



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 Fornitura di un servizio di catering per organizzazione degli eventi:

- 1) meeting del progetto europeo PlatinuMS 22 maggio 2025
- 2) congresso scientifico SIG Mobility RIMS 23-24 maggio 2025

Importo dei corrispettivi a base dell'affidamento, soggetto a ribasso, pari a € 7.992,50 IVA esclusa

BOP 43/2025 - CUP: F27G24000170001 - CIG B6CEE5CEE2
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. Massimiliano PAU, in qualità di docente del Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e dei Materiali, nella quale richiede la fornitura di un Servizio di Catering in occasione dei:

- 1) meeting del progetto europeo PlatinuMS 22 maggio 2025
 - 2) congresso scientifico SIG Mobility RIMS 23-24 maggio 2025
- (come da BOP N. 43/2025) con le seguenti caratteristiche:

<i>Bene</i>	<i>Caratteristiche minime</i>	<i>Importo unitario (IVA esclusa)</i>	<i>Quantità</i>
Servizio di Catering per eventi scientifici	<p>22 Maggio 2025, per 15 persone (meeting Progetto europeo PlatinuMS)</p> <ul style="list-style-type: none">• Coffee break (mattino)• Light Lunch• Coffee break (pomeriggio)• Cena sociale (ristorante) <p>23 Maggio 2025, per 50 persone (congresso SIG Mobility RIMS)</p> <ul style="list-style-type: none">• Coffee break (mattino)• Light Lunch• Coffee break (pomeriggio)• Cena sociale (ristorante)	<p>Coffee break € 8.00 Light Lunch € 29.00 Cena sociale € 49.50</p>	<p>180 Coffee break 165 Light Lunch 65 Cena sociale</p>
	<p>24 Maggio 2025, per 50 persone (congresso SIG Mobility RIMS)</p> <ul style="list-style-type: none">• Coffee break (mattino)• Light Lunch <p>Le pietanze devono essere rappresentative del territorio, devono essere garantite alcune necessità specifiche (i.e. vegetariani, celiaci) e la produzione deve essere artigianale</p>		



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 il docente ha fatto una indagine di mercato e nel contempo in data 15/04/2025 è stato richiesto un preventivo alla ditta Smeralda Consulting e Associati Srl attuatrice dell'Accordo Quadro di Ateneo per gli eventi e che la stessa ha fatto pervenire in data 28/04/2025 un'offerta che è stata ritenuta dal Docente organizzatore dell'evento non conforme alle proprie esigenze per alcuni aspetti logistici

CONSIDERATO quanto sopra in base all'indagine di mercato risulta che il servizio poteva essere garantito dalla Ditta ANDYCOC SRL. A tale operatore economico si intende inviare una richiesta di preventivo sul MEPA, nella Categoria "Servizio 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 alla Trattativa diretta sul MEPA con la Procedura n. 5333046 del 6/05/2025 indetta dal Dipartimento di Ingegneria Meccanica, Chimica e dei Materiali;

PRESO ATTO che alla suddetta TD invitato a presentare un'offerta l'operatore economico Ditta ANDYCOC SRL che alla scadenza prevista per ore 13:00 dell'8/05/2025 ha presentato la proposta economica nella quale il servizio risulta conforme rispetto a quanto richiesto, come di seguito riportata:

<i>Nello spazio sottostante descrivere dettagliatamente le caratteristiche del servizio offerto</i>	<i>Q.tà</i>	<i>Prezzo unitario IVA esclusa</i>
Coffee break come da menù proposto	180	7
Lunch come da menù proposto	115	24
Cena sociale come da menù proposto	65	46



Gentilissimi, in riferimento alla Vostra richiesta Vi invio il menù del servizio Catering da effettuarsi, ai margini del Vostro evento presso la Cittadella Universitaria di Monserrato nelle giornate del 22, 23 e 24 maggio

Si specifica che i materiali di consumo utilizzati saranno ecosostenibili, quali forchette bio, piatti in cellulosa, bicchieri in amido di mais.

*Tovagliato in **tessuto sardo**.*

Giovedì 22 Maggio per 15 persone

Coffee break mattina

- Caffè in cialde normale e dek;*
- Ginseng;*
- Caffè americano;*
- Latte;*
- Selezione di tea e tisane;*
- Succo d'arancia;*
- Succo Ananas;*
- Succo Ace;*
- Acqua minerale naturale e gasata*
- Varietà di yogurt locali*
- Pizzettine sfoglia*
- Torte varie della casa*

Light lunch

- Tonno fresco al vapore alla catalana*
- Piccola insalata di mare*
- Ricotta col miele col pane carasau*
- Gnocchi di patate al pesto casereccio e pomodorini*
- Cous Cous alla Carlofortina*
- Melanzane al forno*
- Roastbeef di razza sardo-modicana su misticanza*
- Verza con i ceci ed i semini*
- Frutta fresca tagliata o in Macedonia*
- Le nostre Pardule al forno*
- Acqua e caffè*
- Vino bianco e rosso di primaria marca locale*



Coffee break pomeriggio

- Caffè in cialde normale e dek;*
- Ginseng;*
- Caffè americano;*
- Latte;*
- Selezione di tea e tisane;*
- Succo d'arancia;*
- Succo Ananas;*
- Succo Ace;*
- Acqua minerale naturale e gasata*
- Biscotti di frolla*
- Pizzettine Napoli*
- Piccoli tramezzinetti farcti misti*

Cena sociale presso il teatro lirico di Cagliari

- Affumicati di mare in salsa di agrumi*
- Burrida*
- Trofie fresche alla carlofortina (tonno fresco, pesto e pomodorini)*
- Ravioli al sugo leggero*
- Tonno scottato con spinacino e sesamo*
- Verdure grigliate*
- Dolce al cucchiaino*
- Acqua e caffè*
- Vino bianco e rosso di primaria marca locale*

Venerdì 23 Maggio per 50 persone

•cena sociale presso l'ex manifattura tabacchi di Cagliari

- Aperitivo serale a buffet:*
- Gran tagliere di salumi e formaggi:*
- Salsiccia sarda;*
- Prosciutto sardo tagliato a coltello;*
- Mustela;*
- Pecorino fresco;*
- Pecorino semi stagionato;*
- Sformatini misti in pasta sfoglia vegetariani e non;*
- Panadine salsiccia e patate; (no lattosio)*



- Panadine alle verdure; (no lattosio, vegano)*
- Culurgionis al forno in finger food;*
- Cous Cous alla Carlofortina; (no lattosio, vegano)*
- Fregola ai frutti di mare;*
- Raviolini di ricotta dolci e piccole seadas al miele d'arancio (le seadas se fatto in nostra sede);*
- Vino bianco e rosso di primaria marca;*
- Bollicine di primaria marca;*
- acqua, caffè*

- Coffee break mattina 23/05*
- Caffè in cialde normale e dek;*
- Ginseng;*
- Caffè americano;*
- Latte;*
- Selezione di tea e tisane;*
- Succo d'arancia;*
- Succo Ananas;*
- Succo Ace;*
- Acqua minerale naturale e gasata*
- Varietà di yogurt locali*
- Piccoli paste da colazione miste*
- Pizzettine sfoglia*
- Crostata artigianale*

Light lunch 23/05

- Fregola col pomodoro fresco, melanzane e basilico (a parte scaglie di ricotta salata)*
- Malloreddus alla Campidanese*
- Coccoi prenas*
- Zucchine in verde*
- Melanzane alla griglia*
- Patate gratinate*
- Piccole polpette al forno*
- Bresaola rucola e grana*
- Frutta fresca tagliata o in Macedonia*
- Acqua e caffè*
- Vino bianco e rosso di primaria marca locale*



Coffee break pomeriggio

- Caffè in cialde normale e dek;*
- Ginseng;*
- Caffè americano;*
- Latte;*
- Selezione di tea e tisane;*
- Succo d'arancia;*
- Succo Ananas;*
- Succo Ace;*
- Acqua minerale naturale e gasata*
- Salatini in pasta sfoglia*
- Pasticceria mignon*
- Piccoli paninetti*

Sabato 24 Maggio per 50 persone

Coffee break mattina x 50

- Caffè in cialde normale e dek;*
- Ginseng;*
- Caffè americano;*
- Latte;*
- Selezione di tea e tisane;*
- Succo d'arancia;*
- Succo Ananas;*
- Succo Ace;*
- Acqua minerale naturale e gasata*
- Pizzette sfoglia*
- Crema di ricotta con miele*
- Biscottini di frolla artigianali*

Light lunch x 50

- Mix di formaggi con le confetture*
- Trofiette alle zucchine e gamberi*
- Fregola alle verdure croccanti*
- Cubetti di tonno con i profumi del Mediterraneo*
- Insalata di finocchi e arance*
- Sformati in pasta sfoglia*



- *Melanzane grigliate*
- *Pane artigianale*
- *Frutta fresca o macedonia*
- *Acqua e caffè*
- *Vino bianco e rosso di primaria marca locale*

Per un importo totale € 7.010,00 IVA esclusa;

- DATO ATTO** che è stata ritenuta congrua, dal prof. Massimiliano PAU la proposta dell'operatore economico ANDYCOC SRL, in grado di soddisfare le esigenze dell'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 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, tramite la consultazione online dello sportello unico previdenziale;
- CONSIDERATO** che per tale procedura è stato attribuito il CIG B6CEE5CEE2 e il CUP F27G24000170001;
- CONSIDERATO** che l'importo totale della fornitura è di € 7.010,00 oltre l'IVA, e graverà sul fondo RICMIUR_WP_CTC_2024_PLATINUMS_PAU 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/C.F. 03728800925.
- ART. 2** che l'importo totale della fornitura è di € 37.010,00 oltre l'IVA, e graverà sul fondo RICMIUR_WP_CTC_2024_PLATINUMS_PAU;
- ART. 3** Di individuare nella persona del Dott. Gabriele USAI il Responsabile unico del procedimento e il Prof. Massimiliano PAU il Direttore dell'Esecuzione del Contratto.
- ART. 4** Di dare atto che dalla documentazione in atti, per le persone sopra designate, non risultano sussistere cause di incompatibilità e di conflitto di interessi in conformità
- ART. 5** Che, ai fini della trasparenza, il presente provvedimento venga pubblicato ai sensi degli artt. 37 del D.lgs. n. 33/2013 e dell'art. 27 del D.lgs. 36/2023, sul sito internet di questa Università all'indirizzo <http://www.unica.it> alla voce <http://trasparenza.unica.it/gare/gare/>.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO
Prof. Ing. Antonio Baldi
Sottoscritto con firma digitale