

Appunto per il Direttore

Oggetto: AFFIDAMENTO TRAMITE TRATTATIVA DIRETTA SUL MEPA DI FORNITURA DI *LIGHT LUNCH* PER INCONTRI CON I NUCLEI DI VALUTAZIONE DEGLI ATENEI STATALI SULLA VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE – CIG Z401D8142E.

Esigenza

Presso la sede dell'ANVUR di Via Ippolito Nievo 35, il 28 febbraio, 1 marzo e 2 marzo 2017 si terranno tre giornate di incontro con i Nuclei di Valutazione degli Atenei statati sul tema della valutazione della performance (approvate dal Consiglio Direttivo il 8-02-2017).

I lavori inizieranno alle ore 11.00 e termineranno alle ore 17.00. Al fine di ottimizzare i tempi ed evitare un eccessivo prolungamento dell'incontro, in occasione della pausa lavori prevista per le ore 13, si ritiene necessario fornire adeguato light lunch (pizzette, focacce, tramezzini, rustici, 2 mezzi primi, contorno, dolcetti assortiti, acqua, bevande e caffè) al prezzo di € 10/persona, oltre IVA di legge.

Il numero dei partecipanti previsto è complessivamente pari a 152, così suddivisi:

- 53 persone per il 28 febbraio
- 54 persone per il 1 marzo
- 45 persone per il 2 marzo.

Modalità di acquisizione

L'acquisizione di tali beni sarà effettuata in conformità alle modalità previste dalla normativa vigente e dal Regolamento degli acquisiti in economia dell'ANVUR, ossia

- a) Per i prodotti in convenzione, mediante adesione alle Convenzioni Consip, se presenti, ovvero utilizzando i parametri di prezzo-qualità delle convenzioni come limite massimo per la stipulazione dei contratti da effettuarsi sul MEPA;
- b) Per i prodotti non in convenzione presenti nel catalogo, mediante il MEPA;
- c) Per i prodotti non in convenzione, non presenti sul catalogo qualora non sia stato possibile affidarlo tramite il MEPA, ricorso all'affidamento diretto, previa indagine di mercato, se necessaria.

Allo stato attuale il MEPA è il mercato elettronico attivo utilizzato da ANVUR ed è possibile, avvalendosi dello stesso, procedere agli acquisti anche mediante Trattativa diretta con fornitori inclusi nel Catalogo dell'iniziativa d'interesse.

Al riguardo si evidenzia che l'evento, seppur suddiviso in tre giornate, è sostanzialmente unico e quindi per motivi di economicità si ritiene di affidarlo ad un unico fornitore.

Al momento l'Agenzia si avvale dei seguenti fornitori: M.P. srl, MANCINI CATERING srl, TITO catering, S.G. srl.

Sulla base di quanto previsto dal Piano Anticorruzione l'affidamento può essere effettuato al medesimo fornitore per non più di tre volte consecutive e per un limite massimo di € 2.000,00.

Tenuto conto che gli ultimi due affidamenti effettuati dall'Agenzia in materia sono stati a favore della Ditta M.P. srl, si ritiene, nel rispetto dei principi di rotazione, trasparenza e parità trattamento, di avviare una trattativa privata diretta con la Società MANCINI CATERING srl, conosciuta nel settore e abilitata al MEPA di Consip per la categoria prevalente "EVENTI2010 – SERVIZI PER EVENTI E PER LA COMUNICAZIONE", per il codice prodotto "MANCINI 0195" (che si allega alla presente), proposto ad un prezzo unitario di € 10/persona.

La stessa Ditta fornirà, in sede di trattativa (TD n. 117327), le autocertificazioni concernenti la capacità a contrarre con le pubbliche amministrazioni (dichiarazione sostitutiva generale, dichiarazione regolarità contributiva, dichiarazione conto dedicato).

E' stato acquisito d'ufficio il DURC che risulta regolare.

In merito si richiamano l'art. 36, comma 2, lettera a) del decreto legislativo n. 50/2016, che prevede la possibilità di procedere con affidamento diretto per importi inferiori a € 40.000,00 prescindendo dalle categorie merceologiche e le relative Linee guida di attuazione di ANAC approvate con delibera n. 1097 del 26 ottobre 2016.

Sono inoltre richiamati gli artt. 6 e 11 del "Regolamento per la fornitura in economia di beni, lavori e servizi" di Anvur secondo i quali, per motivi di efficienza ed economicità dell'azione amministrativa, per importi fino a € 2.000,00 (IVA esclusa) è rispettivamente previsto che, in alternativa all'assunzione della determinazione, è possibile acquisire l'autorizzazione del Direttore sulla proposta del responsabile cui afferisce l'esigenza ed è possibile prescindere dal deposito cauzionale nel caso di ditte\società\persone di nota solidità.

Per tutto quanto premesso, si propone di affidare alla Ditta Mancini Catering, C.F. 11645281004, con sede operativa in Roma, piazza Ambrosini 78, la fornitura dei light lunch in oggetto, per un numero complessivo di partecipanti pari a 152, suddivisi in tre giornate come sopra indicato, per un importo massimo di € 1.520,00, oltre l'IVA di legge, per cui complessivamente di € 1.580,80.

Si propone infine quale responsabile del procedimento il Dott. Valter Brancati.

La spesa massima di € 1.520,00, oltre IVA di legge pari al 4% e quindi complessivamente pari a € 1.580,80, troverà copertura sul capitolo 104027.14 "Altri servizi diversi"- Codifica Piano Conti Armonizzato U.I.03.02.99.999 - del bilancio di previsione in corso anno 2017.

Roma, 24 febbraio 2017

Il Dirigente dell'Area Amministrativo-Contabile
(dott. Valter Brancati)*

ALLEGATO: CODICE PRODOTTO: MANCINI - 0195

*Documento firmato digitalmente ai sensi dell'articolo 21, secondo comma, del D.Lgs 7 marzo 2005, n. 82

IL DIRETTORE ESAMINATA LA PROPOSTA DETERMINA:

L’AFFIDAMENTO, MEDIANTE TRATTATIVA DIRETTA SUL MEPA, DELLA FORNITURA SOPRA SPECIFICATA ALLA SOCIETA’ MANCINI CATERING - C.F. 11645281004 - CON SEDE OPERATIVA IN ROMA, PIAZZA AMBROSINI 78.

LA SPESA SARA’ IMPEGNATA CON IL PERFEZIONAMENTO DELL’ATTO DI STIPULA E GRAVERA’ SUL CAPITOLO 104027.14 “*Altri servizi diversi* “- CODIFICA PIANO CONTI ARMONIZZATO U.I.03.02.99.999 - DEL BILANCIO DI PREVISIONE IN CORSO ANNO 2017, NEL LIMITE MASSIMO DI € 1.580,80 (INCLUSA IVA).

IL RESPONSABILE DI PROCEDIMENTO UNICO E’ IL DOTT. VALTER BRANCATI.

Roma, 24 febbraio 2017

(Dott. Sandro Momigliano)*

**Documento firmato digitalmente ai sensi dell’articolo 21, secondo comma, del D.Lgs 7 marzo 2005, n. 82*

ALLEGATO – CODICE PRODOTTO MEPA MANCINI 0195

Focaccine speck e zucchine

Pizzette rosse-tramezzini -rustici

Pennette bufala, basilico e pachino

Cannelloni ai carciofi in salsa bianca

Cicoriotta saltata, broccoli stufati, fagiolini all'agro, melanzane grigliate

Dolcetti Misti

Caffe' espresso

coca cola, aranciata, acqua liscia /effervescente.

€ 10,00 +IVA

I primi piatti verranno alternati con pietanze diverse nelle giornate del 1-2-marzo: lasagne-
pennette speck e rucola; pasta al pesto -timballino alla contadina)

Personale sul posto adeguato al numero degli invitati tovagliato in fiandra, vassoi da portata in
inox Posateria e stoviglieria in monouso