



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI GENOVA  
AREA APPROVVIGIONAMENTI

IL DIRIGENTE

- VISTO il decreto legislativo del 18 aprile 2016 n. 50 e, in particolare l'art. 33, dello stesso Decreto Legislativo, relativo ai controlli sugli atti delle procedure di affidamento;
- VISTO l'art. 1 commi 449 e 450 della Legge 27 dicembre 2006, n. 296, Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (finanziaria 2007);
- VISTA la linea guida n. 3 dell'ANAC in attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni»;
- VISTA la linea guida n. 4 dell'ANAC in attuazione del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recante "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi degli operatori economici";
- VISTA la Legge 190/2012 (legge anticorruzione);
- VISTO l'art. 36 comma 2 lett. a) del D.lgs. 50/2016, che prevede la possibilità dell'affidamento diretto per affidamenti inferiori a € 40.000,00;
- CONSIDERATA l'esigenza pervenuta dall'Area Didattica e Studenti – Servizio Internazionalizzazione in data 18 giugno 2018 di procedere all'acquisto del servizio di ristorazione per una cena a base di prodotti tipici genovesi, a seguito dell'evento organizzato dall'Università degli studi di Genova per un incontro con delegazione Tunisina volto a esplorare le possibili forme di cooperazione allo sviluppo, consolidando al contempo la collaborazione accademica;
- CONSIDERATO che la delegazione Tunisina sarà formata da n. 6 persone più eventuali accompagnatori;
- VISTO che le funzioni di Responsabile unico del procedimento sono state assegnate Dott.ssa Maria Traino Capo Servizio – Servizio Internazionalizzazione con D.D. 2493/2018;
- RILEVATO che non sono attive convenzioni Consip di cui all'art. 26, comma 1, della legge n. 488/1999 aventi ad oggetto servizi che soddisfino tutti i requisiti richiesti nella presente procedura di approvvigionamento;
- RILEVATO che, ai sensi dell'art. 1 comma 149 della Legge di stabilità 2013 (Obbligo di acquisti di servizi e forniture sotto soglia comunitaria attraverso MEPA da parte delle Università) è presente sul Mepa il bando "Servizi di ristorazione" ma che questo non risulta essere idoneo a soddisfare le specifiche esigenze e tempistiche richieste dal servizio in oggetto;
- PRESO ATTO che il ristorante Pesciolino, è il ristorante convenzionato con il Best Western Hotel, l'albergo dove pernorreranno i componenti della delegazione Tunisina;
- PRESO ATTO di aver inviato in data 14 giugno 2018 una richiesta di preventivo al ristorante Pesciolino;

PRESO ATTO che in data 22 giugno 2018 il Ristorante Pesciolino ha presentato la seguente offerta:

- Menù fisso da 35 € a persona comprendente:

**Antipasto misto** con Frisceu di verdure e zafferano con paté di olive taggiasche Carpaccio di tonno affumicato con misticanza di estiva N. 2 gamberi mandorlati;

**Primi piatti:** Tagliolini alla chitarra con melanzane e datterini arrostiti, gamberi e basilico;

**Secondi Piatti:** Pescato del giorno al forno, crema di primizie zucchine all'escabeche e patate croccanti alla paprika;

**Dessert:** Cannoli alla crema chantilly, salsa ai frutti rossi e sorbetto ai lamponi.

Il menù comprende acqua e caffè Vino compreso 1 bott. ogni 4 persone.

- Menù fisso da 40 € a persona comprendente:

**Antipasto misto:** Acciughe impanate al pane Panko, salsina al lime e menta, carpaccio di tonno affumicato con crudité di zucchine marinate N. 2 gamberi mandorlati, la nostra specialità,

**Primi piatti:** Fregola sarda ai frutti di mare misti e verdure saporite di stagione;

**Secondi Piatti:** Pescato del giorno al forno, crema di primizie, zucchine all'escabeche e patate croccanti alla paprika;

**Dessert:** Cannoli alla crema chantilly, salsa ai frutti rossi e sorbetto ai lamponi

Il menù comprende acqua e caffè, vino compreso 1 bott. ogni 4 persone;

PRESO ATTO di aver ricevuto in data 02 luglio 2018 la comunicazione dall'Area Didattica e Studenti, riguardante la preferenza sul Menù da 35,00 € a persona;

PRESO ATTO ha presentato l'autocertificazione inerente l'assenza di motivi di esclusione dalle procedure di appalto debitamente sottoscritta, e si procederà alle verifiche di cui all'art.80 del D.Lgs 50/2016, a campione, ai sensi dell'art.71 c.1 del D.P.R. 445/28.12.2000;

ACCERTATA altresì la presenza, in conformità all'art. 3 comma 7 della legge 136/2010, della comunicazione in ordine alla tracciabilità dei flussi finanziari,

CONFERMATA la disponibilità di budget sul progetto 100056-2017-MP ALTRINTMOB\_001 - Finanziamento di Ateneo per la Cooperazione Internazionale da parte dall'Area Didattica e Studenti – Servizio Internazionalizzazione;

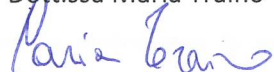
#### DETERMINA

- Di affidare, per le ragioni espresse, il servizio suddetto **al ristorante Pesciolino Srl con partita IVA 02370360998;**
- di imputare la spesa complessiva di euro 350,00 comprensivi di I.V.A. al 22% e tassa di soggiorno, sul progetto 100056-2017-MP ALTRINTMOB\_001 - Finanziamento di Ateneo per la Cooperazione Internazionale da parte dall'Area Didattica e Studenti – Servizio Internazionalizzazione, per la quale il Dirigente competente Maria Loreta Piras ha attestato la relativa disponibilità.

Visto,

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Maria Traino



IL DIRIGENTE  
F.to digitalmente  
Dott.ssa G. Maglione