

ARPAE
Agenzia regionale per la prevenzione, l'ambiente e l'energia
dell'Emilia - Romagna

* * *

Atti amministrativi

Determinazione dirigenziale	n. DET-2017-744	del 19/09/2017
Oggetto	Direzione Tecnica. Affidamento del servizio di catering, Progetto AWAIR, Workshop Kick-off Meeting 19 settembre e Steering Committee 20 settembre 2017, mediante trattativa diretta sul MEPA di Consip S.p.A. CIG ZDB1FE3071 – CUP J95C17000020006.	
Proposta	n. PDTD-2017-758	del 18/09/2017
Struttura adottante	Direzione Tecnica	
Dirigente adottante	Zinoni Franco	
Struttura proponente	Ctr Cancerogenesi Ambientale E Valutazione Del Rischio	
Dirigente proponente	Dott.ssa Colacci Annamaria	
Responsabile del procedimento	Colacci Annamaria	

Questo giorno 19 (diciannove) settembre 2017 presso la sede di Largo Caduti del Lavoro, 6 in Bologna, il Direttore Tecnico , Dott. Zinoni Franco, ai sensi del Regolamento Arpae sul Decentramento amministrativo, approvato con D.D.G. n. 87 del 01/09/2017 e dell'art. 4, comma 2 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 determina quanto segue.

Oggetto: Direzione Tecnica. Affidamento del servizio di catering, Progetto AWAIR, Workshop Kick-off Meeting 19 settembre e Steering Committee 20 settembre 2017, mediante trattativa diretta sul MEPA di Consip S.p.A. CIG ZDB1FE3071 – CUP J95C17000020006.

VISTO:

- la D.D.G. n. 87 del 1/09/2017 di approvazione delle modifiche al “Regolamento per il decentramento amministrativo”;
- la D.D.G. n. 136 del 23.12.2016 di approvazione del Bilancio pluriennale di previsione per il triennio 2017-2019, del Piano Investimenti 2017-2019, del Bilancio economico preventivo per l’esercizio 2017 e del Budget generale e della programmazione di cassa per l’esercizio 2017;
- la D.D.G. n. 137 del 23.12.2016 di approvazione delle linee guida e assegnazione dei budget di esercizio e investimenti per l’anno 2017 ai Centri di Responsabilità;
- la D.D.G. n. 48 del 28.04.2017 avente ad oggetto “Direzione Amministrativa”, Area Bilancio, Controllo Economico, Riprevisione dei budget di esercizio per l’anno 2017 a seguito della costituzione della Direzione del Laboratorio Multisito dal 1° maggio 2017;

RICHIAMATO:

- il D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 “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;
- in particolare, l’articolo 36 “Contratti sotto soglia” co 2 lett. a), che consente di procedere per l’affidamento di lavori, servizi e forniture di importo inferiore a 40.000,00 euro, mediante procedura di affidamento diretto, adeguatamente motivato;
- il Regolamento in materia di approvvigionamento (R0601/ER Rev. 8 del 6/07/2017) approvato con D.D.G. n. 80 del 20/07/2017;
- l’art. 7 co 2 del D. L. 7 maggio 2012 n. 52 (convertito in legge 6 luglio 2012, n. 135) di modifica dell’art. 1, co 450 della L. 27 dicembre 2006 n. 296, da cui deriva l’obbligo per le amministrazioni pubbliche per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, di ricorrere al mercato elettronico della pubblica amministrazione;

PREMESSO:

- che con Delibera del Direttore Generale n. 81 del 20/07/2017 è stato recepita da Arpae l'approvazione da parte della Commissione Europea del Progetto CE1226 "EnvironmentAI integrated, multilevel knowWledge and approches to counteract critical AIR pollution events, improving vulnerable citizens quality of life in Central Europe Functional Urban Areas – AWAIR" nell'ambito del Programma di cooperazione INTERREG Central Europe;
- che Arpae riveste il ruolo di partner capofila e che, pertanto, è l'unico soggetto responsabile nei confronti dell'Autorità di Gestione per la realizzazione del Progetto;
- che con il medesimo atto, è stata approvata la durata del progetto, 36 mesi a decorrere dal 1 settembre 2017 con conclusione il 31 agosto 2020 ed il budget complessivo stimato per la realizzazione del Progetto in euro 399.410,00, di cui euro 319.528,00 quale contributo del Programma INTERREG Central Europe ed euro 79.882,00 a carico del Fondo nazionale di rotazione (CIPE – Deliberazione 10/2015) e che, previa certificazione delle spese secondo le modalità previste dai Regolamenti vigenti, i costi saranno rimborsati al 100% (80% Finanziamento FESR, 20% Cofinanziamento Nazionale delibera CIPE n. 10/2015);
- che con il medesimo atto è stato individuato il Direttore Tecnico quale soggetto legittimato ad agire, in qualità di delegato del legale rappresentante di Arpae, nell'ambito del progetto CE1226 AWAIR" e, come tale, ad adottare gli atti necessari per garantire lo svolgimento delle attività progettuali nell'arco della durata del Progetto;
- che con il medesimo atto è stato nominato Project Manager la Responsabile del Centro Tematico Regionale Ambiente e Salute (CTR AS), la dott.ssa Annamaria Colacci;

CONSIDERATO:

- che il progetto ha l'obiettivo generale di promuovere l'adozione di misure e strategie per far fronte agli episodi acuti di inquinamento atmosferico e ridurre gli impatti sull'ambiente e sulla salute umana;
- che per Arpae, che partecipa in qualità di coordinatore, AWAIR rappresenta un'opportunità in quanto permette un confronto con importanti realtà a livello europeo in merito alle migliori azioni e ai più appropriati approcci metodologici per la gestione degli episodi acuti di inquinamento, tematica su cui l'Agenzia è fortemente impegnata anche in supporto agli enti locali;
- che nell'ambito delle attività del progetto AWAIR6 è previsto che sia effettuato un evento (Kick Off Meeting), con la presenza delle delegazioni dei partner europei di

AWAIR e di attori istituzionali e privati coinvolti e/o interessati, in cui avverrà la presentazione ufficiale del progetto, dei suoi obiettivi e delle attività che saranno messe in campo nei diversi territori coinvolti, e sarà sottolineata inoltre l'integrazione con gli altri progetti in corso sul tema della qualità dell'aria;

- che il citato Kick Off Meeting si svolgerà in data 19 settembre 2017, presso la sala Poeti, Palazzo Hercolani, Strada Maggiore 45, Bologna dalle ore 14,30 alle 17,30 con la partecipazione di un numero indicativo di 100 persone;
- che, vista la presenza in occasione Kick Off Meeting delle delegazioni dei partner europei del progetto, si è colta l'occasione per programmare, nella data del 20 settembre 2017, il First Steering Committee Meeting, per la presentazione dei partner progettuali e delle attività previste nei work package e per l'effettivo avvio delle attività progettuali;
- che il citato First Steering Committee Meeting si svolgerà dalle ore 9,00 alle 17,00 con la partecipazione di un numero indicativo di 25 persone;
- che, la Responsabile del Centro Tematico Regionale Ambiente Salute, ha trasmesso apposita richiesta d'acquisto (RDA) con allegata dichiarazione per affidamento diretto, per procedere alla fornitura del servizio di catering, a supporto del Workshop Kick-off Meeting 19 settembre e Steering Committee 20 settembre 2017- Progetto AWAIR, comprendente la fornitura di aperitivo (circa 100 persone) il giorno 19/09 e coffee break (circa 30 persone) e lunch buffet (circa 30 persone) il giorno 20/09, che si terranno rispettivamente presso le sedi di Palazzo Ercolani, Strada Maggiore n. 45 Bologna e Camplus living Bononia, via Sante Vincenzi, 49 Bologna;

CONSIDERATO INOLTRE:

- che, per la buona riuscita del servizio richiesto, si è reso necessario individuare una ditta con qualificata e comprovata esperienza nell'organizzazione del servizio di catering;
- che la Responsabile del procedimento, a seguito dell'indagine di mercato svolta e sulla base delle buone referenze e del giudizio positivo in merito al rapporto qualità/prezzo espressi dalla Regione Emilia-Romagna sulla base di eventi organizzati dalla stessa, ha ritenuto particolarmente idonea all'esecuzione del servizio di cui trattasi la società Neri Dario di Neri Mirko e C. snc, con sede in via Saragozza, 81 – Bologna;
- che è stato stimato il valore complessivo dell'appalto in euro 1.475,00 (IVA esclusa) – oneri per la sicurezza pari a zero;

VERIFICATO:

- che non sono attive convenzioni Consip di cui all'art. 26, co 1, della legge n. 488/1999, né convenzioni Intercent-ER di cui all'art. 21, della legge regionale n. 11/2004 aventi ad oggetto beni e servizi comparabili con quelli relativi alla presente procedura di approvvigionamento;
- che trattandosi di acquisto di valore inferiore alla soglia comunitaria, è necessario espletare la procedura di selezione del contraente attraverso uno dei sistemi del mercato elettronico disponibili nel nostro ordinamento;
- che è stata condotta un'indagine sul mercato elettronico MEPA di Consip S.p.A., sul portale Acquistinretepa.it ed è stata rilevata l'abilitazione della ditta Neri Dario di Neri Mirko e C. snc di Bologna C.F./P.IVA 04139580379, al Bando "Servizi di Ristorazione;

DATO ATTO:

- che l'istruttoria tecnica si è conclusa con la redazione dei documenti necessari per la Trattativa diretta da espletare sul MEPA di CONSIP SpA e, più precisamente, delle Condizioni particolari di fornitura, allegato Sub A), al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
- che, trattandosi di fornitura di importo inferiore alla soglia comunitaria e da espletare mediante procedura di affidamento diretto, la valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, viene effettuata dal Responsabile unico del procedimento;
- che, in conformità alle regole del funzionamento del mercato elettronico messo a disposizione da Consip S.p.A., in data 15/09/2017 è stata attivata la trattativa diretta n. 243168 con la società Neri Dario di Neri Mirko e C. snc, con sede in via Saragozza n. 81 Bologna, C.F./P.IVA 04139580379, per l'affidamento del servizio di catering, nell'ambito del Progetto AWAIR, da espletare durante le giornate di Workshop Kick-off Meeting (19 settembre 2017) e Steering Committee (20 settembre 2017);
- che è stato acquisito il Codice Identificativo Gara (CIG) ZDB1FE3071 dal Sistema Informativo di monitoraggio delle gare (SIMOG) dell'Autorità Nazionale Anti Corruzione;
- che il codice unico di progetto (CUP) è: J95C17000020006;
- che, trattandosi di servizio che verrà espletato presso le sedi di Palazzo Ercolani e Campus living Bononia a Bologna, non sussistono rischi da interferenze, pertanto, non necessita la redazione del DUVRI, ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008;

- che, entro il termine stabilito (18/09/2017), come da riepilogo dei dati generali della procedura, acquisita agli atti, la società Neri Dario di Neri Mirko e C. ha presentato l'offerta in allegato Sub B), corredata dalla documentazione richiesta da Arpae;
- che la Responsabile del procedimento, dopo aver verificato la regolarità della documentazione presentata, ha proceduto ad esaminare l'offerta ritenendola conforme alle specifiche tecniche richieste nonché congrua rispetto ai prezzi correnti per strumentazione analoga;

RILEVATO:

- che è stato acquisito il documento unico di regolarità contributiva (DURC on line), risultato regolare;
- che i controlli spettanti all'Amministrazione, eseguiti on-line sui portali dell'A.N.A.C e la C.C.I.A.A. di Bologna, hanno avuto esito regolare;
- che il contratto di fornitura sarà stipulato con la società Neri Dario di Neri Mirko e C. secondo le regole del mercato elettronico di Consip SpA;

ATTESTATO:

- che l'importo di spesa di euro 1.400,00 oltre ad IVA (22%), pari a euro 1.708,00 (IVA inclusa) trova la necessaria copertura finanziaria sul conto "Servizi Esterni" la cui disponibilità ammonta ad euro 154.200,00, sul budget assegnato a questa Agenzia per la realizzazione del progetto, assegnato con D.D.G. n. 81 del 20/07/2017;
- ai fini dell'art. 9 del D.L. 1 luglio 2009 n. 78 "Tempestività dei pagamenti delle pubbliche amministrazioni" (convertito nella legge 3 agosto 2009 n. 102), che il presente atto è assunto nel rispetto delle disposizioni e dei limiti di cui alla DDG n. 99/09, confermate con riferimento alla programmazione di cassa nell'Allegato A "Budget esercizio 2017 - Linee Guida" della D.D.G n. 137 del 23/12/2016;

RITENUTO:

- pertanto, per tutto quanto sopra esposto, che ricorrono le condizioni di cui all'art. 36 co 2 lett. a) del D. Lgs. 50/2016 per procedere all'affidamento, previo esperimento della trattativa diretta n. 243168 sul Mepa di Consip, del servizio di catering nell'ambito del Progetto AWAIR, da espletare durante le giornate di Workshop Kick-off Meeting (19 settembre 2017) e Steering Committee (20 settembre 2017), alla società Neri Dario di Neri Mirko e C. snc, con sede in via Saragozza n. 81 Bologna, C.F./P.IVA 04139580379, sulla base delle Condizioni particolari di fornitura, allegato sub A), alla presente

determinazione, al costo di euro 1.400,00 oltre ad IVA(22%), per l'importo complessivo di euro1.708,00 (IVA inclusa);

DATO ATTO:

- che il costo per la sicurezza relativo all'esecuzione del presente appalto è pari a zero;
- che alla stipula del contratto provvederà il Direttore Tecnico, dott. Franco Zinoni, Punto Ordinante sul sistema Acquistinretepa.it per la Direzione Tecnica;

SU PROPOSTA:

- della Responsabile CTR Ambiente Salute, dott.ssa Annamaria Colacci, che ha espresso il proprio parere favorevole in merito alla regolarità amministrativa del presente atto;

DATO ATTO ALTRESI':

- che Responsabile del procedimento è la dott.ssa Annamaria Colacci, Responsabile del Centro Tematico Regionale Ambiente Salute di Arpae;
- che è stato acquisito il parere di regolarità contabile espresso dal Responsabile dell'Area Bilancio e Controllo Economico, Dott. Giuseppe Bacchi Reggiani;

DETERMINA

1. di affidare, per le motivazioni in premessa esposte e previo esperimento della trattativa diretta n. 243168 sul Mepa di Consip S.p.A., il servizio di catering (CIG ZDB1FE3071-CUP J95C17000020006) nell'ambito del Progetto AWAIR, da espletare durante le giornate di Workshop Kick-off Meeting (19 settembre 2017) e Steering Committee (20 settembre 2017), alla società Neri Dario di Neri Mirko e C. snc, con sede in via Saragozza n. 81 Bologna, C.F./P.IVA 04139580379, sulla base delle Condizioni particolari di fornitura, allegato sub A), alla presente determinazione, al costo di euro 1.400,00 oltre ad IVA(22%), per l'importo complessivo di euro1.708,00 (IVA inclusa);
2. di dare atto che il costo relativo alla sicurezza per il presente appalto è pari a zero;
3. di dare atto che il contratto verrà stipulato in formato elettronico sul portale Acquistinretepa.it con firma del Direttore Tecnico, quale punto ordinante della Direzione Tecnica;
4. di assegnare alla Responsabile del procedimento le funzioni di direttore dell'esecuzione, e di demandare allo stesso le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione del contratto, nonché la certificazione della regolare esecuzione delle prestazioni eseguite con riferimento alle prescrizioni contrattuali, anche ai fini del pagamento delle fatture;

5. di dare atto che il costo complessivo di euro 1.708,00 (IVA inclusa), relativo al presente provvedimento, riveste natura di servizi vari – servizi vari accessori e convegni, seminari e corsi (SERVA/SACC) ed è compreso nel budget annuale 2017 e nel conto economico preventivo pluriennale con riferimento al centro di Responsabilità: DTAS - Progetto AWA17.
6. di dare atto si provvederà agli adempimenti di cui al D. Lgs. 26 maggio 2016 n. 97, secondo le indicazioni operative contenute nel Piano triennale per la prevenzione della corruzione e della trasparenza anni 2017-2019, approvato con D.D.G. n. 7 del 31.01.2017.

IL DIRETTORE TECNICO

(F.to dott. Franco Zinoni)

NERI Catering

Via Saragozza, 81

40135 Bologna

OGGETTO: Condizioni particolari Trattativa Diretta n. 243168 del 15/09/2017

CIG ZDB1FE3071 - CUP J95C17000020006

Ad integrazione della Trattativa Diretta n. 243168 del 15/09/2017 si precisano le seguenti condizioni particolari di fornitura richieste da Arpae Emilia Romagna.

1. OGGETTO DELLA FORNITURA, LUOGO DI CONSEGNA, TEMPISTICA

Oggetto dell'affidamento è la fornitura del servizio di catering a supporto dei Kick-off Meeting 19 settembre 2017 e Steering Committee 20 settembre 2017 del progetto "EnvironmentAI integrated, multilevel knowlEdge and approaches to counteract critical AIR pollution events, improving vulnerable citizens quality of life in Central Europe Functional Urban Areas (AWAIR)".

La ns. richiesta comprende la fornitura dei servizi di seguito specificati:

A) APERITIVO Workshop Kick-off Meeting 19 settembre 2017 ore 17.30

Sono previsti circa 100 partecipanti, salvo conferma del numero (± 10) entro il giorno 18 settembre 2017.

Il servizio si svolgerà presso la Sala Poeti/Giardino d'inverno, Palazzo Hercolani, Strada Maggiore n°45, Bologna e deve prevedere:

Buffet di finger food salato, n. 10 scelte

Bis di dolci

Bevande (Caraffe di aperitivo analcolico, acqua naturale e frizzante, bibite analcoliche assortite)

Si richiedono tavoli per il buffet, servizio di tovagliato di cotone con relativi coprimacchia, accessoristica monouso, consegna ed allestimento da parte di Vs. incaricati, servizio di camerieri in divisa in n. adeguato per tutta la durata del servizio.

B) COFFEE BREAK Steering Committee 20 settembre 2017 ore 10.30

Sono previsti circa 25 partecipanti, salvo conferma del numero (± 3) entro il giorno 18 settembre 2017.

Il servizio si svolgerà presso Sala San Vitale, Camplus living Bononia, Via Sante Vincenzi, 49, Bologna e deve prevedere:

Biscotteria frolla

Caffè espresso , deka ed orzo

The freddo pesca e limone

latte per macchiare
succo di arancia e di ananas
acqua naturale e frizzante

Si richiedono servizio di tovagliato di cotone con relativi coprimacchia, accessoristica monouso, consegna ed allestimento da parte di Vs. incaricati, servizio di 1 cameriere esperto in divisa per tutta la durata del servizio.

C) LUNCH BUFFET Steering Committee 20 settembre 2017 ore 13.00 – 14.00

Sono previsti circa 25 partecipanti, salvo conferma del numero (± 3) entro il giorno 18 settembre 2017. Il servizio si svolgerà presso Sala San Vitale, Camplus living Bononia, Via Sante Vincenzi, 49, Bologna e deve prevedere:

Buffet di finger food salato, n. 5 scelte
Bis di primi piatti
Bis di dolci
Bevande (acqua naturale e frizzante, bibite analcoliche assortite, caffè espresso, deka ed orzo)

Si richiedono servizio di tovagliato di cotone con relativi coprimacchia, accessoristica monouso, consegna ed allestimento da parte di Vs. incaricati, servizio di 1 cameriere esperto in divisa per tutta la durata del servizio.

La fornitura deve includere inoltre i seguenti servizi accessori:

tavoli da buffet, giorni 19 e 20 settembre
4 tavolini alti da appoggio, giorno 20 settembre

Luogo di consegna: Sala Poeti/Giardino d'inverno, Palazzo Hercolani, Strada Maggiore n°45, Bologna (19 settembre 2017); Sala San Vitale, Camplus living Bononia, Via Sante Vincenzi, 49, Bologna (20 settembre 2017)

I prezzi offerti sono fissi e invariabili e si intendono onnicomprensivi di ogni onere e spesa, ivi compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelli relativi ad attività di trasporto e consegna "al piano".

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire l'osservanza delle norme di una corretta conservazione dei cibi e dei prodotti durante la fase del trasporto e qualora gli imballi non corrispondessero a queste regole e presentassero difetti, lacerazioni o tracce di manomissione, la merce verrà rifiutata e la Ditta fornitrice dovrà provvedere alla immediata sostituzione della medesima.

Sono a carico del fornitore aggiudicatario, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi di Arpae tutte le spese di contratto, inclusa l'imposta di bollo (attualmente 16,00 euro ogni 4 facciate/100 righe) sul documento di stipula generato dal Mercato elettronico.

2. MODALITÀ DI RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI OFFERTA

L'offerta del fornitore consisterà in un'offerta tecnica ed un'offerta economica:

- offerta tecnica descrittiva dei servizi ed i menù proposti

•offerta economica, consistente nel prezzo a persona per ciascun servizio richiesto (coffee break e lunch buffet) e nell'offerta economica complessiva della fornitura, secondo il modello generato dal Sistema.

Tutti i documenti componenti l'offerta del Fornitore sia tecnica sia economica devono essere sottoscritti, a pena d'esclusione, con firma digitale dal legale rappresentante o persona munita di idonea procura.

3. AGGIUDICAZIONE E STIPULA

Non sarà accettata l'offerta nella quale fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura specificate nel Capitolato, ovvero che siano sottoposte a condizione, nonché offerte incomplete e/o parziali.

Saranno, inoltre escluse le ditte che abbiano presentato offerta per un importo complessivo eccedente l'importo a base d'asta, oneri per la sicurezza esclusi.

Arpa si riserva la facoltà di non affidare la fornitura.

L'Agenzia si riserva di verificare d'ufficio, ai sensi dell'Art. 43 del DPR n. 445/2000, la veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese dall'impresa aggiudicataria, in sede di abilitazione al sistema.

L'accettazione dell'offerta da parte di Arpae è subordinata all'invio da parte del fornitore, entro il termine perentorio di 7 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria, della documentazione di seguito indicata, pena la revoca dell'aggiudicazione medesima:

1. dichiarazione di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della L. 136/2010;
2. copia del versamento sul conto di Tesoreria di Arpae delle spese di bollo (euro 16,00 ogni 4 facciate/100 righe, sul documento di stipula generato dal Mercato elettronico)

Qualora l'Aggiudicatario non produca la documentazione richiesta, ovvero non presenti copia del versamento delle spese di bollo nonché non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto dell'abilitazione al sistema, l'Agenzia procederà alla revoca della aggiudicazione della presente trattativa.

4. FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fattura, dovrà:

•essere intestata e recapitata a ARPAE- Emilia-Romagna, Via Po, n. 5 - CAP 40139 – BOLOGNA C.F./P.I.: 04290860370 e riportare, oltre al riferimento al numero dell'ordine, tutti i dati richiesti dall'art. 42 DL 66/2014 convertito in legge 23/6/2014, n.89, oltre al CIG **ZDB1FE3071** e CUP **J95C17000020006**.

Il mancato rispetto delle condizioni sopra riportate sospende i termini di pagamento. I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura.

Verranno accettate e potranno essere pagate solo fatture inviate in forma elettronica ai sensi del D.M. MEF n. 55 del 3 aprile 2013 e dell'art. 25 DL 66/2014 convertito nella Legge n. 89 del 23 giugno 2014. Le fatture dovranno riportare il Codice Univoco Ufficio di Arpae **UFFRF4**, reperibile anche al sito www.indicepa.gov.it).

Si comunica che, a seguito della previsione dell'art. 1 D.L. n. 50/2017, viene esteso all'Arpae Emilia-Romagna il meccanismo impositivo del così detto "split payment", previsto all'art. 1 comma 629 della legge di stabilità 2015. Pertanto le fatture ricevute da questo Ente dovranno riportare l'annotazione "**scissione pagamenti**" e/o il riferimento all'applicazione dell'art. 17-ter, D.P.R. n. 633/1972.

In caso di ritardo, il saggio degli interessi decorrenti dalla data di scadenza del termine di pagamento come sopra individuato, sarà riconosciuto nella misura del D. Lgs. 231/2002, salvo diverso accordo con l'aggiudicatario.

Per i fini di cui all'art. 1194 c.c. le parti convengono che i pagamenti effettuati, ancorchè in ritardo, siano da imputare prima alla quota capitale e solo successivamente agli interessi ed alle spese eventualmente dovuti.

5. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Annamaria Colacci

6. NORMA FINALE

Per quanto qui non indicato si rinvia alle condizioni del bando di abilitazione ME Fornitori di Consip – "SERVIZI – FORNITURA A CORPO DI SERVIZI DI RISTORAZIONE" ed alla documentazione relativa (Condizioni generali)

Distinti saluti

All. – Modello per dichiarazione tracciabilità

All. - dichiarazione ai sensi art. 38 D.Lgs. 163/2006

All. – Comunicazione per pagamento bollo

Il Direttore Tecnico

- Dott. Franco Zinoni -

Documento firmato digitalmente secondo la normativa vigente

SIATE SOLO FELICI...
AL RESTO PENSEREMO NOI.



Alla cortese att.ne di Annamaria Colacci 051.2094789
Preventivo catering per Aperitivo con 100 persone in data 19 settembre 2017
e Coffee break + Lunch buffet con 25 persone in data 20 settembre 2017
Presso Agenzia Regionale per la Prevenzione, l'Ambiente e l'Energia, Bologna

APERITIVO CON 100 P. ALLE ORE 17:30 IN DATA 19 SETTEMBRE

Buffet di finger food salato con n. 10 scelte tra:

olive all'ascolana
scaglie di Parmigiano Reggiano al balsamico di Modena
piccoli croissant salati farciti misti
piccole mozzarelline in carrozza
cubetti di mortadella Bologna con crescenti a dadini
bruschettine con salsiccia e patate
polpettine dello chef in spiedo con verdure
piccoli bocca di lupo ai semi di papavero farciti
crostini con caponata di verdure
bignolini delicati con mousse ai formaggi
crostini con mousse di caprino e pomodorini pachino
piccolo stecchino alla bolognese pastellato
(mortadella, fontina, straccetti di tacchino)
bocconcini golosi di ananas e speck
piccoli crostini ai funghi porcini
mini cotolettine
crostini con radicchio e guanciale
pizzette margherita mignon
rustici sfogliati
minicalzoncini al prosciutto e vegetariani
bruschettine con pomodorini di pachino e basilico fresco
piccole crocchette di patata
involtini bresaola, stacchino e rucola
crostini alla piastra con mousse di speck e zucchine
rombetti di frittata ai sapori di campo
piccoli spiedini di mozzarelline di bufala e pomodorini ciliegini
torte salate porzionate
rotolini di piadina farciti
crostini di salame piccante con crema di rucola
minitramezzini assortiti
quiche lorrain porzionate
bocconcini soffici alle olive farciti vegetariani
panettoni gastronomici salati
sfogliatine con ripieno di funghi porcini
tartine ai sapori di mare
bicchierini di cous cous con verdure ripassate al forno
indivia belga con mousse di caprino e noci
focaccine farcite alle melanzane grigliate e mozzarella
bruschettine con mousse di mortadella
piroghe di insalatina di pollo alla nizzarda con olive, sedano e pomodorini
pagodine di insalata di farro alle verdure di stagione

NERI Catering
Neri Dario Di Neri Mirko & C. SNC - P.IVA e C.F. 04139580379
Via Saragozza, 81 - 40135 Bologna
Tel 051 64 46 606 - Fax 051 33 91 228 - Cell 348 33 96 189
www.nericatering.it

SIATE SOLO FELICI...
AL RESTO PENSEREMO NOI.



Bis di dolci :

pasticceria fine mignon dolce assortita
bicchierini di mousse al cioccolato con granella di nocciola
trancetti di torta di riso al profumo di mandorla
frutta fresca di stagione
bicchierini di mousse delicata allo chantilly con scaglie di fondente
tenerina crema ed amarene porzionata
trancetti di zuppa inglese

*Caraffe di aperitivo analcolico
acqua naturale e frizzante
bibite analcoliche assortite*

- tovagliato di cotone con relativi coprimacchia
- accessoristica monouso
- servizio di camerieri in divisa in n. adeguato
- consegna ed allestimento da parte di un ns. incaricato

COFFEE BREAK CON 25 P. IN DATA 20 SETTEMBRE

Biscotteria frolla

*Caffè espresso , deka ed orzo
The freddo pesca e limone
latte per macchiare
succo di arancia e di ananas
acqua naturale e frizzante*

- tavoli da buffet
- n. 4 tavolini alti d'appoggio con tovagliato fino a terra
- tovagliato di cotone con relativi coprimacchia
- accessoristica monouso
- servizio di un cameriere esperto in divisa
- consegna ed allestimento da parte di un ns. incaricato

LUNCH BUFFET CON 25 P. IN DATA 20 SETTEMBRE

Buffet di finger food salato con n. 5 scelte tra:

polpettine dello chef in spiedo con verdure
piccoli bocca di lupo ai semi di papavero farciti
crostini con caponata di verdure
bignolini delicati con mousse ai formaggi
crostini con mousse di caprino e pomodorini pachino
piccolo stecchino alla bolognese pastellato
(mortadella, fontina, straccetti di tacchino)
bocconcini golosi di ananas e speck
bruschettine con salsiccia e patate

NERI Catering
Neri Dario Di Neri Mirko & C. SNC - P.IVA e C.F. 04139580379
Via Saragozza, 81 - 40135 Bologna
Tel 051 64 46 606 - Fax 051 33 91 228 - Cell 348 33 96 189
www.nericatering.it

SIATE SOLO FELICI...
AL RESTO PENSEREMO NOI.



piccoli crostini ai funghi porcini
olive all'ascolana
mini cotolettine
piccole mozzarelline in carrozza
piccoli croissant salati farciti misti
crostini con radicchio e guanciale
pizzette margherita mignon
rustici sfogliati
minicalzoncini al prosciutto e vegetariani
bruschettine con pomodorini di pachino e basilico fresco
piccole crocchette di patata
involtini bresaola, stacchino e rucola
crostini alla piastra con mousse di speck e zucchine
rombetti di frittata ai sapori di campo
piccoli spiedini di mozzarelline di bufala e pomodorini ciliegini
torte salate porzionate
rotolini di piadina farciti
crostini di salame piccante con crema di rucola
minitramezzini assortiti
quiche lorrain porzionate
bocconcini soffici alle olive farciti vegetariani
panettoni gastronomici salati
sfogliatine con ripieno di funghi porcini
tartine ai sapori di mare
bicchierini di cous cous con verdure ripassate al forno
indivia belga con mousse di caprino e noci
focaccine farcite alle melanzane grigliate e mozzarella
cubetti di mortadella Bologna con crescenti a dadini
bruschettine con mousse di mortadella
piroghe di insalatina di pollo alla nizzarda con olive, sedano e pomodorini
scaglie di Parmigiano Reggiano al balsamico di Modena
pagodine di insalata di farro alle verdure di stagione

Bis di primi piatti a scelta tra

freddi

insalata di riso con pollo grigliato e ananas
trofie con pancetta e zucchine
fusilli melanzane, pomodorini pachino e basilico
Pasta integrale con Julienne di Verdure alla brace
Insalata di riso con pollo grigliato, ananas e melone
cous cous di Pollo e verdure di stagione
farfalle con straccetti di bresaola e mozzarella
cous cous con Curry e Verdure
pennette con speck, asparagi e zafferano
mezze maniche con polpa di melanzane e provolone
orecchiette con pomodorini dolci, olive nere e basilico fresco
mezze maniche alle verdure grigliate con olio di timo
cous cous con verdure ripassate al forno
insalatina di farro alle verdure di stagione
mezze maniche con fiammiferi di speck e pomodori pachino
insalata di pasta integrale con caponata di melanzane e zucchine
insalata di riso in bellavista

NERI Catering

Neri Dario Di Neri Mirko & C. SNC - P.IVA e C.F. 04139580379

Via Saragozza, 81 - 40135 Bologna

Tel 051 64 46 606 - Fax 051 33 91 228 - Cell 348 33 96 189

www.nericatering.it

SIATE SOLO FELICI...
AL RESTO PENSEREMO NOI.



caldi

crepella ripiena al ragù di salsiccia e ricotta gratinata al forno su fonduta leggera di parmigiano reggiano
lasagnette verdi con cuore di funghetti
crepelle vegetariane con ricotta fresca e spinaci saltati
lasagne verdi al ragù bolognese
crepelle delicate ai sapori di bosco
Lasagne ai carciofi
cannelloni all'emiliana gratinati al forno
conchiglie al forno con zucchine e pancetta arrostita
crepelle con bastoncini di speck e zucchine
lasagnette all'ortolana con provola e fonduta al pomodoro
crepelle al radicchio con pancetta e parmigiano
intrighi di tagliatelline al ragù ripassate al forno
nidi di pasta sfoglia prosciutto cotto e fontina
cannelloni delicati agli asparagi
crepelle delizia ai carciofi
Intrighi di tagliatelline gratinate al forno con verdure
Cannelloni con radicchio trevigiano e provola affumicata

Bis di dolci :

pasticcERIA fine mignon dolce assortita
bicchierini di mousse al cioccolato con granella di nocciola
trancetti di torta di riso al profumo di mandorla
frutta fresca di stagione
bicchierini di mousse delicata allo chantilly con scaglie di fondente
tenerina crema ed amarene porzionata
trancetti di zuppa inglese

*acqua naturale e frizzante
bibite analcoliche assortite
caffè espresso, deka ed orzo*

- tovagliato di cotone con relativi coprimalta
- tavoli da buffet
- n. 4 tavolini alti d'appoggio con tovagliato fino a terra
- accessoristica monouso
- servizio di un cameriere esperto in divisa
- consegna ed allestimento da parte di un ns. incaricato

Valorizzazione dell'Offerta

€ **1400,00** + iva 10%

Per vedere foto di nostri catering ed altre proposte di menù può visitare il nostro sito: www.nericatering.it

NERI Catering
Neri Dario Di Neri Mirko & C. SNC - P.IVA e C.F. 04139580379
Via Saragozza, 81 - 40135 Bologna
Tel 051 64 46 606 - Fax 051 33 91 228 - Cell 348 33 96 189
www.nericatering.it

SIATE SOLO FELICI...
AL RESTO PENSEREMO NOI.



In attesa di vostro gradito riscontro vi porgiamo distinti saluti

Mirko Neri

Neri Catering
Via Saragozza 81
Bologna
Tel 051/6446606

N. Proposta: PDTD-2017-758 del 18/09/2017

Centro di Responsabilità: Direzione Tecnica

OGGETTO: Direzione Tecnica. Affidamento del servizio di catering, Progetto AWAIR, Workshop Kick-off Meeting 19 settembre e Steering Committee 20 settembre 2017, mediante trattativa diretta sul MEPA di Consip S.p.A. CIG ZDB1FE3071 – CUP J95C17000020006.

PARERE CONTABILE

Il sottoscritto Dott. Bacchi Reggiani Giuseppe, Responsabile dell'Area Bilancio e Controllo Economico, esprime parere di regolarità contabile ai sensi del Regolamento Arpa sul Decentramento amministrativo.

Data 19/09/2017

Il Responsabile dell'Area Bilancio e
Controllo Economico
