



Provincia di Padova
AREA TECNICA
UFFICIO AGRICOLTURA E CAVE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Proposta n. 2885 del 2024

Determina n. 1192 del 30/10/2024

**Oggetto: SAPORI D'AUTUNNO 2024. AFFIDAMENTO D'INCARICO
CIG B40327998B**

IL DIRIGENTE

VISTE: la deliberazione del consiglio provinciale n. 21 di reg. del 22.11.2023 mediante la quale è stato approvato il documento unico di programmazione 2024-2026 (d.u.p.) e la deliberazione del consiglio provinciale n. 27 di reg. del 21.12.2023 con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2024-2026 ed i relativi allegati;

CONSIDERATO il Decreto Presidenziale n. 199 di reg. del 22.12.2023 avente ad oggetto l'approvazione del piano di gestione dell'ente riferito all'anno 2024, in particolare l'Azione n. 1 "Interventi di sviluppo del settore tutela e promozione dei prodotti tipici"- "Realizzazione di iniziative, anche concordate con altri Soggetti pubblici/privati, con riguardo in particolare alla produttività e competitività del settore agricolo alla valorizzazione, conoscenza e vendita dei prodotti locali, alla sostenibilità, alla corretta alimentazione, alla multifunzionalità".

CONSIDERATO che il territorio della provincia di Padova è caratterizzato dalla presenza di prodotti agricoli ed agroalimentari tipici di elevata qualità, risultato della condivisione di un gusto sviluppatosi nel tempo, espressioni dell'ambiente, della cultura, dell'arte e delle tradizioni che caratterizzano il contesto padovano, molti dei quali tutelati nelle denominazioni di origine o riconosciuti quali "prodotti tradizionali" nell'apposito elenco ministeriale;

RILEVATO che detti riconoscimenti creano al mondo agricolo nuove opportunità di reddito e di sviluppo e rappresentano per il consumatore utili riferimenti nelle scelte di prodotti garantiti e qualitativamente validi;

Determ. n. 1192 del 30/10/2024
pag.1/ 5

RICORDATO che da vari anni la Provincia, in collaborazione con le Organizzazioni Agricole provinciali, il Comune di Padova organizza le iniziative denominate “Sapori di Primavera” e “Sapori d'Autunno” che si svolgono nei luoghi più caratteristici e ricchi di storia della città di Padova, per far conoscere ed acquistare le migliori produzioni agroalimentari del territorio provinciale;

RILEVATO che le suddette manifestazioni costituiscono ormai appuntamenti consolidati e particolarmente attesi dai produttori, dai consumatori e dagli Enti che vi partecipano;

CONSIDERATO che questa edizione di “Sapori d'Autunno” si svolgerà in Prato della Valle (Lobo di Santa Giustina) nelle date di 15-16-17 novembre all'interno di un'ampia tendostruttura riscaldata, dotata di spazi espositivi, area convegni ed area ristorazione;

DATO ATTO del fattivo coinvolgimento delle maggiori Organizzazioni Agricole Provinciali (Coldiretti, CIA e Confagricoltura);

DATO ATTO che tra le novità di quest'anno c'è la presenza di tutti gli Istituti scolastici di indirizzo Agrario Agroalimentare e Agroindustriale: De Nicola (Pieve di Sacco), J F Kennedy (Monselice) e Duca degli Abruzzi (Padova) che parteciperanno con dei laboratori dimostrativi e pratici aperti al pubblico e tenuti da studenti ed insegnanti;

DATO ATTO che l'Istituto Alberghiero Pietro d'Abano realizzerà in occasione dell'inaugurazione, una importante degustazione guidata, sia realizzando le pietanze che spiegandone le qualità al pubblico presente;

CONSIDERATA la complessità dell'organizzazione della manifestazione che, in questa edizione, richiede di affidarne la realizzazione ad una ditta che abbia le competenze per potenziare:

- la promozione del territorio e dei suoi prodotti,
- la conoscenza del patrimonio culturale della città,
- il coinvolgimento delle aziende presenti,
- la partecipazione del pubblico ad attività specifiche di workshop, laboratori ed approfondimenti,
- la comunicazione on line e off line in grado di coinvolgere ed attirare il pubblico;

DATO ATTO dell'intenso programma che questa Provincia vuole realizzare a partire dal giorno dell'inaugurazione, durante la quale si terrà un convegno che coinvolgerà l'Università di Padova ed il Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica;

CONSIDERATO che nei giorni 16 e 17 novembre è previsto un calendario molto fitto di appuntamenti che coinvolgeranno il pubblico con attività proposte: dalle fattorie didattiche, laboratori, workshop ed approfondimenti condotti dalle Associazioni di Categoria Agricole, Consorzi, Istituti scolastici, Enti ecc.. volti a scoprire il territorio ed i suoi prodotti di eccellenza;

DATO ATTO che è prevista un'area dedicata esclusivamente alla preparazione dei prodotti locali affinché possano essere gustati e conosciuti dal pubblico;

CONSIDERATA anche l'ampia offerta culturale proposta in questa edizione, in cui sarà possibile accedere, su prenotazione, a visite guidate per approfondire la conoscenza del territorio attraverso la scoperta di alcuni siti della Città di Padova, accostata al patrimonio eno-gastronomico locale;

CONSIDERATO che l'importo del presente affidamento è inferiore ad € 140.000,00, e quindi non vi è l'obbligo del preventivo inserimento nel programma triennale di acquisti di

beni e servizi di cui all'art. 37 del Dlgs n.36/2023; trattandosi di un affidamento d'importo inferiore ad euro 140.000,00 e, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, questa Amministrazione può, ai sensi dell'art. 62, comma 1, del Dlgs n.36/2023, procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione della fornitura/servizio in oggetto;

DATO ATTO che l'art. 50, comma 1, let. B) del Dlgs n.36/2023 stabilisce che per gli affidamenti di contratti di servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, si debba procedere con affidamento diretto, anche senza consultazione di più operatori economici;

DATO ATTO che l'art. 17, comma 2, del Dlgs n. 36/2023 prevede che in caso di affidamento diretto, la decisione a contrarre individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale;

DATO ATTO di fare ricorso al Mercato Elettronico della P.A., procedendo tramite R.d.O. per l'acquisizione di servizi e fornitura di beni per l'organizzazione della manifestazione "Sapori D'Autunno 2024";

DATO ATTO che in conformità alle disposizioni in materia di tracciabilità finanziaria ex art. 3 della legge n. 136/2010 come modificato con D.L. n. 187/2010 convertito in legge n. 217/2012, al presente procedimento è stato attribuito il CIG B40327998B;

CONSIDERATO che ai sensi del citato art. 17 e dell'art. 192 del TUEL, il presente procedimento è finalizzato alla stipulazione di un contratto per l'affidamento di servizi e fornitura di beni, le cui caratteristiche essenziali sono individuate nell'allegato capitolato;

ACQUISITO il Progetto per la realizzazione di Sapori d'Autunno 2024, inviato il 21 agosto 2024, ed acquisito al Prot Provinciale con n. Prot Prov n. 74311 del 29.10.2024, con cui venivano elencate da Ideastand Srl P. IVA 04355450281 con sede legale in Conselve (PD) via Matteotti 121, cap 35026, le prestazioni ed i servizi richiesti per la realizzazione della manifestazione "Sapori d'Autunno 2024", nei tempi e con le modalità contenute nella richiesta sopra indicata, per un importo complessivo di euro 65.904,00 (inclusa IVA e oneri per la sicurezza)

RITENUTO di impegnare suddetta spesa per la promozione e valorizzazione dei diversi comparti, dei prodotti tipici e di qualità, della sostenibilità delle produzioni, della produttività e competitività del sistema, della conoscenza del mondo rurale, della tutela dell'ambiente, del territorio, anche in collaborazione con altri Enti ed Organismi.

RITENUTA congrua la spesa sopraindicata in relazione alla quantità e qualità delle prestazioni richieste e, conseguentemente, ritenuto di procedere all'affidamento diretto dell'incarico ed al relativo impegno di spesa;

VERIFICATA la regolarità documentale relativa alla ditta Ideastand Srl P. IVA 04355450281 con sede legale in Conselve (PD) via Matteotti 121, cap 35026.

CONSULTATO il fascicolo dell'operatore economico FVOE 2.0, di cui all'art. 24 del D.Lgs. 36/2023 nel sito di ANAC e verificata l'assenza di cause di esclusione automatiche e di esclusione non automatiche a mezzo dei seguenti documenti disponibili in corso di validità estratti:

- il certificato dell'Anagrafe delle sanzioni amministrative dipendenti da reato;
- il Casellario ANAC;

- la posizione di regolarità fiscale;
- il certificato del Casellario Giudiziale al nome dell'Amministratore Unico;
- il registro impresa;

VISTO il Decreto Presidenziale n. 103 del 02/09/2024 relativo al conferimento degli incarichi dirigenziali;

ACCERTATA la propria competenza in materia;

PRESO ATTO che il presente provvedimento comporta impegno di spesa ed è trasmesso al Responsabile del Servizio "Finanziario" ai sensi dell'art. 183 comma 7 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 per il relativo visto che attesta la copertura finanziaria;

DETERMINA

- 1) di procedere, per le motivazioni indicate in premessa, alla realizzazione dell'iniziativa "Sapori d'Autunno 2024" a Padova nei giorni 15-16-17 novembre a Padova "Prato della Valle" con il Comune di Padova e le maggiori Organizzazioni Agricole Provinciali;
- 2) di affidare la realizzazione dell'evento con le modalità e le condizioni contenute nel disciplinare d'incarico allegato alla presente alla ditta Ideastand Srl, P. IVA 04355450281 con sede legale in Conselve (PD) via Matteotti 121, cap 35026 e di impegnare a tal fine la somma di euro 65.904,00 inclusa IVA e inclusi gli oneri per la sicurezza;
- 3) che l'affidamento della fornitura di beni e servizi sarà formalizzato tramite gli strumenti di acquisto presenti nel Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA), e concluso mediante lo scambio di documenti di offerta e stipula sottoscritti con firma digitale dal fornitore e dalla Provincia di Padova, come previsto dall'art. 53 delle "Regole del sistema di e - procurement della Pubblica Amministrazione" di Consip; 3;
- 4) che la predetta fornitura di beni e servizi sarà oggetto di annullamento in caso di accertata sussistenza di motivi ostativi, come in narrativa indicato;
- 5) di dare atto che con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, non sono rilevabili rischi da interferenza relativamente all'esecuzione del servizio in oggetto e pertanto non sussistono oneri per la loro eliminazione e non vi è neppure l'obbligo di redigere il D.U.V.R.I.;)
- 6) di imputare la spesa complessiva di euro 65.904,00 (inclusa IVA) CIG B40327998B alla missione 16, programma 1, capitolo 160110302504/0 "Interventi di sviluppo agricolo – Servizi" del bilancio esercizio 2024 gestione competenza;
- 7) di dare atto che, secondo quanto previsto nelle condizioni poste nel disciplinare d'incarico il concorso finanziario delle ditte partecipanti all'iniziativa, al netto di eventuali spese per variazioni e/o imprevisti, sarà rendicontato ad attività conclusa e scontato, come eventuali altre riduzioni autorizzate, in sede di fatturazione dalla ditta affidataria e costituirà economia di spesa rispetto all'impegno sopra indicato;
- 8) di attestare, ai sensi del principio della competenza finanziaria di cui al D. Lgs. 118/2011 – allegato 4/2, che l'esigibilità della suddetta spesa è prevista nell'anno 2024

Sottoscritto dal Dirigente

Determ. n. 1192 del 30/10/2024
Pag.4/ 5

(GRANDIN SAMUELE)
con firma digitale



OGGETTO: Capitolato riguardante l'organizzazione della manifestazione “SAPORI D’AUTUNNO 2024”

1. MOTIVAZIONI ED OBIETTIVI

La Provincia di Padova intende presentare un progetto molto articolato che tocchi numerose competenze tra cui: la promozione del territorio, l'informazione e la formazione sul settore agricolo, la tutela dell'ambiente, la valorizzazione del territorio dei Colli Euganei candidato a diventare patrimonio UNESCO e la formazione degli Istituti scolastici di secondo grado ad indirizzo Agrario e Alberghiero.

L'obiettivo è coniugare l'importanza delle tradizioni agricole della nostra provincia nel rispetto dell'ambiente e della tutela del territorio.

In particolare, si vogliono valorizzare le eccellenze delle nostre produzioni agricole locali per far comprendere, anche ai più giovani la grande professionalità che esse richiedono.

Sarà determinante riuscire a destare nei confronti della cittadinanza tutta, curiosità ed interesse verso il mondo rurale locale e far comprendere l'inestimabile valore dei nostri prodotti agricoli, che costituiscono un patrimonio unico anche in termini di caratteristiche di salubrità, valori nutrizionali ed organolettici.

2. OGGETTO DELL'INCARICO

E' richiesta l'organizzazione dell'iniziativa promozionale “SAPORI D’AUTUNNO 2024” che si terrà a Padova presso il Lobo di Santa Giustina nei giorni di **venerdì 15, sabato 16 e domenica 17 novembre**, con vendita, promozione e degustazione di prodotti del territorio padovano oltre alla realizzazione di laboratori, workshop, convegni e momenti di approfondimento.

La valorizzazione del territorio attraverso: la selezione di produzioni agricole di eccellenza del territorio provinciale, l'individuazione di percorsi naturalistici, oltre ad approfondimenti che interesseranno i temi ambientali legati all'agricoltura, alla formazione scolastica di settore, esperienze educative declinate in diverse forme: laboratori di show cooking, fattorie didattiche ed approfondimenti curati da professionisti del settore)

Target di riferimento: famiglie, turisti, interessati ai prodotti a Km “zero”, giovani.

3. PRESTAZIONI RICHIESTE

Alla Ditta aggiudicataria sono richieste le seguenti prestazioni:

A) FORNITURA, INSTALLAZIONE, ALLESTIMENTO DI:

- Una tendostruttura di almeno m 25 x 40 in alluminio e teli di tamponamento in PVC bianco certificato ignifugo classe 2 del tipo oscurante per il tetto e laterali, timpano di testata lato ingresso in cristal trasparente, con altezza laterale superiore a 3,10 m. Pavimentazione in legno trattata ignifuga classe 1 con sottostruttura reticolare in ferro completa di n. 3 rampe per disabili. Fornitura di n. 3 porte con maniglione antipánico di larghezza almeno di 240 cm impianto di riscaldamento adeguato alla struttura, con cisterna separata di gasolio omologata. Ancoraggio con zavorre. La struttura dovrà essere dotata di impianto di illuminazione generale e di emergenza con corpi illuminanti a led adeguati ad illuminare le postazioni degli espositori e l'area ristorazione.



Provincia di Padova
AREA DEL TERRITORIO – Servizio Agricoltura - Cave

- un portale d'ingresso con i loghi dell'iniziativa per segnalare l'ingresso e illuminare lo spazio esterno antistante l'iniziativa
- All'esterno della tendostruttura saranno posizionati:
 - n. 6 gazebo 4m x 4m che verranno utilizzati dagli espositori, personalizzati con il logo a colori della Provincia di Padova e con la denominazione della manifestazione Sapori d'Autunno 2024. Uno dei sei gazebo sopra indicati, è da dedicare agli Istituti di Agraria della Provincia di Padova che realizzeranno dei laboratori e workshop aperti al pubblico;
 - n. 3 spazi adeguati e dedicati alle fattorie didattiche presenti nelle giornate di sabato e domenica
- All'interno della tendostruttura saranno posizionate:
 - n. 33 spazi fisici interni da destinare agli espositori postazioni di cui n. 20 verranno occupate da "cassette" aventi le seguenti caratteristiche: l 200 cm, profondità 80 cm e colmo 235 cm, in legno e con tenda bianca in tessuto. I rimanenti spazi (occupati ad esempio da banco frigo) saranno comunque personalizzati con il logo della manifestazione *Sapori d'Autunno 2024* e dell'azienda. Ogni postazione dovrà inoltre essere dotata di almeno una seduta;
 - una postazione da assegnare alla Provincia di Padova, con il logo della manifestazione e della Provincia, dove fornire informazioni e distribuire materiale afferente le iniziative;
 - la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'installazione di n. 5. servizi igienici (2 uomo, 2 donna 1 disabili con due interventi pulizia intermedi);
 - prevedere area ecologica dove collocare i rifiuti da conferire;
 - un'area dedicata esclusivamente alla somministrazione di m 8 x m 5, dotata di cucina completamente attrezzata (pentole, piastre, attrezzatura idonea, ecc...), nel rispetto della normativa vigente, per la realizzazione di piatti e la cottura di cibi. I prodotti dovranno essere acquistati dalle aziende agricole espositrici e i piatti e le bevande concordati preventivamente con la Provincia di Padova. L'area somministrazione dovrà essere gestita in completa autonomia, anche dal punto di vista fiscale, con personale di cucina, di sala e accoglienza
 - Fornitura di tavoli di appoggio per la consumazione del cibo (tavoli e panche adeguati allo spazio e n. 8 botti per consumazione in piedi)
 - Acquisto di materiale stoviglie monouso in materiale biodegradabile per la somministrazione
 - un'area convegni di dimensioni 12m x 12m, dedicata alla realizzazione di convegni/workshop/laboratori dotata di pedana adeguatamente allestita di 6 m x 4 m e di n. 4 tavoli tipo birreria e panche.

B) RISCOSSIONE DELLE QUOTE E PERMESSI A CARICO DEGLI ESPOSITORI

La Ditta aggiudicataria dovrà riscuotere, prima dell'inizio della manifestazione, presso i singoli espositori, con modalità a norma di legge, le quote definite dalla Provincia a titolo di parziale pagamento per la realizzazione dell'iniziativa.

Dette quote saranno trattenute a titolo di acconto dalla ditta aggiudicataria e dovranno essere scontate in sede di fatturazione dall'importo di aggiudicazione del servizio/fornitura, come eventuali altre economie.



Provincia di Padova
AREA DEL TERRITORIO – Servizio Agricoltura - Cave

C) IMPIANTI E SERVIZI A CONSUMO

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- al potenziamento dell'energia necessario a tutte le attività previste dalla manifestazione (interna ed esterna);
- agli allacci elettrici che consentano l'acquisizione dell'energia elettrica in termini di potenza e consumi a supporto di tutta la tendostruttura e di ogni singola postazione interna ed esterna e ad ogni necessità che l'evento richiede;
- all'intervento di tecnico elettricista abilitato e garanzia di assistenza per l'intera durata della manifestazione;
- agli allacci idrici e sistemazione dei lavandini funzionali all'area ristorazione;
- al Service audio adeguato e funzionale all'iniziativa progettata dalla ditta incaricata, che consenta la diffusione audio nelle aree in cui vengono realizzate le attività ed iniziative.

D) ASSISTENZA E GESTIONE

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere per quanto segue:

- ottenimento di tutti i permessi, autorizzazioni e nulla osta necessari, anche rispetto alle attività delle fattorie didattiche presso tutti gli Enti coinvolti;
- alla gestione dei permessi per l'accesso alla ZTL, nel caso servissero;
- ottenimento delle certificazioni e collaudo della tendostruttura e delle strutture interne;
- polizza RC a copertura di tutti i giorni della manifestazione;
- realizzazione dei pass per accedere al parcheggio Basilica di Santa Giustina il giorno dell'inaugurazione ed i giorni successivi;
- personale preposto alla verifica dei pass e degli accessi durante la manifestazione;
- Gestione prenotazioni online tramite Eventbrite di tutti gli eventi organizzati a numero chiuso
- disponibilità alla partecipazione alle riunioni preliminari, rapporti con altri enti, Organizzazioni di categoria, con i produttori/espositori;
- prevedere personale di sala e per l'accoglienza dei visitatori;
- gestione completa di tutte le attività, dei rapporti con i diversi referenti, relativi alle attività previste della Provincia di Padova contenute nel programma comunicato alla ditta incaricata e relativo ai giorni **15-16-17 novembre**;
- provvedere alla fornitura dei prodotti e del materiale per i workshop, laboratori ed attività;
- il giorno dell'inaugurazione 15 novembre è richiesto, oltre alla realizzazione delle attività come già comunicate, anche l'allestimento completo per una degustazione guidata per i partecipanti (n. 100 persone circa) con i prodotti selezionati delle aziende agricole presenti; si chiede di provvedere oltre alla somministrazione anche all'allestimento di uno spazio adeguato ed all'acquisto di bicchieri e stoviglie mono uso;
- organizzazione del Convegno di apertura e affidamento alla conduzione da parte di un giornalista professionista;
- organizzazione e direzione di tutte le operazioni connesse all'allestimento e disallestimento;
- gestione rifiuti, con smaltimento, fornitura di cassonetti contenitori in cartone e relativi sacchi, oneri per asporto rifiuti e altri tributi dovuti;
- prevedere gestione rifiuti anche per l'area somministrazione;



Provincia di Padova
AREA DEL TERRITORIO – Servizio Agricoltura - Cave

- assistenza in loco con presenza di proprio personale anche presso il desk Istituzionale, per tutto il periodo della manifestazione;
- ripristino del sito (rimozione strutture, materiali, rifiuti, ecc.).
- collaborazione con l'Ufficio Agricoltura ed il Settore Ambiente e Comunicazione della Provincia e con i soggetti incaricati dell'informazione.
- Adempimento oneri SIAE
- Adempimento TRIBUTI PUBBLICITARI e tutto quanto altro richiede la manifestazione;

E) VIGILANZA

- E' richiesta la vigilanza con personale idoneo, a partire da venerdì 15 novembre al termine dell'allestimento da parte degli espositori e durante tutto lo svolgimento della manifestazione, fino al disallestimento degli stessi (domenica 17 ore 21:00);
- Operatori di sicurezza diurna con addetti ad alto rischio;
- Operatori di primo soccorso;

F) COMUNICAZIONE

Realizzazione di un piano di comunicazione che comprenda:

- creazione di una veste grafica coordinata per materiale offline (locandine, totem) e online (sito web, social network) necessario all'efficace promozione dell'evento;
- gestione dei canali social Sapori Padovani e organizzazione per essi di un piano editoriale che comprenda una campagna teaser prima dell'evento, anche con sponsorizzazione dei contenuti, post e dirette durante la manifestazione e contenuti di restituzione post-evento;
- adeguata visibilità per ogni azienda partecipante, con un particolare focus sul prodotto da loro esposto in occasione della manifestazione.

- una campagna promozionale tramite i media partner Radio Padova Radio Wow Radio Company composta da

- 400 spot radio Fm
- 300 spot radio streaming web

- Presenza di un dj e un presentatore di Radio il sabato e la domenica (indicativamente il sabato dalle 15.00 alle 18.00, la domenica dalle 10.00 alle 18.00);
- Composizione e stampa di n 3000 flyer informativi in formato adeguato a una facile consultazione da distribuire durante la manifestazione, che includano: la pianta delle aziende espositrici, il programma dell'evento da distribuire all'ingresso con codice QR e il menu proposto nell'area somministrazione
- Realizzazione di una conferenza stampa, concordata sui contenuti ed interventi con la Provincia di Padova, il giorno 8 novembre h 10.30 presso l'Istituto Duca Degli Abruzzi, di presentazione dell'evento in collaborazione con l'ufficio stampa della Provincia.
- Un servizio di social media management a copertura integrale della manifestazione con attività di interviste, reels, stories e coinvolgimento di influencer e blogger del territorio
- L'aggiornamento del sito web "Sapori padovani".



4. ACCETTAZIONE DELL'OFFERTA E ALTRE CONDIZIONI

L'offerta è di **euro 53.200,00 oltre euro 1.000,00 (mille/00) di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, + IVA per un totale complessivo di 65.904,00**

La Provincia di Padova potrà chiedere in corso d'opera eventuali varianti che riterrà opportune e che non comportino aumenti di spesa.

Qualora vi fossero spese imprevedute o aggiuntive le stesse dovranno essere preventivamente autorizzate per iscritto dalla Provincia di Padova. Tali spese saranno anticipate dalla ditta aggiudicataria e successivamente saranno detratte dalle quote di partecipazione a carico degli espositori rimosse dalla ditta medesima.

Considerando che i servizi in parola saranno effettuati in piena autonomia da parte della Ditta offerente, senza alcuna partecipazione di personale della Provincia, in spazio pubblico, non sussiste l'obbligo di redazione del DUVRI di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii., conseguentemente gli oneri per la riduzione o l'eliminazione dei rischi da interferenza sono pari a zero. In ogni caso la Ditta affidataria sarà responsabile in piena autonomia della segregazione e protezione dei luoghi durante tutte le attività di allestimento e smantellamento degli spazi espositivi e degli impianti relativi ad essi.

Prima di dare avvio alle attività oggetto dell'affidamento la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere alla stazione appaltante il piano operativo di sicurezza che costituisce il documento di valutazione dei rischi ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. 81/2008 ss.mm.ii..

Inoltre, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs 36/2023 nell'offerta economica l'operatore deve indicare, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro eccetto che nelle forniture senza posa in opera e nei servizi di natura intellettuale.

La Provincia, ha facoltà di non richiedere alcuni dei servizi che formano oggetto dell'offerta senza che la Ditta aggiudicataria possa pretendere alcun compenso o ristoro eccetto che per i costi già sostenuti.

Non è ammesso il subappalto.

Dovranno essere trasmessi:

- a) offerta economica;
- b) il presente capitolato firmato per accettazione;
- c) il DGUE compilato con data e firma dell'operatore economico;
- d) I fascicoli virtuali dell'operatore economico come da richiesta su MePa : casellario giudiziario, casellario ANAC, Durc Inps, Registro Impresa, Regolarità fiscale, Anagrafe sanzioni Amministrative dipendenti da reato e visura ordinaria.

5. UFFICIO COMPETENTE

Le prestazioni saranno eseguite secondo le indicazioni ed in costante contatto con l'Ufficio Agricoltura e Settore Ambiente della Provincia.

Responsabile del procedimento è il dott. Samuele Grandin.

6. RECESSO

In qualunque momento la Provincia di Padova avrà la facoltà di recedere dal contratto, qualora per sopraggiunti motivi, ritenga di non dare più seguito alle prestazioni che ne sono oggetto, senza che l'Aggiudicataria possa pretendere compensi o indennizzi di sorta; in questo caso alla medesima verrà corrisposto esclusivamente il compenso relativo alle prestazioni regolarmente svolte, rese disponibili alla Provincia.



Provincia di Padova
AREA DEL TERRITORIO – Servizio Agricoltura - Cave

7. LUOGHI E TERMINI DI REALIZZAZIONE

La sede di svolgimento della manifestazione è a Padova presso il Lobo di Santa Giustina.

I giorni di svolgimento sono venerdì 15, sabato 16 e domenica 17 novembre 2024, con inizio delle operazioni di allestimento della sola tendostruttura a partire dal lunedì 11 novembre, mentre l'allestimento da parte delle aziende espositrici a partire da venerdì mattina 15 novembre e disallestimento delle aziende espositrici a conclusione dell'evento domenica 17 novembre, mentre quanto alla tendostruttura a partire da lunedì mattina 18 novembre.

8. DURATA

Il rapporto contrattuale si concluderà dopo la realizzazione dell'iniziativa e presentazione della relazione finale comprensiva di un puntuale e preciso report descrittivo ed illustrativo dell'attività svolta.

9. INADEMPIENZE E PENALITA'

Nel caso di inadempienze o di insoddisfacente adempimento da parte dell'Aggiudicataria dei patti contrattuali e delle prescrizioni impartite, la Provincia, previa diffida non seguita da esecuzione, avrà ampia facoltà di rescindere il contratto e di rivalersi sul compenso, in tutto o in parte, anche in relazione all'eventuale danno subito.

Fatto salvo quanto sopra, la Provincia ha, inoltre, facoltà di applicare una penalità per ogni ritardo rispetto ai termini e convenuti, previsti nel presente capitolato, e accettato dalle Parti, per un importo pari a € 1.000,00 (mille) al giorno che sarà trattenuta sul pagamento del compenso.

10. PAGAMENTI E TRACCIABILITA'

La ditta aggiudicataria avrà diritto al pagamento delle competenze, alla fine dell'iniziativa e previa presentazione di apposita fattura elettronica, prevista per la pubblica amministrazione, assoggettata ad IVA secondo la modalità dello "split payment", dopo la consegna della relazione finale di cui al punto n. 8.

Il codice univoco per l'invio della fattura elettronica è UFTIKV.

I pagamenti avverranno entro trenta giorni dalla presentazione della fattura.

Ai sensi della L. 13.08.2010 n. 136 (VERIFICARE silvia), ed in particolare dell'art. 3, il soggetto incaricato dovrà effettuare apposita dichiarazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla predetta legge.

In particolare l'Appaltatore si obbliga:

- a) a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto oggetto del presente contratto sul conto corrente dedicato comunicato alla Provincia che, salvo quanto previsto dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010, devono essere effettuati esclusivamente per il tramite di intermediari autorizzati di cui all'art. 11, comma 1, lettere a) e b), del decreto legislativo 231/2007, cioè banche e Poste Italiane S.p.A.;
- b) a comunicare tempestivamente e comunque non oltre 7 giorni dalla variazione, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del conto corrente dedicato nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto conto.

La Provincia e la ditta incaricata si danno reciprocamente atto che l'affidamento sarà risolto di diritto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.



Provincia di Padova
AREA DEL TERRITORIO – Servizio Agricoltura - Cave

11. COPYRIGHT ED IMPIANTI

Il copyright di testi, foto e video utilizzati per l'iniziativa e consegnati a rendiconto della medesima è riservato alla Provincia.

12. CONTROVERSIE

Qualunque controversia si possa manifestare in relazione alla fornitura non darà mai diritto all'Aggiudicataria di assumere decisioni unilaterali quali la sospensione, la riduzione o la modifica delle modalità di esecuzione del lavoro. Eventuali controversie dovranno essere preventivamente esaminate in via amministrativa. Qualora non si pervenga ad una risoluzione delle stesse, si potrà adire la via giudiziale. Viene eletto competente il Foro di Padova.

13. NORME APPLICABILI

Per quanto non espressamente previsto s'intendono richiamate le norme del Codice Civile.

14. ULTERIORI OBBLIGHI

E' fatto divieto di contrattare con la pubblica amministrazione ai soggetti privati che hanno concluso contratti o conferito incarichi, in violazione dell'art. 53, comma 16-ter del D. L.vo 165/2001, a dipendenti di pubbliche amministrazioni cessati dal servizio.

Al presente affidamento si applicano le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto, tra le Prefetture del Veneto, la Regione Veneto, l'ANCI Veneto, in rappresentanza dei Comuni veneti, e l'UPI Veneto, in rappresentanza delle Province venete, ai fini della prevenzione dei tentativi d'infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture. Il Protocollo di legalità è pubblicato sul sito internet della Provincia di Padova nella sezione Anticorruzione.

L'affidamento sarà risolto immediatamente e automaticamente, ai sensi dell'art. 94, comma 2, del D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i., qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto, "comunicazioni e/o informazioni interdittive" di cui all'art. 84 del D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. In tal caso, sarà applicata a carico dell'impresa, una penale a titolo di liquidazione forfettaria nella misura del 10% del valore del contratto, salvo il maggior danno. Ove possibile, le penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile. Le somme provenienti dall'applicazione delle penali saranno affidate in custodia all'appaltatore e destinate all'attuazione di misure incrementali della sicurezza dell'intervento, secondo le indicazioni che saranno impartite dalla Prefettura.

"L'affidatario è a conoscenza e si obbliga ad informare i collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa fornitrice di beni, servizi od opere, che la Provincia di Padova ha messo a disposizione un sito per la segnalazione di illeciti all'indirizzo web: <https://segnalazioneilleciti.provincia.padova.it>".

Firmato digitalmente
dal DIRIGENTE
dott. Samuele Grandin



IDEASTAND S.r.l. Unipersonale

Sede di CONSELVE

Via Giacomo Matteotti, 121
35026 Conselve (Padova)
C. Fisc. e P.IVA 04355450281
Numero R.E.A. PD-383215
☎ Tel. +39 049 9501385
✉ www.ideastand.it
f info@ideastand.it
● ideastand@pec.it

Magazzino di TRIBANO

Via Pocasso, 20/B
35020 Tribano (Padova)

Bottega del Monouso

Prodotti monouso per eventi

☎ Tel. +39 049 9501385
🌐 www.bottegadelmonouso.it
✉ ordini@bottegadelmonouso.it



RELAZIONE TECNICA

Sapori d'Autunno 2024

15-17 novembre, Prato della Valle (Lobo di Santa Giustina) | Padova

INTRODUZIONE

L'edizione di Sapori d'Autunno 2024, 15, 16 e 17 Novembre 2024, avrà come principale obiettivo la valorizzazione dei produttori e delle aziende agricole del territorio, nell'ottica di avvicinare il pubblico in maniera consapevole al consumo responsabile di prodotti a km zero e alla conoscenza delle realtà più rappresentative della provincia di Padova.

Verranno coinvolti i principali produttori di prodotti enogastronomici ma anche consorzi, enti pubblici e altre realtà significative della provincia di Padova.

ATTREZZATURE

Spazi espositivi

Sarà allestita una tensostruttura di dimensioni in pianta 25 × 40 m, con l'obiettivo di garantire la realizzazione dell'appuntamento anche in caso di maltempo.

Al suo interno saranno previsti degli spazi idonei alla vendita ed esposizione per circa 30 aziende espositrici con bancarelle in legno tendinate e personalizzate col nome dell'espositore, tavoli e piani di appoggio in numero sufficiente allo svolgimento dell'attività.

All'esterno della tensostruttura verranno posizionati alcuni gazebo per coloro che preferissero, per motivi tecnici, esporre all'esterno.

Ciascun espositore sarà identificato con un pannello in forex che riporterà il nome dell'azienda, il numero dello stand e il logo della Provincia.

Verrà anche predisposto uno spazio da dedicare ad incontri istituzionali, convegni, talk, workshop e degustazioni, completo di pedana rialzata 6x4 m per i relatori e sedie in numero sufficiente alle necessità.

L'ingresso sarà identificato da un'americanina che riporti la creatività della manifestazione.

Sarà ricavata un'area di rappresentanza da destinare alla Provincia completa di logo identificativo

Si provvederà all'installazione di n. 5. servizi igienici (2 uomo, 2 donna e 1 per disabili prevedendo due interventi pulizia intermedi).

Sarà prevista un'area ecologica dove collocare i rifiuti da conferire.

Sarà allestita un'area dedicata esclusivamente alla somministrazione di m 8 x m 5, dotata di cucina completamente attrezzata (pentole, piastre, attrezzatura varia, ecc...). con fornitura di tavoli di appoggio per la consumazione del cibo (n°4 tavoli, n°8 panche e n°8 botti per consumazione in piedi)

Service audio e luci

Tutti i gazebo e gli spazi destinati alla vendita ed esposizione saranno dotati di illuminazione propria. La tensostruttura nel complesso prevederà una illuminazione generale centrale a LED. Verrà previsto un impianto audio per la diffusione audio delle attività previste dal programma.

Sarà previsto idonea progettazione elettrica, potenziamento dell'energia, allacci alla rete elettrica ed idrica.

Gestione

Saranno predisposte le pratiche per l'ottenimento di tutti i permessi, autorizzazioni e nulla osta necessari allo svolgimento della manifestazione.

Saranno redatte idonee certificazioni e collaudo della tendostruttura e delle strutture interne;

Sarà stipulata polizza RC a copertura di tutti i giorni della manifestazione;

Sarà arruolato personale destinato all'accoglienza degli accessi alla manifestazione, personale di sala e ogni altra figura che si renda utile allo svolgimento della manifestazione.

Sarà organizzato un evento di inaugurazione il giorno 15 novembre per circa 100 persone con organizzazione di un convegno di apertura e un aperitivo/degustazioni con i prodotti delle aziende subito a seguire.

Vigilanza

Sarà previsto un servizio di vigilanza con personale idoneo, a partire da venerdì 15 novembre al termine dell'allestimento da parte degli espositori e durante tutto lo svolgimento della manifestazione, fino al disallestimento degli stessi (domenica 17 ore 21:00);

Inoltre, saranno presenti durante l'orario diurno operatori di sicurezza con attestati ad alto rischio e di primo soccorso;

CONTENUTI

Saranno previsti incontri istituzionali e convegni nelle modalità e tempi che verranno concordati.

Il programma includerà alcuni talk, workshop e degustazioni nelle giornate di sabato e domenica per agevolare la conoscenza dei produttori presenti e dei prodotti eccellenti del territorio che saranno oggetto di somministrazione e vendita.

La Pro Loco coinvolta si occuperà dei momenti di somministrazione.

Il menu dovrà offrire 5-6 piatti realizzati con i prodotti delle realtà presenti e dovrà essere data evidenza del loro utilizzo tramite infografiche dedicate e menu cartacei.

Altre attività potranno essere realizzate negli spazi esterni alla tensostruttura per attrarre pubblico e arricchire il programma, come ad esempio il coinvolgimento di fattorie didattiche, un corner castagne calde e vin brulè, un'area giochi antichi in legno, ecc.

COMUNICAZIONE

Per raggiungere un target di pubblico il più ampio possibile e al tempo stesso per ridurre gli sprechi di materiali cartacei si prediligerà una comunicazione digitale online, limitando la stampa di supporti offline a ciò che sarà indispensabile (es. menu, pannelli espositori in forex, programma manifestazione, infografiche con mappa espositori, TNT ingresso, etc).

Saranno stampati n 3000 flyer informativi in formato adeguato a una facile consultazione da distribuire durante la manifestazione, che includano: la pianta delle aziende espositrici, il programma dell'evento da distribuire all'ingresso con codice QR e il menu proposto nell'area somministrazione.

Verrà coordinata una campagna che prevede:

- aggiornamento website con inserimento nuove immagini, programma, menu e modalità di prenotazione agli eventi
- campagna radiofonica con media partner Radio Padova e Radio WOW
- attivazione sistema di prenotazione online su Eventbrite per incontri e workshop
- piano editoriale social e ADV sulle pagine IG e FB
- attività di ufficio stampa con realizzazione di una conferenza stampa, concordata sui contenuti ed interventi con la Provincia di Padova, di presentazione dell'evento in collaborazione con l'ufficio stampa della Provincia.
- un servizio di social media management a copertura integrale della manifestazione con attività di interviste, reels, stories e coinvolgimento di influencer e blogger del territorio.

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

VENERDÌ 15 NOVEMBRE- POMERIGGIO

INTRODUZIONE ALLA MANIFESTAZIONE

ORE 15.45-16.45 Basilica di Santa Giustina

Visita guidata delle autorità

Riservato a invitati

Partner: Abbazia di Santa Giustina

ORE 16.45-17 Palatenda dei Sapori

Saluti istituzionali della Provincia di Padova

Riservato a invitati

ORE 17-18 Palatenda dei Sapori

Convegno sull'acqua

moderazione a cura di Anna De Roberto

Riservato a invitati

VENERDÌ 15 NOVEMBRE – EVENING

INAUGURAZIONE

ORE 18:15-19 Palatenda dei Sapori

Taglio del nastro e saluti istituzionali

Riservato a invitati

ORE 19-20:30 Palatenda dei Sapori

Degustazione dei prodotti delle aziende espositrici

Riservato a invitati

Partner: Istituto Pietro D'Abano

SABATO 16 NOVEMBRE

MATTINA

DALLE ORE 10 Area esterna Lobo di Santa Giustina

LABORATORI DIDATTICI DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI

***a cura di IIS Duca degli Abruzzi, IPAA San Benedetto da Norcia, IIS J.F. Kennedy
Monselice e IIS E. De Nicola Piove di Sacco***

Evento aperto a tutti con inviti alle scolaresche di Padova

Partner: Istituti Tecnici Superiori

DALLE ORE 10 Area esterna Lobo di Santa Giustina

ACQUA, TERRA, ARIA

***Laboratorio a cura di Fattoria didattica “La fattoria di Vicky” in collaborazione con CIA
Padova***

Evento aperto a tutti

Partner: CIA

DALLE ORE 10 Area esterna Lobo di Santa Giustina

ORTO, STAGIONI E CURA

Laboratorio a cura di Fattoria didattica “Al Giglio” in collaborazione con Coldiretti Padova

Evento aperto a tutti

Partner: Coldiretti

SABATO 16 NOVEMBRE

MATTINA

DALLE ORE 10 Area esterna Lobo di Santa Giustina

PERCORSO DELLE API

Laboratorio a cura di Fattoria didattica “La calendula” in collaborazione con Unione Agricoltori Padova

Evento aperto a tutti

Partner: Unione Agricoltori Padova

ORE 10 Palatenda dei Sapori

Convegno “I Prodotti Ambassador del Camposampierese”

Evento aperto a tutti

Partner: Provincia di Padova

ORE 11:00 Palatenda dei Sapori

IL RICETTARIO DELLA SALUTE

Workshop e degustazione a cura di “Agriturismo Corte Bonicella” in collaborazione con CIA Padova

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: CIA

SABATO 16 NOVEMBRE

POMERIGGIO

ORE 16:00 Palatenda dei Sapori

CAMPAGNA AMICA E STAGIONI

Workshop e degustazione a cura del Mercato Coperto Campagna Amica Padova in collaborazione con Coldiretti Padova

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: Coldiretti

ORE 18:00 Palatenda dei Sapori

I CINQUE SENSI DEL VINO

Workshop a cura di Giulia Sattin, sommelier e wine blogger

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: Consorzio Vini dei Colli Euganei e Consorzio Tutela Bagnoli DOC

DOMENICA 17 NOVEMBRE

MATTINA

DALLE ORE 10 Area esterna Lobo di Santa Giustina

ACQUA, TERRA, ARIA

Fattoria didattica promossa "La fattoria di Vicky" in collaborazione con CIA Padova

Evento aperto a tutti

Partner: CIA

DALLE ORE 10 Area esterna Lobo di Santa Giustina

ORTO, STAGIONI E CURA

Fattoria didattica promossa da "Al Giglio" in collaborazione con Coldiretti Padova

Evento aperto a tutti

Partner: Coldiretti

DALLE ORE 10 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Fattoria didattica in collaborazione con Unione Agricoltori Padova

Evento aperto a tutti

Partner: Unione Agricoltori Padova

ORE 10:30-12 Palatenda dei Sapori

SAPERI E SAPORI DEL CENTRO CITTÀ

Visita guidata di Prato della Valle e del Liston a cura di UNPLI

Prenotazione obbligatoria tramite il Comitato Provinciale Pro Loco di Padova

Partner: UNPLI

DOMENICA 17 NOVEMBRE

MATTINA

ORE 11:00 Palatenda dei Sapori

LE RICETTE DE “II LIBRO DE COSINA”

Presentazione del ricettario e degustazione a cura di Agriturismo “Ca’ de Memi”

in collaborazione con Unione Agricoltori Padova

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: Confagricoltura

ORE 12:00 Area esterna Lobo di Santa Giustina

MERCATO DELL’ANTIQUARIATO TRA SWING, COLLEZIONISMO E VINTAGE

Esibizione Swing con i ballerini di Padova Swing Dancers

Evento aperto a tutti

DOMENICA 17 NOVEMBRE

POMERIGGIO

ORE 16:00 Palatenda dei Sapori

SUA MAESTÀ IL PANETTONE

Workshop e degustazione

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: APPE, Consorzio Vini dei Colli Euganei

ORE 18:00 Palatenda dei Sapori

LA RICETTA VINCENTE: GLI SPORTIVI SI SFIDANO AI FORNELLI

Show cooking con Rossano Galtarossa, Manuela Levorato e Chiara Rosa

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: APPE

REALTÀ COINVOLTE

Provincia di Padova

Comune di Padova

Associazioni di categoria (Coldiretti, CIA, Unione Agricoltori)

Consorzi di vini (Colli Euganei, Bagnoli)

Consorzio Olio

Consorzio del Prosciutto di Montagnana

Pro Loco provinciali

Istituto Pietro d'Abano

Consorzio di Promozione Turistica dei Colli Euganei

BUDGET

Per le attività di cui sopra il budget previsto è di € 53.200 + Iva oltre a 1000 € di oneri per la sicurezza.

SAPORI D'AUTUNNO 2024

Prato della Valle 15-17 novembre

VENERDÌ 15 NOVEMBRE

ORE 15.45-16.45 Basilica di Santa Giustina

Visita guidata delle autorità

Riservato a invitati

Partner: Abbazia di Santa Giustina

ORE 16.45-17 Palatenda dei Saporì

Saluti istituzionali della Provincia di Padova

Riservato a invitati

ORE 17-18 Palatenda dei Saporì

Convegno sull'acqua

moderazione a cura di Anna De Roberto

Riservato a invitati

ORE 18:15-19 Palatenda dei Saporì

Taglio del nastro e saluti istituzionali

Riservato a invitati

ORE 19-20:30 Palatenda dei Saporì

Degustazione dei prodotti delle aziende espositrici

Riservato a invitati

Partner: Istituto Pietro D'Abano, UNPLI

SAPORI D'AUTUNNO 2024

Prato della Valle 15-17 novembre

SABATO 16 NOVEMBRE

ORE 10-12 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Laboratori degli Istituti Tecnici Superiori (Duca degli Abruzzi, Newton, San Benedetto da Norcia)

Evento aperto a tutti con inviti alle scolaresche di Padova

Partner: Istituti Tecnici Superiori

ORE 10-18 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Fattoria didattica promossa da CIA con "Veneto Ovini" e "La fattoria di Vicky"

Evento aperto a tutti

Partner: CIA

ORE 10-18 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Fattoria didattica promossa da Coldiretti con "Fattoria al Giglio"

Evento aperto a tutti

Partner: Coldiretti

ORE 10-18 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Fattoria didattica promossa da Confagricoltura

Evento aperto a tutti

Partner: Confagricoltura

ORE 10-11 Palatenda dei Sapori

Convegno "I Prodotti Ambassador del Camposampierese"

Evento aperto a tutti

Partner: Provincia di Padova

ORE 11-12 Palatenda dei Sapori

Workshop con degustazione a cura di "Agriturismo Corte Bonicella"

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: CIA

ORE 16-17 Palatenda dei Sapori

Workshop con degustazione a cura del Mercato Coperto Km0 di Coldiretti Campagna Amica

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: Coldiretti

ORE 18-19 Palatenda dei Sapori

Workshop "I cinque sensi del vino" a cura della sommelier e wine blogger Giulia Sattin

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: Consorzio Vini dei Colli Euganei e Consorzio Tutela Bagnoli DOC

SAPORI D'AUTUNNO 2024

Prato della Valle 15-17 novembre

DOMENICA 17 NOVEMBRE

ORE 10-18 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Fattoria didattica promossa da CIA con "Veneto Ovini" e "La fattoria di Vicky"

Evento aperto a tutti

Partner: CIA

ORE 10-18 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Fattoria didattica promossa da Coldiretti con "Fattoria al Giglio"

Evento aperto a tutti

Partner: Coldiretti

ORE 10-18 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Fattoria didattica promossa da Confagricoltura

Evento aperto a tutti

Partner: Confagricoltura

ORE 10:30-12 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Visite guidate di Prato della Valle e Abbazia di Santa Giustina a cura delle guide dell'UNPLI

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: UNPLI

ORE 11-12 Palatenda dei Sapori

Presentazione delle ricette di stagione a Km0 con degustazione a cura di Confagricoltura

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: Confagricoltura

ORE 12-12:30 Area esterna Lobo di Santa Giustina

Esibizione Swing con i ballerini di Padova Swing Dancers

Evento aperto a tutti

ORE 16-17 Palatenda dei Sapori

Workshop con degustazione "Sua Maestà Il Panettone"

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: APPE, Consorzio Vini dei Colli Euganei

ORE 18-19 Palatenda dei Sapori

Show cooking "La ricetta vincente" con Rossano Galtarossa, Manuela Levorato e Chiara Rosa

Prenotazione obbligatoria su Eventbrite

Partner: APPE



Provincia di Padova

Ufficio SPESA

Visto Contabile

Determina N. 1192 del 30/10/2024

UFFICIO AGRICOLTURA E CAVE

Proposta n° 2885 /2024

Oggetto: SAPORI D'AUTUNNO 2024. AFFIDAMENTO D'INCARICO
CIG B40327998B .

Ai sensi dell' art. 183, c.7 del Decreto legislativo n. 267 del 18 agosto 2000, si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria

Impegno n. 1706 / 2024 -
€65.904,00 - SAPORI D'AUTUNNO 2024.
Beneficiario IDEASTAND S.R.L. Rif. Peg 160110302504/0

Padova li,
30/10/2024

Sottoscritto dal Dirigente
(SARTORE CARLO)
con firma digitale