



ORDINE DI ACQUISTO N. G00962

Metaponto, 04/11/2020Z

Spett.le	SOCIETA' COOPERATIVA ALBERGHIERA LUCANA a r.l. SS. 92 Località Rifreddo 85010 Pignola (PZ) P.IVA: 01930400765	Tel: 0971479910 Email: socoopall@pec.it
----------	--	--

OGGETTO:	Acquisto servizio di fitto sala e catering convegno AKIS del 24 gennaio 2023	DATA CONSEGNA: 24.01.2023	SPEDIZIONE:
-----------------	---	-------------------------------------	--------------------

FATTURAZIONE	ALSIA - Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura - via Annunziatella 64 - 75100 MATERA (MT) - P. IVA 00627370778	Codice univoco ufficio: 03LR1I
DESTINAZIONE	Presso Hotel Giubileo SS 92 Località Rifreddo Pignola (PZ)	PAGAMENTO: _____
RIFERIMENTI INTERNI	Sarubbi Antonio Domenico - e-mail: domenico.sarubbi@alsia.it - Tel.: 0973422352 – Arturo Caponero - e-mail: arturo.caponero@alsia.it - Tel.: 0835244403	RIFERIMENTO OFFERTA: prot. n. _____

Determina n.	CIG	CUP	Centro di Costo	IMPORTO TOTALE
2022/20RS/00816	YA938FF4D8	D42F17001040002	U09261	€ 3.114,54

Descrizione	Codice prodotto	U.M.	Quantità	Prezzo unitario	Prezzo totale
Acquisto servizio di fitto sala e catering convegno AKIS del 24 gennaio 2023					€ 2.831,40
Vedi Allegato 1					

Imponibile	€ 1'458.96
IVA	€ 283,14

Distinti saluti	Il Dirigente Area Ricerca e Servizi Avanzati dott. Francesco Cellini
Visti	Vi preghiamo confermarci il presente ordinativo apponendo allo stesso firma elettronica del Vostro legale rappresentante e inviandolo all'indirizzo email sopra indicato. Si ricorda di inserire il numero dell'ordine, CIG e CUP in tutte le fatture e nella corrispondenza correlata. N.B. ALSIA è soggetta allo SPLIT-PAYMENT
N.B. le fatture senza CIG e CUP (ove Presente) inseriti negli appositi campi saranno rigettate, come da decreto ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013 allegato al presente ordine.	

ALLEGATO 1

Il servizi di fitto sala e di catering così specificati:

- N. 1 Sala convegni della disponibilità di almeno 70 posti a sedere, attrezzata di impianto audio e video (per poter proiettare delle slide), desk antisala per registrazioni;
- N. 1 servizio caffè di benvenuto e coffee break per 60-70 persone composto da: Caffè/Thè/Succhi misti, Minerali, Pasticceria Misto;
- N. 1 degustazione/pranzo servito per 60 -70 persone composto da: un antipasto, un primo, un secondo piatto (le pietanze devono essere prioritariamente a base di prodotti agricoli locali e della tradizione lucana), dessert, acqua, vino e caffè;