DECISIONE A CONTRARRE ex art. 17 co. 2 D. Lgs. n. 36/2023

OGGETTO: Affidamento diretto fuori Mepa, del servizio di somministrazione alimenti e bevande in occasione di uno workshop (Worl Café) Reactiva Casentino che si terrà nei locali dell'Unione dei Comuni Montani del Casentino il giorno 28 giugno 2024 inerente le tematiche della ricerca "REACT" - *REGENERATING CULTURAL LANDSCAPES OF INNER AREAS IN A PEOPLE CENTERED PERSPECTIVE. Historical villages and rural areas of the Casentino region as an ideas incubator of creativity and innovation*, finanziato con fondi D.M. 737/2021 (Unione Europea - Next Generation EU), di cui è responsabile scientifico Prof. Antonio Lauria, per un importo complessivo pari a € 500,00 oltre IVA al 10%. Non sono previsti oneri per la sicurezza – RUP: Dott.ssa Jessica Cruciani Fabozzi – DEC: Prof. Antonio Lauria – CUP: B55F21007810001 – CIG: B239024B1D

Il Direttore del Dipartimento,

VISTO il d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 recante "Codice dei contratti pubblici" e in particolare il co. 1 dell'art 17 il quale prevede che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
DANDO ATTO che, ai sensi dell'art. 15, co. 1 del d.lgs. 36/2023 è nominato Responsabile Unico di Progetto la dott.ssa Jessica Cruciani Fabozzi, la quale ha dichiarato l'assenza di conflitto di interessi ai sensi del successivo art. 16;
CONSIDERATO che, in caso di affidamento diretto, la determinazione a contrarre individua l'oggetto dell'affidamento, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale;
RICHIAMATI i principi di cui alla Parte I e II della Parte I del Codice dei Contratti Pubblici e, in particolare, i principi di risultato, fiducia e accesso al mercato;
VISTI lo Statuto dell'Università degli Studi di Firenze e il Regolamento di Amministrazione, Finanza e Contabilità dell'Università degli Studi di Firenze;
VISTE la normativa vigente in materia di anticorruzione e trasparenza, il Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza dell'Università degli Studi di Firenze, il Decreto rettorale del 8 febbraio 2016, n. 98 - Codice di comportamento dell'Università degli Studi di Firenze;
VISTA la richiesta pervenuta dal Prof. Antonio Lauria, Professore Ordinario ICAR/12, responsabile scientifico del progetto di ricerca denominato "REACT" - *REGENERATING CULTURAL LANDSCAPES OF INNER AREAS IN A PEOPLE CENTERED PERSPECTIVE. Historical villages and rural areas of the Casentino region as an ideas incubator of creativity and innovation*, relativamente all'acquisto di servizi di fornitura alimenti e bevande per la giornata del 28/06/2024 in cui è previsto lo workshop #REACTiva Casentino – Immagina un futuro per il Casentino attraverso i prodotti, le tradizioni, i borghi e il paesaggio – il cui svolgimento verrà effettuato presso la nuova sede dell'Unione Comuni del Casentino;

Dipartimento di Architettura - DiDA
Via della Mattonaia, 8 - 50121 Firenze
Tel.: +39 (0)55 2755410 | posta certificata: dida@pec.unifi.it
P.IVA | Cod. Fis. 01279680480

CONSIDERATO che la giornata di studio avrà inizio alle 16:45 del pomeriggio con termine previsto per le ore 20:00 ed è prevista la partecipazione di stakeholde locali guidati da personale di due centri di ricerca: Arca e Moca cui partecipano il Prof. Luca Ruffini e la dottoranda Monica Ibba entrambi dell'Università di Genova;
PRESO ATTO che si prevede la partecipazione di almeno una sessantina di persone e, considerato l'orario di conclusione dello workshop si ritiene di offrire ai partecipanti all'evento un piccolo aperitivo;
PRESO ATTO che, in particolare, il servizio richiesto e che si va a processare includerà:

- La fornitura di alimenti quali n. 3 diversi tipi di schiacciata ripiena, mix patatine, noccioline e salatine e vari tipi di bevande: succhi di frutta acqua minerale e prosecco, bicchieri e piatti in carta riciclabili il tutto senza servizio, comprensivo solo di consegna alimenti sul luogo dell'evento;

VISTA l'offerta/preventivo allegata alla richiesta di acquisto da parte dell'azienda Osteria Ospiti Graditi di Stefania Cuccaro – Via Cesare Battisti n. 7 – 52014 Poppi (AR) P.I. 02455610515 che propone di fornire un servizio di aperitivo per 60 persone consegna di alimenti, bevande e vettovaglie come sopra specificato al prezzo di € 500,00 + IVA 10% per il tardo pomeriggio del 28 giugno 2024, imponibile complessivo € 550,00 IVA compresa;
CONSIDERATO che, a seguito di informali indagini di mercato condotte dalla richiedente, l'offerta presentata dalla ditta Osteria Ospiti Graditi di Stefania Cuccaro risulta la proposta commerciale più congrua, sia per la qualità del servizio che per il prezzo, che per la garanzia di esecuzione nella modalità richiesta dall'organizzazione del workshop alla luce delle esigenze dell'Amministrazione;
DATO ATTO che il valore del presente appalto è inferiore a 5.000 euro è possibile derogare al principio di rotazione, ai sensi del co. 6 dell'art. 49 del d.lgs. 36/2023, affidando al contraente uscente;
DATO ATTO che l'Operatore economico è in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
PRESO ATTO che l'Operatore economico affidatario ha reso dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà circa il possesso dei requisiti di cui agli artt. 94-95 del D.lgs. 36/2023;
DATO ATTO che sono stati acquisiti la visura camerale storica dell'operatore economico e il Documento Unico di Regolarità Contributiva;
DATO ATTO che è stato consultato il Casellario ANAC, dal quale non risultano annotazioni e trascrizioni a carico dell'operatore economico;
RILEVATO che è possibile procedere ad affidamento diretto per forniture e servizi fino all'importo di 140.000,00 IVA esclusa, ai sensi dell'art. 50 co. 1 lett. a) del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36;
DATO ATTO che, ai sensi dell'art. 1 co. 450 della L. n. 296/2006, le amministrazioni di cui all'art. 1 del d.lgs. n.165/2001 non sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla Centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore a euro 5.000,00;
RITENUTO di poter procedere all'affidamento della fornitura di cui sopra per le motivazioni sopra evidenziate e nel rispetto dei principi di cui alla Parte I e II della Parte I del Codice dei Contratti

Pubblici e, in particolare, i principi di risultato, fiducia e accesso al mercato;
VERIFICATA la copertura finanziaria della spesa complessiva di € 550,00 che graverà sui fondi di cui è responsabile e assegnatario il Prof. Antonio Lauria;
DATO ATTO che in conformità a quanto previsto dall'art. 26, co. 3-bis, del d.lgs. 81/2008, non è necessario redigere il DUVRI e che in conseguenza non risulta necessaria la quantificazione degli oneri pertinenti la sicurezza da rischio interferenziale da corrispondere all'operatore;
DATO ATTO che, ai sensi dell'art. 18 del d.lgs. 36/2023, il contratto sarà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale;

ciò premesso

DISPONE

l'affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50 co. 1 lett. a) del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, della fornitura di generi alimentari, bevande e stoviglie monouso per la realizzazione un servizio di fornitura alimenti e bevande al fine di offrire un piccolo aperitivo nel tardo pomeriggio del 28/06/2024 in cui è previsto lo workshop #REACTiva Casentino – Immagina un futuro per il Casentino attraverso i prodotti, le tradizioni, i borghi e il paesaggio – il cui svolgimento verrà effettuato presso la nuova sede dell'Unione Comuni del Casentino, aree tematiche della ricerca "REACT" - *REGENERATING CULTURAL LANDSCAPES OF INNER AREAS IN A PEOPLE CENTERED PERSPECTIVE. Historical villages and rural areas of the Casentino region as an ideas incubator of creativity and innovation*, finanziato con fondi D.M. 737/2021 (Unione Europea - Next Generation EU), di cui è responsabile scientifico Prof. Antonio Lauria**,** inizio lavori ore 16:30 conclusione 20:00 come da richiesta di acquisto pervenuta dal Prof. Antonio Lauria, per un importo complessivo di euro 550,00 IVA compresa all'azienda Osteria Ospiti Graditi di Stefania Cuccaro – Via Cesare Battisti n. 7 – 52014 Poppi (AR) P.I. 02455610515 – C.F. CCCSFN78T66A390D;

a) Il Responsabile Unico di Progetto è la dott.ssa Jessica Cruciani Fabozzi che accerterà la regolare esecuzione del contratto;
b) che la spesa per l'affidamento trova copertura sui fondi del progetto REACT cui è responsabile e assegnatario il Prof. Antonio Lauria;
c) che il pagamento verrà effettuato a seguito degli accertamenti in materia di pagamenti della PA ed al rispetto degli obblighi di cui all'art. 3 della Legge 136/2010 e comunque previa presentazione di fatture debitamente controllate e vistate in ordine alla regolarità e rispondenza formale e fiscale;
d) che il contratto si intende stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, ai sensi dell'art.18 co.1 del D.lgs. 36/2023;
e) che presente provvedimento è sottoposto agli obblighi di pubblicazione e comunicazione di legge;

Firenze, data del protocollo
Il Direttore del Dipartimento
Prof. Giuseppe De Luca

GIUSEPPE
DE LUCA
25.06.2024
15:09:06
GMT+01:00

Dipartimento di Architettura - DiDA
Via della Mattonaia, 8 - 50121 Firenze
Tel.: +39 (0)55 2755410 | posta certificata: dida@pec.unifi.it
P.IVA | Cod. Fis. 01279680480