



**AVVISO ESPLORATIVO FINALIZZATO ALL'INDIVIDUZIONE DELLA MIGLIORE OFFERTA PER UN EVENTUALE AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI CATERING PER IL CONVEGNO INTERNAZIONALE "COSTRUIRE LO SPAZIO PUBBLICO TRA STORIA, CULTURA E NATURA" ORGANIZZATO DALLA PROF.SSA LAURA RICCI**

**Prot n. 792/2018 del 6/6/2018**

**CIG: Z6B23E6249**

**IL RESPONSABILE AMMINISTRATIVO DELEGATO**

- Considerato** che si rende necessario l'affidamento del servizio in oggetto e dettagliato nella scheda allegata per il regolare svolgimento del *Convegno Internazionale "Costruire lo Spazio Pubblico tra Storia, Cultura e Natura"* organizzato dal Direttore del Dipartimento Prof. Arch. Laura Ricci;
- Richiamato** l'art. 30 del d.lgs. 50/2016 "Principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni";
- Richiamato** l'art. 36, comma 2, lettera a) del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii che prevede che l'affidamento e l'esecuzione di interventi, servizi e forniture di importo inferiore a Euro 40.000,00 possa avvenire tramite affidamento diretto, adeguatamente motivato;
- Richiamato** l'art. 95, comma 4, del d.lgs. 50/2016, che nel caso di forniture/servizi ad alta ripetitività e/o standardizzate consente di utilizzare per l'affidamento il criterio del minor prezzo;
- Ritenuto** opportuno eseguire una indagine di mercato a scopo puramente esplorativo attraverso idonee forme di pubblicità, nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione e parità di trattamento;



## AVVISA

che il Dipartimento di Pianificazione, Design, Tecnologia dell'Architettura di Sapienza Università di Roma intende avviare una consultazione preliminare di mercato al fine di acquisire manifestazioni di interesse e preventivi di spesa da parte di ditte iscritte e abilitate al Mercato Elettronico della P.A. onde procedere all'eventuale successivo affidamento diretto della fornitura nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza, proporzionalità, pubblicità e tutela dell'ambiente.

Il presente avviso non costituisce invito a partecipare alla procedura di affidamento, concorsuale o para concorsuale, ma è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse corredate da preventivi di spesa per favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di operatori in modo non vincolante per la stazione appaltante. Il Dipartimento di Pianificazione, Design, Tecnologia dell'Architettura si riserva la facoltà di avviare le relative procedure per il tramite del Mercato Elettronico (MEPA) con la Ditta in grado di offrire le migliori condizioni economiche.

### **Oggetto e caratteristiche del servizio**

Il servizio richiesto è dettagliato nell'allegato A, parte integrante del presente avviso.

### **Costo previsto per il servizio**

L'importo complessivo presunto per il servizio di catering e allestimento sale è pari a Euro 3.000,00+IVA.

### **Pagamento e fatturazione**

L'impresa emetterà fattura elettronica posticipata.

Il pagamento sarà effettuato dal Dipartimento entro e non oltre i 30 giorni dalla data di ricezione della fattura elettronica, fatte salve le verifiche di regolarità del fornitore richieste dalla normativa vigente.

### **Requisiti**

Possono presentare la manifestazione di interesse a partecipare alla presente gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.lgs. n.50/2016 in possesso dei seguenti requisiti:

- requisiti di ordine generale (art.80 del D.Lgs. n. 50/2016) – insussistenza delle cause di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2018
- essere iscritti al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione.



Si precisa che i requisiti minimi devono sussistere al momento della presentazione delle domande.

### **Modalità di partecipazione**

I soggetti interessati alla presente indagine di mercato possono far pervenire la propria dichiarazione di interesse (Allegato 1), la dichiarazione di possesso dei requisiti di idoneità (Allegato 2) i relativi preventivi di spesa entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 20/06/2018 esclusivamente a mezzo PEC al seguente indirizzo [dipartimentopdta@cert.uniroma1.it](mailto:dipartimentopdta@cert.uniroma1.it). La mail contenente l'offerta, pena l'esclusione, dovrà riportare nell'oggetto: AVVISI PDTA PROT. 792/2018, inoltre dovrà contenere la dichiarazione attestante il possesso dei requisiti per la partecipazione ad una procedura d'appalto (art. 80 d.lgs 50/2016) come da Allegato 2.

Il presente avviso è pubblicato sul portale della Trasparenza di Sapienza <https://web.uniroma1.it/gareappalti>.

Il Dipartimento scrivente si riserva, altresì, la facoltà a proprio insindacabile giudizio, di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo, e di non procedere all'affidamento della fornitura, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Si avvisa che lo scrivente terrà conto solo delle manifestazioni di interesse che perverranno da operatori economici in possesso dei requisiti generali e speciali richiesti per l'affidamento della fornitura.

### **Procedura di scelta del contraente**

Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica all'eventuale successivo affidamento diretto, lo scrivente si riserva di avviare la successiva procedura di affidamento mediante trattativa diretta da aggiudicare procedendo con le modalità previste dall'art. 36, comma 2 lettera a) del D.Lgs, 50/2016, con il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95 – comma 4 – del D.Lgs. n. 50/2016.

La scrivente si riserva inoltre di procedere all'affidamento della fornitura anche in presenza di un solo operatore economico interessato.

I dati raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del presente procedimento e nel rispetto della normativa sulla privacy.

Responsabile del procedimento: Sig.ra Susanna Di Pascale –  
[Susanna.DiPascale@uniroma1.it](mailto:Susanna.DiPascale@uniroma1.it) tel. 06-49919080

Roma, 06/06/2018

F.to Il Responsabile Amministrativo Delegato  
Angela Gazzillo



**ALLAGATO A**

**OGGETTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

**25 Giugno 2018- Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia**

- 1) ***Catering per Light Dinner per il giorno 25 Giugno 2018 presso il Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia (ore 20.00) per 65 persone***

Prosecco  
Cocktail Alcolici e Analcolici  
Succo d'Arancia, Succo d'Ananas, Succo di Pompelmo  
Bibite gassate  
Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

Tartine di Vario Gusto e Colore e Fantasie di Canapè:  
Pancarrè vari gusti (verdure, affettati e pesce)

Pizzottelle  
Mini Sandwich di Vario Gusto e Colore  
Bottoncini di Pane Lavorato Ripieni di Salumi e Formaggi  
Mini Croissant al Salmone e Rucola  
Focaccine al Rosmarino con Bresaola, Rucola e Parmigiano

Assortimento di Piccola Pasticceria Fresca (cannoli siciliani, aragostine con crema)  
Assortimento di Mousse

**26 Giugno 2018- Dipartimento PDTA – Roma, Via Flaminia 70**

- 2) ***Welcome coffee per l'apertura del Convegno Internazionale presso il Dipartimento PDTA presso Via Flaminia 70 (ore 9.00) per 30 persone***

Caffè Espresso, Caffè Americano, Decaffeinato d'Orzo  
Latte Fresco  
Selezione di The ed Infusi Classici e alle Erbe  
Assortimento di Succhi di Frutta Fresca e Conservata  
Acqua Minerale Naturale ed Effervescente Naturale

Mini Cornetteria Assortita  
Crostata con Marmellate di Visciole

- 3) ***Light Lunch ore 13.30 presso il Dipartimento PDTA Via Flaminia 70 (ore 13.30) per 70 persone***

Vino Bianco e Vino Rosso, Bibite , Acqua Minerale Naturale e Effervescente  
Caffè Espresso, Decaffeinato e d'Orzo

Croissant salati farciti con bresaola e rughetta  
Bottoncini con Pesce Formaggi e Verdure  
Baguette con Roast beef con diverse salse



Mini Sandwich di Vario Gusto e Colore  
Assortimento di Focaccine Farcite con Salmone

Insalata di farro  
Cous Cous

Piccoli Bicchieri di Frutta a Cubetti  
Piccola Pasticceria

***Servizio richiesti:***

Trasporto

Responsabile Servizio

1 Cameriere che dovrà essere presente per entrambe le giornate del Convegno

***Mise en Place:***

Tavoli da Buffet, Tavoli d'appoggio

Tovagliato in fiandra di cotone o Lino o Raso

Piatti, Posate e Bicchieri: Monouso di Prima Qualità

Piatti di servizio: Vassoi Argento, Porcellane, Alzate da Buffet