Repertorio n. 140/2023
Prot n. 94594 del 26/04/2023

Atto riservato ex art. 53 Codice dei Contratti Pubblici- Determina a contrarre per il servizio di catering per n. 2 pranzi a buffet rispettivamente per n. 20 partecipanti per l'evento *La transizione ecologica nel sistema tributario: le politiche fiscali al servizio della green economy* e per n. 20 partecipanti per l'evento *Interpretazione e garanzie del diritto penale*

VISTO	il Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e s.m.i., recante Codice dei contratti pubblici;
VISTO	lo Statuto dell'Ateneo, emanato con D.R. 339 del 27 marzo 2012, pubblicato nella G.U. n. 89 del 16 aprile 2012, e ss.mm.ii.;
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 normativa CAM per la *qualificazione dei prodotti e i sistemi di produzione agricola e di allevamento:*
VISTA	*- DM 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;* *- Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018,* *relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il* *regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;* *- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di* *applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione* *biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica,* *l'etichettatura e i controlli;* *- Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento*

europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005,

concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e

mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;

- D. Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro

per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;

- Regolamento (UE)n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre

2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

- Regolamento delegato (UE) n. 665/2014 della Commissione 11 marzo 2014, che completa il

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda

le condizioni d'uso dell'indicazione facoltativa di qualità «prodotto di montagna»;

- Legge 3 febbraio 2011, n. 4 Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti

alimentari;

- Legge 6 ottobre 2017, n. 158 Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni,

nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi

comuni;

- D. Lgs 24 giugno 2014 n. 91 Disposizioni urgenti per il settore agricolo, la tutela ambientale

e l'efficientamento energetico dell'edilizia scolastica e universitaria, il rilancio e lo sviluppo

delle imprese, il contenimento dei costi gravanti sulle tariffe elettriche, nonché per la

definizione immediata di adempimenti derivanti dalla normativa europea, così come

convertito dalla L. 11 agosto 2014, n. 116;

- D.M. Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministero dell'Università,

dell'Istruzione e della Ricerca e della Salute del 18

dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti

delle mense scolastiche biologiche";

- D.M. 29/07/2004 "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle

carni di pollame";

- DM 26 luglio 2017 Indicazione dell'origine, in etichetta, del grano duro per paste di semola

di grano duro;

- DI 22 gennaio 2014 del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, Ministro

dell'ambiente e tutela del territorio e del mare, Ministro della Salute, in attuazione della

Direttiva 2009/128/CE Piano d'azione nazionale per l'uso dei prodotti fitosanitari;

- Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico del Ministero Politiche

agricole, alimentari e forestali, approvato in conferenza Stato-Regioni il 25 marzo 2016;

- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica e Ospedaliera e Assistenziale del

Ministero della Salute (G.U. n. 37 del 15 febbraio 2011);

- Dieta mediterranea - Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura

favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016;

- LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione.

E la normativa CAM per le Stoviglie, materiali a contatto con gli alimenti, tovaglie e tovaglioli (DM 10 marzo 2020):

- DM 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;

- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004

riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che

abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

- Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone

pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti

alimentari;

- Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i

materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

- Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce

condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in

plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e

della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;

- Regolamento di esecuzione (UE) n. 321/2011 della Commissione, del 1 °aprile 2011, che

modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo

La richiesta motivata dei professori Giovanni Cocco e Marcella Martis avente ad oggetto l'organizzazione dei convegni "*La transizione ecologica nel sistema tributario: le politiche fiscali al servizio della green economy"* e *"Interpretazione e garanzie del diritto penale"* per i quali, tra gli altri servizi, è richiesto anche: la fornitura, n. 2 pranzi a buffet rispettivamente per n. 20 partecipanti per l'evento **"***La transizione ecologica nel sistema tributario: le politiche fiscali al servizio della green economy*" e per n. 20 partecipanti per l'evento "*Interpretazione e garanzie del diritto penale"* e la fornitura, di n. 1 coffee break rispettivamente per 40 partecipanti per l'evento "*La transizione ecologica nel sistema tributario: le politiche fiscali al servizio della green economy*";

ACCERTATA L'assenza di una Convenzione Consip attiva per la fornitura dei servizi indicati;

ACCERTATA	La presenza di un Accordo Quadro di Ateneo di forniture e servizi integrati a basso impatto ambientale per l'organizzazione di eventi, anche in modalità telematica, che comprenda, ove necessario, l'organizzazione dei viaggi mediante acquisto biglietti aerei, trasporti, la prenotazione alloggi, i servizi accessori di catering, l'allestimento spazi, noleggio arredi, servizi di accoglienza, per le esigenze dell'Università degli Studi di Cagliari, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, D. lgs. 50/2016, importo presunto dell'accordo quadro € 600.000,00 oltre IVA- CUI: S80019600925201900077; CPV: 79952000-2; CIG: 865421869D;
CONSIDERATO	Per il modico importo dell'affidamento e per l'esiguità deli fondi a disposizione preferibile non procedere con l'affidamento tramite Accordo quadro di Ateneo;
RITENUTO	Di dover procedere con affidamento diretto previa indagine di mercato e richiesta di preventivi a Le plus bon e ditta Andycoc srl servizio di per importo sotto soglia con procedura di cui all'art. 36, comma 2 lett. a) D. Lgs. 50/2016;
CONSIDERATO	Che dall'indagine effettuata la ditta AndyCoc srl ha offerto il servizio al prezzo più basso, con applicazione dei criteri CAM richiesti;
CONSIDERATO	che rispetta il principio di efficacia perché idonea a far conseguire l'effettuazione del servizio;
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 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 e idoneità dell'azione rispetto alle finalità e all'importo dell'affidamento;

CONSIDERATO che la base di gara fissata in euro trova copertura finanziaria nei seguenti fondi:

UA 00.13 Dipartimento di Giurisprudenza

RICCAR_2013/2_MANCA_02-CAR 2013 MANCA

Voce COAN

A.15.01.02.04.01.01

RICCAR_2013/2_MARTIS_-CAR 2013 MARTIS M.

Voce COAN

A.15.01.02.04.01.01

RICCAR_2014 MARTIS_QUOTA_BIL-MARTIS CAR 2014

Voce COAN

A.15.01.02.05.01.01

DISPONE

ART. 1

Per quanto citato in premessa, ritenuta congrua la richiesta e necessaria per l'espletamento di ricerca del docente richiedente, di procedere all'affidamento diretto previa acquisizione di un preventivo alla ditta AndyCoc srl del seguente servizio:

n. 2 pranzi a buffet per n. 20 partecipanti ognuno (12.05.2023)

n.1 coffe break per n.40 partecipanti (12.05.2023)

Criterio di aggiudicazione: minor prezzo.

CIG: Z8536126A3

ART. 2

Che l'importo complessivo massimo stimato è di € 1.335,00 più IVA, da imputare sul budget del Dipartimento di Giurisprudenza:

UA 00.13 Dipartimento di Giurisprudenza

RICCAR_2013/2_MANCA_02-CAR 2013 MANCA

Voce COAN

A.15.01.02.04.01.01

RICCAR_2013/2_MARTIS_-CAR 2013 MARTIS M.

Voce COAN

A.15.01.02.04.01.01

RICCAR_2014 MARTIS_QUOTA_BIL-MARTIS CAR 2014

Voce COAN

A.15.01.02.05.01.01

ART. 3

Di individuare nella persona della Dott.ssa Carla Congia tel. 0706753819 e-mail: dipgiur@unica.it il Responsabile unico del procedimento.

Il Direttore
Prof. Cristiano Cicero
Sottoscritto con firma digitale