



**D.D. n. 527 del 31.10.2016**

**D.D. ORDINE FORNITURA SERVIZIO DI LAVORAZIONE E PROCESSO PRODUTTIVO DEL RICCIO DI MARE - Responsabile scientifico: Dott. Pierantonio Addis**

RICFPQ\_2014\_RESURCH\_ADDIS – FP7-SME-2013-606042 RESURCHEU-REA GRANT AGREEMENT N.606042 RESP. UNITA' DOTT. PIERO ADDIS

**CIG: Z471BCFE3B**  
**CUP: D38C14000000006**

**IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO**

- VISTO** il D.Lgs. 50/2016 Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture e in particolare l'art. 36 comma 2 lettera a) e l'art. 216, comma 9;
- VISTO** lo Statuto dell'Ateneo, approvato con D.R. 339 del 27.03.2012 e pubblicato sulla G.U. n. 89 del 16.04.2012;
- VISTO** il Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità in particolare l'art. 62 intitolato "Contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";
- VISTA** la richiesta datata 31.10.2016, inviata dal Dott. Pierantonio Addis, Responsabile scientifico del progetto RICFPQ\_2014\_RESURCH\_ADDIS – FP7-SME-2013-606042 RESURCHEU-REA GRANT AGREEMENT N.606042 RESP. UNITA' DOTT. PIERO ADDIS, nella quale viene chiesta l'autorizzazione alla fornitura di servizio di lavorazione e processo produttivo del riccio di mare dichiarando:
- che la scelta della Ditta CEDIMAR SRL (Elmas, CA) è motivata dal fatto che è l'unica azienda che realizza il processo produttivo, dalla lavorazione iniziale fino alla produzione delle conserve in vetro, con gonadi fresche di riccio di mare *Paracentrotus lividus*, ovvero senza trattamenti di pastorizzazione, sterilizzazione e congelazione del prodotto.
  - che l'unicità del prodotto ottenuto da questo processo è alla base della ricerca scientifica in corso nell'ambito del progetto RICFPQ\_2014\_RESURCH\_ADDIS – FP7-SME-2013-606042 RESURCHEU-REA GRANT AGREEMENT N.606042 RESP. UNITA' DOTT. PIERO ADDIS, mirata allo studio delle caratteristiche biochimiche, microbiologiche e nutrizionali e della shelf-life della polpa di riccio fresca destinata al consumo umano;
  - che l'esperimento prevede l'utilizzo di differenti condizioni sperimentali di lavorazione della polpa di riccio che verranno condotti dalla Ditta CEDIMAR SRL (Elmas, CA) per studiarne la qualità;
  - che si intende procedere ad inviare l'ordine alla Ditta CEDIMAR SRL (Elmas, CA) per un importo complessivo di € 5.000,00 + IVA, per il servizio da effettuarsi su n. 5000 ricci, a valere sul fondo RICFPQ\_2014\_RESURCH\_ADDIS – FP7-SME-2013-606042 RESURCHEU-REA GRANT AGREEMENT N.606042 RESP. UNITA' DOTT. PIERO ADDIS;
- RITENUTO** di procedere all'acquisto per importo sotto soglia con procedura ordinaria di cui all'art. 36, comma 2 lett. a) D. Lgs. 50/2016;
- CONSIDERATO** che la presente procedura rispetta il principio di economicità perché



- CONSIDERATO** garantisce l'uso ottimale delle risorse;
- CONSIDERATO** che la presente procedura rispetta il principio di efficacia perché congrua a conseguire l'effettuazione dell'acquisto;
- CONSIDERATO** che la presente procedura rispetta, comunque, il principio di buona fede essendo improntata a buona fede, sia per l'affidamento che per l'esecuzione;
- CONSIDERATO** che la presente procedura appare preferibile alle forme ordinarie perché rispetta il principio di proporzionalità, e cioè l'adeguatezza ed idoneità dell'azione rispetto alle finalità e all'importo dell'affidamento;

DISPONE

ART. 1

Per quanto citato in premessa, di procedere con l'ordine per la fornitura del servizio di lavorazione e processo produttivo del riccio di mare presso l'operatore economico CEDIMAR SRL (Elmas, CA), individuato dal Prof. Pierantonio Addis come idoneo alla fornitura a seguito di indagine di mercato per un importo di € 5.000,00 + IVA che trova copertura sul fondo RICFPQ\_2014\_RESURCH\_ADDIS – FP7-SME-2013-606042 RESURCHEU-REA GRANT AGREEMENT N.606042 RESP. UNITA' DOTT. PIERO ADDIS.

ART. 2

Di individuare nella persona del Sig. Fernando Casanova, Tel. 070/675.8019 - Fax 070/675.8022 - e-mail: fcasanova@unica.it il Responsabile unico del procedimento.

Il Direttore del Dipartimento  
Prof.ssa Anna Maria Fadda