saranno condivise tempestivamente con l'appaltatore, al fine di individuare le soluzioni più idonee e garantire il corretto svolgimento delle attività.