

Oggetto: Organizzazione XXII edizione del "Concorso Regionale tra i produttori sardi di sementi di frumento duro certificate". Nuraminis 09/11/2018 - Organizzazione servizio di Coffee-Break e lunch - mediante ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero con l'utilizzo del mercato elettronico della Sardegna (Sardegna CAT). Approvazione capitolato e Prenotazione somme. CIG [\[7655445111\]](#)

## Il Direttore del Servizio

**VISTA** la Legge Regionale 8 agosto 2006 n. 13 "Riforma degli Enti agricoli e riordino delle funzioni in agricoltura. Istituzione delle Agenzie Agris Sardegna, Laore Sardegna e Argea Sardegna";

**VISTA** la Legge Regionale 13 novembre 1998 n. 31 "*Disciplina del personale regionale e dell'organizzazione degli uffici della Regione*" e successive modifiche;

**VISTO** lo Statuto dell'Agenzia, approvato con Delibera della Giunta Regionale n. 5/15 del 3 febbraio 2011;

**VISTA** la legge regionale 15 maggio 1995 n.14 recante "*Indirizzo, controllo, vigilanza e tutela sugli enti, istituti ed aziende regionali*" e successive modifiche;

**VISTO** il decreto n. 96 del 13 agosto 2015 del Presidente della Giunta Regionale con il quale è stato conferito l'incarico di Direttore Generale dell'Agenzia Laore Sardegna alla dott.ssa Maria Ibbia;

**VISTA** la Determinazione del Direttore Generale n. 38/2015 del 25.06.2015 con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore del Servizio Sviluppo delle Filiere Vegetali al dott. Tonino Selis;

**VISTO** il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni, Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture, in vigore, ai sensi dell'art. 220 del medesimo D. Lgs. N. 50/2016, dal giorno stesso della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale avvenuta in data 19/04/2016.

**RICHIAMATO** l'articolo 36 commi 1 e 2 del D.L. 18 aprile 2016, n. 50 relativo ai contratti sotto soglia e le relative modalità di affidamento.

## PREMESSO CHE

1. l'Unità Organizzativa "Sviluppo delle filiere cerealicole" cura la programmazione, la realizzazione e il coordinamento delle attività di assistenza tecnica alla produzione e alla trasformazione rivolta alle imprese delle filiere cerealicole;
2. le attività ordinariamente programmate dalla U.O. "Sviluppo delle filiere cerealicole" del Servizio Sviluppo delle filiere vegetali, prevedono interventi di assistenza tecnica finalizzati a garantire una corretta scelta delle varietà di frumento duro ed un attento utilizzo di sementi idonee anche dal punto fitosanitario;
3. nell'ambito delle iniziative di aggiornamento previste dall'annuale programmazione operativa dell'Agenzia Laore a favore degli imprenditori agricoli, dei sementieri e dei tecnici operanti nelle filiere cerealicole, si intende organizzare la premiazione degli imprenditori agricoli che hanno

partecipato alla 22<sup>a</sup> edizione del "Concorso Regionale tra i produttori sardi di sementi certificate di frumento duro";

4. l'Agenzia Laore Sardegna, in data 27.03.2017, di concerto con il CREA-DC sede Vercelli, ha sottoscritto un apposito bando per la realizzazione della 22<sup>a</sup> edizione del "Concorso Regionale tra i produttori sardi di sementi di frumento duro certificate";
5. la giornata dedicata alla premiazione degli imprenditori agricoli che partecipano al "Concorso Regionale tra i produttori sardi di sementi certificate di frumento duro", negli ultimi anni, è diventata un'occasione per discutere sulle principali problematiche specifiche della filiera del grano duro.

**ACCERTATO CHE** il **CREA DC**, *Centro di Ricerca Difesa e Sperimentazione – sede di Vercelli, uffici di Milano (ex CREA - SCS), Via Venezia n 26, 20133 - MILANO*, in seguito denominata "CREA-DC" svolge i compiti che derivano dall'applicazione delle norme che disciplinano la produzione e la commercializzazione dei prodotti sementieri.

#### **PRESO ATTO CHE**

1. il "Centro di Ricerca Difesa e Sperimentazione" (CREA-DC), come da apposito bando di concorso:
  - a. ha provveduto al ritiro dei campioni delle sementi;
  - b. ha concluso l'attività di valutazione dei campioni di sementi ritirate e alla stesura della graduatoria dei partecipanti;
  - c. provvederà ad illustrare i risultati delle analisi effettuate sui campioni di sementi appositamente prelevati per il concorso;
  - d. fornirà le spighe d'oro per gli imprenditori vincitori del concorso.
2. l'Agenzia Laore Sardegna, sulla base dei parametri definiti nell'apposito bando, dovrà provvedere a fornire 10 medaglie d'argento e n. 14 medaglie di bronzo oltre ai diplomi di merito per tutti i partecipanti al Concorso i cui campioni abbiano riportato giudizio di idoneità;
3. l'Agenzia Laore Sardegna, come consuetudine, organizzerà un apposito momento informativo dal titolo "La produzione di grano duro in Sardegna: popolazioni, varietà storiche e moderne" rivolto agli imprenditori del settore;
4. la manifestazione rivolta a numerosi imprenditori del settore operanti nelle aree cerealicole di tutta l'isola, dovrà prevedere un apposito servizio di ospitalità (accoglienza - caffè /buffet - lunch);
5. per la divulgazione dell'evento ci si avvarrà del materiale realizzato dal centro stampa dell'Agenzia Laore Sardegna e del sito istituzionale [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it).

**TENUTO CONTO CHE** il sindaco del Comune di Nuraminis ha assicurato la disponibilità dell'amministrazione comunale ad ospitare l'evento presso la sala convegni presente nella struttura dell'ex Montegranatico.

#### **CONSIDERATO CHE**

1. le caratteristiche tecniche del servizio d'acquire, per l'organizzazione e la realizzazione di una Giornata informativa, sono indicate nell'allegato "Capitolato d'Oneri" (Allegato A), che si allega alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;

Servizio Sviluppo filiere vegetali

DETERMINAZIONE N. 667\_2018  
DEL 15\_10\_2018

2. eventuali e ulteriori specificazioni richieste dall'oggetto del contratto saranno trasmesse tramite posta elettronica al Servizio Bilancio e Contabilità prima della predisposizione della gara;

**VALUTATO CHE** il costo preventivato per la fornitura per acquisire specifico servizio di catering per i momenti dell'accoglienza - caffè e del buffet - lunch è stimato attorno ad euro 2.970,00 comprensiva di IVA di legge;

**ACCERTATO CHE** nel Capitolo SC10.0241 del bilancio dell'Agenzia per l'esercizio finanziario 2018 sono disponibili le somme per la realizzazione dell'attività in oggetto.

### DETERMINA

1. **DI AVVIARE** l'attività informativa descritta in premessa, in esecuzione degli obiettivi gestionali operativi che prevedono interventi informativi finalizzati alla valorizzazione delle produzioni cerealicole;
2. **DI PROVVEDERE** alla fornitura di servizi di catering per l'accoglienza - caffè / buffet - lunch da realizzare nell'ambito della Giornata Informativa dal titolo "*La produzione di grano duro in Sardegna: popolazioni, varietà storiche e moderne*" (Nuraminis 10 novembre 2018), avvalendosi del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, utilizzando il sistema delle richieste di offerte ai fornitori (RDO) e selezionando quello che praticherà il prezzo più basso, rispondente alle caratteristiche tecniche richieste come da capitolato allegato;
3. **DI INCARICARE** il Servizio Bilancio e Contabilità (U.O. Appalti e Acquisti) di procedere all'acquisizione di cui trattasi, mediante ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione ovvero tramite CAT Sardegna;
4. **DI PRENOTARE** la somma di € 2.700,00 oltre alla quota dell'IVA del 10% pari a € 270,00, per un importo totale di € 2.970,00, sul Capitolo SC10.0241 del Bilancio dell'Agenzia anno 2018 per il servizio di catering per l'accoglienza caffè /buffet-lunch da realizzare nell'ambito della Giornata Informativa dal titolo "*La produzione di grano duro in Sardegna: popolazioni, varietà storiche e moderne*" (Nuraminis 9 novembre 2018), la cui esigibilità avverrà entro il 31.12.2018;
5. **DI INVIARE**, per conoscenza, copia del presente atto al Direttore Generale dell'Agenzia e al responsabile per la trasparenza e per la prevenzione della corruzione dell'Agenzia;
6. **DI PUBBLICARE** la presente determinazione nel sito istituzionale dell'Agenzia [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it) e nella rete telematica interna.

Il Direttore del Servizio  
Sviluppo delle filiere vegetali  
Tonino Selis

## Allegato A

*Organizzazione XXII edizione del "Concorso Regionale tra i produttori sardi di sementi di frumento duro certificate". Allestimento servizio di Coffee-Break e lunch - mediante ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero con l'utilizzo del mercato elettronico della Sardegna (Sardegna CAT)*

## Capitolato d'oneri

**Servizio di catering: organizzazione accoglienza - caffè e buffet (lunch):** per un numero di circa 100 persone. Il servizio di catering dovrà essere organizzato presso gli spazi attigui alla sala convegni situata in Nuraminis nella struttura dell' ex – Montegranatico, via della Chiesa s.n.c. , per il momento dell'accoglienza - caffè e del lunch - buffet. L'unità di misura di vendita, cui fa riferimento il prezzo unitario di acquisto del servizio, è **"a persona"**. Il servizio dovrà garantire la presenza di personale qualificato e sarà comprensivo di tutti materiali necessari all'allestimento, ivi compresi:

- a. **per il servizio di somministrazione:** posateria e contenitori per alimenti in acciaio inox; contenitori scaldavivande; tovagliati in tessuto; personale di servizio;
  - b. **per accoglienza – caffè / buffet / lunch:** tovaglioli, piatti, bicchieri e posate monouso, calici in vetro per il vino; personale di servizio..
1. **Accoglienza - caffè (inizio mattinata):** deve comprendere: caffè normale e decaffeinato, latte, thè, acqua minerale e gassata, almeno due tipologie di bibite, piccola pasticceria fresca e secca.
  2. **Buffet / lunch (fine mattinata):** deve comprendere: acqua (almeno mezzo litro per persona) minerale e gassata, vino D.O.C. (almeno un quarto di litro per persona) bianco e rosso di provenienza regionale, pane tradizionale della zona, oltre alla preparazione e somministrazione di piatti tradizionali a base di:
    - a) antipasti misti di terra;
    - b) primi piatti: malloreddus e/o culurgionis e/o fregola;
    - c) secondo piatto : a base di carne;
    - d) pane carasau o pane tipico del territorio
    - e) dolce tradizionale locale;
    - f) caffè (normale e decaffeinato).

## Tabella 1 – Capitolato d'oneri: Servizio di catering: organizzazione accoglienza - caffè e buffet (lunch)

### 1. Servizio di Catering per organizzazione Momento di accoglienza – caffè e buffet / lunch.

#### Accoglienza caffè

**località:** Nuraminis, Ex - Montegranatico

**Data:** 09 Novembre 2018 ore 9.00 alle 10,00

Servizio di degustazione in piedi per n. 100 partecipanti

#### Lunch

Degustazione in piedi di elaborazioni gastronomiche a base di pietanze a carattere regionale

**località:** Nuraminis, Ex - Montegranatico

**Data:** 09 Novembre 2018 ore 13.30

Servizio di degustazione in piedi per n. 100 partecipanti

#### Accoglienza - caffè

- 1 caffè (normale e decaffeinato);
- 2 latte;
- 3 thè;
- 4 acque minerali sarde, naturali e gassate;
- 5 bevande (almeno due tipologie);
- 6 piccola pasticceria fresca e secca

**Servizio buffet – lunch** (dovranno essere formulate due proposte menu a base di prodotti regionali):

#### Lunch

- 1 antipasti misti di terra;
- 2 un primo (malloreddus e/o culurgionis);
- 3 un secondo di carne;
- 4 dolce tradizionale locale;
- 5 caffè.

bevande - dovranno essere forniti e serviti a tutti i partecipanti: acque minerali sarde, naturali e gassate; vino rosso e bianco della zona, pane tradizionale della zona; caffè (normale e decaffeinato).

### Il servizio dovrà prevedere inoltre:

- 1 predisposizioni di porzioni per l'assaggio;
- 2 allestimento delle aree caffè /lunch con tavoli d'appoggio,
- 3 tovagliati, piatti posate, bicchieri;
  - a. **per il servizio di somministrazione:** posateria e contenitori per alimenti in acciaio inox; contenitori scaldavivande; tovagliati in tessuto; contenitori salva vivande.
  - b. **per accoglienza - caffè / lunch - buffet:** tovaglioli, piatti, bicchieri e posate monouso;
- 4 somministrazione dei prodotti con adeguato numero di camerieri;
- 5 trasporto dei prodotti alimentari con mezzi idonei;
- 6 riordino spazi occupati.

le ricette, improntate sulla tradizione gastronomica regionale, dovranno essere preparate con materie prime di provenienza regionale.