OGS
Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale

Borgo Grotta Gigante 42/c
34010 Sgonico (Trieste)
c. fisc./p.iva: 00055590327
tel. +39 040 21401
ogs@pec.it
www.ogs.it

Sgonico, 10-11-2026

Al Direttore di Sezione OCE

Dott. Cosimo Solidoro

Gruppo di Supporto OCE

Oggetto: **Richiesta di avvio della procedura di affidamento del servizio di ristorazione per la cena sociale del kick-off meeting del progetto AURORA, finanziato nell'ambito del programma FIS3**

Con la presente si richiede l'avvio di una procedura di affidamento del **servizio di ristorazione per l'organizzazione della cena sociale presso il Caffè San Marco di Trieste**, prevista per il 19 novembre 2026, in occasione del kick-off meeting del progetto AURORA-FIS3, al fine di favorire l'interazione, il confronto scientifico e il consolidamento delle collaborazioni tra i partner nazionali e internazionali coinvolti nel progetto.

La fornitura si colloca nell'ambito del progetto **AURORA-FIS3**, con finalità di supporto all'organizzazione del kick-off meeting e alle attività di coordinamento scientifico del progetto. La cena sociale rappresenta un momento di aggregazione e confronto informale tra i partecipanti, volto a favorire lo scambio di idee e competenze, rafforzare le collaborazioni scientifiche e promuovere lo sviluppo di sinergie tra i diversi gruppi di ricerca, anche alla luce delle tematiche e delle prospettive scientifiche discusse durante il meeting.

In tal senso, è stato acquisito il preventivo dal fornitore **SERVIZI EDITORIALI SRL** (PIVA 01084190329) - **Caffè San Marco di Trieste**, individuato sulla base della qualità del servizio proposto, della capacità di accogliere il gruppo di partecipanti e dell'adeguatezza della struttura alle esigenze organizzative dell'evento. La proposta risulta coerente con le finalità dell'iniziativa e presenta un costo ritenuto congruo rispetto alle prestazioni offerte.

La spesa totale stimata di **€ 1.690,91** IVA esclusa più **€ 200,00** IVA esclusa per eventuali "spese extra" non preventivate, trova copertura sul progetto iscritto a bilancio codice **103067_AURORA, CUP F53C25000830001**, e verrà esposta a rendiconto.

OGS
Istituto Nazionale di Oceanografia e di Geofisica Sperimentale

Visto il D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e considerata la natura dei servizi complementari alla fornitura dei beni oggetto del contratto da stipulare non si è proceduti alla redazione del DUVRI ed alla valutazione dei costi della sicurezza per rischi da interferenza, quantificati in € 000,00.

Ringraziando per l'attenzione e restando a disposizione per ogni eventuale necessità, porgo i miei più cordiali saluti.

Responsabile del progetto

Annunziata Pirro



Allegati:

- Preventivo

Spett. L'Istituto Nazionale di Oceanografia
e di Geofisica Sperimentale - OGS
Borgo Grotta Gigante 42/C
34010 - Sgonico (TS)

Proposta per cena a buffet in data 19 novembre 2026

PROPOSTA GASTRONOMICA

Figer food

* Polpette di bovino senza glutine con salsa allo yogurt e aneto
* Focaccia artigianale con salmone affumicato e formaggio all'aneto e misticanza
* Frittata con verdure di stagione

CICCHETTI – assortiti

* Prosciutto cotto di Praga e rafano
* Crema di zucca, noci e blu di capra
* Baccalà mantecato e polvere di olive
* Hummus di rapa rossa e cavolo capuccio
* Pastrami e crema di formaggio

INSALATA – da scegliere preventivamente

* Misticanza, topinambur in agrodolce e caprino alle erbe
* Misticanza, pomodori secchi, olive taggiasche e caciotta alle erbe
* Misticanza, fagioli cannellini, capperi e pomodorino fresco

RISOTTO – da scegliere preventivamente

* Risotto Carnaroli con zucca, robiola e cialda di verza croccante
* Risotto con agnello, pecorino, mentuccia e scorza d'arancia
* Risotto Carnaroli con capesante, crema di finocchi e polvere di olive

DESSERT – Pasticceria artigiane

Selezione di mignon dolci:

* Cestini di crema pasticcera con frutta di stagione
* Bignè al cioccolato
* Bignè al pistacchio

PROPOSTA BEVANDE

Aperitivo di Benvenuto

Uno Spritz Aperol oppure un aperitivo analcolico per ciascun ospite.

SELEZIONE VINI

Due calici a persona, a scelta tra:

* Prosecco DOCG
* Vini fermi del Friuli Venezia Giulia, selezionati dalla nostra cantina

ACQUA SAN PELLEGRINO

Acqua naturale e frizzante inclusa.

———

DETTAGLIO ECONOMICO

Descrizione	Prezzo a persona	Totale 31 persone
Buffet di antipasti, cicchetti e insalata	€28,00	€868,00
Risotto a scelta	€12,00	€372,00
Selezione di mignon dolci	€5,00	€155,00
Aperitivo di benvenuto	€3,00	€93,00
Due calici di vino a persona	€10,50	€325,50
Acqua naturale e frizzante	€1,50	€46,50
TOTALE	€60,00	€1.860,00

Tutti gli importi sono comprensivi di IVA al 10%.

RIEPILOGO ECONOMICO

Totale imponibile: €1.690,91
IVA 10%: €169,09

TOTALE COMPLESSIVO: €1.860,00 IVA INCLUSA

MIGLIORE PROPOSTA RISERVATA A OGS: €60,00 A PERSONA, IVA AL 10% INCLUSA.

La proposta comprende il servizio gastronomico completo, la selezione di mignon dolci della nostra pasticceria artigianale, un aperitivo di benvenuto, due calici di vino a persona e acqua naturale e frizzante.

La scelta dell’insalata e del risotto sarà concordata anticipatamente.

Eventuali consumazioni aggiuntive rispetto a quelle previste saranno conteggiate separatamente.

Trieste, 1 novembre 2026