



SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) Denominazione: Dipartimento di Giurisprudenza (Di.Gi.);
indirizzo: Via Maqueda, 172, 90134 Palermo;
tel.: 091 23892233; e-mail: dipartimento.giurisprudenza@unipa.it;
indirizzo internet: <http://www.unipa.it/dipartimenti/dipartimentogiurisprudenza>

SEZIONE II: DATI DELL'APPALTO

II.1) Oggetto dell'appalto: servizio catering il 6 Marzo 2017 colazione ore 11:00 e pranzo ore 13:00 in occasione del Convegno E- COMMERCE FOR SICILIAN WINE- PRODUCERS - Trapani 6.3.2017 – Responsabile Prof. Mangano. Mercato libero.

II.2) CIG: Z451D92037

SEZIONE III: DATI PROCEDURA

III.1) Tipo di procedura: Contratti sotto soglia ex art.36, comma 2, lettera A del D.Lgs. 50/2016

III.2) Importo affidamento: 764,54 Oltre IVA

III.3) Affidatario: Il Tortellino di Oddo Fabio

III.4) Affidamento: 28/02/2017

Palermo, 01/03/2017

Il Direttore
F.to Prof. Aldo Schiavello

From: "joey87.gm@libero.it" <joey87.gm@libero.it>
Date: 25 February 2017 at 09:38:09 GMT+1
To: renato.mangano@unipa.it
Subject: preventivo per il 6 marzo 2017
Reply-To: "joey87.gm@libero.it" <joey87.gm@libero.it>

Gent.mo Sig. Mangano,
facendo seguito alla sua richiesta, siamo lieti di presentarle nell'allegato i menù (colazione+pranzo) per l'evento in programma per il 6 marzo p.v.
Il costo comprensivo di bevande (acqua, caffè, succhi, tè), tovagliato e camerieri al seguito ammonta ad euro 900.00 + IVA
In attesa di riscontro
Colgo l'occasione per porgere cordiali saluti
Giovanni Perini



BREAKFAST SERVICE

Crostate assortite

Biscotti misti

Fiocchetti

Tortine margherita

LUNCH SERVICE

Couscous

Caponatina di melanzane

Misto caldo

Sformati vari

From: annalisa alesi <annalyse80@hotmail.com>

Date: 25 February 2017 at 10:26:43 GMT+1

To: "renato.mangano@unipa.it" <renato.mangano@unipa.it>

Subject: preventivo per prof mangano

Egregio Prof. Mangano,

le scrivo la presente per la proposta di menù (che troverà in allegato alla mail), appositamente studiati in vista del servizio colazione e light lunch previsti per il 6 marzo 2017, come da lei richiesto.

Il preventivo totale avrebbe un costo totale di euro 850.00 + IVA

Restando a disposizione per qualunque evenienza e/o informazione cordialmente saluto

Gianni Elimi

RISTORANTE "LA PEPITA DA GIANNI"
(PREVENTIVO PER UN GRUPPO DI C.CA 60 PERSONE)

COLAZIONE

- Salatini
- Muffin
- Biscotti vario tipo
- Sfoglie mini

PRANZO

- Misto caldo
- Pizzette
- Tabulè
- Misto verdure

BEVANDE

- Caffè, tè, succhi

ALTRI SERVIZI INCLUSI

- Tovagliato, piatti, bicchieri, posate

Da: info@fardellacentrale.it

Oggetto: **Re: catering 6.3. Richiesta preventivo.**

Data: 24 febbraio 2017 13:41:23 CET

A: Renato Mangano <renato.mangano@unipa.it>

Gen.mo Prof. Mangano,

in risposta alla sua richiesta le stilo il seguente preventivo per il giorno 6 marzo per circa 50/60 pax:

SERVIZIO COFFEE-BREAK

- cornettini misti
- plumcake (arancia e cioccolato)
- biscotti misti
- sfogliatine di mele
- latte, caffè, tè, succhi, acqua

SERVIZIO PRANZO

- supply, crocchette, panelle
- sfingione palermitano
- cous cous misto (pesce, melanzane e mandorle)
- frittelle di verdure miste
- gateau di patate

Il preventivo, comprendente inoltre il servizio di: 2 camerieri, tovagliato, piatti, bicchieri e posate ha un costo di euro 750.00 + I.V.A

Nel caso in cui fosse interessato ad includere il vino esso avrebbe un costo supplementare pari ad euro 60.00

In attesa di riscontro

Cordiali saluti

Ignazio Fabio Oddo