IL DIRETTORE DEL SERVIZIO INNOVAZIONE E SISTEMI COMPLESSI
DISPOSIZIONE N. 330
DEL 15/10/2019

OGGETTO: **AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE PER L'EVENTO MEET IN ITALY FOR LIFE SCIENCES 2019 Lotto 1 CIG Z3F2A18891, CUP C56G18000420009 Lotto 2 CIG ZCA2A189C1, E DEL SERVIZIO DI CATERING CIG ZEA2A248BF CUP C56G18000420009**

ALLEGATI: SI☑ **NO ☐**

Spazio riservato ad AIT/Ufficio Contabilità finanziaria e patrimonio

Visto:

IMPEGNO	ANNO
1817	19

IMPEGNO	ANNO
1818	19

Impegno n.

Accertamento n.

IMPEGNO	ANNO
1148	19

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO INNOVAZIONE E SISTEMI COMPLESSI

RICHIAMATA la deliberazione n. 109 di data 19 dicembre 2018, con cui il Consiglio di Amministrazione dell'Ente:

- ha autorizzato la partecipazione di Area Science Park all'evento Meet in Italy for Life Sciences 2019, in qualità di *main organiser*;
- ha dato atto che l'iniziativa prevede il coinvolgimento di soggetti espositori, sponsor e promotori di workshop che, da prime stime, potrebbero apportare un contributo presunto di € 40.000;
- ha autorizzato il Direttore del Servizio Innovazione e Sistemi Complessi ad assumere i conseguenti impegni di spesa a valere sul bilancio 2019, nel limite massimo di € 95.000 a carico dell'Ente, autorizzandolo altresì ad avvalersi, se ritenuto opportuno, della società in-house Innovation Factory per l'esecuzione di alcuni compiti organizzativi;

RILEVATO: che fra i compiti di Area Science Park nell'ambito dell'evento Meet in Italy for Life Sciences 2019 rientra l'organizzazione dei servizi di ristorazione per le giornate del 16, 17 e 18 ottobre 2019;

RICHIAMATA inoltre la delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Ente n. 53 di data 30 maggio 2018, con la quale si autorizzata la presentazione della proposta progettuale relativa alle attività di FRIEND EUROPE nell'ambito della nuova programmazione EEN;

DATO ATTO:

- che il progetto è stato valutato positivamente dalla Commissione Europea - EASME, che ne ha quindi approvato il finanziamento;
- al termine della fase di negoziazione, il 28/01/2019 è stato sottoscritto il Grant Agreement tra l'EASME e il coordinatore Unioncamere Veneto, in rappresentanza del partenariato;
- il Grant Agreement prevede un budget complessivo progettuale pari ad € 1.191.696,00, di cui € 154.548,00 di competenza di Area Science Park, per una durata di 12 mesi (01 gennaio 2019-31 dicembre 2019);

CONSIDERATO che il Progetto Friend Europe prevede, tra l'altro, l'organizzazione e/o partecipazione ad eventi promozionali finalizzati alla divulgazione e diffusione di innovazione presso le PMI;

CONSIDERATA pertanto l'opportunità di organizzare nella giornata del 15 ottobre un servizio di ristorazione (aperitivo) e nelle giornate del 16-17-18 Ottobre 2019 presso il Molo IV il brokerage event nell'ambito dell'evento "Meet in Italy for Life Sciences 2019";

IDENTIFICATE le necessità per i servizi di ristorazione, come dettagliatamente descritti nell'allegato sub 1 per l'organizzazione dell'aperitivo del 15 ottobre (aperitivo serale per un massimo di 30 persone) e sub 2, per i servizi di ristorazione per l'intera durata dell'evento nei giorni del 16, 17 e 18 ottobre (aperitivo di benvenuto, welcome coffe, pranzi e cene per circa 350 persone);

RICHIAMATI:

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

-l'articolo 1, comma 450, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, come da ultimo modificato dalla L. n. 145 del 30 dicembre 2018 che prevede che le amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, nonché le autorità indipendenti, per gli acquisti di beni e servizi di importo uguale o superiore a 5.000 euro, devono ricorrere al mercato elettronico della pubblica amministrazione;

PRESO ATTO che a seguito delle richieste di preventivo, come risultanze conservate agli atti dell'Amministrazione, sono stati identificati:

-per il servizio relativo all'organizzazione dell'aperitivo del 15 ottobre l'impresa FISH ACADEMY S.R.L. con sede legale in Trieste, Via della Raffineria n. 7/A, CAP 34138, P.IVA e C.F. 01288130329 che ha offerto il prezzo di € 261,00 più iva al 10%;

-per l'organizzazione del servizio di ristorazione (16, 17 e 18 ottobre) la società F&DE GROUP S.R.L. UNIPERSONALE con sede in Milano, Piazza della Repubblica 6, CAP 20121, P.IVA e C.F. 07772310962, che ha offerto il prezzo di € 34.368,80 più iva al 10%;

VERIFICATO che entrambi i fornitori sono presenti sul MEpA nella categoria "servizi di Ristorazione";

VERIFICATO che il capitolo 313 del Programma 1 presenta la necessaria disponibilità per la copertura dei costi relativi al Progetto FriendEurope 2019 e che alla prossima variazione di bilancio verranno assestati;

VERIFICATA la necessaria disponibilità per la copertura dei costi sul Progetto Meet in Italy;

PRESO ATTO che il responsabile del procedimento è il sottoscritto dott. Stephen J. Taylor;

RICHIAMATE:

- la deliberazione del Consiglio di Amministrazione di data 31 luglio 2018, n. 70, avente ad oggetto "Articolazione organizzativa dell'Ente. Riassetto delle competenze dei Servizi e della Direzione Generale su proposta del Direttore Generale", con la quale si stabilivano, nell'ambito di un più ampio disegno organizzativo, nuove e/o diverse competenze al Servizio Innovazione e Sistemi Complessi;

- la disposizione del Direttore Generale n. 331 di data 21/09/2018, che, da ultimo, ha affidato al sottoscritto, dirigente Tecnologo di I livello professionale a tempo determinato, l'incarico di direzione del Servizio Innovazione e Sistemi Complessi;

CONSIDERATO che l'evento Meet in Italy for Life Sciences 2019 e il progetto Friend Europe sono di competenza del Servizio Innovazione e Sistemi Complessi;

DISPONE

-di affidare l'organizzazione dei servizi di ristorazione (aperitivo del 15 ottobre CIG ZEA2A248BF CUP C56G18000420009) alla società FISH ACADEMY S.R.L., P.IVA e C.F. 01288130329, impegnando l'importo di € 261,00 più iva al 10%, sul bilancio 2019, progetto FRIENDEUROPE, codice progetto 99151, cap. 313 che presenta la necessaria disponibilità;

-di affidare l'organizzazione dei servizi di ristorazione per le giornate del 16, 17 e 18 ottobre 2019 alla società F&DE GROUP S.R.L. UNIPERSONALE, P.IVA e C.F. 07772310962, per il LOTTO 1 CIG Z3F2A18891 CUP C56G18000420009, impegnando l'importo di € 14.547,00 più iva al 10% sul bilancio 2019, progetto FRIENDEUROPE, codice progetto 99151, cap. 313 che presenta la necessaria disponibilità; per il LOTTO 2 CIG ZCA2A189C1 impegnando l'importo di € 19.821,80 più iva al 10%, sul bilancio 2019, progetto MEET IN ITALY, codice progetto 99157, capitolo 313 che presenta la necessaria disponibilità;

-di perfezionare i relativi contratti attraverso il Mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MEpA).

-di dare atto che l'organizzazione del servizio di ristorazione (aperitivo CIG ZEA2A248BF CUP C56G18000420009) del 15 ottobre rientra nell'ambito delle attività di carattere istituzionale dell'Ente;

-di dare atto che l'organizzazione del servizio di cui al LOTTO 1 (CIG Z3F2A18891 CUP C56G18000420009) rientra nell'ambito delle attività di carattere istituzionale dell'Ente;

-di dare atto che l'organizzazione del servizio di ristorazione di cui al LOTTO 2 (CIG ZCA2A189C1) rientra nell'ambito delle attività di carattere commerciale dell'Ente.

IMPEGNO	ANNO
1817	19

Il Direttore del Servizio Innovazione e Sistemi Complessi

Stephen J. Taylor

IMPEGNO	ANNO
1818	19

IMPEGNO	ANNO
1148	19

Da compilare a cura dell'autore della disposizione

Nome e Cognome del Redattore: Maria-Cristiana Biancavilla

Contenuto[1] servizi di ristorazione per l'evento Meet in Italy 2019

Estremi relativi ai principali documenti contenuti nel fascicolo[2]
deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 109 di data 19 dicembre 2018

Eventuale spesa prevista[3]**:**
€ 261,00 più iva al 10% sul bilancio 2019, progetto FRIENDEUROPE
€ 14.547,00 più iva al 10% sul bilancio 2019, progetto FRIENDEUROPE
€ 19.821,80 più iva al 10%, sul bilancio 2019, progetto MEET IN ITALY,

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 "Richiamato".*

[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.*

ALLEGATO SUB 1

CONDIZIONI PARTICOLARI DI FORNITURA DEL SERVIZIO

ART. 1

Per essere aggiudicatari del presente servizio il fornitore non deve trovarsi in una situazione che costituisca motivo di esclusione dalla partecipazione a una procedura d'appalto o concessione ai sensi dell'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016. L'Amministrazione si riserva di operare le verifiche d'ufficio in merito al possesso dei suddetti requisiti basandosi sugli elementi informativi oggetto di autocertificazione. I concorrenti sono tenuti, in caso di eventuale richiesta dell'Amministrazione, a precisare o integrare le dichiarazioni già rese qualora le informazioni risultino necessarie per le verifiche delle autodichiarazioni. La constatazione della non veridicità delle dichiarazioni prodotte determinerà la revoca dell'affidamento e la contestuale assegnazione dell'appalto ad altro operatore economico.

ART. 2

Il servizio è affidato attraverso ribasso sul prezzo a base della trattativa, ai sensi dell'art. 95 comma 4 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 a seguito della verifica dei presupposti di cui all'art. 94, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016.

ART. 3

Il servizio prevede, per la serata del 15 ottobre 2019, dalle ore 19.30 in poi presso la sede di Eataly di Trieste, Riva Tommaso Gulli, 1, 34123, TS, un aperitivo per 30 persone composto come segue:

- *60 crostini misti farciti con baccalà mantecato alla triestina, spume e marinature varie*
- *8 plateau in condivisione di frittura mista del Golfo (calamari, gamberi, alici, baccalà, filettini misti, etc)*
- *9 bottiglie di bollicina di Prosecco di Serafini e Vidotto (con ogni bottiglia si fanno circa 7 calici)*
- *4 bottiglie di vino fermo Friulano di Ronco dei Tassi*

Comprese: acqua naturale, frizzante, bibite varie (a richiesta) e pane.

Dal punto di vista organizzativo si richiede l'allestimento di tavoloni alti riservati, (2/3 tavoloni).

ART. 4

Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico e riportare quanto segue, pena l'impossibilità di pagamento delle stesse:

Progetto Friend Europe – CIG: ZEA2A248BF CUP: C56G18000420009

Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park

PADRICIANO, 99 - 34149 TRIESTE - P.IVA 00531590321

Il Codice Unico Ufficio dell'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park è: **UF6YGC.**

La disciplina nota come split payment **SI APPLICA** all'Area di Ricerca-**AREA SCIENCE PARK**.

L'Amministrazione provvederà al pagamento entro 30 giorni dall'accettazione della fattura elettronica.

La liquidazione del corrispettivo da parte dell'Amministrazione sarà inoltre subordinata alla verifica in merito al corretto assolvimento degli obblighi contributivi e assicurativi previsti dalla vigente normativa, secondo quanto previsto dal Decreto del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale 24 ottobre 2007 ("Documento unico di regolarità contributiva").

ART. 5

La presente informativa viene resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati – RGPD) e in relazione ai dati personali forniti dagli operatori economici in sede di partecipazione alla procedura o comunque acquisiti da Area Science Park.

1) IDENTITÀ E DATI DI CONTATTO DEL TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il titolare del trattamento dei dati personali è l'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park, avente sede in Trieste, Padriciano, 99.

I concorrenti, in qualità di interessati, potranno rivolgersi al titolare del trattamento scrivendo all'indirizzo sopra riportato o inviando un'e-mail ai seguenti indirizzi di posta elettronica: urp@areasciencepark.it - PEC protocollo@pec.areasciencepark.it.

2) DATI DI CONTATTO DEL RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Presso Area Science Park è presente il Responsabile della protezione dei dati, nominato ai sensi dell'art. 37 del Regolamento UE 2016/679, che può essere contattato al seguente indirizzo e-mail: rpd@areasciencepark.it.

3) FINALITÀ DEL TRATTAMENTO E BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

il trattamento dei dati personali forniti con la compilazione del presente modello è finalizzato unicamente al pagamento dei corrispettivi dovuti a fronte dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto stipulato con l'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste – Area Science Park.

La base giuridica del trattamento si rinviene nella Legge 13 agosto 2010 , n. 136 e s.m.i.

4) DESTINATARI E CATEGORIE DI DESTINATARI DEI DATI PERSONALI

Ferme restando le operazioni di comunicazione e di diffusione effettuate in esecuzione di obblighi di legge e di ordini dell'autorità, i dati potranno essere comunicati ai soggetti individuati in osservanza alla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., nonché ai titolari del diritto di accesso documentale.

5) PERIODO DI CONSERVAZIONE DEI DATI

I dati oggetto di trattamento saranno conservati per il periodo necessario in base alla vigente normativa in materia di archivi, applicabile agli enti pubblici, salva l'autorizzazione allo scarto.

6) DIRITTI DELL'INTERESSATO

In riferimento ai dati personali conferiti, i concorrenti sono detentori dei seguenti diritti:

a) di accesso ai dati personali;
b) di rettifica o cancellazione degli stessi o limitazione del trattamento;
c) di opposizione al trattamento;
d) di portabilità dei dati (diritto applicabile ai soli dati in formato elettronico), così come disciplinato dall'art. 20 del Regolamento UE 2016/679;
e) di proporre reclamo all'autorità di controllo.

Si precisa che per esercitare i diritti di cui alle lettere da a) a d) potrà inviare un'e-mail al seguente indirizzo: rpd@areasciencepark.it.

Area Science Park è tenuta a fornire una risposta entro il termine di un mese dalla richiesta, estensibile fino a tre mesi in caso di particolare complessità della richiesta.

7) NATURA OBBLIGATORIA O FACOLTATIVA DEL CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZE DI UN'EVENTUALE MANCATA COMUNICAZIONE DEI DATI

Il conferimento di tali dati, richiesto in forza di espresse disposizioni di legge, è facoltativo, ma necessario per poter procedere al pagamento dei corrispettivi dovuti a fronte dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto stipulato con l'Area di Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste. Il mancato conferimento dei dati preclude le suddette attività.

ALLEGATO SUB 2

Servizi di ristorazione per l'evento MEET IN ITALY FOR LIFE SCIENCES 2019
Molo IV 16-18 ottobre 2019

Servizio acque relatori con bicchieri di vetro e/ plastica
20 bottiglie
Open coffee breaks,
Mercoledì 8.00 -17.30 giovedì, 8.30 -17.30 e venerdì 8.30 -13.00
Oggetto: Richiesta per Meet in Italy for Life Sciences 2019,
Molo IV 16-18 ottobre 2019
Servizio acque relatori con bicchieri di vetro e/ plastica
20 bottiglie
Open coffee breaks,
Mercoledì 8.00 -17.30 giovedì, 8.30 -17.30 e venerdì 8.30 -13.00
Illy Caffè espresso, decaffeinato, orzo
Caffe Americano e te e tisane
Acque minerali e succhi di frutta
Pasticceria secca Italiana assortita
Mini muffin e krapfen la mattina
Grissini Pratzel e pizza Margherita mignon nel pomeriggio
N° 4 addetti al servizio durante l'orario
I prodotti food offerti, varieranno ad ogni giornata
Quantità cibo calcolata su 3 coffee breaks totali per il full day
Quantità cibo calcolata su 1,5 coffee breaks totali per half day
coffee break
Illy Caffè espresso, decaffeinato, orzo
Caffe Americano e te e tisane
Acque minerali e succhi di frutta
Pasticceria secca Italiana assortita
Mini muffin e krapfen la mattina
Grissini Pratzel e pizza Margherita mignon nel pomeriggio
N° 4 addetti al servizio durante l'orario
I prodotti food offerti, varieranno ad ogni giornata
Quantità cibo calcolata su 3 coffee breaks totali per il full day
Quantità cibo calcolata su 1,5 coffee breaks totali per half day
coffee break

Buvette
Vini della nostra selezione
Acque minerali
Caffe espresso Illy
350 ospiti

Welcome Cocktail dalle 1800 alle 20.00, 350 ospiti
Spumante Brut Valdomino

Cocktail analcolico "Borin"
Acque minerali, soft drink
Canapé al salmone, crema liptauer
Pizze Margherita mignon
350 ospiti
Dinner buffet presso il Savoia 145 ospiti
Allestimento seduti

Menu White
Insalata Savoia con scaglie di Parmigiano,
olive Taggiasche e crostini di pane
Insalata di pollo, sedano, lattuga e Montasio
Carpaccio di tonno affumicato agli agrumi
Selezione di formaggi locali, abbinati a confetture
Strudel salato di radicchio, ricotta e verdure
Ravioli con scaglie di Latteria, funghi e speck
Strigoli alle vongole veraci e zucchine
Filetto di orata alla Mediterranea
Stracci di manzo al balsamico
Macedonia di frutta fresca
Selezioni di torte a base di crema e frutta
Selezione vini locali, acque minerali e caffè Illy
(½ litro vino massimo incluso a persona)
350 ospiti

Giovedì 17.10.19
Finger food lunch buffet
Dalle 1200 alle 1500, orario continuato, 350 ospiti

Angolo del fornaio con grissini, focacce ed pane assortiti
Frittate mignon alle erbe, salsa allo zafferano
Insalata di pollo con Iceberg, maionese, sedano e noci
Orzo con gamberi, mela verde e julienne di verdure
Polpo, pomodorini, olive e patate
Primo piatto servito caldo nello chafing dish
Lasagne con raogut bianco di vitello ed erbe locali
Buvette
Vini della nostra selezione
Acque minerali
Caffe espresso Illy
350 ospiti
***Finger serviti in contenitori di cellulosa, in monoporzioni di cellulosa, su vassoi**
Quantità di finger a testa, 2 per persona, per ogni tipologia scelta