



Roma, 16.05.2024

Prot. 1871/TP

## IL DIRETTORE GENERALE

VISTO l'art. 17, comma 1, del d.lgs. 36/2023 il quale prevede che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretino o determinino di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

APPURATO:

- che l'art. 50 del d.lgs. 36/2023, con riferimento all'affidamento delle prestazioni di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 14 dello stesso decreto, dispone che le stazioni appaltanti procedono, tra le altre, con le seguenti modalità: a) affidamento diretto per lavori di importo inferiore a 150.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante; b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;
- l'Allegato I.1 al Decreto Legislativo 36/2023 definisce, all'articolo 3, comma 1, lettera d), l'affidamento diretto come "l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale, anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice";
- ai sensi dell'art. 54, comma 1, secondo periodo, del d.lgs. 36/2023, che agli affidamenti diretti non è applicabile quanto disposto in ordine all'esclusione automatica delle offerte anomale;

VISTE le Misure integrative al Modello Organizzativo ex. D.Lgs 231/01 in tema di prevenzione della Corruzione - Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza 2022 - 2024, approvate con delibera del Consiglio di Amministrazione del 24/03/2022;

VISTA la lettera di incarico di UNIONCAMERE, avente prot. n. 15290/U del 19.06.2023 (ns. prot. n. 449 del 19.06.23), con la quale si affida a SI.CAMERA il servizio di assistenza tecnica per la comunicazione e organizzazione di eventi - Anno 2024;

CONSIDERATO che tra le attività affidate a SI.CAMERA, è previsto anche il supporto di SI.CAMERA, in qualità di società in house del Sistema camerale, a UNIONCAMERE NAZIONALE nell'organizzazione e gestione di eventi istituzionali;



PREMESSO che SI.CAMERA, allo scopo di garantire l'organizzazione di eventi istituzionali presso UNIONCAMERE (PIAZZA SALLUSTIO, 21 – 00187 ROMA), necessita di acquisire un servizio di catering per gli eventi che si terranno sia nelle sale dedicate c.d. “Sala Longhi” e “Sala Sabatini”, che nelle sale dedicate di SI.CAMERA;

PREMESSO che il servizio richiesto, che verrà attivato secondo necessità e nel rispetto della programmazione dei suddetti eventi, potrà prevedere differenti tipologie di servizio, come di seguito specificato (nella Scheda “*Tipologie di servizio*”, in allegato al presente atto, sono riportati i dettagli dei differenti servizi):

- A.** Welcome Coffee
- B.** Coffee Station
- C.** Light lunch a buffet
- D.** Light lunch a buffet con formula snack/finger food
- E.** Cocktail

APPROVATA la scheda fabbisogno n. 078.2024, con la quale l'ufficio competente ha rappresentato la necessità di acquisire un servizio di ristorazione allo scopo di garantire l'organizzazione di eventi istituzionali sia presso UNIONCAMERE (PIAZZA SALLUSTIO, 21 – 00187 ROMA) sia presso SI.CAMERA (VIA NERVA, 1);

VISTO l'affidamento in concessione del servizio di gestione del punto ristoro di UNIONCAMERE, con il quale la stessa UNIONCAMERE affida alla ditta “VIVANDI EVENTI”, la gestione del servizio mensa interna, a fronte di un Canone concessorio annuo che prevede anche un listino in convenzione per eventi/catering da estendere anche alle società del sistema camerale;

ATTESO CHE VIVANDI EVENTI ha comprovata esperienza nel servizio di ristorazione e dispone di una location – concessa da UNIONCAMERE a fronte della citata convenzione - all'interno alla sede della stessa UNIONCAMERE;

VALUTATO di procedere, ai fini di una migliore organizzazione degli eventi, all'acquisizione di un servizio di catering (CPV 55520000-1 - Servizi di catering) presso la stessa sede in cui si svolgeranno il maggior numero degli eventi previsti, assicurando una migliore gestione dei tempi e evitando la dispersione dei partecipanti;

PRESO ATTO che l'operatore VIVANDI EVENTI è accreditato nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), alla categoria Servizi di catering;

TENUTO CONTO di quanto sopra esposto, si ritiene necessario avviare una procedura su piattaforma informatica MePa finalizzata all'acquisizione di una quotazione dettagliata per l'esecuzione delle prestazioni sopra descritte;

VALUTATO l'importo di € 65.000 adeguato per l'espletamento del servizio e per 12 mesi, ferma la facoltà non vincolante di rinnovare eventualmente il servizio alle medesime condizioni economiche e per un un importo massimo di ulteriori 12 mensilità;



TENUTO CONTO che, con riferimento alla tipologia del servizio in oggetto, non sono rilevabili rischi da interferenza tali da dover elaborare il DUVRI, in quanto le prestazioni non sono riconducibili alle ipotesi di cui all'art. 26, comma 3 bis, del D.lgs. 81/2008;

RITENUTO, per le motivazioni di cui sopra, di dover provvedere in merito.

### **DETERMINA**

per tutto quanto in premessa esposto e che si intende qui integralmente riportato:

- di nominare RUP la dott.ssa Emanuela Smerilli;
- di attivare mediante piattaforma telematica MEPA, per le motivazioni sopra esposte, una trattativa diretta sul MEPA finalizzata ad acquisire, dall'operatore economico VIVANDI EVENTI, ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 36/2023, una quotazione dettagliata per l'erogazione dei servizi richiesti;
- di rendere il presente atto immediatamente esecutivo;
- di disporre la pubblicazione del presente atto sul sito istituzionale in coerenza con quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasparenza.

**Il Direttore Generale**

F.to Tiziana POMPEI

*Esprime parere favorevole  
in ordine alla regolarità amministrativa*

**Il Direttore Operativo**

F.to Francesco ANTONELLI



### Scheda – Tipologie di Servizio

**A. WELCOME COFFEE** fino a un massimo di 100 persone (minimo garantito 10 persone), operativa dalle 9.00/9.30 circa.

**Importo a base d'asta per singolo pax € 7,00**

Composto da:

- Piccola pasticceria dolce, es.: sfoglie e cornetti mignon, mini-fritti (bombe e ciambelle), pasticceria secca, ecc.
- Piccola pasticceria salata, es: focaccine/panini assortiti, pizzette, ecc.
- Bevande: caffè (espresso e decaffeinato), orzo/ginseng, the, latte, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante

**B. N.2 COFFEE STATION** fino a un massimo di 100 persone (minimo garantito 10 persone). Una coffee station operativa la mattina, dalle 9.00/9.30 e fino all'inizio del lunch; l'altra il pomeriggio, dal termine del lunch del circa e fino al termine dei lavori

**Importo a base d'asta per singolo pax € 13,00**

Composto da:

- Piccola pasticceria dolce, es.: sfoglie e cornetti mignon, mini-fritti (bombe e ciambelle), pasticceria secca, ecc.
- Piccola pasticceria salata, es: focaccine/panini assortiti, pizzette, *tramezzini, vola u vent*, ecc.

Bevande: caffè (espresso e decaffeinato), orzo/ginseng, the, latte, succhi di frutta, acqua minerale naturale e frizzante

**C. LIGHT LUNCH A BUFFET** fino a un massimo di 100 persone (minimo garantito 10 persone)

**Importo a base d'asta per singolo pax € 20,00**

Composto da:

- antipasti freddi (es. affettati, formaggi, verdure grigliate) e caldi (es. torte salate, sformati)
- 2 primi piatti caldi (di cui uno vegetariano)
- 1 secondo piatto caldo (es. polpettine di carne o patate, bocconcini di pollo, ecc..)
- Dessert e tagliata di frutta
- Bevande (acqua minerale naturale e frizzante, bibite gassate, vino bianco e rosso DOC o DOCG)
- Caffè (espresso e decaffeinato), orzo/ginseng, ecc...

**D. LIGHT LUNCH A BUFFET CON FORMULA SNACK/FINGER FOOD** fino a un massimo di 100 persone (minimo garantito 10 persone)

**Importo a base d'asta per singolo pax € 25,00**

Composto da:

- antipasti freddi (es. affettati, formaggi, verdure grigliate) e caldi (es. torte salate, sformati)



- Mosaico di tramezzini mignon, croissant con salumi, torte rustiche assortite, pizzette rosse di pasta sfoglia, piccoli fritti assortiti (suppli, crocchette, olive ascolane, panzerottini, ecc.),
- 2 primi piatti freddi (di cui uno vegetariano)
- Spiedini/bicchierini di frutta di stagione
- Bevande (acqua minerale naturale e frizzante, bibite gassate, vino bianco e rosso DOC o DOCG)
- Caffè (espresso e decaffeinato), orzo/ginseng, ecc...

**E. COCKTAIL** fino a un massimo di 70 persone (minimo garantito 20 persone)

**Importo a base d'asta per singolo pax € 25,00**

Composto da:

- Piatti freddi (es. affettati, formaggi, verdure grigliate) e caldi (es. torte salate, sformati)
- Mosaico di tramezzini mignon, croissant con salumi, torte rustiche assortite, pizzette rosse di pasta sfoglia, rosticceria mignon (suppli, crocchette, olive ascolane, panzerottini, ecc.),
- Piccola pasticceria dolce, es.: bignè, tartellette di frutta, mini charlotte e mignon assortite. non pasticceria secca, ecc.
- Bevande (acqua minerale naturale e frizzante, spumante dolce e secco, succhi di frutta, vino bianco e rosso DOC o DOCG)

**Tutti i servizi dovranno prevedere:**

- Tovagliato di stoffa (esclusivamente blu/bianche/beige/crema),
- Stoviglie in ceramica/porcellana, bicchieri in vetro e posateria in acciaio inox. L'utilizzo di stoviglie di plastica (es. tazzine da caffè in plastica trasparente) è consentito solo se preventivamente concordato e approvato dalla Committente.
- Servizio con camerieri in divisa
- Riordino finale dei locali utilizzati.
- I succhi di frutta andranno serviti rigorosamente nelle brocche in vetro e non nei loro contenitori originali.
- Le bevande come prosecco, succhi di frutta, cocktail e acqua andranno servite fresche.
- Parte della fornitura può essere richiesta senza glutine o vegana. Eventuali richieste speciali relative ad ospiti con intolleranze verranno comunicate entro 3 gg lavorativi dalla data del singolo evento.