



Centro interdipartimentale di ricerca
"Organizzazione e Governance della Pubblica Amministrazione"

DETERMINA N.7/2017

Prot. N.102 del 13/11/2017

Titolo X Classe 4

Fascicolo 2/2017

DETERMINA A CONTRARRE
Affidamento diretto extra MEPA
Acquisto di servizio

IL PRESIDENTE DEL CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA "ORGANIZZAZIONE E GOVERNANCE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE"

- **PREMESSO** che il Centro Interdipartimentale Di Ricerca "Organizzazione E Governance Della Pubblica Amministrazione" ha necessità di effettuare un servizio ristorazione per n. 20 partecipanti al Master Economia, Organizzazione e Project Management degli Acquisti in Sanità avente lo scopo di migliorare le conoscenze di base e specialistiche nel campo del public procurement in sanità, con particolare riferimento alla spesa sanitaria pubblica in medical devices, farmaci, servizi, ICT e beni per la gestione ordinaria per un importo presuntivamente quantificato in € 1.181,82 (IVA esclusa);
- **RICHIAMATO** l'art.32 (*Fasi delle procedure di affidamento*), comma 2, del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. (*Codice dei contratti pubblici*) ai sensi del quale le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano a contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- **VISTO** l'art.1, comma 449 della Legge n.296/2006 e s.m.i. ai sensi del quale le istituzioni universitarie sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni quadro di Consip s.p.a.;
- **ACCERTATA** l'insussistenza di una convenzione Consip attiva per il servizio richiesto;
- **VISTO** l'art.1, comma 450 della Legge n.296/2006 e s.m.i. ai sensi del quale le Università per acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000 e inferiori alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica amministrazione;

- **ACCERTATO** che il servizio richiesto non è presente nel catalogo MEPA;
- **ACQUISITO** il preventivo dell'operatore VIGONI individuato dal Prof. Pietro Previtali mediante indagine di mercato informale che ha offerto per il servizio richiesto € 1.181,82 ;
- **ACCERTATO** la congruità del preventivo proposto con gli attuali costi di mercato e la compatibilità dell'importo con i vincoli imposti dalla vigente normativa per procedere all'affidamento diretto;
- **RICHIAMATO** l'art.36 (*Contratti sotto soglia*), comma 2, lett. a), del D.Lgs. n.50/2006 che consente di procedere per acquisiti di beni e servizi di importo inferiore a 40.000,00=. mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici;
- **RICHIAMATO** il Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la contabilità, con particolare riguardo all'art.37 (*Poteri di spesa*);
- **ACQUISITO** il CIG n. ZE220BEA5E ;
- **ACCERTATA** la sussistenza della copertura finanziaria;

DISPONE

- Di autorizzare, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n.50/2016, l'avvio di una negoziazione con l'operatore VIGONI per l'acquisto, mediante affidamento diretto, del servizio di ristorazione per n. 20 partecipanti al Master Economia, Organizzazione e Project Management degli Acquisti in Sanità;
- Di nominare la Sig.ra Ferrario Anita responsabile del procedimento con il supporto del Prof. Pietro Previtali
- Di far gravare la relativa spesa presuntivamente quantificata in € 1.300,00 (IVA 10% compresa) sul conto A.C. 07.01.01.01.01 progetto: "PREVCONVMaster_MEDTRONIC16" del bilancio di previsione del Centro interdipartimentale di ricerca "Organizzazione e Governance della Pubblica Amministrazione dell'Università degli Studi di Pavia relativo all'esercizio finanziario 2017.

ID PRESIDENTE
PROF. PREVITALI PIETRO


Pavia, 13/11/2017

SPETT.LE

Università degli Studi di Pavia
Centro Interdipartimentale di Ricerca,
Organizzazione e Governance della Pubblica
Amministrazione
C/A Sig.ra Barbara Torti

PREVENTIVO PER CENA PER CORSO MASTER

Lunedì 13/11/2017

N° invitati 20



Antipasto misto servito al tavolo

Gnocco fritto con salumi nostrani (salame di Varzi, pancetta steccata e coppa Piacentina DOP)
Insalata russa con crostini di miccone
Flan di cardi gobbi con fonduta leggera al Raschera

Carnaroli all'onda alla milanese con sfilacci di cosciotto di agnello

Tournedos di manzo con verdure croccanti saltate in padella

Dessert

Dolce Visconteo® con crema di mascarpone allo Strega

Buvette:

Spumante charmat lungo, *Fiamberti*
Vini bianchi e rossi fermi, *Le Fracce*
Acqua minerale liscia e mosca, *Lurisia*
Moscato di Canneto, *Bruno Verdi*

Caffè e spiriti

Il servizio è comprensivo di:

- Stoviglie in ceramica e posateria in silver;
- Calici, flute e bicchieri Riedel;
- Pane fatto in casa;
- n° 1 cuoco professionista, n° 1 aiuto cuoco, n° 2 camerieri professionisti in divisa adeguata;

Il servizio viene offerto per € 65,00 Iva 10% inclusa p.p.

MB, 82