



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