



D.D. n. 151 dell'8 maggio 2018

DISPOSIZIONE A CONTRARRE CON RDP SUL MEPA PER LA FORNITURA
DEL CATERING DEL CONVEGNO ODYSSEUS 2018 E DEL VEROLOG PHD
SCHOOL DALL'1 ALL'8 GIUGNO 2018 - CIG Z29237DC68

IL DIRETTORE

- VISTO lo Statuto dell'Ateneo dell'Università degli Studi di Cagliari, emanato con il Decreto Rettorale n. 339 del 27 marzo 2012, pubblicato nella G.U. n°89 del 16 aprile 2012 e s.m.i.;
- VISTO il D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 Codice dei contratti pubblici, e in particolare l'art. 36 comma 2 lettera a, con le integrazioni e correzioni del D. Lgs.n. 56 del 19 aprile 2017, in vigore dal 20 maggio 2017;
- VISTO il Regolamento di Ateneo per l'amministrazione, la finanza e la contabilità emanato con il D.R. n. 182 del 26/11/2014;
- VISTA La delibera ANAC n. 1096 del 26 ottobre 2016: Linee Guida n. 3 intitolate "Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni" pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 273 del 22 novembre 2016;
- VISTA La delibera ANAC n. 1097 del 26 ottobre 2016: Linee Guida n. 4 intitolate "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici" pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 274 del 23 novembre 2016, aggiornate al Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n. 56 con delibera del Consiglio n. 206 del 1 marzo 2018;
- VISTO l'art. 26 della legge 488/1999;
- VISTO il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445
- VISTI gli articoli 37 del d.lgs. 33/2013 ed 1, co. 32, della legge 190/2012, in materia di "Amministrazione trasparente";
- VISTA la richiesta della Prof. Massimo Di Francesco Ricercatore afferente al Dipartimento nella quale chiede, di provvedere all'acquisto del Catering per la Verolog PhD School e del Convegno Odysseus 2018:
- n. 4 Cooffe break per 50 persone dall'1 al 2 giugno per il Verolog PhD School;
 - n. 1 Welcome buffet per 200 persone (fino ad un massimo di 225) per il 3 giugno per il Convegno Odysseus 2018;



- n. 8 Coffee break per 190 persone (fino ad un massimo di 215) dal 4 all'8 giugno per il Convegno Odysseus 2018;
- n. 4 pranzi per 200 persone (fino ad un massimo di 225) dal 4 all'8 giugno per il Convegno Odysseus 2018;
- n. 1 pranzo alla sacco per 200 persone (fino ad un massimo di 225) per il 6 giugno per il Convegno Odysseus 2018.

Il servizio dovrà essere prestato presso la Cittadella dei Musei, Piazza Arsenale n. 1 – 09124 Cagliari. I coffee break e welcome buffet all'aperto negli antistati le Aula Rossa e Aula Verde e i pranzi nella Sala Mostre temporanee.

Per i pranzi il servizio dovrà essere fornito al tavolo da camerieri qualificati e deve anche prevedere: i tavoli e le sedie per i convegnisti; i tavoli di servizio e d'appoggio; il tovagliato in tessuto; i piatti in ceramica; i bicchieri in vetro; le posate in acciaio; l'allestimento e disallestimento; la raccolta dei rifiuti secondo la normativa vigente in materia differenziata

Per i coffee break e welcome buffet il servizio dovrà essere fatto da camerieri qualificati e deve anche prevedere: i tavoli di servizio e d'appoggio; il tovagliato in tessuto; i piatti, i bicchieri, le posate monouso; l'allestimento e disallestimento; raccolta dei rifiuti secondo la normativa vigente in materia differenziata

Inoltre, occorre differenziare il menù per celiaci in caso di celiachia, allergie o diete particolari.

Il numero effettivo dei pasti necessari per i giorni 1 e 2 giugno corrispondono a quanto indicato. Per i giorni successivi il numero effettivo dei pasti necessari sarà determinato a seguito del completamento delle iscrizioni, e comunque è confermata sin da ora il numero minimo.

CONSIDERATO	che sulle piattaforme Consip e CAT Sardegna non sono presenti convenzioni attive per la fornitura di quanto richiesto;
VALUTATA	la necessità di garantire la continuità delle attività funzionali all'amministrazione;
RITENUTO	di procedere mediante affidamento diretto della fornitura per importo sotto soglia con procedura ordinaria di cui all'art. 36, comma 2 lett. a) del D. Lgs. 50/2016;
CONSIDERATO	che la presente procedura rispetta il principio di economicità perché garantisce l'uso ottimale delle risorse sia nello svolgimento della gara (diminuzione del costo delle risorse umane nell'effettuazione della procedura) che nell'esecuzione del contratto (prezzo congruo rispetto al valore di mercato dell'effettuazione della fornitura);
CONSIDERATO	che rispetta il principio di efficacia perché idonea a far conseguire l'effettuazione della fornitura;



- CONSIDERATO che rispetta il principio di tempestività perché diminuisce la durata della selezione;
- CONSIDERATO che rispetta, comunque, il principio di buona fede in quanto non è presente alcun conflitto di interesse e di incompatibilità legato al codice di comportamento dei dipendenti pubblici;
- CONSIDERATO che la stazione appaltante nell'affidamento di tutte le procedure simili adotta il principio di libera concorrenza effettuando preliminarmente sul MEPA una richiesta di preventivo;
- CONSIDERATO che la stazione appaltante garantisce la trasparenza di tutte le sue procedure rispettando gli obblighi di pubblicità;
- 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;
- CONSIDERATO che per determinare la platea dei potenziali affidatari si è deciso di utilizzare il MEPA al Bando "SERVIZI "Servizi di Ristorazione", invitando tutti gli operatori economici presenti che hanno indicato come sede di affari Cagliari e sede legale in Sardegna, per un totale di n. 34;
- CONSIDERATO che per tale procedura risulta attribuito il CIG Z29237DC68;
- CONSIDERATO che l'importo con il numero minimo di pasti € 31.184,00 oltre l'IVA, con il numero massimo di € 35.124,00 oltre l'IVA inclusa come quello presunto per la fornitura sopra indicata e che tale importo graverà sul FONDO COMALTRO_2018_ZUDDAS, nel quale è previsto un importo adeguato;
- CONSIDERATO che il provvedimento, almeno in sintesi, verrà reso pubblico nel sito web istituzionale
- VALUTATO ogni ulteriore motivo di opportunità e convenienza;

DISPONE

- ART. 1 Per quanto citato in premessa di indire una procedura con contratto sotto soglia di cui all'art. 36, comma 2 lett. a) D. Lgs. 50/2016 richiedendo tramite le procedure del MEPA al Bando "SERVIZI "Servizi di Ristorazione", un preventivo a tutti gli operatori economici presenti nella piattaforma che hanno indicato come sede di affari Cagliari e sede legale in Sardegna, per un totale di n. 34, fissando come criterio di aggiudicazione il servizio che soddisfa le esigenze al miglior prezzo complessivo;



- ART. 2 Che l'importo con il numero minimo di pasti € 31.184,00 oltre l'IVA, con il numero massimo di € 35.124,00 oltre l'IVA inclusa come quello presunto per la fornitura sopra indicata e che tale importo graverà sul FONDO COMALTRO_2018_ZUDDAS.
- ART. 3 Di pubblicare il presente provvedimento, in conformità a quanto disposto dall'art. 29, comma 1, del D.Lgs. 50/2016, sul sito internet di questa Università all'indirizzo <http://www.unica.it> alla nella sezione <http://trasparenza.unica.it/gare/gare/>.
- ART. 4 Di individuare nella persona della Dott.ssa Stefania Curto il Responsabile unico del procedimento.
- ART. 5 La presente disposizione è trasmessa per i provvedimenti di competenza alla Segreteria Amministrativa del Dipartimento di Matematica e Informatica.

F.to IL DIRETTORE DEL
DIPARTIMENTO
Prof. Andrea Loi