IL DIRETTORE DEL SERVIZIO INNOVAZIONE E SISTEMI COMPLESSI
DISPOSIZIONE N. 115
DEL 17.09.2018

OGGETTO: **PROGETTO "BIO-CRIME: MALATTIE TRASMESSE DAGLI ANIMALI (ZOONOSI) E TRAFFICO ILLEGALE DI ANIMALI DA COMPAGNIA" – IMPEGNO DI SPESA E AFFIDAMENTO DIRETTO SU MEPA PER SERVIZIO DI CATERING, GIORNATE FORMATIVE 27 E 28 SETTEMBRE 2018**
CUP J25I16000090008
CIG: Z0A24EF710

ALLEGATI: SI ☑ **NO ☐**

Spozio riservoto ad AIT/Ufficio Contabilità finanziaria e patrimonio

Visto:

Impegno n.

IMPEGNO	ANNO
1441	18

Accertamento n.

AREA SCIENCE PARK
AREA DI RICERCA SCIENTIFICA E TECNOLOGICA DI TRIESTE
Ente Pubblico Nazionale di Ricerca
Padriciano, 99 | 34149 Trieste | Italy
+39 040 3755111
+39 040 226698
P.IVA 00531590321
urp@areasciencepark.it
protocollo@pec.areasciencepark.it
www.areasciencepark.it
ISO 9001:2015

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 del finanziamento 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;

CONSIDERATA altresì la necessità di usufruire di servizi di catering per l'organizzazione di 2 coffee break, 1 light dinner e 1 pranzo a buffet per 100 persone nel corso delle due giornate di lavoro previste giovedì 27 e venerdì 28 settembre 2018 che si terranno presso la Sala Agorà, Capannone 1 - Molo IV, P. Franco Vecchio, Trieste;

DATO ATTO che attualmente non sono attive Convenzioni Consip per l'acquisto di prodotti e servizi conformi alle richieste espresse in premessa;

VISTO l'articolo 36 del d. lgs. 50/2016 che prevede la possibilità di ricorrere alla procedura negoziata senza bando per acquisti di valore inferiore ai € 40.000,00 + IVA;

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

ATTESO che, nel rispetto dei principi di economicità, trasparenza, parità di trattamento e proporzionalità, per individuare l'appaltatore di servizi si è proceduto ad un'indagine di mercato informale fra soggetti iscritti al bando MePA di cui sopra ai seguenti operatori:

- LA TOLA DI MAURO KAVRECIC P.IVA 1288120320
- LUDVIG DI GRAZIANA SCAGLIA P.IVA 1101190328
- RISTORANTE NUOVO SAVRON P.IVA 988120325

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

- LA TOLA DI MAURO KAVRECIC € 4.380,00 + iva 10%
- LUDVIG DI GRAZIANA SCAGLIA € 4.500,00 + iva 10%

VISTO e ritenuto congruo il preventivo di data 11 settembre 2018 dell'operatore La Tola di Mauro per i servizi per le due giornate al costo complessivo di € 4.380,00 + IVA 10%;

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

RITENUTO di affidare il servizio in oggetto alla ditta LA TOLA di Mauro Kavrecic, via Locchi, 20 - 34123 Trieste, P. IVA 01288120320 e C. FISC: KVRMRA73S27L424D ai sensi dell'art. 63 comma 2 lett. b3) del D.lgs. 50/2016;

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

PRESO ATTO che il codice identificativo della procedura (CIG) è Z0A24EF710, e il codice unico progetto (CUP) è J25I16000090008;

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 LA TOLA di Mauro Kavrecic, via Locchi, 20 - 34123 Trieste, P. IVA 01288120320 e C. FISC: KVRMRA73S27L424D al prezzo di € 4.380,00 + IVA 10% (CIG Z0A24EF710);
- di impegnare l'importo di € 4.818,00 iva inclusa su cap. 313/2018, progetto 99106 BIO-CRIME;
- di dare atto che quanto sopra attiene alle attività istituzionali dell'Ente.

IMPEGNO	ANNO
1411	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]**:** € € 4.380,00 + 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 offidamento 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 coso di affidamento di un contratto, disposiziane di iniziotiva del Direttore del Servizio X n. X di doto XXXX; disposiziane di indizione della gara del Direttore Generole n. X di doto XXXX. Generalmente, si trotto dei provvedimenti indicati in premessa sub "Richiamota".*

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

[4] ***Indicare la tipologia di provvedimenta.*** *L'art. 23 del D.Lgs. 33/2013 prevede l'obbligo di pubblicazione dei provvedimenti adottati dagli organi di indirizzo politico e doi dirigenti, can particolare riferimento ai pravvedimenti finali dei procedimenti di autorizzozione, concessione, scelta controente, ecc.*

LA TOLA
bistrot & catering
La Tola di Mauro Kavrecic
via Locchi 20 - 34123 Trieste
Partita Iva: 01288120320
Codice Fiscale: KVRMRA73S27L424D
cell.: +39 3460635045
info@latola.eu - maurokav@pec.it

Alla cortese attenzione:
Sig.ra Meo Fabiola

Trieste, 11/09/2018

Oggetto:
Proposta per due coffee break, un light lunch, e un light dinner, da servire nelle date 27 e 28 settembre presso la Sala Congressi del Molo IV del Porto Franco di Trieste per 90 partecipanti.

Giovedì 27 settembre

coffee break ore 16:00

- Caffè Illy a capsule Iperespresso
- Tè ed infusi
- Succhi di frutta
- Acqua minerale
- Bignè alla crema e cioccolato
- Cestini di crema e frutta
- Pizzette salate di pasta sfoglia
- Mini courabier
- Mini brasiliani alla marmellata

Light dinner ore 18:30

- Crostini con spuma di lenticchie e rosmarino
- Farro con feta, zucchine e menta
- Polpettine di verdure con chutney al curry
- Fusilli con ratatouille
- Hummus con pane arabo
- Roast beef all'inglese con rucola e scaglile di grana
- Insalata di patate e fagiolini
- Plateau di frutta a pezzettoni
- Acqua minerale
- Bibite analcoliche
- Prosecco d.o.c.

Venerdì 28 settembre

Coffee break ore 10:15

- Caffè Illy a capsule Iperespresso
- Tè ed infusi
- Succhi di frutta
- Acqua minerale
- Mini croissant farciti
- Mini krapfen farciti
- Bicchierini di yogurt con frutti di bosco e muesli

Light lunch ore 12:45

- Tramezzini assortiti (vegetariani e non)
- Trancetti di pizza margherita
- Strudel salati misti (vegetariani e non)
- Tagliere di formaggi misti (vassoio di tofu a parte) con miele, mostarde e marmellata di cipolla
- Quiche Lorraine (vegetariana e non)
- Polpettine di carne
- Cous cous con zucchine, ceci e mandorle tostate (vegan)
- Farfalle con pomodorini freschi, olive e basilico (vegan)
- Filettini di pollo impanati

Il preventivo comprende: l'impiego di personale qualificato, trasporto e fornitura dei tavoli per il buffet e da appoggio e le tovaglie in cotone. Le pietanze saranno servite a buffet, verranno impiegati piatti e bicchieri usa e getta biodegradabili, e calici di vetro per il vino della cena.

Sarà nostra cura lasciare l'area sgombera e pulita.

Costo totale 4.380,00€ iva 10% esclusa.

Rimaniamo a vostra disposizione per qualsiasi necessità