



Determinazione protocollo n. 145 del 1 agosto 2018

**Determina a contrarre per l'affidamento diretto del servizio di ristorazione per la "Cena dei Presidenti" dell'11 settembre 2018 da tenersi presso la Galleria del Cardinale in occasione del 63° Congresso Nazionale degli Ingegneri - ai sensi dell'art. 36 comma 2, lett. a) del d.lgs. n. 50/2016.**

IL DIRETTORE GENERALE

PREMESSO che:

Con deliberazione del CDA del 16 marzo 2018 è stato approvato il Budget previsionale del 63° Congresso Nazionale degli Ordini degli Ingegneri d'Italia, per un importo pari a 557.478,00 Euro (cinquecentocinquantasettemilaquattrocentosettantotto/00);

RICHIAMATO l'art. 32, comma 2, del nuovo Codice dei contratti pubblici (approvato con il d.lgs n. 50/2016), il quale, accanto alla disposizione secondo cui *"prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte"*, prevede, nella sua nuova formulazione, che *"nella procedura di cui all'art. 36 comma 2 lett. a), la stazione appaltante può procedere ad affidamento diretto determina a contrarre, o atto equivalente, che contenga, in modo semplificato, l'oggetto dell'affidamento, l'importo, il fornitore, le ragioni della scelta del fornitore, il possesso da parte sua dei requisiti di carattere generale, nonché il possesso dei requisiti tecnico-professionali, ove richiesti"*;

DATO ATTO che l'art. 36, comma 2, lettera "a", del nuovo Codice prevede che l'affidamento e l'esecuzione di lavori, servizi e forniture di importo inferiore a 40.000,00 Euro possa avvenire tramite affidamento diretto, anche senza previa consultazione di due o più operatori economici, o, per i lavori, tramite amministrazione diretta;

PRESA VISIONE delle Linee Guida ANAC n. 4/2018 (di attuazione del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici"), che aggiornano le Linee Guida n. 4/2016 alla luce del decreto legislativo n. 56 del 19 aprile 2017 (cd. decreto correttivo);

VISTO il par. 4.2.4 delle Linee Guida n. 4, di attuazione del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici" approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1097/2016, aggiornate con successiva Delibera del Consiglio dell'Autorità n. 5 del 1 marzo 2018 che prevede espressamente che: Per importi superiori a 20.000,00 euro, nel caso di affidamento diretto la stazione appaltante, prima di stipulare il contratto, nelle forme di cui all'articolo 32, comma 14, del Codice dei contratti pubblici, procede alle verifiche del possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'articolo 80 del Codice dei contratti pubblici e di quelli speciali, se previsti, nonché delle condizioni soggettive che la legge stabilisce per l'esercizio di particolari professioni o l'idoneità a contrarre con la P.A. in relazione a specifiche attività (es. articolo 1, comma 52, legge n.190/2012). ";

TENUTO CONTO che:

- l'art. 37, comma 1, del nuovo Codice, stabilisce che *"le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000,00 Euro e di lavori di importo inferiore a 150.000,00 Euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza e dai soggetti aggregatori"*;

- in caso di contratti di importi inferiori a 40.000,00 Euro, va richiesto il codice identificativo di gara (CIG), ma vi è l'esenzione dal pagamento del contributo;

DATO ATTO che occorre acquisire il servizio di ristorazione per la Cena dei Presidenti da tenersi in data 11 settembre 2018 in occasione del 63° Congresso Nazionale degli Ingegneri durante le giornate dell'11-12-13-14 settembre 2018;

RILEVATO che la società Relais Le Jardin Srl gestisce in esclusiva i servizi di ristorazione oggetto di affidamento è che, pertanto, per le oggettive caratteristiche delle modalità di erogazione della prestazione richiesta rappresenta l'unico operatore disponibile sul mercato

VISTO il preventivo della società Relais Le Jardin Srl presentato in data 24 luglio 2018, e ritenuta tale società quale operatore idoneo alla realizzazione della fornitura del servizio;

VISTA la dichiarazione resa dal legale rappresentante della società Relais Le Jardin Srl, ai sensi del D.P.R. 445/2000, circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 80 d.lgs. 50/2016 e l'iscrizione della società in questione al registro delle imprese per il settore merceologico

di riferimento;

**VISTI**

- la legge n. 241/1990;
- il d.lgs n. 50/2016, in particolare gli artt. 32, comma 2 e 36, comma 2, lettera "a".

**DETERMINA**

1) Di approvare le premesse, quale parte integrante e sostanziale del presente dispositivo.

2) Di procedere all'affidamento diretto, ai sensi del d.lgs. 50/2016, art. 36 c.2 lettera a), del servizio di ristorazione per la "Cena dei Presidenti" dell'11 settembre 2018 da tenersi alla Galleria del Cardinale in occasione del 63° Congresso Nazionale degli Ingegneri, Roma 11-14 settembre 2018

3) Di stabilire che:

il contratto ha il seguente oggetto servizio di ristorazione per la "Cena dei Presidenti" dell'11 settembre 2018, per circa 250 persone, da tenersi alla Galleria del Cardinale in occasione del 63° Congresso Nazionale degli Ingegneri per un importo massimo stimato complessivo di 23.750 Euro oltre Iva (euro 95 per persona X 250 partecipanti);

la modalità di scelta del contraente è quella dell'affidamento diretto ai sensi dell'art. 36, comma 2, lettera "a", del nuovo Codice e comma 6 del d.lgs. n. 50/2016 e smi ed in aderenza alle Linee Guida ANAC n. 4/2018;

l'importo massimo stimato: 23.750,00 Euro oltre Iva;

il contratto verrà stipulato nella forma dello scambio di lettere, anche attraverso PEC (posta elettronica certificata), ai sensi dell'art. 32, comma 14, d.lgs n. 50/2016.

- le clausole del contratto ritenute essenziali sono le seguenti: a) il termine dell'11 settembre 2018 per l'esecuzione delle prestazioni è da ritenersi essenziale; b) la clausola risolutiva espressa del contratto nel caso di mancata esecuzione del servizio nelle date comunicate dal RUP; c) il contratto è risolutivamente condizionato al venire meno delle condizioni di cui all'art. 80 d.lgs. 50/2016 e/o al requisito professionale dell'iscrizione alla camera di commercio e della regolarità contributiva accertata dal DURC; d) in caso di inadempimento della prestazione, è prevista una penale d'importo pari al 10% del corrispettivo stimato;

4) Di impegnare la spesa di 23.750,00 Euro oltre Iva al budget di previsione;

5) Di dare atto che:

il presente provvedimento è compatibile con gli stanziamenti di bilancio;

*D*

il contratto, conseguente al presente provvedimento, non è soggetto al termine dilatorio, come espressamente previsto dal comma 10, dell'art. 32 del nuovo Codice, poiché si tratta di affidamento effettuato ai sensi dell'articolo 36, comma 2, lettera a);

la selezione viene effettuata senza previa pubblicazione del bando o avviso con cui si indice una gara nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea o nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, dal momento che per le procedure di cui all'articolo 36, comma 2, del d.lgs. 50/2016 non è richiesta la pubblicazione mediante detti strumenti;

ai sensi dell'art. 29, d.lgs n. 50/2016, tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati ed aggiornati sul profilo del committente, nella sezione "Amministrazione trasparente", all'indirizzo: <https://www.fondazionecni.it/amministrazione-trasparente> in conformità alle disposizioni di cui al d.lgs n. 33/2013;

al fine di consentire l'eventuale proposizione del ricorso, ai sensi dell'art. 120 del d.lgs. 02/07/2010, n. 104, così come modificato dall'art. 204 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m., sono altresì pubblicati, nei successivi due giorni dalla data di adozione dei relativi atti, il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura di affidamento e le ammissioni all'esito delle valutazioni dei requisiti soggettivi, economico-finanziari e tecnico-professionali;

non verrà pubblicata la composizione della commissione giudicatrice ed i curricula dei suoi componenti, in quanto non è necessario costituirli.

6) Di dare atto che il presente provvedimento non contempla la sussistenza, diretta od indiretta, di interessi propri del responsabile o dei suoi parenti, idonei a determinare situazioni di conflitto anche potenziale, ai sensi dell'art. 6-bis della L. n. 241/1990 e dell'art. 7, del D.P.R. n. 62/2013;

7) che il preventivo acquisito risponde alle esigenze della Fondazione ed in particolare il prezzo è congruo rispetto alla tipologia del servizio reso ed al numero dei partecipanti;

8) di affidare, pertanto, in via diretta il servizio alla società Relais le Jardin Srl. in persona del legale rappresentante *pro-tempore*;

9) che si procederà comunque alla verifica della sussistenza delle condizioni soggettive che la legge stabilisce per l'esercizio di particolari professioni o l'idoneità a contrarre con la P.A. in relazione a specifiche attività (es. articolo 1, comma 52, legge n.190/2012); alla verifica del documento unico di regolarità contributiva (DURC); nonché alla verifica dell'iscrizione della predetta società al registro delle imprese per il settore merceologico di riferimento;

10) che il Responsabile Unico del Procedimento è il dott. Massimiliano Pittau;

11) che:

l'appaltatore si obbliga, con la sottoscrizione del presente contratto, ad effettuare il servizio di ristorazione per la "Cena dei Presidenti" dell'11 settembre 2018, per circa 250 persone, da tenersi alla Galleria del Cardinale in occasione del 63° Congresso Nazionale degli Ingegneri come meglio specificato all'allegato 1;

la giornata dell'11 settembre 2018, così come tutti i termini per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali, è da ritenersi essenziale;

il contratto è risolto di diritto nel caso in cui l'appaltatore non esegua le prestazioni richieste dal RUP nelle giornate indicate;

il contratto è risolto di diritto per il venire meno delle condizioni di cui all'art. 80 d.lgs. 50/2016 e/o delle condizioni speciali richieste, e/o della regolarità contributiva accertata dal DURC;

in caso di accertata carenza dei requisiti prescritti e/o di inadempimento totale o parziale delle prestazioni contrattuali, verrà comunque escussa una penale pari al 10% del valore del prezzo pattuito, fatto salvo l'ulteriore risarcimento del danno;

per tutto quanto ivi non espressamente previsto si rinvia alle disposizioni di cui al d.lgs. 50/2016 e del Codice Civile;

in caso di controversia il foro competente in via esclusiva è il Tribunale di Roma.

IL Direttore generale  
Massimiliano Pittau



**ALLEGATO 1**

Spett.le Fondazione Consiglio Nazionale Ingegneri  
Via XX Settembre 5  
00187 Roma  
Italia  
CF 80057570584

Oggetto: Proposte di menu per una cena di gala, 200/ 250 ospiti, l'11 Settembre 2018, presso la Galleria del Cardinale, via della Pilotta 17A

Locazione degli spazi	allegato inviato dalla Sig.ra Alessandra
Utenze	a cura Rlj – A disposizione n. 6
Attrezzature cucina	€ 1.000,00 – Nostro maggio

L'aperitivo sarà servito all'arrivo degli ospiti

Spumante Brut selezione Relais le Jardin  
Hugo e Mimosa

Cocktail analcolico Anita: succo di arancia, limone, angostura, soda



Vino bianco e vino rosso selezione Relais le Jardin  
Coca cola, coca light, coca zero  
Succo di arancia, mela verde e mirtillo  
Acqua minerale naturale e frizzante

\*\*\*



Mousse di baccalà con olive di Gaeta su crostocino e su foglia o goccia commestibile  
Cialdina o cestino croccante con gorgonzola di Novara e noce  
Crostino di pane caldo con lardo di Colonnata e miele  
Gambero con fili di pasta kataifi su spiedino di bambù  
Cubetto di tonno all'aceto balsamico con marmellata di cipolla di Tropea e uova di salmone

**Sarà servito a tavola**

Raviolini di patate e ricotta con salsa e julienne di arancia, salvia e semi di papavero

\*

Trofiette con ragout di crostacei e zeste di limone

\*

Filetto mignon di fassona bardato al Lardo di Colonnata

Sformatino di zucchine, cubetti di patatine al forno

\*

Parfait di crema e croccantino con julienne di frutta fresca

\*\*\*

Caffè

Acqua minerale naturale e frizzante

Vini \*

Ribolla Gialla Forchir, 2017 Syrah

Altavilla Firriato 2015

Oppure

Chardonnay Tormaresca Antinori 2017

Rosso di Montefalco Caprai 2015

Possiamo suggerire diverse soluzioni per i vegetariani e per gli allergici

Il costo per il suddetto menu quattro portate è di € 95,00 p.p. Comunicare il numero definitivo degli ospiti 10 giorni prima dell'evento

Il minimo garantito sarà pari al numero di ospiti comunicato 10 giorni prima dell'evento



**STAFF RELAIS LE JARDIN PER IL GALA DINNER " ENGLISH STYLE" INCLUSO NEL COSTO DEL MENU:**

N. 1 maitre  
N. 1 cameriere ogni 15 ospiti  
Chefs di cucina  
Addetti al trasporto e facchinaggio

Overtime nostro staff dopo le ore 24.00

€ 25,00 per ogni ora e per ogni persona in servizio

**ALLESTIMENTI E MISE EN PLACE**

*Nostro omaggio*

I nostri Tavoli tondi da 10/ 12 ospiti cad.  
Il nostro tovagliato in lino o fiandra  
I nostri sottopiatte in vetro o argento La  
nostra cristalleria a calice completa Il  
nostro vasellame in porcellana fine  
La nostra posateria in alpaca argentata  
Le nostre sedie

**COSTI SUPPLEMENTARI:**

Decorazioni floreali

n.2 Decorazione per buvette

€ 150,00 cad.

n. /20/25 Centrotavola con candele

€ 50,00 cad.

n. 1 Signorine per servizio guardaroba

€ 120,00 cad.

Materiali guardaroba

€ 1,00 p.p.

Stampa menu (monocolore)

Vostra cura

Impianto di illuminazione con fasci di luce

€ 800,00

Impianto di musica di sottofondo con amplificazione e microfono a gelato  
800.00 E tecnico per assistenza

€

I costi si intendono al netto d'iva del 10% per i servizi di food & beverage, del 22% per i rimanenti servizi.

- Modalità di pagamento:
- caparra di € 10.000,00 alla conferma
- Saldo 30 gg. data fattura

In attesa di un Vostro cortese riscontro colgo l'occasione per porgere i miei piu' cordiali saluti e rimango a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Cordiali saluti  
Alessandra Ottaviani

