



ISTITUTO NAZIONALE DI GEOFISICA E VULCANOLOGIA

**Istituto Nazionale di Geofisica
e Vulcanologia
AOO INGV**

Protocollo Generale - U
N. 0004153
del 23/03/2018



Al Responsabile Unico del Procedimento
Alla "Gestione WEB"
LL.SS.

Decreto n. 30/2018

Oggetto: Autorizzazione alla procedura di Richiesta di Offerta tramite Mepa per un servizio di catering per la Riunione in occasione della visita da parte della prof. Marija Todorovska (visiting professor presso l'università di Tianjin, Cina), organizzata nell'ambito della convenzione con il Comune di Bologna per la mattina del 16 Aprile 2018

IL DIRETTORE

VISTO il Decreto legislativo 29 settembre 1999, n. 381, con il quale è stato istituito l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia;

VISTA la Legge 27 settembre 2007, n. 165, concernente la "Delega al Governo in materia di riordino degli Enti di Ricerca;

VISTO il Decreto legislativo 31 dicembre 2009, n. 213, concernente il "Riordino degli Enti di Ricerca" in attuazione dell'art. 1 della Legge 27 settembre 2007, n. 165;

VISTO lo Statuto dell'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia emanato con Decreto del Presidente n. 90 del 21 marzo 2011 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie Generale n. 90 del 19 aprile 2011;

VISTO il Regolamento di Organizzazione e Funzionamento dell'Istituto Nazionale di Geofisica emanato con Decreto del Presidente n. 503 del 14 ottobre 2016;

VISTO il D.D. 402 di nomina del Direttore della Sezione di Bologna, prot. 10361 del 1 settembre 2016;

VISTO il Piano triennale di prevenzione della corruzione dell'INGV 2017-2019;

CONSIDERATA la necessità di acquisire un servizio di catering per la Riunione in occasione della visita da parte della prof. Marija Todorovska (visiting professor presso l'università di Tianjin, Cina), organizzata nell'ambito della convenzione con il Comune di Bologna per la mattina del 16 Aprile 2018;

CONSIDERATO che il servizio di catering per la mattina del 16 Aprile 2018 presso la sede INGV di Bologna consisterà in n.1 coffee break per 11 persone, secondo la descrizione allegata che costituisce parte integrante del presente decreto;

VISTO il D.L. 50/2016 – Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi



postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, pubblicato sulla GU 91 del 19 aprile 2016 (Codice);

VISTO l'art 36, co.2 del predetto D.Lgs. che prevede l'uso della procedura mediante trattativa diretta sotto soglia;

VISTO l'art.31 del predetto D.Lgs "Ruolo e funzioni del responsabile del procedimento negli appalti e nelle concessioni";

ACCERTATA la disponibilità finanziaria di competenza dell'esercizio in corso sul capitolo 1.03.02.99.999.01 Spese per progetti/Convenzioni-Altre Spese (obiettivo funzione 0838.010);

DECRETA

Art. 1 – È autorizzata una procedura, tramite Richiesta di Offerta su MEPA ai sensi dell'art.36 co.2 lett.a D.lgs. 50/2016 ed aggiudicazione al fornitore più economico, con successivo decreto direttoriale.

Art. 2 – Andrea Morelli è nominato Responsabile Unico del Procedimento

Art. 3 – Il RUP svolgerà tutti i compiti relativi alle fasi della programmazione, progettazione, affidamento e esecuzione, in ottemperanza alle disposizioni del Codice

Art. 4 – L'onere presunto complessivo del servizio richiesto è valutato in € 250 (duecentocinquanta) IVA inclusa. La spesa definitiva sarà determinata all'atto di accettazione dell'offerta.

Dott.ssa Francesca Quareni
~~Direttore della Sezione di Bologna~~
Francesca Quareni

**SPECIFICHE RICHIESTE DI OFFERTA PER CATERING DURANTE L'INCONTRO
SULLE 2 TORRI, BOLOGNA, 16/4/2018**

Presso INGV Bologna via Franceschini 31, sala auditorium (piano terra)

**Rinfresco del 16 aprile 2018 mattina ore 10:00/10:30 (da concordare) x 11
persone:**

11 caffè espresso
5 caffè decaffeinato
1/2 l di latte per macchiare eventuali caffè
8 the caldi
2 bottiglie grandi acqua naturale
2 bottiglie grandi acqua gasata
1 bottiglia grande succo arancia

33 pezzi fra pizzette/salatini/sandwiches (pari a 3 pezzi a persona)
33 pezzi di pasticceria mignon dolce mista (pari a 3 pezzi a persona)

Accessoristica monouso

Servizio di un cameriere esperto per tutta la durata del servizio

Consegna ed allestimento a vs cura

Si fa carico alla ditta aggiudicataria ogni onere e responsabilità circa il rispetto di tutte le normative tecnico/sanitarie/alimentari e di sicurezza anche nei confronti del proprio personale e di terzi

Termini di garanzia

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di garantire la qualità dei prodotti e del servizio