

Codice DB2104

D.D. 4 novembre 2013, n. 202

Progetto "SMARTinMED - Smart Interregional Cooperation Strategy for Innovation capacities in the Energy Sector (CUP J13D13000200007). Organizzazione Workshop di progetto - Torino, 15 novembre 2013. Determinazione a contrarre per un servizio di catering mediante affidamento diretto ai sensi del comma 1, lettera B e comma 11 dell'art. 125 del d.lgs. 163/2006 (CIG 5408800AF3).

Considerato che:

la Regione Piemonte – Direzione Ricerca, Innovazione, Università e Sviluppo Energetico Sostenibile partecipa in qualità di partner al progetto “Smart Interregional Cooperation Strategy for Innovation capacities in the Energy Sector on the MED area - SMARTinMED”, finanziato dal programma di cooperazione territoriale europea MED 2007-2013, che risponde agli obiettivi dell’asse 1.2 del programma MED, rafforzamento della cooperazione strategica tra attori dello sviluppo economico ed autorità pubbliche per il sostegno alla capacità di innovazione delle PMI e per aumentare le potenzialità di sviluppo nel settore delle energie rinnovabili e dell’efficienza energetica;

il progetto SMARTinMED è stato approvato dal Comitato di Selezione del programma MED in data 13 dicembre 2012;

il capofila del progetto, Direzione Generale Competitività del Sistema regionale e sviluppo delle competenze - Area di coordinamento e formazione orientamento e lavoro della Regione Toscana ha sottoscritto, in data 6 giugno 2013, il contratto per l’erogazione dei fondi FESR;

la Regione Piemonte ha sottoscritto apposito accordo di partenariato, che regola i rapporti con il capofila e gli altri partner ai fini dell’attuazione del progetto;

il piano finanziario del progetto assegna alla Regione Piemonte una quota pari a 204.650,00 euro, di cui 75% (euro 153.487,50) fondi FESR e 25% (euro 51.162,50) co-finanziamento nazionale a carico del Fondo di rotazione ex legge n. 183/1987, come disciplinato dalla deliberazione CIPE n. 36 del 15 giugno 2007;

con D.G.R. n. 35-5974 del 17 giugno 2013 è stata iscritta nel bilancio regionale 2013 la somma di euro 72.650,00, su capitoli di apposita istituzione di cui 54.487,50 sul cap. di spesa 103333/2013 – fondi europei soggetti a rendicontazione (ass. 100613) ed euro 18.162,50 sul capitolo di spesa 103335/2013 – fondi statali soggetti a rendicontazione (ass. 100614) ed euro 54.487,50 sul cap. di entrata 28980/2013 ed euro 18.162,50 sul capitolo di entrata 22054;

rilevato che l’obiettivo di SMARTinMED è quello di definire una strategia comune di sviluppo e specializzazione intelligente tra i cluster rientranti nel dominio tecnologico dell’energia dell’Area Mediterranea;

preso atto che per la realizzazione dell’obiettivo di cui sopra ed in conformità con quanto descritto nel Work Package 3 “Analysis of energy sector and identification of high potential activities and target markets”, i partner del progetto SMARTinMED sono tenuti ad organizzare un Working Group, quale parte integrante dell’attività relativa all’analisi dei bisogni e delle barriere all’innovazione all’interno delle catene di valore legate alle energie rinnovabili;

reso noto che il Working Group della Regione Piemonte si riunirà in un workshop da titolo “INTERNATIONALISATION OF REGIONE PIEMONTE COMPANIES IN COLLABORATION WITH MED PARTNERS IN A GLOBAL MARKET FRAMEWORK”, organizzato dalla Regione Piemonte ed i cui costi sono previsti nel budget di progetto, nella voce “Services”;

reso noto che il workshop si terrà il 15 novembre 2013 presso la Sala Stampa regionale di Piazza Castello n. 165, con il coinvolgimento di 40 persone circa, tra cui rappresentanti dei Poli di

innovazione piemontesi, di Confindustria Piemonte, del Centro Estero per l'Internazionalizzazione (CEIP), Camera di Commercio di Torino, ecc.;

preso atto della necessità di affidare, per il workshop di cui sopra, un servizio di catering per un welcome coffe, un coffee break mattutino e un light lunch;

considerato che la spesa che si presume di sostenere per lo svolgimento del servizio di catering, come dettagliato nel capitolato tecnico allegato alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale (Allegato 1), ammonta ad un importo non superiore a euro 1.600,00 (IVA ed oneri inclusi), stabilito in base ai prezzi di mercato per il tipo di servizio richiesto;

verificata l'inesistenza, per il servizio da acquisire, di convenzioni Consip attive nonché di convenzioni stipulate dalla Società di Committenza Regionale (S.C.R. Piemonte);

visto l'art. 1, comma 450, della legge n. 296 del 27/12/2006 (come modificato dal decreto-legge n. 52 del 07/05/2012 convertito, con modificazioni, nella legge n. 135 del 7/8/2012, c.d. "Spending review bis"), che dispone che, fermi restando gli obblighi e facoltà relativamente all'utilizzo delle convenzioni Consip, le Amministrazioni pubbliche diverse da quelle statali, per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, sono tenute a fare ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA) ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi dell'art. 328 del D.P.R. n. 207 del 5/10/2010 (Regolamento di attuazione del Codice dei contratti pubblici).

Dato atto che risulta quindi necessario acquisire il predetto servizio di catering mediante procedura in economia ai sensi dell'art. 125, comma 1, lett. B e comma 11 del d.lgs. 163/2006 s.m.i.

Dato atto che ricorrono i presupposti di legge per l'applicazione della procedura in oggetto.

Attestata la regolarità amministrativa del presente atto.

Tutto ciò premesso e considerato

IL DIRIGENTE

visti gli artt. 4 e 16 del d.lgs. n. 165/2001 "*Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche*";

vista la L.R. 11 aprile 2001, n. 7 "*Ordinamento contabile della Regione Piemonte*";

visto il d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m.i. "*Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE*";

vista la L.R. 28 luglio 2008, n. 23 "*Disciplina dell'organizzazione degli uffici regionali e disposizioni concernenti la dirigenza ed il personale*";

visto il D.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207, "*Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163*";

vista la L.R. 23 maggio 2012, n. 6 "*Bilancio di previsione per l'anno finanziario 2012 e bilancio pluriennale per gli anni finanziari 2012-2014*";

vista la L.R. 7 maggio 2013, n. 9 "*Bilancio di previsione per l'anno 2013*";

vista la D.G.R. n. 26-6372 del 17/09/2013 di ulteriore assegnazione delle risorse finanziarie iscritte sul bilancio di gestione pluriennale 2013/15;

visti gli artt. 26 e 27 del d.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 "*Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza, diffusione d'informazione da parte delle pubbliche amministrazioni*";

vista la circolare del Gabinetto della Presidenza della Giunta Regionale 5 luglio 2013, prot. n. 6837/SB0100;

determina

per le ragioni e nel rispetto della normativa esposte in premessa,

- di indire una procedura di acquisizione di un servizio di catering (come dettagliato nell'allegato tecnico alla presente determinazione per farne parte integrate e sostanziale – Allegato1) ai sensi del comma 1 lett. B) e comma 11 dell'art. 125 - d.lgs. 163/2006 e s.m.i. a supporto del workshop del Progetto “SMARTinMED - Smart Interregional Cooperation Strategy for Innovation capacities in the Energy Sector” da effettuarsi in data 15 novembre 2013 presso la Sala Stampa regionale sita in Piazza Castello n. 165, (CIG 5408800AF3) per un importo stimato non superiore a 1.600,00 euro I.V.A. inclusa;
- di dare atto che la predetta somma trova copertura sui cap. di spesa 103333/2013 – fondi europei soggetti a rendicontazione (ass. 100613), e sul cap. di spesa 103335/2013 – fondi statali soggetti a rendicontazione (ass. 100614);
- di avvalersi, ai sensi di legge, del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (Me.PA) di Consip mediante invio di ordine diretto;
- di dare atto che la copertura dei costi per l'affidamento è assicurata dalle risorse previste e soggette a rendicontazione nel budget di progetto
- di demandare a successiva determinazione l'affidamento del servizio in oggetto e il relativo impegno di spesa.

La presente determinazione non è soggetta a pubblicazione ai sensi dell'art. 26 comma 3 del d.lgs. 33/2013.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della Legge regionale 12 ottobre 2010, n. 22 “*Istituzione del Bollettino Ufficiale telematico della Regione Piemonte*”.

Il Dirigente
Stefania Crotta

Allegato

ALLEGATO TECNICO (Allegato 1)

Relativo ad un servizio di catering (CIG 5408800AF3) da effettuarsi in occasione dell'evento denominato "INTERNATIONALISATION OF REGIONE PIEMONTE COMPANIES IN COLLABORATION WITH MED PARTNERS IN A GLOBAL MARKET FRAMEWORK", workshop del progetto europeo "SMARTinMED – Smart Interregional Cooperation Strategy for Innovation capacities in the Energy Sector" (CUP J13D13000200007); l'evento avrà luogo in data 15 novembre 2013 presso la Sala Stampa regionale di Piazza Castello 165 a Torino.

Tenuto conto di quanto previsto nel Capitolato del Metaprodotto "Catering" (CPV CPV55520000-1) del Bando "Eventi 2010 – Servizi per eventi e la comunicazione" di MePA, la fornitura/servizio richiesta deve includere le seguenti voci:

- 1) welcome coffee per 40 persone da effettuarsi nella fascia oraria 8.30 - 9.30 e comprensivo di:
 - bevande calde (caffè normale e decaffeinato, cappuccino, the);
 - bevande fredde (acqua naturale e gasata, succhi di frutta di almeno tre tipologie);
 - pasticceria varia (piccola pasticceria fresca e secca, viennoiseries assortite);
- 2) coffee break per 40 persone da effettuarsi nella fascia oraria 10.30 – 11.30 comprensivo di:
 - bevande calde (caffè normale e decaffeinato, cappuccino, the);
 - bevande fredde (acqua naturale e gasata, succhi di frutta di almeno due tipologie);
 - pasticceria varia (piccola pasticceria fresca e secca, viennoiseries assortite);
 - tramezzini salati;
- 3) lunch buffet per 40 persone da effettuarsi nella fascia oraria 13.00 - 14.30 comprensivo di:
 - antipasti assortiti caldi e freddi (almeno quattro);
 - due primi piatti caldi;
 - due secondi assortiti caldi (di cui uno vegetariano);
 - contorni caldi e freddi (almeno due);
 - assortimento di almeno due dessert,
 - pane e grissini;
 - acqua naturale e gasata (almeno mezzo litro per persona);
 - vino piemontese D.O.C. bianco e rosso in base al miglior abbinamento;
 - caffè normale e decaffeinato;
 - frutta di stagione.

Il servizio offerto dovrà intendersi comprensivo di:

- tutti i materiali necessari all'allestimento (posateria in acciaio, piatti in porcellana, bicchieri in vetro/cristallo, tovagliato in tessuto e tovaglioli monouso di carta);
- personale di servizio qualificato (con divisa) ed in numero adeguato per la somministrazione del cibo e delle bevande ai partecipanti all'evento e le necessarie attività di sbarazzo;
- allestimento dell'area catering con numero adeguato di punti d'appoggio per il servizio (tavoli per il buffet e/o plance);
- pulizia adeguata delle aree assegnate alle attività di catering, che dovranno essere lasciate nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento.

Il Fornitore si impegna inoltre ad effettuare un sopralluogo presso la sede oggetto del servizio; tale sopralluogo – da effettuarsi congiuntamente ad un responsabile del Soggetto Aggiudicatore – sarà effettuato non oltre il 13/11/2013. Inoltre il Fornitore si impegna a svolgere il servizio catering a regola d'arte e nel pieno rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali; impegno a fornire alimenti e bevande in quantitativo congruo rispetto al numero degli invitati.

Gli orari riportati sul presente documento potranno subire lievi scostamenti che saranno tempestivamente comunicati al Fornitore.

L'Amministrazione si riserva di non procedere all'affidamento nel caso in cui l'offerta non sia conforme o non soddisfi in toto quanto previsto a capitolato.