



**CAPITOLATO TECNICO**  
**Servizi di organizzazione di congressi, eventi e riunioni istituzionali**  
**dell'Agenzia Italiana del Farmaco- CIG 9163169644**

Il Servizio per l'organizzazione di congressi, eventi e riunioni inerenti all'attività istituzionale dell'AIFA dovrà essere svolto secondo le modalità indicate nel presente Capitolato.

### **1. DEFINIZIONE DI EVENTO/I:**

Per Evento/i si intendono i corsi, seminari, convegni, congressi, riunioni e similari tipologie che l'AIFA svolgerà durante il periodo di durata del contratto d'appalto.

Gli eventi verranno organizzati prevalentemente presso la sede istituzionale dell'AIFA attualmente sita a Roma in Via del Tritone nn. 181, 169 e 142 ovvero presso altra sede sempre all'interno del territorio di Roma Capitale che dovesse essere in futuro assegnata all'AIFA ma potranno anche svolgersi in altre ubicazioni sempre all'interno del territorio di Roma Capitale. Gli eventi potranno svolgersi in presenza, in streaming o in modalità "mista".

Si fornisce di seguito una stima meramente indicativa degli eventi che possono essere organizzati, dei partecipanti e dei servizi che possono essere richiesti nel periodo di durata del contratto d'appalto per le esigenze istituzionali dell'Agenzia:

- n. 2 eventi mensili da 3 giorni con 10 partecipanti per i quali è previsto coffee break mattutino, lunch buffet e coffee break pomeridiano;
- n. 1 evento mensile di 1 giorno con 10 partecipanti per i quali è previsto un coffee break pomeridiano;
- n. 1 evento mensile da 1 giorno con 4 partecipanti per i quali è previsto un lunch buffet;
- n. 2 eventi mensili da 1 giorno con 8 partecipanti per i quali è previsto un lunch buffet;
- con cadenza annuale n. 12 eventi misti (streaming/presenza), con possibilità di collegamento da remoto dei relatori, presso la sede AIFA o presso location esterne, con possibilità di welcome coffee o coffee break per i presenti;
- n. 6 cene in ristoranti di fascia I per un numero di ospiti compreso tra 5 e 30;
- n. 6 cene in ristoranti di fascia II per un numero di ospiti compresi tra 3 e 15;
- n. 15 servizi di trasporto;
- n. 700 confezioni 6x500ml di acqua e 2200 kit caffè.

**Si ribadisce, in merito alla quantificazione dei servizi di cui sopra, che trattasi di una quantificazione PURAMENTE INDICATIVA E NON VINCOLANTE per l'AIFA in quanto l'Agenzia, allo stato attuale, non conosce il numero e/o la data e/o la durata esatta degli Eventi né il numero esatto dei partecipanti e/o dei servizi.**

**L'AIFA non garantisce all'Aggiudicatario un corrispettivo minimo per la durata di validità del Contratto né un numero minimo di servizi richiesti per tipologia né un numero minimo di partecipanti.**

Ciò posto, sulla base delle esigenze che si manifesteranno durante il periodo contrattuale, infatti, l'AIFA procederà a richiedere all'Impresa aggiudicataria le singole forniture di servizi indicando con precisione i seguenti dati necessari alla formulazione esatta del costo di ciascun Evento: denominazione, data, durata e sede dell'Evento, numero di partecipanti e servizi richiesti.

L'importo del corrispettivo che sarà, quindi, effettivamente erogato all'Impresa aggiudicataria sarà determinato come segue:

a) per i servizi di catering (Lunch buffet, Coffee break, Cocktail/Light Dinner), Organizzazione cena fuori AIFA:

tale importo è dato dal **Costo del Servizio per persona per giorno**, offerto dall'Impresa aggiudicataria nella propria Offerta Economica, moltiplicato per il totale degli effettivi servizi di volta in volta richiesti dall'AIFA. Ad esempio, nel caso di un Evento con durata di tre giorni per il quale si richiede il servizio di Coffee break per 10 partecipanti per il primo giorno, 17 per il secondo giorno e 13 per il terzo giorno, il corrispettivo sarà dato dal Costo del Servizio Coffee break per persona per giorno indicato nell'Offerta Economica dall'Aggiudicataria moltiplicato per 40 [10+17+13] Coffee break richiesti e resi in occasione dell'Evento.

b) per i servizi di hostess, attrezzatura di sala:

tale importo è dato dal **Costo del Servizio per giorno (nel caso di richiesta hostess il costo è per giorno per persona)**, offerto dall'Impresa aggiudicataria nella propria Offerta Economica, moltiplicato per le ore e/o il numero effettivo di giornate dell'Evento sulla base di quanto di volta in volta richiesto dall'AIFA. Ad esempio, nel caso di un Evento con durata di tre giorni, il corrispettivo sarà dato dal Costo del Servizio per giorno indicato nell'offerta economica dall'Aggiudicataria moltiplicato 3 giorni.

Il prezzo indicato nell'offerta per i servizi di hostess e di attrezzatura di sala deve essere riferito a una durata dell'Evento Full Day. Allorché la durata dell'Evento fosse Half Day, si applicherà l'importo indicato nell'offerta ridotto del 40%.

c) per i servizi registrazioni audio-video:

tale importo è dato dal **Costo del Servizio per ora** offerto dall'Impresa aggiudicataria nella propria Offerta Economica, moltiplicato per il numero ore di registrazione richiesto dall'AIFA. Qualora venisse richiesto esclusivamente il servizio di registrazione audio, si applicherà l'importo indicato nell'offerta ridotto del 50%.

d) per i servizi di fornitura acqua e kit per caffè:

tale importo è dato dal **Costo del Servizio** offerto dall'Impresa aggiudicataria nella propria Offerta Economica, moltiplicato per il numero di kit o pezzi di volta in volta richiesti dall'AIFA;

e) per i servizi di Trasporto:

tale importo è dato dal **Costo del Servizio** offerto dall'Impresa aggiudicataria nella propria Offerta Economica, moltiplicato per ora per tipologia di mezzo di volta in volta richiesto dall'AIFA.

## 2. TIPOLOGIA DI SERVIZI:

In particolare, ove di volta in volta richiesti dall'AIFA, dovranno essere forniti i seguenti servizi e le seguenti forniture:

### a) Catering

Per ciascuno dei partecipanti e per ogni giorno di svolgimento dell'Evento, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla fornitura e somministrazione di una o più delle seguenti categorie di catering:

- il *Welcome Coffee/Coffee Break*, richiedibile di mattina e/o pomeriggio, deve comprendere: caffè e caffè decaffeinato, latte, thè, acqua minerale naturale e frizzante, succhi di frutta, piccola pasticceria secca, piccola pasticceria fresca, pasticceria salata;
- il *Lunch Buffet* deve comprendere: acqua (almeno mezzo litro per persona) minerale naturale e frizzante, vino D.O.C. (almeno un quarto di litro per persona) bianco e rosso, succhi di frutta, due primi piatti, un secondo piatto, un contorno, un dessert, frutta, caffè e caffè decaffeinato;

- il *Cocktail/Light Dinner* deve comprendere almeno: due cocktail analcolici, acqua minerale naturale e frizzante, succhi di frutta, vino D.O.C. bianco e rosso, antipasti, due primi caldi, un secondo piatto, contorni, pane, frutta e dessert, caffè e caffè decaffeinato.

Con riferimento al Menù:

prima di ogni corso e/o seminario, l'Impresa aggiudicataria è tenuta a descrivere dettagliatamente il menù proposto indicando la qualità e la provenienza dei cibi, le modalità di cottura, la varietà, ecc. attenendosi scrupolosamente a quanto dichiarato per ognuna delle tipologie.

È obbligatorio, qualora richiesto, fornire menu che comprendano scelte di cibi per persone celiache, vegetariane, vegane e per osservanti delle religioni ebraica, induista e musulmana.

Particolare attenzione e cura dovranno essere dedicate alla qualità degli alimenti che dovranno essere freschi e variare in base alla stagionalità, di provenienza certificata e preferibilmente artigianali.

**Deve essere compreso nel prezzo almeno n.1 cameriere ogni 15 partecipanti all'Evento.** Per un numero di partecipanti inferiori a 15 è in ogni caso garantita la presenza di n.1 cameriere.

Il servizio deve comprendere tutti i materiali necessari all'allestimento (posateria in acciaio, piatti in porcellana, bicchieri in cristallo, tovagliato in tessuto e tovaglioli monouso) nel rispetto delle normative vigenti.

Il Fornitore provvederà, a proprie cure e spese, all'adattamento e all'adeguamento dei locali messi a disposizione dall'AIFA e all'allestimento di tutte le attrezzature nel rispetto delle normative vigenti.

Il Fornitore è tenuto a mantenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro i locali, le strutture, gli arredi, gli impianti nonché le attrezzature e le apparecchiature fornite, e infine mantenere gli spazi assegnati in uno stato di adeguata pulizia, disinfezione e di "agibilità", nel rispetto delle normative vigenti, provvedendo alle spese necessarie. Resta inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della "riconsegna" saranno valutati da AIFA e addebitati al Fornitore mediante apposito verbale di constatazione.

La preparazione di tutto l'occorrente, la perfetta esecuzione del servizio dovrà terminare entro e non oltre la mezz'ora precedente l'inizio dell'evento.

Nello svolgimento del servizio, il Fornitore dovrà garantire, per tutta la durata dell'evento, uno standard di elevata qualità e il rispetto delle norme che disciplinano la somministrazione di generi alimentari, con condizioni e modalità da concordare con AIFA provvedendo all'approvvigionamento dei cibi, delle bevande e dei prodotti in vendita, garantendone l'alta qualità.

Tutto il personale impiegato deve indossare una uniforme ed essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste dalla normativa vigente. Su semplice richiesta, il personale è tenuto a esibire la tessera sanitaria.

Al termine dell'evento, il Fornitore è tenuto al riordino del/i locale/i, allo sgombero e al ricovero dei tavoli, alla rimozione delle carte e dei rifiuti vari.

Il Fornitore dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni, permessi, nulla osta, ecc. e osservare tutte le prescrizioni di legge necessarie e sotto la propria ed esclusiva responsabilità e a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata e indenne l'AIFA da ogni eventuale pretesa di terzi.

Il Fornitore è tenuto a osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico sanitaria e di sicurezza, sia in tema di pulizia di attrezzature e apparecchiature che siano utilizzati per ogni intervento nella manipolazione, conservazione, somministrazione degli alimenti e delle bevande, sia

dell'autocontrollo sanitario sia delle analisi dei punti critici dei prodotti di lavoro. In particolare, il Fornitore dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi acquistati e somministrati. In ogni momento AIFA potrà effettuare controlli sulla qualità e preparazione dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature ed apparecchiature impiegate.

Il Fornitore sarà responsabile del comportamento del proprio personale.

#### **b) Servizio di organizzazione cena fuori AIFA**

L'Impresa aggiudicataria dovrà organizzare il servizio previa presentazione all'AIFA di almeno n. 4 proposte di ristoranti, ubicati nel Municipio 1, in particolare in zona adiacente alla sede dell'AIFA (raggiungibile a piedi) e/o n. 4 proposte di ristoranti ubicati nel centro storico di Roma o in altra zona che verrà indicata al momento della richiesta.

Si precisa che il numero di commensali varia da evento a evento e non è garantito un numero minimo.

Le proposte dovranno riportare:

- l'indicazione dei relativi menu dall'antipasto al dolce, comprensivi di vini e bevande;
- l'indicazione dei ristoranti proposti con gli indirizzi.

Le proposte dovranno essere di adeguato livello qualitativo avuto riguardo alla rilevanza istituzionale degli ospiti dell'Agenzia. In particolare, le tipologie di ospiti potranno essere:

- 1) Fascia I: ospiti di elevato livello istituzionale;
- 2) Fascia II: ospiti di medio livello istituzionale.

Nella richiesta del Servizio, l'AIFA sarà tenuta a specificare al fornitore aggiudicatario la relativa Fascia di livello.

Nel caso in cui l'Agenzia reputasse nessuna delle proposte di adeguato livello qualitativo rispetto alla tipologia di ospiti (Fascia I o Fascia II) indicata, chiederà all'Impresa aggiudicataria di presentare entro il termine di 2 giorni una rosa di ulteriori 4 preventivi. Ove anche in questo caso i preventivi presentati non risultassero adeguati, si procederà all'individuazione del ristorante/menu di concerto tra le Parti.

È fatta salva l'applicazione della penale di euro 500,00 in caso di proposte di ristoranti palesemente scadenti e inadeguati ove tale circostanza sia riscontrabile tramite recensioni.

#### **c) Servizio di hostess**

L'Impresa aggiudicataria dovrà garantire un servizio di assistenza agli eventi finalizzato a un insieme di attività di supporto quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, ricevimento, assistenza e accoglienza dei partecipanti, assistenza di sala, distribuzione di materiale informativo e/o pubblicitario, segreteria e reception.

Il personale addetto a fornire il servizio, oltre ad avere una buona attitudine alle relazioni con il pubblico e conoscere la lingua italiana e inglese (in caso di eventi con ospiti internazionali), deve avere esperienza nel settore.

Hostess e steward dovranno essere presenti un'ora prima dell'evento e trattenersi sino all'uscita dei partecipanti all'evento. Le divise sono a carico del Fornitore che doterà il proprio personale di abbigliamento o uniforme consono al servizio. Il personale dovrà essere a conoscenza delle normative vigenti e metterle scrupolosamente in atto.

Il prezzo indicato nell'offerta per tale servizio deve essere riferito all'unità di misura (persona) e a una durata dell'Evento Full Day.

#### **d) Servizi tecnici e attrezzatura di sala**

L'attrezzatura di sala potrà prevedere diverse tipologie di servizi tecnici funzionali alla migliore riuscita dell'evento che potrà essere:

- in presenza;
- in modalità mista presenza/live streaming (con possibilità di interventi da remoto e/o webinar);
- esclusivamente in live streaming (con possibilità di interventi da remoto e/o webinar);

#### **d1) I servizi tecnici e l'attrezzatura per l'allestimento della sala per eventi in presenza devono includere:**

- max n. 3 pc portatili;
- max n. 4 monitor plasma 46 pollici;
- n. 1 podio (per il quale non è richiesto un materiale specifico);
- n. 1 mixer;
- n. 1 impianto audio inclusivo di: min. n. 4 microfoni fissi (tutti di uguale misura e tipologia); su richiesta il Fornitore si impegna a fornire senza ulteriori costi ulteriori microfoni fino a max 10; max n. 3 radiomicrofoni c.d. "gelati".

#### **d2) I servizi tecnici e l'attrezzatura per eventi esclusivamente in streaming e/o webinar o in modalità mista, presenza/live streaming, devono includere:**

- max n. 3 pc portatili;
- max n. 4 monitor plasma 46 pollici;
- n. 1 podio (per il quale non è richiesto un materiale specifico);
- n. 1 mixer;
- n. 1 impianto audio inclusivo di: min. n. 4 microfoni fissi (tutti di uguale misura e tipologia); su richiesta il Fornitore si impegna a fornire senza ulteriori costi ulteriori microfoni fino a max 10; max n. 3 radiomicrofoni c.d. "gelati".
- servizi tecnici e attrezzatura per servizio di live streaming sul canale YouTube dell'Agenzia o su altro canale dedicato (comprensivi di personale tecnico);
- servizi tecnici e attrezzatura per webinar, con disponibilità di piattaforma dedicata (comprensivi di personale tecnico);
- servizi tecnici e attrezzatura per le riprese (da 1 a 3 telecamere, fisse o a spalla, con operatore/i video);
- servizio di regia video (comprensiva di personale tecnico);
- servizio tecnico e attrezzatura per la diffusione sonora;
- luci di scena.

In caso di eventi in modalità in presenza o mista, su richiesta di AIFA, il Fornitore si impegna a fornire altresì:

- allestimento talk show: poltroncine (min. 2 max 4) e tavolo basso;
- kit per interpretariato inclusivo di tutte le attrezzature necessarie (es. trasmettitori con radiomicrofono, radioricevitori con auricolari e cuffie): fino a 20 ospiti.

Il Fornitore si impegna a garantire la fornitura, il trasporto, l'allestimento, il montaggio e lo smontaggio degli impianti negli e dagli spazi assegnati, comprese eventuali attività di manutenzione ordinaria e straordinaria e quant'altro necessario alla predisposizione degli impianti, compresi tutti

gli allacci dell'impianto elettrico, delle linee telefoniche e delle connessioni in rete. Il servizio è comprensivo della manodopera necessaria, con le abilitazioni richieste dalla normativa vigente per i lavori in elevazione e per ogni intervento che si rendesse necessario per il corretto funzionamento degli impianti. Prima dell'inizio dell'evento il Fornitore è tenuto a smaltire eventuale materiale di risulta. Tutti gli impianti dovranno essere collaudati ed essere a norma con le leggi vigenti. Salvo diverso accordo tra le parti, la consegna degli impianti già allestiti a regola d'arte, completi e funzionanti, dovrà essere effettuata entro e non oltre un'ora dall'inizio dell'evento.

Sono a carico del Fornitore la documentazione tecnica delle luci, dei sistemi audio-video, degli impianti di collegamento alla linea elettrica e di tutti gli altri impianti forniti, le certificazioni di conformità CEE dei materiali elettrici, la documentazione tecnica delle eventuali installazioni, i certificati di collaudo degli impianti.

Lo smontaggio degli impianti dovrà essere effettuato alla chiusura dell'evento nei tempi e nei modi stabiliti dall'organizzatore. Qualsiasi onere o responsabilità derivante dal ritardo nell'effettuazione dei lavori di smontaggio dovrà essere imputato al Fornitore.

Il Fornitore è tenuto a prestare assistenza tecnica durante lo svolgimento dell'evento e dovrà efficacemente raccordarsi e cooperare, ove necessario, con altri soggetti eventualmente coinvolti in servizi integrativi. È onere del Fornitore provvedere alla compilazione e all'inoltro di autorizzazioni, dichiarazioni e/o certificazioni di omologazione, conformità e antincendio di tutti i materiali utilizzati e comunque di tutto quanto richiesto ai fini dell'allestimento degli impianti.

Durante lo svolgimento del servizio i Fornitori sono tenuti a rispettare e far rispettare le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro emanate con D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni e le normative anti COVID-19.

Il Fornitore dovrà usare nella conduzione del servizio la diligenza del "buon padre di famiglia", avrà l'obbligo di segnalare con immediatezza ad AIFA tutte quelle circostanze e fatti che, rilevanti nell'espletamento dei propri compiti, possono pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi. Si obbliga, altresì, a rilevare AIFA da qualsiasi azione che possa essergli intentata da terzi o per mancato adempimento degli obblighi contrattuali o per trascuratezza o colpa nell'adempimento dei medesimi. Restano a carico del Fornitore eventuali responsabilità per danni agli impianti derivanti da caso fortuito o da forza maggiore.

#### **e) Registrazioni audio/video**

Eventuali registrazioni degli eventi e consegna del prodotto tramite un supporto atto a garantire la riservatezza dei contenuti. Il tempo di registrazione dipenderà dalla durata dell'Evento e il corrispettivo sarà erogato ad ora.

L'AIFA ha la piena ed esclusiva proprietà del contenuto audiovisivo e dei relativi diritti di proprietà intellettuale, ovvero può concederne, previa espressa autorizzazione, la concessione di una licenza d'uso del contenuto audiovisivo in capo al Fornitore.

Il Fornitore si impegna a concedere tutti i diritti, le facoltà e le autorizzazioni necessarie o anche solo opportune per garantire il pieno e pacifico utilizzo e/o lo sfruttamento prodotto dei contenuti audiovisivi (inclusi, ad esempio, l'immagine dei soggetti ritratti e i relativi dati personali, la musica sincronizzata) in conformità all'oggetto del contratto, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia. Il Fornitore garantisce la conformità dei contenuti audiovisivi realizzati – inclusi tutti i contenuti audiovisivi oggetto del Contratto – alle prescrizioni di legge vigenti, con particolare riferimento alle disposizioni in materia di contrassegno SIAE di cui all'art. 181-bis della legge n. 633/1941. Il Fornitore, pertanto, si impegna a consegnare i videogrammi dotati di apposito contrassegno SIAE, essendo a suo esclusivo carico tutte le pratiche inerenti la richiesta, l'ottenimento e l'apposizione di detti contrassegni, nonché i relativi oneri, che si devono ritenere compresi nel Prezzo. Il Fornitore garantisce e manleva il Soggetto Aggiudicatore nei confronti di eventuali pretese

di soggetti terzi, siano essi autori, artisti interpreti ed esecutori, produttori esecutivi, maestranze utilizzate nell'attività di produzione, titolari di diritti sull'immagine o sui dati personali. Sono fatti salvi esclusivamente gli equi compensi non rinunciabili previsti dalla legge con riferimento all'utilizzo che verrà fatto dal Soggetto Aggiudicatore, quali ad esempio l'equo compenso spettante all'autore di opere musicali, cinematografiche, audiovisive o di sequenze di immagini in movimento ai sensi dell'art. 18-bis e dell'art. 46-bis l. 633/1941, di cui si farà carico il Soggetto Aggiudicatore.

Nel prezzo indicato nell'offerta per tale servizio deve essere, altresì, incluso il costo di tutta l'eventuale attrezzatura necessaria per la realizzazione ottimale del servizio.

**f) Fornitura di acqua e kit per caffè**

È prevista la fornitura, su richiesta dell'AIFA, anche di:

- kit per caffè comprensivo di: cialda per caffè tipo Nespresso, bustina di zucchero, bicchierino e palette in materiali ecosostenibili;
- acqua minerale naturale e frizzante da 500ml in confezioni da 6 bottiglie.

**g) Servizi di trasporto**

Per tale servizio si intende il trasporto con pullman o minivan, a seconda del numero delle persone da trasportare, nel rispetto delle normative vigenti, per spostamenti all'interno del territorio della Città Metropolitana di Roma Capitale.

Dovrà essere quotata una "tariffa oraria" per tipologia di mezzo, tenuto conto che dovranno essere quotati i costi orari per:

- minivan (per massimo 9 passeggeri, autista incluso);
- minibus (per massimo 16 passeggeri, autista incluso);
- autobus (per un numero di passeggeri superiore a 16, autista incluso).

**3. MODALITA' DELLA RICHIESTA DEL SERVIZIO**

L'AIFA procederà a richiedere all'Impresa aggiudicataria le singole forniture di Servizi con un termine di preavviso di n. 2 giorni lavorativi per i Servizi di cui alla lettera a) e di n. 5 giorni lavorativi per i restanti Servizi.

La richiesta verrà formulata via mail all'indirizzo che verrà comunicato dall'Impresa aggiudicataria, e conterrà l'indicazione esatta dei seguenti dati necessari alla formulazione esatta del costo di ciascun Evento: denominazione, data, durata e sede dell'Evento, numero di partecipanti e servizi richiesti.

Il Fornitore aggiudicatario non dovrà tenere in considerazione richieste di servizi pervenute in modalità diverse da quelle sopra indicate e/o provenienti da persona diversa dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto indicato all'art. 6.1 dello Schema di Contratto o da persona dallo stesso autorizzata.

\*\*\*

SI PRECISA CHE TUTTO QUANTO SOPRA DOVRÀ ESSERE CONSIDERATO DALLE IMPRESE OFFERENTI AL FINE DI DETERMINARE:

il "COSTO DEL SERVIZIO PER PERSONA" per i servizi di: Catering, Organizzazione cena fuori AIFA;

il "COSTO DEL SERVIZIO PER PEZZO" per i servizi di fornitura acqua e kit per caffè;

il "COSTO DEL SERVIZIO PER ORA PER TIPOLOGIA DI MEZZO" per i servizi di: Trasporto;

il "COSTO DEL SERVIZIO PER GIORNO" per i servizi di: Hostess, Servizi tecnici e Attrezzatura di Sala;

il "COSTO DEL SERVIZIO PER ORA" per i servizi di: Registrazioni audio-video.