



DIREZIONE PIANIFICAZIONE STRATEGICA, SMART CITY, INNOVAZIONE D'IMPRESA
E STATISTICA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2017-163.0.0.-105

L'anno 2017 il giorno 30 del mese di Ottobre la sottoscritta Pesce Geronima in qualità di Direttore di Direzione Pianificazione Strategica, Smart City, Innovazione d' Impresa e Statistica, ha adottato la Determinazione Dirigenziale di seguito riportata.

OGGETTO: AUTORIZZAZIONE A CONTRARRE AI SENSI DELL'ART. 32, C. 2, DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO, A SEGUITO DI RDO SU PIATTAFORMA "MEPA" DI CONSIP, DI UN SERVIZIO DI CATERING PER EVENTI DA SVOLGERSI NEL MESE DI NOVEMBRE 2017 DIVISO IN DUE LOTTI

Adottata il 30/10/2017
Esecutiva dal 30/10/2017

30/10/2017	PESCE GERONIMA
------------	----------------

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile



DIREZIONE PIANIFICAZIONE STRATEGICA, SMART CITY, INNOVAZIONE D'IMPRESA
E STATISTICA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2017-163.0.0.-105

OGGETTO: AUTORIZZAZIONE A CONTRARRE AI SENSI DELL'ART. 32, C. 2, DEL D.LGS. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO, A SEGUITO DI RDO SU PIATTAFORMA "MEPA" DI CONSIP, DI UN SERVIZIO DI CATERING PER EVENTI DA SVOLGERSI NEL MESE DI NOVEMBRE 2017 DIVISO IN DUE LOTTI

IL DIRETTORE RESPONSABILE

Visti:

- il Decreto Legislativo n. 50 del 18.04.2016;
- l'art. 107 del Decreto Legislativo n. 267 del 18.8.2000 recante "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali";
- l'art. 4 comma 2 del Decreto Legislativo n. 165 del 30.3.2001;
- le Linee Guida dell'ANAC, di attuazione del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibere n. 973 del 14/09/2016, n. 1005 del 21/09/2016, n. 1096 del 26/10/2016, n. 1097 del 26/10/2016 e n. 1190 del 14/11/2016;
- la Legge n. 208/2015 (Legge finanziaria per il 2016) e, segnatamente, l'art. 1, commi 502 e 503;
- gli artt. 77 e 80 dello Statuto del Comune di Genova;
- il Regolamento di Contabilità approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 34 del 04/03/1996 e successive modificazioni e integrazioni ed in particolare l'art. 4 relativo alla competenza gestionale dei Dirigenti Responsabili dei Servizi Comunali;
- la Deliberazione del Consiglio Comunale n. 30 del 18.5.2016 con la quale sono stati approvati i Documenti Previsionali e Programmatici 2016/2018;
- la Deliberazione della Giunta Comunale n. 123 del 23.06.2016 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2016;

Premesso che:

- nei giorni 21-22 novembre 2017 è previsto il meeting internazionale del partenariato europeo CLIMADAPT – CLIMate ADAPTation – organizzato nell'ambito del Urban Agenda for the EU, da svolgersi in Genova, presso i locali del Museo di S. Agostino, in Piazza Sarzano 35 e presso la Sala della Giunta Nuova, Palazzo Tursi, Via Garibaldi 9;

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

- nei giorni 20-23 novembre 2017 è previsto il meeting internazionale tra le istituzioni e i soggetti partner del progetto europeo UNaLab - Urban Nature Labs (Laboratori di Natura Urbana), organizzato nell'ambito del Programma Europeo Horizon 2020 Smart and Sustainable - SCC-02-2016-2017, da svolgersi in Genova, presso i locali della Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1;

Preso atto che questa Civica Amministrazione, al fine della migliore realizzazione dei predetti eventi deve predisporre due distinti servizi di catering;

Considerato che è nel migliore interesse dell'Amministrazione, anche al fine di un maggiore contenimento dei costi, procedere ad aggiudicare il servizio di cui in oggetto mediante la celebrazione di un'unica gara, divisa in due lotti, relativi ai due distinti eventi, il cui svolgimento è parzialmente contemporaneo;

Valutato di poter suddividere il servizio di catering richiesto nei seguenti lotti:

- **Lotto primo**, di cui al capitolato tecnico d'appalto allegato al presente provvedimento quale parte integrante e contrassegnato con il numero "1", relativo allo svolgimento del servizio di catering al meeting del partenariato europeo CLIMADAPT, da svolgersi nei giorni 21 e 22 novembre 2017, rispettivamente presso i locali del Museo di S. Agostino e presso la Sala della Giunta Nuova, a palazzo Tursi;
- **Lotto secondo**, di cui al capitolato tecnico d'appalto allegato al presente provvedimento quale parte integrante e contrassegnato con il numero "2", relativo allo svolgimento del servizio di catering al meeting del progetto europeo UNaLab, da svolgersi nei giorni 20 – 21 – 22 e 23 novembre 2017, presso i locali della Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1;

Valutato, come da capitolati tecnici allegati al presente atto quali parti integranti e sostanziali, di poter stimare una spesa massima per il servizio di catering così articolata:

- 1) **Lotto primo**: euro 1.800,00 (IVA esclusa)
- 2) **Lotto secondo**: euro 5.000,00 (IVA esclusa)

Valutato altresì che l'affidamento di tali servizi è stimato, presuntivamente, ad un valore superiore a quanto stabilito dall'art. 1, commi 502-503, della legge n. 208/2015 e, di conseguenza, vi è l'obbligo di fare ricorso preventivamente agli strumenti di acquisto e negoziazione telematici;

Dato atto che non risulta attiva nessuna convenzione stipulata dalla CONSIP Spa per i servizi in oggetto mentre risulta attiva sul MEPA (Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione) la categoria intitolata "servizi di ristorazione", che raggruppa tutti gli operatori economici, su base nazionale, iscritti alla piattaforma;

Considerato opportuno procedere ad apposita "Richiesta di Offerta" (R.d.O.), invitando a presentare offerte, per ragioni di immediatezza e semplicità dell'organizzazione del servizio, le imprese che hanno dichiarato la presenza della propria sede legale nell'ambito della Provincia di Genova;

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

Valutato necessario escludere dagli inviti formulati la Ditta “Nonno Cuoco S.a.S.” per il rispetto del principio della rotazione degli inviti, come previsto dall’art. 36 comma 1 del d.lgs. 50 del 2016;

Stabilito necessario richiedere, quale requisito di ammissibilità dell’offerta, la dichiarazione del possesso di tutti i requisiti di ordine generale, di cui all’art. 80 del d.lgs. 50 del 2016, il cui effettivo possesso sarà verificato in capo al solo o ai soli operatori economici (se diversi per ciascun singolo lotto) che risulteranno aggiudicatori del servizio, come espressamente consentito dalla normativa citata;

Ritenuto, infine:

- di prevedere che il detto servizio tecnico sia affidato, trattandosi di un affidamento di importo inferiore ai 40.000 euro, secondo il criterio del minor prezzo, come espressamente consentito dall’art. 95, comma 4, lett. b), del d.lgs. 50/2016;
- di prevedere la possibilità di procedere all’aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida;
- di prevedere che il servizio possa essere affidato anche a soggetti distinti per i due lotti;
- di riservare espressamente la facoltà per questa Amministrazione di non procedere all’assegnazione di uno o di entrambi i lotti dell’appalto anche in seguito alla presentazione di una o più offerte valide;

Considerato di poter esonerare, in ragione del limitato valore dell’affidamento, l’eventuale o gli eventuali aggiudicatari dalla prestazione delle garanzie provvisoria e definitiva, come espressamente consentito dall’art. 93, comma 1 e art. 103, comma 11, del d.lgs. 50 del 2016, come modificato dal d.lgs. 56 del 2017;

Dato atto che si provvederà, tramite sistema predisposto su MePA, alla verifica dell’anomalia delle offerte ricevute mediante uno dei criteri previsti dal codice dei contratti pubblici, di cui all’art. 97, comma 2, del d.lgs. 50 del 2016;

Dato atto che il presente provvedimento è regolare sotto il profilo tecnico, amministrativo e contabile, ai sensi dell’art. 147 bis, comma 1, d.lgs. 267/2000;

Dato atto che con il presente provvedimento non si determina nessun impegno di spesa, essendo lo stesso rimesso e subordinato all’emissione di un separato atto di aggiudicazione;

DETERMINA

Per i motivi di cui in premessa, che si intendono qui interamente richiamati:

1. di autorizzare la presentazione di una “Richiesta di Offerta” (R.d.O.) sulla piattaforma informatica denominata Mercato elettronico (MePA) di Consip, finalizzata all’acquisizione delle migliori offerte per il successivo affidamento diretto ex art. 36, comma 2, lett. a), del D.lgs. 50/2016, di un servizio di catering, articolato in due distinti lotti, relativi, rispettivamente, agli eventi di cui in premessa, da finanziarsi con i fondi derivanti dalla partecipazione ai progetti europei “ANYWHERE” e “UNALAB”;

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

2. di fare ricorso al criterio del minor prezzo per la valutazione comparative dell'offerta ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D.lgs. 50/2016;
3. di porre quale importo massimo dell'affidamento la somma complessiva di € 6.800,00 (seimilaottocento/00), IVA esclusa, così suddivisa:
 - **Lotto primo:** € 1.800,00 (IVA esclusa) (CIG Z7B2081A7E)
 - **Lotto secondo:** € 5.000,00 (IVA esclusa) (CUP B39D17006760006) (ZF02082B52);
4. di stabilire che saranno invitate a partecipare alla R.d.O. tutti gli operatori economici abilitati sul Me.P.A. nella categoria "Servizi di ristorazione", che abbiano dichiarato la propria sede legale in Provincia di Genova escludendo dagli inviti formulati la Ditta "Nonno Cuoco S.a.S." per il rispetto del principio della rotazione degli inviti, come previsto dall'art. 36 comma 1 del d.lgs. 50 del 2016;
5. di stabilire che il servizio verrà aggiudicato alla ditta che avrà presentato l'offerta economica più bassa e che, a parità di offerta, si procederà ad aggiudicare secondo l'ordine cronologico di presentazione delle offerte;
6. di aggiudicare, nel rispetto dei principi stabiliti dal d.lgs. 50 del 2016, il servizio anche in presenza di una sola offerta valida;
7. di riservare espressamente la facoltà per l'Amministrazione di non aggiudicare uno solo o entrambi i lotti dell'appalto anche in presenza di una o più offerte valide;
8. di inviare la presente determina, in ossequio al principio di trasparenza, alla pubblicazione ai sensi dell'art. 29 del d.lgs. 50/2016, sul profilo web del committente ai fini della generale conoscenza;
9. che è stato individuato il R.U.P. nella persona del dottor Paolo Castiglieri funzionario della Direzione Pianificazione Strategica, Smart City, Innovazione d'impresa e Statistica;
10. di dare atto che l'aggiudicazione del servizio in oggetto e il relativo impegno di spesa saranno disposte con separato provvedimento.

Il Direttore
Dott. ssa G. Pesce



1

CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

Affidamento diretto a seguito di Trattativa diretta su MEPA, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, per la fornitura di servizio di catering il giorno 21 novembre 2017 presso la sede del Museo di S. Agostino - Piazza di Sarzano 35, 16128 Genova ed il giorno 22 novembre 2017 presso la Sala Giunta Nuova - Palazzo Tursi - Via Garibaldi 9, 16124 Genova - relativo al meeting del partenariato europeo CLIMADAPT – CLIMATE ADAPTATION – nell'ambito del Urban Agenda for the EU, per una spesa presunta pari ad Euro 1.800,00 (milleottocento/00) oltre ad IVA al 10% per complessivi Euro 1.980,00 (millenovecentottanta/00). CIG Z7B2081A7E

OGGETTO DEL CAPITOLATO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento della fornitura del servizio di catering per il giorno dal 21 novembre 2017 presso la sede del Museo di S. Agostino - Piazza di Sarzano 35, 16128 Genova ed il giorno 22 novembre 2017 presso la Sala Giunta Nuova - Palazzo Tursi - Via Garibaldi 9, 16124 Genova - relativo al meeting del partenariato europeo CLIMADAPT – CLIMATE ADAPTATION – nell'ambito del Urban Agenda for the EU).

Nell'ambito del Primo meeting del partenariato europeo CLIMADAPT – nell'ambito dell'Urban Agenda for the EU - che si terrà a Genova dal 21 al 22 novembre p.v., Vi chiediamo la vostra miglior offerta per la fornitura del servizio catering come di seguito specificato:

– Sede: Sala conferenze Museo di S. Agostino, Piazza di Sarzano 35, 16128

(includere fornitura di tavoli per allestire nel chiostro o sala interna da convenire con personale comune/museo)

21 novembre 2017: circa 25 persone

- Ore 10:30 coffee break predisposto con personale di servizio
- Ore 12:30 light lunch a buffet con personale di servizio
- Ore 15:00 coffee break predisposto con personale di servizio

– Sede: Sala Giunta Nuova, Palazzo Tursi - Via Garibaldi 9 - 16124

(tavoli presenti in sala attigua)

22 novembre 2017: circa 25 persone

- Ore 11:00 coffee break predisposto con personale di servizio in sala attigua
- Ore 13:00 light lunch a buffet con personale di servizio in sala attigua

L'offerente dovrà inoltre indicare, sulla base del presente capitolato, una proposta di menu (lunch a buffet) con una scelta vegetariana e una proposta di menu preferibilmente con piatti tipici liguri.

In particolare dovranno essere previste le seguenti attività:

- Allestimento, disallestimento e trasporto di tutto quanto necessario;
- Presidio per tutta la durata dell'evento e garanzia di immediata esecuzione di qualsiasi intervento richiesto dal personale in loco dell'Ente Appaltante;
- Esecuzione dei servizi a perfetta regola d'arte, nonché con la massima diligenza ed accortezza;
- Visita e sopralluogo dell'aggiudicatario alla sede dove avrà luogo il meeting di progetto.

FORNITURA

Schematicamente si riporta la descrizione dei servizi

21 novembre 2017:

Coffee break ore 10.30 per 25 persone circa:

- caffè espresso/americano/decaffeinato/d'orzo
- cappuccino
- selezione di Tea aromatizzati
- succhi di frutta BIO
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- dolcetti misti di frolla
- frutta fresca

Light lunch a buffet ore 12.30 per 25 persone circa:

- aperitivo analcolico
- cesti con pane, focaccia e grissini
- trofie o lasagne al pesto o primo piatto tipico ligure
- verdure ripiene alla ligure o melanzane alla parmigiana
- roastbeef o secondo piatto della tradizione
- macedonia di frutta fresca
- dessert al piatto e al cucchiaio
- selezione di vini bianco o rosso
- acqua naturale e frizzante
- caffè espresso/americano/decaffeinato/d'orzo

Coffee break ore 15:00 per 25 persone circa:

- caffè espresso/americano/decaffeinato/d'orzo
- cappuccino
- selezione di Tea aromatizzati
- succhi di frutta BIO
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- dolcetti misti di frolla
- frutta fresca

Personale di servizio:

- n. 2 camerieri per tutta la giornata di cui un responsabile

Attrezzatura:

- servizio completo di tovagliato
- 2/3 tavoli di appoggio il giorno 21 novembre
- Ripostiere

22 novembre 2017:

Coffee break ore 11.00 per 25 persone circa:

- caffè espresso/americano/decaffeinato/d'orzo
- cappuccino
- selezione di Tea aromatizzati
- succhi di frutta BIO
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- dolcetti misti di frolla
- frutta fresca

Light lunch a buffet ore 13.30 per 25 persone circa:

- cesti con pane, focaccia e grissini
- polpettone e torte di verdura in sfoglia
- cima genovese
- pansoti con salsa di noci
- secondo piatto a base di pollo o carne alla ligure
- macedonia di frutta fresca
- canestrelli e amaretti di Sassello
- selezione di vini bianco o rosso
- acqua naturale e frizzante
- caffè espresso o americano/decaffeinato/d'orzo

Personale di servizio:

- n. 2 camerieri per tutta la giornata in sala attigua di cui un responsabile a presidio (ristorazione riservata ai soli partecipanti meeting)

Attrezzatura:

- servizio completo di tovagliato
- Ripostiere

REQUISITI D'AMMISSIONE E REQUISITI TECNICI

I servizi e le forniture dovranno essere assicurate quale standard qualitativo garantito per l'ente appaltante;

IMPORTO PRESUNTO

Importo complessivo massimo presunto è pari ad Euro 1.800,00 IVA esclusa

Tale importo è da intendersi comprensivo di tutte le spese, nessuna esclusa, sostenute dall'affidatario per l'esecuzione dei servizi e delle forniture richieste, nonché di tutti gli oneri indicati nel presente documento a carico dell'Impresa affidataria.

L'esecuzione del servizio non comporta alcun rischio di interferenza e, pertanto, secondo quanto previsto dalla Legge 3 agosto 2007 n. 123 e s.m.i. e dalla determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, il Comune di Genova ritiene di non dover redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVRI).

AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con provvedimento dirigenziale.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio del prezzo più basso.

La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta. In caso di pari merito tra due o più offerte si terrà conto dell'ordine cronologico di invio delle offerte.

VALIDITA' DEL'OFFERTA

L'offerta sarà considerata impegnativa per un periodo di 30 gg dalla data dell'apertura telematica delle offerte.

La Direzione Pianificazione Strategica Smart City Innovazione d'Impresa e Statistica si riserva di concordare eventuali modifiche ritenute necessarie per la migliore presentazione e buona riuscita dell'evento.

OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria dovrà:

- garantire che i servizi e le forniture saranno conformi alle richieste presentate dal Comune di Genova – Direzione Pianificazione Strategica Smart City Innovazione d'Impresa e Statistica;
- osservare le norme vigenti in materia di assicurazione contro gli infortuni del lavoro dei propri dipendenti;
- rispettare la normativa vigente per la sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

DURATA E FORMA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà valore dalla firma dello stesso da parte del Direttore del Servizio fino alla conclusione operativa del meeting di progetto.

ANNULLAMENTO E/O SOSPENSIONE DELLA GARA

La Direzione Pianificazione Strategica Smart City Innovazione d'Impresa e Statistica si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di gara. In tal caso le imprese partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

DISPOSIZIONI FINALI

La ditta aggiudicataria non potrà cedere l'appalto conferitole senza espressa autorizzazione.

RUP

Il Responsabile Unico del Procedimento è il dr. Paolo Castiglieri 010.5572816 e-mail pcastiglieri@comune.genova.it



2

CAPITOLATO TECNICO D'APPALTO

Procedura aperta ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 per la fornitura di servizio di catering dal 20 al 23 novembre 2017 presso la sede della Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1, Genova - relativo al meeting del progetto europeo UNALAB – Urban Nature Labs (Laboratori di Natura Urbana) – nell’ambito del Programma Europeo Horizon 2020 Smart and Sustainable Cities –SCC-02-2016-2017: Demonstrating Innovative Nature-Based Solutions in cities. Topic: SCC-02-2016-2017 type of action IA per una spesa presunta pari ad Euro 5.000,00 (cinquemila/00) oltre ad IVA al 10% per complessivi Euro 5.500,00 (cinquemilacinquecento/00). CUP B39D17006760006 - CIG ZF02082B52

OGGETTO DEL CAPITOLATO

Oggetto del presente capitolato è l’affidamento della fornitura del servizio di catering dal 20 al 23 novembre 2017 presso la sede della Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1, Genova – relativo al meeting del progetto europeo “UNALAB” (Urban Nature Labs – Laboratori di Natura Urbana) nell’ambito del Programma Europeo “Horizon 2020”. Call: Smart and Sustainable Cities – SCC-02-2016-2017: Demonstrating Innovative Nature-Based Solutions in Cities (topic SCC-02-2016-2017 type of action IA).

Nell’ambito del primo meeting del progetto europeo UNALAB che si terrà a Genova dal 20 al 23 novembre 2017 sarà previsto un servizio di catering così definito:

– Sede: Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1

20 novembre 2017: circa 20/25 persone (workshop)

Ore 10:00 coffee break con personale di servizio

Ore 13:30 light lunch a buffet con personale di servizio (con una scelta vegetariana e una proposta di menu preferibilmente con piatti tipici liguri)

– Sede: Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1

21 novembre 2017: circa 45/50 persone (meeting di progetto)

Ore 10:30 coffee break con personale di servizio

Ore 13:30 light lunch a buffet con personale di servizio (con una scelta vegetariana e una proposta di menu preferibilmente con piatti tipici liguri)

Ore 16:00 coffee break con personale di servizio

– Sede: Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1

22 novembre 2017: circa 45/50 persone (meeting di progetto)

Ore 10:30 coffee break con personale di servizio

Ore 13:30 light lunch a buffet con personale di servizio (con una scelta vegetariana e una proposta di menu preferibilmente con piatti tipici liguri)

– Sede: Commenda di Prè, Piazza della Commenda 1

23 novembre 2017: circa 45/50 persone (meeting di progetto)

Ore 10:30 coffee break con personale di servizio

Ore 13:30 light lunch a buffet con personale di servizio (con una scelta vegetariana e una proposta di menu preferibilmente con piatti tipici liguri)

Ore 15:30 coffee break con personale di servizio

Gli spazi per l'allestimento sono sprovvisti di tavoli pertanto l'offerente dovrà provvedere alla fornitura.

L'offerente dovrà inoltre indicare una proposta di menu (lunch a buffet) con una scelta vegetariana e una proposta di menu preferibilmente con piatti tipici liguri.

In particolare dovranno essere previste le seguenti attività:

- Allestimento, disallestimento e trasporto di tutto quanto necessario;
- Presidio per tutta la durata dell'evento e garanzia di immediata esecuzione di qualsiasi intervento richiesto dal personale in loco dell'Ente Appaltante;
- Esecuzione dei servizi a perfetta regola d'arte, nonché con la massima diligenza ed accortezza;
- Visita e sopralluogo dell'aggiudicatario alla sede dove avrà luogo il meeting di progetto.

FORNITURA

Schematicamente si riporta la descrizione dei servizi

20 novembre 2017:

Coffee break ore 10.00 per 25 persone:

- caffè espresso/decaffeinato/d'orzo
- caffè americano
- cappuccino
- tè
- succhi di frutta
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- dolcetti misti di frolla
- frutta fresca

Light lunch a buffet ore 13.30 per 25 persone:

- verdure ripiene alla ligure

- arista di maiale
- raviolini alla maggiorana
- macedonia di frutta fresca
- torta al cioccolato
- vino
- acqua naturale e frizzante
- caffè

Personale di servizio:

- n. 2 camerieri per tutta la giornata di cui un responsabile

Attrezzatura:

- composizione fiori per buffet
- servizio completo di tovagliato
- 2/3 tavoli di appoggio
- Ripostiere

21 novembre 2017:

Coffee break ore 10.30 per 50 persone:

- caffè espresso/decaffeinato/d'orzo
- caffè americano
- cappuccino
- tè
- succhi di frutta
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- dolcetti misti di frolla
- frutta fresca

Light lunch a buffet ore 13.30 per 50 persone:

- polpettone genovese
- roast beef
- ravioli di boragine con salsa di noci
- macedonia di frutta fresca
- canestrelli e amaretti di Sassello
- vino
- acqua naturale e frizzante
- caffè

Coffee break ore 16.00 per 50 persone:

- caffè espresso/decaffeinato/d'orzo
- caffè americano
- cappuccino
- tè
- succhi di frutta

- acque minerali
- focaccia genovese
- crostate gusti vari
- torta al limone
- frutta fresca

Personale di servizio:

- n. 2 camerieri per tutta la giornata di cui un responsabile

Attrezzatura:

- composizione fiori per buffet
- servizio completo di tovagliato
- 2/3 tavoli di appoggio
- Ripostiere

22 novembre 2017:

Coffee break ore 10.30 per 50 persone:

- caffè espresso/decaffeinato/d'orzo
- caffè americano
- cappuccino
- tè
- succhi di frutta
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- dolcetti misti di frolla
- frutta fresca

Light lunch a buffet ore 13.30 per 50 persone:

- verdure ripiene alla ligure
- insalata di polpo
- lasagne al pesto
- macedonia di frutta fresca
- crostata
- vino
- acqua naturale e frizzante
- caffè

Personale di servizio:

- n. 2 camerieri per tutta la giornata di cui un responsabile

Attrezzatura:

- composizione fiori per buffet
- servizio completo di tovagliato
- 2/3 tavoli di appoggio
- Ripostiere

23 novembre 2017:

Coffee break ore 10.30 per 50 persone:

- caffè espresso/decaffeinato/d'orzo
- caffè americano
- cappuccino
- tè
- succhi di frutta
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- dolcetti misti di frolla
- frutta fresca

Light lunch a buffet ore 13.30 per 50 persone:

- cous-cous con le verdure al curry
- cima alla genovese
- insalata di pasta alle verdure
- macedonia di frutta fresca
- torta di pinoli
- vino
- acqua naturale e frizzante
- caffè

Coffee break ore 15.30 per 50 persone:

- caffè espresso/decaffeinato/d'orzo
- caffè americano
- cappuccino
- tè
- succhi di frutta
- acque minerali
- focaccia genovese
- mini brioches gusti vari
- sfogliatine dolci
- frutta fresca

Personale di servizio:

- n. 2 camerieri per tutta la giornata di cui un responsabile

Attrezzatura:

- composizione fiori per buffet
- servizio completo di tovagliato
- 2/3 tavoli di appoggio
- Ripostiere

REQUISITI D'AMMISSIONE E REQUISITI TECNICI

I servizi e le forniture dovranno essere assicurate quale standard qualitativo garantito per l'ente appaltante;

IMPORTO PRESUNTO

Importo complessivo massimo presunto è pari ad Euro 5.000,00 IVA esclusa

Tale importo è da intendersi comprensivo di tutte le spese, nessuna esclusa, sostenute dall'affidatario per l'esecuzione dei servizi e delle forniture richieste, nonché di tutti gli oneri indicati nel presente documento a carico dell'Impresa affidataria.

L'esecuzione del servizio non comporta alcun rischio di interferenza e, pertanto, secondo quanto previsto dalla Legge 3 agosto 2007, n. 123 e s.m.i. e dalla determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, il Comune di Genova ritiene di non dover redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi (DUVR).

AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato con provvedimento dirigenziale.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio del prezzo più basso.

La gara sarà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta. In caso di pari merito tra due o più offerte si terrà conto dell'ordine cronologico di invio delle offerte.

VALIDITA' DEL'OFFERTA

L'offerta sarà considerata impegnativa per un periodo di 30 gg dalla data dell'apertura telematica delle offerte.

La Direzione Pianificazione Strategica Smart City Innovazione d'Impresa e Statistica si riserva di concordare eventuali modifiche ritenute necessarie per la migliore presentazione e buona riuscita dell'evento.

OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria dovrà:

- garantire che i servizi e le forniture saranno conformi alle richieste presentate dal Comune di Genova – Direzione Pianificazione Strategica Smart City Innovazione d'Impresa e Statistica;
- osservare le norme vigenti in materia di assicurazione contro gli infortuni del lavoro dei propri dipendenti;
- rispettare la normativa vigente per la sicurezza ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni.

DURATA E FORMA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà valore dalla firma dello stesso da parte del Direttore del Servizio fino alla conclusione operativa del meeting di progetto.

MODALITA' DI FATTURAZIONE

Ha a

ANNULLAMENTO E/O SOSPENSIONE DELLA GARA

La Direzione Pianificazione Strategica Smart City Innovazione d'Impresa e Statistica si riserva l'insindacabile facoltà di annullare e/o sospendere in un qualsiasi momento la procedura di gara. In tal caso le imprese partecipanti non potranno avanzare alcuna pretesa, neanche di tipo economico e risarcitorio.

DISPOSIZIONI FINALI

La ditta aggiudicataria non potrà cedere l'appalto conferitole senza espressa autorizzazione.

RUP

Il Responsabile Unico del Procedimento è il dr. Paolo Castiglieri 010.5572816 e-mail pcastiglieri@comune.genova.it