

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA
AREA LEGALE E GENERALE
SERVIZIO INFORMAZIONE ISTITUZIONALE

IL DIRIGENTE

- VISTO il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, “Codice dei contratti pubblici” e il decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56;
- VISTI gli articoli 1 e 5 della legge 7 agosto 1990, n. 241 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”;
- VISTO lo Statuto di Ateneo;
- VISTI il Regolamento di Ateneo per l’amministrazione, la finanza;
- VISTO il Regolamento per la Disciplina delle spese di rappresentanza, delle spese di funzionamento per riunioni degli organi collegiali di governo e per lo svolgimento di convegni e conferenze;
- CONSIDERATO che il 1 giugno p.v. si terrà presso l’aula Mazzini di via balbi 5 un incontro tra l’Università di Genova e un consorzio di Università Francesi per stendere le basi per una futura collaborazione;
- CONSIDERATA la necessità di predisporre, su richiesta del Rettore, un *light lunch* per 20 persone, tra cui le principali autorità accademiche e i relatori partecipanti;
- CONSIDERATO che non sono attive convenzioni CONSIP di cui all’art.26 comma 1 della L.488/1999 aventi ad oggetto beni/servizi comparabili con quelli relativi alla presente procedura;
- CONSIDERATO che l’importo del servizio, inferiore alle soglie di cui all’art. 35, consente di procedere ad un affidamento ex art.36 comma 2, lett. a) del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i.;
- CONSIDERATO che la spesa per servizi di ristorazione in occasione di incontri con soggetti esterni all’Ateneo rientra tra le tipologie delle spese di rappresentanza come indicato nel Regolamento per la *Disciplina delle spese di rappresentanza* al Titolo I - Articolo 3 comma c);
- CONSIDERATA la richiesta di preventivo alla ditta *La Cucina di Nonno Cuoco* che in passato ha eseguito per l’Università servizi di catering di qualità;
- CONSIDERATO che la scelta della ditta si è basata su criteri di rotazione, economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione;
- CONSIDERATO che il preventivo di € 440,00 più iva risulta in linea con quanto speso negli anni precedenti per i servizi di catering;

DECRETA

Art. 1

Si affida a “La cucina di Nonno Cuoco” (P.Iva 01503380998, sede in via Mazzini 29 a Cogoleto-, Genova) il servizio di ristorazione per 20 persone, che si terrà tra le ore 12.30 e le 14.00 di giovedì 1 giugno 2017, in occasione dell’incontro con un consorzio di Università Francesi.

Il menu previsto è il seguente:

- Focaccia col formaggio (calda)
- La torta al pesto di Nonno Cuoco
- Piccoli flan di erbe e maggiorana (caldo) con salsa di noci
- Schiacciatine di panfocaccia farcite con prosciutto arrosto e melanzane grigliate con roast beef, rucola e grana
- Pasticcini di formaggio fresco all'acciuga e alla crema di olive
- Panini mignon e focaccia genovese
- Canestrelli artigianali
- Sfogliatine di pasticceria
- Caffè espresso
- Ns. selezione vini (non liguri) in abbinamento
- Acque minerali

Buffet allestito in bellavista su tovaglie damascate bianche

Attrezzature di servizio monouso di qualità.

Art. 2

Il costo previsto, di € **484,00** (pari a € 440,00 + Iva al 10%) ritenuto congruo rispetto alla prestazione da erogare, sarà imputato nel budget economico del Servizio Comunicazione alla voce COAN 4.1.2.5.1.6. “*Spese di rappresentanza soggette a limite*” che presenta la necessaria disponibilità.

Art.3

Le funzioni di Responsabile Unico del Procedimento sono affidate alla Dott.ssa Simonetta Cartaregia.

Genova,

IL DIRIGENTE