



**ATTO A CONTRARRE
SERVIZIO CATERING E PROPOSTA DI MENU'**

Azione 1.A PROGETTAZIONE COORDINATA PER QUALIFICARE LUOGHI DELLA PESCA

Obiettivo n. 1.a Qualificazione dei luoghi di pesca e dell'acquacoltura e migliorare la competitività delle marinerie - P.O. FEAMP 2014/2020

TITOLO DEL PROGETTO: CONCORSO DI IDEE PER LA QUALIFICAZIONE DEI LUOGHI DELLA PESCA: PORTI E AREE PORTUALI. CUP E77F18000040009

Art.36 comma 2 lettera a) D.Lgs 50/2016. Affidamento diretto, selezione ai sensi dell'art. 95 comma 7 del D.lgs. 50/2016.

Mandato a procedere	Delibera del Consiglio Direttivo del FLAG del 07 agosto 2018
Mandato a procedere	Delibera CDA DELTA 2000 del 08 agosto 2018
Oggetto della procedura di affidamento	Affidamento servizio catering e proposta di menù
Interesse pubblico da soddisfare	Diffusione e promozione delle proposte presentate nell'ambito del Concorso di idee al fine di favorire la conoscenza del FLAG e le attività previste nel progetto in oggetto in attuazione del Piano di azione del FLAG COSTA EMILIA-ROMAGNA 2014-2020
Caratteristiche dei servizi e forniture che si intendono acquisire	Organizzazione di n. 1 servizio di catering e invio di n. 1 proposta di menù. Il menù che verrà proposto dovrà prevedere prodotti tipici ittici dell'Adriatico e la relativa stagionalità. Il servizio catering aperitivo-buffet dovrà essere per n. 50 persone per un costo di € 10,00+IVA a persona.
Importo dell'affidamento	€ 500,00+IVA
Giustificazione sulla ragionevolezza delle risorse del presente invito	La congruità dei costi è stata determinata con riferimenti a precedenti indagini di mercato riferite a servizi analoghi.
Procedura di selezione dell'affidatario e motivazione della scelta e criterio di selezione	Affidamento diretto – importo sotto soglia art.36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. – tramite il criterio art. 95 comma 7 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. La scelta dei fornitori a cui inviare la richiesta di preventivo viene effettuata tramite la selezione di n. 3 operatori economici individuati tramite internet
Valutazione dell'offerta	Le proposte saranno valutate con il seguente criterio: <ul style="list-style-type: none"> • Proposte di menu che prevedono prodotti tipici del territorio 10 punti • Proposte di menu che prevedono utilizzo di materiale biodegradabile 10 punti In caso di parità si procederà al sorteggio.
Principali Condizioni contrattuali	Durata del contratto: fino al 20 settembre 2018 Modalità di pagamento: 30 gg data fattura



Data: 08/08/2018

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: ANGELA NAZZARUOLO

VISTO E APPROVATO

IL LEGALE RAPPRESENTANTE : LORENZO MARCHESINI