IL DIRETTORE DEL SERVIZIO INNOVAZIONE E SISTEMI COMPLESSI
DISPOSIZIONE N. 157
DEL 30.10.2018

OGGETTO: **PROGETTO "BIO-CRIME: MALATTIE TRASMESSE DAGLI ANIMALI (ZOONOSI) E TRAFFICO ILLEGALE DI ANIMALI DA COMPAGNIA" – SERVIZIO CATERING PER GIORNATA FORMATIVA A BOLZANO 05 DICEMBRE 2018**
AFFIDAMENTO INCARICO E IMPEGNO DI SPESA
CUP J25I16000090008
CIG: Z992583056

ALLEGATI: SI ☑ **NO ☐**

Spazia riservato ad AIT/Ufficio Contabilità finanziaria e patrimonio

Visto:

IMPEGNO	ANNO
1754	18

Impegno n.

Accertamento n.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO INNOVAZIONE E SISTEMI COMPLESSI

RICHIAMATA la deliberazione n. 33 del 30/05/2016 del Consiglio di Amministrazione con la quale si autorizzava la presentazione del progetto "BIO-CRIME – Malattie trasmesse dagli animali (zoonosi) e traffico illegale di animali da compagnia/cuccioli nella regione Alpe Adria (benessere animale), a valere sul primo bando del programma europeo di cooperazione transnazionale Interreg V-A Italia-Austria, pubblicato in data 14 marzo 2016;

PRESO ATTO che l'Ente partecipa in qualità di partner al progetto BIO-CRIME, finanziato nell'ambito del programma europeo di cooperazione transnazionale Interreg V-A Italia-Austria;

CONSIDERATO che il contratto di finanziamento individua l'ammontare complessivo del progetto in € 1.117.300,00, di cui € 211.300,00 relativi alle attività di Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste - Area Science Park, per una durata di 30 mesi (febbraio 2017 – luglio 2019);

ESAMINATO il piano operativo e finanziario del progetto, che costituisce parte integrante del contratto, che prevede, tra le attività di Area, l'organizzazione nei tre anni di 15 giornate di formazione dedicate alle tematiche del progetto destinate alle Forze dell'Ordine italiane ed austriache;

VISTI gli accordi presi con la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, Servizio Sanità Pubblica Veterinaria, Direzione Centrale Salute, Integrazione Sociosanitaria, Politiche Sociali e Famiglia (capofila del progetto) di organizzare un'ulteriore giornata formativa per l'anno 2018 in data 5 dicembre presso la sede della Provincia Autonoma, Servizio Veterinario Provinciale di Bolzano - Alto Adige, partner associato di progetto, la cui sala conferenze, è stata resa disponibile a titolo gratuito;

CONSIDERATA la necessità di provvedere ai servizi di catering nel corso della giornata del 05 dicembre comprensivi di 2 coffee break e di un pranzo per 120 persone partecipanti;

VISTO l'art. 26, commi 3 e 3 bis della legge 23 dicembre 1999 n. 488, così come integrato e modificato dall'art. 1, comma 4, del Decreto Legge 12 luglio 2004 n. 168, convertito in Legge 30 luglio 2004, n. 191 (norme sull'obbligo dell'utilizzo delle convenzioni Consip);

VERIFICATO che non vi siano convenzioni Consip attive per l'acquisto di servizi conformi a quelli della presente disposizione;

VISTI l'art. 7, comma 2, del Decreto Legge 7 maggio 2012, n. 52, convertito dalla Legge 6 luglio 2012 n. 94 e l'articolo 1 commi 3 e 4 del Decreto Legge 6 luglio 2012 convertito dalla Legge 7 agosto 2012 n. 135 (norme sull'obbligo dell'utilizzo del MePA);

DATO ATTO che il servizio in oggetto è disponibile sul MePA nella categoria "Ristorazione";

VISTA la presenza sul MePA di un unico operatore iscritto nell'area della provincia di Bolzano che offre servizio di catering;

ATTESO che, nel rispetto dei principi di economicità, trasparenza, parità di trattamento e proporzionalità, per individuare l'appaltatore di servizi si è proceduto ad effettuare un'indagine di mercato informale invitando a presentare un'offerta di servizi la ditta iscritta su MEPA e altre ditte iscritte sul MEPAB Mercato Elettronico della Provincia Autonoma di Bolzano, Sistema Informativo Contratti Pubblici - grazie al supporto e alle indicazioni del partner di progetto;

CONSIDERATO:

- che all'indagine di mercato sono stati invitati i 6 seguenti operatori economici:

  - CATERING & EVENTS BY SIMONE FRANCHINI - Viale Druso 1, 39100 Bolzano P. IVA 02845670211 e cod. fiscale FRNSMN86S25A952A;
  - HOTEL KOLPING BOLZANO - Largo Adolph Kolping, 3 39100 Bolzano P. IVA 00475280210 e cod. fiscale 80005130218;
  - LEGGERI KURT & ROBERT OHG - Hauptstraße 109, Fußgängerzone 39028 Schlanders (BZ) P. IVA e cod. fiscale 01410380214;
  - MACELLERIA HOFER - Paese 15, 39013 Moso in Passiria (BZ) P. IVA e cod. fiscale 01725520215;
  - MARKAS S.R.L. Via Macello, 73 39100 Bolzano (BZ) P. IVA e cod. fiscale 1174800217
  - TRIBUS KG DES LANZ WILFRIED & CO. - Andreas Hofer Straße 51 · 39011 Lana (BZ) P. IVA e cod. fiscale 01474120217;

- che alla scadenza dei termini fissati sono pervenuti nr. 2 preventivi d'offerta come segue:

  1. CATERING & EVENTS BY SIMONE FRANCHINI € 29,50/pax + iva 10%
  2. TRIBUS KG DES LANZ WILFRIED & CO. € 31,00/pax + iva 10%

RITENUTO che il preventivo d'offerta della ditta CATERING & EVENTS BY SIMONE FRANCHINI, di € 3.540,00 + IVA 10% è risultato il migliore per il rapporto qualità/prezzo;

VISTO l'art. 36 comma 2 lett. a) del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, che autorizza l'affidamento diretto per acquisti di importo inferiore a € 40.000,00, anche senza previa consultazione di due o più operatori economici;

RITENUTO di affidare il servizio di catering all'impresa CATERING & EVENTS BY SIMONE FRANCHINI - Viale Druso 1, 39100 Bolzano P. IVA 02845670211 e cod. fiscale FRNSMN86S25A952A, per un importo di € 3.540,00 (+ IVA al 10%) ai sensi dell'art. 63 comma 2 lett. b3) del D.lgs. 50/2016;

DATO ATTO che è stato acquisito il CIG dell'appalto Z992583056 nel rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari e che lo stesso verrà comunicato al la ditta appaltante;

VERIFICATO il possesso di regolare DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva);

VISTA la disponibilità sul capitolo 313/2018, codice progetto 99106 – BIO-CRIME;

PRESO ATTO che il codice identificativo della procedura (CIG) è Z992583056, e il codice unico progetto (CUP) è J25I16000090008;

RITENUTO di perfezionare l'acquisto mediante l'uso del commercio, consistente in apposito scambio di lettere di cui si allega la bozza;

CONSIDERATO che il progetto 99106 - BIOCRIME, precedentemente di competenza della Direzione Generale, è ora di competenza del Servizio Innovazione e Sistemi Complessi;

DISPONE

- di affidare i servizi di catering alla ditta CATERING & EVENTS BY SIMONE FRANCHINI - Viale Druso 1, 39100 Bolzano P. IVA 02845670211 e cod. fiscale FRNSMN86S25A952A, per un importo di € 3.540,00 + IVA al 10% (CIG Z992583056);
- di impegnare l'importo di € 3.894,00 iva inclusa su cap. 313/2018, progetto 99106 BIO-CRIME;
- di dare atto che quanto sopra attiene alle attività istituzionali dell'Ente.

IMPEGNO	ANNO
1754	18

Servizio Innovazione e Sistemi Complessi

Il Direttore

Dott. Stephen J. Taylor

Da compilare a cura dell'autore della disposizione

Nome e Cognome del Redattore: Fabiola Meo

Contenuto[1] ➔ affidamento incarico e impegno spesa

Estremi relativi ai principali documenti contenuti nel fascicolo[2]**:** preventivo firmato per accettazione

Eventuale spesa prevista[3]**:** € 3.540,00 + IVA 10%

Tipologia di provvedimento[4]

Provvedimenti finali dei procedimenti di:

☐ autorizzazione o concessione

☑ scelta del contraente per l'affidamento di lavori, forniture e servizi, anche con riferimento alla modalità di selezione prescelta ai sensi del codice dei contratti pubblici, relativi a lavori, servizi e forniture, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i.

☐ concorsi e prove selettive per l'assunzione del personale e progressioni di carriera di cui all'articolo 24 del decreto legislativo n. 150 del 2009

☐ accordi stipulati dall'amministrazione con soggetti privati o con altre amministrazioni pubbliche

☐ altro (provvedimento diverso dai precedenti)

---

[1] ***Riportare una breve sintesi del contenuto. Es.1*** *provvedimento di affidamento di un contratto pubblico di lavori a seguito di procedura aperta.* ***Es.2*** *provvedimento di approvazione della graduatoria del concorso pubblico n. 1/2015*

[2] ***Indicare, sinteticamente, i principali riferimenti documentali riportati nella disposizione.*** *Es. in caso di affidamento di un contratto, disposizione di iniziativa del Direttore del Servizio X n. X di data XXXX; disposizione di indizione della gara del Direttore Generale n. X di data XXXX. Generalmente, si tratta dei provvedimenti indicati in premessa sub "Richiamata".*

[3] ***Indicare, in cifre, l'importo della somma stanziata (impegno di spesa).*** *Nel caso di provvedimenti senza impegno di spesa, indicare 0.*

[4] ***Indicare la tipologia di provvedimento.*** *L'art. 23 del D.Lgs. 33/2013 prevede l'obbligo di pubblicazione dei provvedimenti adottati dagli organi di indirizzo politico e dai dirigenti, con particolare riferimento ai provvedimenti finali dei procedimenti di autorizzazione, concessione, scelta contraente, ecc.*

Spett.le
Area Science Park
Padriciano 99
34149 Trieste

c.a. Meo Fabiola

Bolzano, 26 ottobre 2018

OGGETTO: **Servizio catering per Vostro evento del 5 dicembre 2018. Progetto: BIO-CRIME**
Di seguito la Nostra proposta per l'organizzazione e gestione del servizio catering di 2 pause caffè e 1 lunch, in occasione del Vostro evento, organizzato presso la Sede Centrale della Provincia Autonoma di Bolzano, piazza Silvius Magnago 1, in data 5 dicembre 2018, negli orari da Voi indicati.
Offerta riferita alla presenza indicativa di n° 120 ospiti.

LE NOSTRE PROPOSTE

LA PAUSA CAFFÈ mattina

Ore 10.30 – 11.00

Mini croissant ai vari gusti
Mini Laugen con mozzarella e pomodori
Cesto di mele altoatesine

§

Caffè espresso
Macchiati e cappuccini
Latte
Tè all'erba, alla, frutta...
Succo d'arancia
Acqua minerale naturale e gassata

IL LUNCH

ore 12.45 – 13.45

Un primo piatto da scegliere in precedenza (oppure due di cui uno vegetariano)

Crema di zucca e zenzero con crostini dorati
oppure
Crema di rapa rossa e patate con formaggio fresco alle erbe
oppure
Zuppa d'orzo della val d'Isarco (eventualmente senza carne)
oppure
Crespellina gratinata ai carciofi e scamorza
oppure
Riso Thai saltato al curry con verdure
Oppure
Lasagna al ragù e lenticchie

§

Assortimento di tartine miste con Speck IGP, salumi tipici, formaggi, verdure grigliate
Fogliette di bresaola alla rucola e scaglie di grana

Focaccia fatta in casa con rosmarino e olive taggiasche
Dadolata di formaggi e caciotte altoatesine
Verdure miste grigliate

Mozzarella alla Caprese
Capucci in insalata

Pane misto locale

§

Crema Catalana
Rolade alle castagne

§

Chardonnay Alto Adige DOC
St. Maddalena classico DOC
Birra in bottiglia
Succo di mela naturale
Acqua minerale gassata e naturale
Caffè espresso

LA PAUSA CAFFÈ pomeriggio

ore 15.00 – 15.30

Bocconcini di torte e crostate miste
Mini Vinschgerlen con formaggio di malga e verdure grigliate
Ananas e frutta fresca di stagione

§

Caffè espresso
Macchiati e cappuccini
Latte
Tè all'erbe, alla frutta...
Succo di mele
Acqua minerale naturale e gassata

Alla mattina verranno forniti in sala acqua e bicchieri per i relatori.

Allestimento, menù e servizio per tutto quanto sopra descritto **€ 29,50 iva (10%) esclusa per persona**

Tutte le cifre sopra riportate sono comprensive di:

Menù e bevande come descritto
Personale di servizio in abito classico
Allestimento aree buffet e stehtische
Fornitura coperto tradizionale (piatti, posate, bicchieri e tovagliato in stoffa bianco).

Per accettazione
Trieste, 29/10/2018

Informazioni:
Trattandosi di proposte indicative, il contenuto e la forma dell'offerta può essere modificato a richiesta, per rispondere maggiormente alle Vostre aspettative o esigenze.

- Condizioni di pagamento a vista fattura
- Si richiede la comunicazione del n° definitivo dei partecipanti entro e non oltre una settimana prima della data della manifestazione

In attesa Vostro gradito riscontro,
Restiamo a completa disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Distinti saluti
dott. Simone Franchini
347 5578569