



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA  
DI CATANZARO  
Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

Decreto n. 21 dell'11.04.2024

IL DIRETTORE

- Vista** la L. 168/1989 ed in particolare l'art. 6 "Autonomia delle università";
- Visto** lo Statuto dell'Università degli Studi "Magna Græcia" di Catanzaro, emanato con D.R. n. 657 del 4 luglio 2011 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie Generale del 12.07.2011, n. 160, modificato con D.R. n. 305 del 07.03.2023 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie Generale del 23.03.2023 n. 70;
- Visto** l'art. 48 del Regolamento per l'Amministrazione, la Finanza e la Contabilità di questo Ateneo emanato con D.R. 62 del 29.01.2015 le cui disposizioni continuano ad essere applicate se non in contrasto con le disposizioni del D. Lgs. 36/2013 "Codice dei contratti pubblici" e s.m.i.;
- Vista** la L. 241/1990 rubricata: "Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai procedimenti amministrativi" e s.m.i.;
- Visto** il D. Lgs. 18/2012 con il quale il Governo ha emanato il provvedimento che disciplina, tra l'altro, il bilancio unico d'ateneo di esercizio a partire dal 01 gennaio 2014 e l'art. 5, comma 3, che stabilisce la trasformazione dei Dipartimenti in centri di responsabilità dotati, di autonomia gestionale e amministrativa, ai quali è attribuito un budget economico e degli investimenti autorizzatorio;
- Tenuto conto** che il MUR ha pubblicato in data 30.12.2021 un Avviso pubblico per la presentazione di proposte di intervento per la creazione e il rafforzamento di Ecosistemi dell'innovazione a livello territoriale, regionale o sovraregionale, di cui 5 nel Mezzogiorno, ed organizzati con una struttura di governance di tipo Hub (che svolgerà attività di gestione e coordinamento) & Spoke (che svolgerà quelle di ricerca);
- Considerato** che il Prof. Giovanni Cuda ha avanzato la proposta di partecipare in qualità di Spoke e soggetto affiliato allo Spoke all'Ecosistema dell'innovazione denominato "*Tech4You-Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement*", la cui proposta progettuale è stata presentata al MUR dall'Università della Calabria in qualità di Soggetto Proponente;
- Visto** il D.R. n. 701 dell'8.06.2022 con il quale è stato approvato quanto segue:
- la partecipazione dell'Ateneo all'Avviso pubblico per la presentazione di proposte di intervento per la creazione e il rafforzamento di "Ecosistemi dell'innovazione territoriali";
  - l'adesione dell'Ateneo alla costituzione della società consortile denominata "TECH4YOU scarl" da costituire per la creazione e il rafforzamento di "Ecosistemi



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA DI CATANZARO

## Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

dell'innovazione territoriali", così come previsto nella proposta progettuale presentata al MUR dal soggetto proponente Università della Calabria;

- l'affidamento della gestione amministrativo-contabile del suddetto progetto al Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica;
- la delega del Prof. Giovanni Cuda, professore Ordinario afferente al Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica, quale referente scientifico dell'Università Magna Graecia di Catanzaro per l'espletamento di tutte le attività inerenti detta adesione e al fine di compiere tutto quanto necessario e opportuno per il regolare svolgimento delle attività progettuali, nonché quale delegato a rappresentare l'Ateneo nell'ambito della costituzione della società consortile denominata "TECH4YOU scarl" avente la funzione di soggetto attuatore (Hub) per la realizzazione del suddetto programma di ricerca;

**Vista** la delibera del Senato Accademico n. 11.9 del 19.07.2022 relativa alla ratifica del D.R. n. 701 dell'8.06.2022: approvazione della proposta progettuale denominata "*Tech4You- Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement*" e adesione dell'Ateneo alla costituzione della società consortile denominata "TECH4YOU scarl" (Responsabile scientifico: Prof. Giovanni Cuda);

**Vista** la delibera del Consiglio di Amministrazione n. 7.8 del 22.07.2022 relativa alla ratifica del D.R. n. 701 dell'8.06.2022: approvazione della proposta progettuale denominata "*Tech4You- Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement*" e adesione dell'Ateneo alla costituzione della società consortile denominata "TECH4YOU scarl" (Responsabile scientifico: Prof. Giovanni Cuda);

**Visto** il decreto del MUR n. 0001049 del 23.06.2022 con il quale è stato ammesso a finanziamento l'Ecosistema dell'innovazione denominato "*Tech4You- Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement*", ambito di intervento "5. Climate, Energy and Sustainable Mobility, domanda di agevolazione contrassegnata dal codice identificativo ECS00000009, per la realizzazione del Programma di Ricerca e Innovazione dal titolo "*Tech4You- Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement*".

**Visto** il sospeso n. 785 del 12.04.2023 di €. 1.685.453,00 relativo all'erogazione da parte del MUR della quota pari al 10% a titolo di anticipazione del Programma di Ricerca e Innovazione dal titolo "*Tech4You- Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement*" - Cod identificativo: ECS00000009- SPOKE 5;

**Visto** il D. Lgs. 81/08 "attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro";

**Visto** il D. Lgs. 36/2023 "Codice dei contratti pubblici" e s.m.i;

**Considerati** il principio del risultato di cui all'art. 1 del D. Lgs. 36/2023 e i principi di concorrenza, imparzialità, non discriminazione, pubblicità, trasparenza e proporzionalità a cui



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA DI CATANZARO

Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

l'Amministrazione è tenuta nell'espletamento della presente procedura di cui all'art. 3 "Principio dell'accesso al mercato" del medesimo decreto;

**Visto** l'art. 17 comma 1 e 2 del D. Lgs. n. 36/2023 ai sensi del quale le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano a contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte e che, in caso di affidamento diretto, la decisione di contrarre individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale;

**Vista** la richiesta del Prof. Arturo Pujia, in qualità di Responsabile del Goal 5.1, sottoscritta anche dal Responsabile Scientifico, Prof.ssa Donatella Paolino, di attivare le procedure per l'acquisto di prodotti alimentari necessari per l'avvio del progetto pilota previsto nell'ambito del progetto di ricerca denominato Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di "Ecosistemi dell'innovazione", costruzione di "leader territoriali di R&S" – nell'ambito della Missione 4 "Istruzione e ricerca" – Componente 2 "Dalla ricerca all'impresa" del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1 che si specificano di seguito:

Alimenti funzionali	Composizione	Quantità
Nettare di Mirtilli Biologico	Il succo conterrà: Mirtilli*, acqua, zucchero d'uva*, succo di limone*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 80 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie mirtilli biologico - 6300 bottiglie mirtilli controllo
Nettare di Melograno e Bergamotto Biologico	Il succo conterrà: Succo di melagrana*, acqua, zucchero d'uva*, succo di bergamotto da concentrato*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 50 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie melograno e bergamotto biologico - 6300 bottiglie melograno e bergamotto controllo
Marmellata di Bergamotto Biologica	La marmellata conterà: bergamotti*, zucchero d'uva*, gelificante: farina di semi di carrube*, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici e con solo zuccheri della frutta. La marmellata dovrà contenere una quantità di frutta di circa 60 g per 100 g, e gli zuccheri totali	Totale 1350 conf da 280 g di marmellata - 675 conf marmellata bergamotto biologica - 675 conf marmellata



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA  
DI CATANZARO  
Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

	dovranno essere di circa 45 g per 100 g. La marmellata dovrà essere fornita in contenitori di vetro di 270 ml.	bergamotto controllo
Crema Spalmabile alle Nocciole “con Nocciole di Calabria”	La crema spalmabile conterrà: zucchero di canna, nocciole tostate di Calabria (30%), burro, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, cacao magro, addensante: gomma di xantano, sale. Prodotto dovrà essere senza glutine, OGM, coloranti e conservanti. Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori di vetro da 40 ml. L’energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere inferiore a 600 kcal e i grassi saturi inferiori a 5 g.	Totale 2100 conf da 180 g - 1050 conf da 180 g di nocciole di calabria - 1050 conf da 180 g di nocciole controllo
Succo di pomodoro	Succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi e licopene. Il succo sarà prodotto con pomodori biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi - 6300 bottiglie succo di pomodoro controllo

- Vista** la relazione tecnico-scientifica, allegata alla predetta richiesta, nella quale viene specificato che la ditta C.G.F. Food S.r.l. con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), è l’unica azienda presente sul mercato che produce i prodotti alimentari su indicati e aventi le caratteristiche nutrizionali richieste e necessarie per lo svolgimento delle attività di ricerca previste dal progetto;
- Vista** la richiesta di preventivo di spesa per l’acquisto dei suddetti prodotti alimentari, trasmessa all’azienda C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), dal coordinatore Amministrativo dei Dipartimenti di Area Medica, Dott. Giuseppe Ceravolo, a mezzo PEC con nota prot. n. 52 del 08.04.2024;
- Vista** la richiesta del 10.04.2014, con la quale il prof. Arturo Pujia ha comunicato la necessità di integrare la fornitura di cui sopra con ulteriori 120 bottiglie da 700 ml di salsa di pomodoro datterino, ottenuta con un’antica tecnica agronomica chiamata “*ripening*” e prodotta unicamente dall’azienda C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ);
- Vista** la richiesta di integrazione del preventivo di spesa per l’acquisto dei prodotti alimentari suindicati, trasmessa alla C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ), dal coordinatore Amministrativo dei Dipartimenti di Area Medica, Dott. Giuseppe Ceravolo, con PEC del 10.04.2024;
- Visto** il preventivo del 10.04.2024 di Euro 60.164,25 IVA esclusa, trasmesso via PEC dall’azienda C.G.F. Food S.r.l., con sede legale in Loc. Rinelli snc, 88068 Soverato (CZ);



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA  
DI CATANZARO  
Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

- Visto** l'art. 76, comma 1 e 2, lett. b), e comma 3, del D. Lgs. 36/2023, a tenore del quale:
- “1. Le stazioni appaltanti possono aggiudicare appalti pubblici mediante una procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara quando ricorrono i presupposti fissati dai commi seguenti, dandone motivatamente conto nel primo atto della procedura in relazione alla specifica situazione di fatto e alle caratteristiche dei mercati potenzialmente interessati e delle dinamiche che li caratterizzano, e nel rispetto dei principi di cui agli articoli 1, 2 e 3. A tali fini le stazioni appaltanti tengono conto degli esiti delle consultazioni di mercato eventualmente eseguite, rivolte anche ad analizzare i mercati europei oppure, se del caso, extraeuropei.*
- 2. Le stazioni appaltanti possono ricorrere a una procedura negoziata senza pubblicazione nei seguenti casi:*
- b) quando i lavori, le forniture o i servizi possono essere forniti unicamente da un determinato operatore economico per una delle seguenti ragioni:*
- 1) lo scopo dell'appalto consiste nella creazione o nell'acquisizione di un'opera d'arte rappresentazione artistica unica;*
- 2) la concorrenza è assente per motivi tecnici;*
- 3) la tutela di diritti esclusivi, inclusi i diritti di proprietà intellettuale;*
- 3. Le eccezioni di cui al comma 2, lettera b), numeri 2) e 3) si applicano solo quando non esistono altri operatori economici o soluzioni alternative ragionevoli e l'assenza di concorrenza non è il risultato di una limitazione artificiale dei parametri dell'appalto”;*
- Viste** le Linee guida ANAC n. 8 relative a “Ricorso a procedure negoziate senza previa pubblicazione di un bando nel caso di forniture e servizi ritenuti infungibili”;
- Rilevato** preliminarmente, come la fornitura in argomento non rivesta un interesse transfrontaliero certo, secondo quanto previsto dall'articolo 48, comma 2, del D. Lgs. 36/2023, per il suo valore, assai distante dalla soglia comunitaria;
- Tenuto conto** che, ai sensi dell'art. 58 del D. Lgs. 36/2023, l'appalto, peraltro, già accessibile dato l'importo non rilevante, non è ulteriormente suddivisibile in lotti in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del D. Lgs. n. 36/2023;
- Vista** la L. 135/2012 e s.m.i., che prevede l'obbligo per le Pubbliche Amministrazioni, ivi comprese le Istituzioni Universitarie, di provvedere all'approvvigionamento di beni e servizi attraverso gli strumenti di acquisto messi a disposizione dalla Consip S.p.A.;
- Considerato** che non sono attive convenzioni Consip aventi ad oggetto forniture con caratteristiche uguali o comparabili con quelle oggetto della presente procedura;
- Considerato** che in assenza di apposita Convenzione Consip attiva, la normativa vigente impone alle Pubbliche Amministrazioni di ricorrere al MEPA, attraverso il quale si possono effettuare acquisti di beni e servizi sottosoglia;



**UMG**  
Dubium sapientiae initium

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA  
DI CATANZARO

Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

**Tenuto conto** che sul mercato elettronico (MEPA), gestito da Consip S.p.A., mediante la piattaforma Acquistinretepa, è attivo il bando Beni area merceologica “Prodotti alimentari” (C.P.V.: 15890000-3 -prodotti alimentari e prodotti secchi vari);

**Tenuto conto** che sul mercato elettronico (MEPA) esiste una modalità di acquisto denominata trattativa diretta che consente di avviare negoziazioni dirette con un unico operatore economico;

**Ritenuto** pertanto, di indire una procedura negoziata senza pubblicazione di un bando, ai sensi dell’art. 76 D. Lgs. comma 2 lettera b) punto 2), da avviare sulla piattaforma Acquisti in rete – MEPA nell’ambito del bando Beni area merceologica “Prodotti alimentari” (C.P.V.: 15890000-3 -prodotti alimentari e prodotti secchi vari) tramite trattativa diretta, per la fornitura di 120 bottiglie da 700 ml di salsa di pomodoro datterino, nonché:

Alimenti funzionali	Composizione	Quantità
Nettare di Mirtilli Biologico	Il succo conterrà: Mirtilli*, acqua, zucchero d'uva*, succo di limone*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 80 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie mirtilli biologico - 6300 bottiglie mirtilli controllo
Nettare di Melograno e Bergamotto Biologico	Il succo conterrà: Succo di melagrana*, acqua, zucchero d'uva*, succo di bergamotto da concentrato*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 50 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie melograno e bergamotto biologico - 6300 bottiglie melograno e bergamotto controllo
Marmellata di Bergamotto Biologica	La marmellata conterà: bergamotti*, zucchero d'uva*, gelificante: farina di semi di carrube*, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici e con solo zuccheri della frutta. La marmellata dovrà contenere una quantità di frutta di circa 60 g per 100 g, e gli zuccheri totali dovranno essere di circa 45 g per 100 g. La marmellata dovrà essere fornita in contenitori di vetro di 270 ml.	Totale 1350 conf da 280 g di marmellata - 675 conf marmellata bergamotto biologica - 675 conf marmellata bergamotto controllo
Crema Spalmabile alle Nocciole “con Nocciole di Calabria”	La crema spalmabile conterrà: zucchero di canna, nocciole tostate di Calabria (30%), burro, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, cacao magro, addensante: gomma di xantano, sale. Prodotto dovrà essere senza glutine, OGM, coloranti e conservanti.	Totale 2100 conf da 180 g - 1050 conf da 180 g di nocciole di calabria - 1050 conf da 180 g di nocciole controllo



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA  
DI CATANZARO  
Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

	Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori di vetro da 40 ml. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere inferiore a 600 kcal e i grassi saturi inferiori a 5 g.	
Succo di pomodoro	Succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi e licopene. Il succo sarà prodotto con pomodori biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi - 6300 bottiglie succo di pomodoro controllo

necessari per lo svolgimento delle attività di ricerca previste dal progetto denominato Tech4You Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di “Ecosistemi dell’innovazione”, costruzione di “leader territoriali di R&S” – nell’ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 “Dalla ricerca all’impresa” del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1;

**Visto** l'articolo 15 del D. Lgs. 36/2023, che prescrive l'obbligo per la stazione appaltante, per ogni singola procedura di affidamento, di nominare, nel primo atto di avvio dell'intervento, un Responsabile Unico del Progetto (RUP) per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione, selezionato tra i dipendenti di ruolo, assunti anche a tempo determinato, preferibilmente in servizio presso l'unità organizzativa titolare del potere di spesa, in possesso dei requisiti di cui all'allegato 1.2 al codice e di competenze professionali adeguate in relazione ai compiti ai medesimo affidati, nel rispetto dell'inquadramento contrattuale e delle relative mansioni;

**Ritenuto** di nominare, ai sensi dell'art. 15, comma 1 e secondo i requisiti dell'Allegato 1.2 del D. Lgs. 36/2023, quale Responsabile Unico del Progetto, il Dott. Giuseppe Ceravolo, Coordinatore Amministrativo dei Dipartimenti di Area Medica presso l'Università Magna Græcia di Catanzaro;

**Visti** gli artt. 6-bis della Legge 7 agosto 1990, n. 241, introdotto dall'art. 1, comma 41, della Legge 6 novembre 2012, n. 190, e 16 del Codice degli Appalti, relativi agli obblighi di astensione e comunicazione dei conflitti di interesse da parte, tra l'altro, del Responsabile Unico del Procedimento;

**Accertata** la capienza sulla Voce Coan CA.04.40.01.01 “Cancelleria e altri materiali di consumo” a gravare sul progetto Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di “Ecosistemi dell’innovazione”, costruzione di “leader territoriali di R&S” – nell’ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 “Dalla ricerca all’impresa” del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1;

**DETERMINA**

1) di dare atto che quanto specificato in premessa è parte integrante del dispositivo del presente atto;



**UMG**  
Dubium aspicitiae initium

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA  
DI CATANZARO

Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

2) di approvare la richiesta del Prof. Arturo Pujia, in qualità di Responsabile del Goal 5.1, sottoscritta anche dal Responsabile Scientifico del progetto, Prof.ssa Donatella Paolino, di attivare le procedure per la fornitura di 120 bottiglie da 700 ml di salsa di pomodoro datterino, nonché:

Alimenti funzionali	Composizione	Quantità
Nettare di Mirtilli Biologico	Il succo conterrà: Mirtilli*, acqua, zucchero d'uva*, succo di limone*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 80 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie mirtilli biologico - 6300 bottiglie mirtilli controllo
Nettare di Melograno e Bergamotto Biologico	Il succo conterrà: Succo di melagrana*, acqua, zucchero d'uva*, succo di bergamotto da concentrato*, succo di sambuco*, addensante: Pectina da frutta, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml e dovrà contenere solo zuccheri della frutta. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere di circa 50 kcal e i carboidrati inferiori a 20 g.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie melograno e bergamotto biologico - 6300 bottiglie melograno e bergamotto controllo
Marmellata di Bergamotto Biologica	La marmellata conterrà: bergamotti*, zucchero d'uva*, gelificante: farina di semi di carrube*, antiossidante: acido L-ascorbico. *Prodotti biologici e con solo zuccheri della frutta. La marmellata dovrà contenere una quantità di frutta di circa 60 g per 100 g, e gli zuccheri totali dovranno essere di circa 45 g per 100 g. La marmellata dovrà essere fornita in contenitori di vetro di 270 ml.	Totale 1350 conf da 280 g di marmellata - 675 conf marmellata bergamotto biologica - 675 conf marmellata bergamotto controllo
Crema Spalmabile alle Nocciole "con Nocciole di Calabria"	La crema spalmabile conterrà: zucchero di canna, nocciole tostate di Calabria (30%), burro, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, cacao magro, addensante: gomma di xantano, sale. Prodotto dovrà essere senza glutine, OGM, coloranti e conservanti. Il prodotto dovrà essere fornito in contenitori di vetro da 40 ml. L'energia totale fornita su 100 g di prodotto dovrà essere inferiore a 600 kcal e i grassi saturi inferiori a 5 g.	Totale 2100 conf da 180 g - 1050 conf da 180 g di nocciole di calabria - 1050 conf da 180 g di nocciole controllo
Succo di pomodoro	Succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi e licopene. Il succo sarà prodotto con pomodori biologici. Il prodotto dovrà essere fornito in bottigliette di vetro da 270 ml.	Totale 12600 bottiglie da 270 ml - 6300 bottiglie succo di pomodoro ad alto contenuto di carotenoidi





UMG  
Dubium sapientiae initium

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI MAGNA GRÆCIA  
DI CATANZARO

Dipartimento di Medicina Sperimentale e Clinica

		- 6300 bottiglie succo di pomodoro controllo
--	--	--

necessari e indispensabili per avviare il progetto pilota previsto nell'ambito progetto Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di “Ecosistemi dell’innovazione”, costruzione di “leader territoriali di R&S” – nell’ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 “Dalla ricerca all’impresa” del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.1;

- 3) di approvare, considerata la sussistenza dei presupposti previsti dalla normativa vigente in materia, il ricorso alla procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell’art. 76, co. 2, lett. b), punto 2) del D. Lgs. 36/2023, in conformità alle indicazioni contenute nelle Linee guida ANAC n. 8, da avviare sulla piattaforma Acquisti in rete - MEPA, tramite trattativa diretta, per la fornitura di cui sopra;
- 4) di conferire l'incarico di Responsabile Unico del Progetto, ai sensi dell'art. 15, comma 1 e secondo i requisiti dell'Allegato 1.2 del D. Lgs. 36/2023, al Dott. Giuseppe Ceravolo, Coordinatore Amministrativo dei Dipartimenti di Area Medica presso l’Università Magna Græcia di Catanzaro;
- 5) di impegnare la somma di euro **72.061.81** iva inclusa sulla Voce Coan CA.04.40.01.01 “Cancelleria e altri materiali di consumo” a gravare sul progetto Tech4You - Technologies for climate change adaptation and quality of life improvement - Investimento 1.5 – Creazione e rafforzamento di “Ecosistemi dell’innovazione”, costruzione di “leader territoriali di R&S” – nell’ambito della Missione 4 “Istruzione e ricerca” – Componente 2 “Dalla ricerca all’impresa” del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza- CUP F63C22000440006- Spoke: 5- Goal: 5.4 che prevede la necessaria disponibilità;
- 6) di dare atto, ai sensi dell’art. 28 del D. Lgs. 36/2023, che il presente decreto e tutti gli atti relativi alla procedura in oggetto saranno pubblicati sul sito dell'Università degli Studi "Magna Graecia" di Catanzaro all'indirizzo: [http:// web.unicz.it/it/category/bandi-di-gara](http://web.unicz.it/it/category/bandi-di-gara) e sulla piattaforma informatica e-procurement "Appalti & Contratti" U-BUY all' indirizzo: <https://unicz.ubuy.cineca.it/PortaleAppalti/>, in conformità a quanto stabilito dall'art. 85 del D. Lgs. 36/2023 e con l'applicazione delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 33/2013.

Il Direttore del Dipartimento  
**OMISSIS**

Firma autografa omessa ai  
sensi dell'art. 3 d.lgs. 39/1993.