



DISPOSIZIONE A CONTRARRE E AFFIDAMENTO DIRETTO CON TRATTATIVA DIRETTA SUL CAT SARDEGNA, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETT. B) DEL D.LGS. N. 36/2023 PER ACQUISTO DI SERVIZIO CATERING ACQUISTO SERVIZIO CATERING IN OCCASIONE DEL SECONDO "ITALIAN OPENFOAM USER MEETING" – BOP 109/2024- CIG B350C6DDA3
ANDYCOC SRL

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 ss.mm.ii.;
- 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 nota del prof. Tiziano GHISU, in qualità di docente del Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e dei Materiali, nella quale richiede la fornitura di un Servizio Catering in occasione del secondo "Italian Openfoam User Meeting", (come da BOP N. 109/2024) con le seguenti caratteristiche:

<i>Caratteristiche Servizio</i>	<i>Importo unitario (IVA esclusa)</i>	<i>Quantità</i>
n. 3 coffee break (indicativamente alle ore 10.30 e alle ore 16.00 del 7 ottobre 2024 e alle ore 10.30 dell'8 ottobre 2024) Caffè espresso, acqua naturale e gassata, succhi di frutta, pasticceria fresca e secca.	€ 8,00	75 persone (Totale 225 coffee break)



Si richiede allestimento e disallestimento, compreso di tavoli, tovagliato, tovagliolini, piattini, posate e personale di servizio)		
SEDE CONSEGNA Sa Manifattura, Viale Regina Margherita, 33, 09125 Cagliari CA		
n. 1 pranzo a buffet (indicativamente alle ore 12.30 7 ottobre 2024) Menu per pranzo a buffet con varie pietanze di provenienza locale. Si richiede allestimento e disallestimento, compreso di tavoli, tovagliato, tovagliolini, piattini, posate e personale di servizio)	€ 20,00	75 persone (Totale 75 pranzi a buffet)
SEDE CONSEGNA Sa Manifattura, Viale Regina Margherita, 33, 09125 Cagliari CA		

per un importo massimo pari a € 3.300,00.

Si specifica, che i prodotti devono essere ispirati alla valorizzazione dell'eccellenza identitaria ed enogastronomica regionale, al rispetto dei principi di sostenibilità ambientale e sociale delle produzioni e dei Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4 aprile 2020), all'attenzione per i diversi regimi alimentari. Deve prevedere materiali di consumo monouso, in numero adeguato, compresi prodotti separati, come da normativa, in caso di allergie o intolleranze. Deve prevedere il ritiro dei rifiuti e del materiale di consumo.

CONSIDERATO che sulle piattaforme Consip e CAT Sardegna non sono presenti convenzioni attive per la fornitura dei beni richiesti;

CONSIDERATO che l'art. 1, comma 450 della legge n. 296/2006, come modificato dall'art. 1, comma 130 della legge 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di bilancio per il 2019) ha imposto alle amministrazioni l'obbligo di utilizzo del mercato elettronico per acquisti di importo pari a 5.000 euro e fino alla soglia comunitaria;

CONSIDERATO che nelle more dell'attivazione definitiva dell'Accordo Quadro di Ateneo per gli eventi e per l'esiguità del budget previsto, si è proceduto ad una breve indagine di mercato sul MEPA inviando una richiesta di preventivo alla Ditta ANDYCOC SRL P.IVA 03728800925 e alla Ditta YOUR WAY CATERING S.R.L. P.IVA 04019980921, nella Categoria "Servizi di catering" CPV 55520000-1 Servizi di catering;

VALUTATA la necessità di garantire la continuità delle attività funzionali all'amministrazione;

CONSIDERATO che il valore del presente affidamento risulta essere inferiore a € 5.000,00, IVA esclusa;

RITENUTO di dover procedere mediante affidamento diretto, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.lgs. n. 36/2023;

CONSIDERATO che per tale affidamento si è ricorso ad un confronto di preventivi per poter stipulare con Trattativa diretta sul MEPA con la Procedura n. 4683200 del 27/09/2024 indetta dal Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e dei Materiali;

PRESO ATTO che alla suddetta TD sono stati invitati a presentare un'offerta, l'operatore economico Ditta ANDYCOC SRL P.IVA 03728800925 e alla Ditta YOUR WAY CATERING S.R.L. P.IVA 04019980921 che alla scadenza prevista alle ore 23:59 del 3/10/2024 hanno presentato la proposta economica, quella con il prezzo più

basso, ritenuta congrua dal docente, è risultata essere quella dell'operatore economico ANDYCOC SRL che ha offerto un importo complessivo pari a euro 3.148,00 oltre IVA, alle condizioni come di seguito riportata:

Coffee break servito

- Caffè in cialde normale e dek;
- Caffè americano;
- Latte;
- Selezione di tea e tisane;
- bibite fresche:
- Succo d'arancia;
- Succo Ananas;
- Acqua minerale naturale e gasata;
- Pasticceria mignon;
- Pizzette Napoli.

Essendo tre coffee break ravvicinati varieranno tra loro alternando pizzette Napoli, sgoglia e rustici come salato e pasticceria fresca, frolla e torte artigianali per il dolce.

Lunch buffet servito1

- Antipasto "Terra Sarda": Salsiccia di Irgoli, selezione di formaggi sardi (pecorino fresco e semi stagionato a taglio) su letto di carasau;
- creme di ricotta con miele;
- crema di pecorino;
- Pane artigianale;
- Malloreddus alla Campidanese;
- Fregola alle verdure croccanti;
- Panadine al forno artigianali, di verdure e di carne;
- Verdure grigliate;
- Selezione di dolci sardi;
- Acqua gasata e non;
- Caffè.

Possibilità di modificare le portate a seconda delle esigenze della committenza

Saranno assicurate alternative per intolleranze/allergie che ci verranno segnalate in prossimità dell'evento.

DATO ATTO che in fase di trattativa, era stato richiesto il servizio per un numero pari 75 persone e che tale numero si è ridotto a 50, a seguito di tale riduzione è stato richiesto all'operatore ANDYCOC SRL di formulare la stessa offerta considerando il numero di pasti pari a 50 per ogni evento con le medesime caratteristiche e per il medesimo prezzo unitario;

VISTA la risposta pervenuta con Prot. n. 0252970 del 4-10-2024 nella quale l'operatore conferma l'offerta conferma con le medesime caratteristiche e per il medesimo prezzo unitario pari a € 20,00 oltre l'IVA per il Lunch buffet e € 7,28 oltre l'IVA per i coffee break per un totale pari a € 2.092,00 oltre l'IVA, la stessa è stata ritenuta congrua, dal prof. Tiziano GHISU, ed è in grado di soddisfare le esigenze



dell'amministrazione, tenuto conto del principio del risultato di cui all'art. 1 del D.lgs. 36/2023, di seguito riportata:

Coffee break servito

- ***Caffè in cialde normale e dek;***
- ***Caffè americano;***
- ***Latte;***
- ***Selezione di tea e tisane;***
- ***bibite fresche:***
- ***Succo d'arancia;***
- ***Succo Ananas;***
- ***Acqua minerale naturale e gasata;***
- ***Pasticceria mignon;***
- ***Pizzette Napoli.***

Prezzo a persona 7,28 oltre iva di legge.

Essendo tre coffee break ravvicinati varieranno tra loro alternando pizzette Napoli, sfoglia e rustici come salato e pasticceria fresca, frolla e torte artigianali per il dolce.

Lunch buffet servito1

- ***Antipasto "Terra Sarda": Salsiccia di Irgoli, selezione di formaggi sardi (pecorino fresco e semi stagionato a taglio) su letto di carasau;***
- ***creme di ricotta con miele;***
- ***crema di pecorino;***
- ***Pane artigianale;***
- ***Malloreddus alla Campidanese;***
- ***Fregola alle verdure croccanti;***
- ***Panadine al forno artigianali, di verdure e di carne;***
- ***Verdure grigliate;***
- ***Selezione di dolci sardi;***
- ***Acqua gasata e non;***
- ***Caffè.***

Prezzo a persona euro 20 oltre iva di legge

Possibilità di modificare le portate a seconda delle esigenze della committenza

Saranno assicurate alternative per intolleranze/allergie che ci verranno segnalate in prossimità dell'evento.

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 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;
- VERIFICATA** la regolarità del DURC dell'operatore economico ANDYCOC SRL P, tramite la consultazione online dello sportello unico previdenziale;
- CONSIDERATO** che per tale procedura è stato attribuito il CIG B350C6DDA3;
- CONSIDERATO** che l'importo totale della fornitura è di € 2.092,00 oltre l'IVA graverà sul fondo RICDIP_2023_GHISU nel quale è previsto un importo adeguato;
- CONSIDERATO** che, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. 36/2023, il Responsabile Unico del Progetto (RUP) è stato individuato nella persona del Dott. Gabriele Usai, in possesso di titolo di studio e di esperienza professionale adeguati in relazione al presente;
- RITENUTO** di procedere mediante affidamento diretto della fornitura, per importo sottosoglia con procedura ordinaria di cui all'art. 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016;
- CONSIDERATO** che il provvedimento, almeno in sintesi, verrà reso pubblico nel sito web istituzionale;
- VALUTATO** ogni ulteriore motivo di opportunità e urgenza;

DISPONE

- ART. 1** Per quanto citato in premessa, di affidare il servizio in oggetto, ai sensi dell'articolo 36, comma 2 lett. a), mediante affidamento diretto all'operatore economico ANDYCOC SRL VIA ASTI, 9 09126 CAGLIARI (CA), P. IVA/Cod. Fiscale n. 03728800925.
- ART. 2** che l'importo totale della fornitura è di 2.092,00 oltre l'IVA graverà sul fondo RICDIP_2023_GHISU.



- 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> nella sezione <http://trasparenza.unica.it/gare/gare/>.
- ART. 4** Di individuare nella persona del Dott. Gabriele USAI il Responsabile unico del procedimento e il Prof. Tiziano GHISU il Direttore dell'Esecuzione del Contratto.
- ART. 5** La presente disposizione è trasmessa per i provvedimenti di competenza alla Segreteria Amministrativa del Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e dei Materiali.

Il Direttore del Dipartimento
Prof. Antonio Baldi
Sottoscritto con firma digitale