



Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali  
Università degli Studi di Pavia

DETERMINAZIONE N. 87 /2018

PROT. N. 845 DEL 6/5/18 CLASSIF. X/4 FASCIC. 1 ANNO 2018

AFFIDAMENTO DIRETTO FUORI MEPA

ATTIVAZIONE DI SERVIZIO

IL DIRETTORE DI DIPARTIMENTO

- **PREMESSO** che il Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali ha necessità di procedere ad attivare un servizio di ristorazione presso il **Ristorante Botticella di Pavia (Awok snc di Congiu Valentina e Montalto Giorgio)** per il giorno **11 giugno 2018** nell'ambito dell'organizzazione di un workshop all'interno del Dottorato di Ricerca DREAMT – riferimento prof. Alberto Gaggero – per un importo presuntivamente quantificato in euro 590,91 (IVA al 10% da applicare);
- **RICHIAMATO** l'art.32 (*Fasi delle procedure di affidamento*), comma 2, del D. Lgs. n.50/2016 e s.m.i. (*Codice dei contratti pubblici*) 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;
- **VISTO** l'art.1, comma 449 della Legge n.296/2006 e s.m.i. ai sensi del quale le istituzioni universitarie sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni quadro di Consip s.p.a.;
- **ACCERTATA** l'insussistenza di una convenzione Consip attiva per il servizio richiesto;
- **VISTO** l'art.1, comma 450 della Legge n.296/2006 e s.m.i. ai sensi del quale le Università per acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000 euro e inferiori alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione;
- **ACCERTATO** che il servizio richiesto **NON E' PRESENTE NEL CATALOGO MEPA;**
- **ACQUISITO** il preventivo dell'operatore economico **Ristorante Botticella di Pavia (Awok snc di Congiu Valentina e Montalto Giorgio)** individuato dal prof. Alberto Gaggero, mediante indagine di mercato informale che ha offerto per il servizio in oggetto l'importo di € 590,91 (IVA al 10% da applicare);

- **ACCERTATA** la congruità del preventivo proposto con gli attuali costi di mercato e la compatibilità dell'importo con i vincoli imposti dalla vigente normativa per poter procedere ad affidamento diretto;
- **RICHIAMATO** l'art.36, comma 2, lett.a) del D.Lgs. n.50/2016 che consente di procedere per acquisiti di beni e servizi di importo inferiore a 40.000,00= mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici;
- **RICHIAMATO** il Regolamento di Ateneo per l'Amministrazione, la Finanza e la contabilità, con particolare riguardo all'art.37 (*Poteri di spesa*);
- **ACQUISITO** il CIG n. **ZA623E412A**;
- **ACCERTATA** la sussistenza della copertura finanziaria;

#### **DISPONE**

- Di autorizzare, ai sensi dell'art.36, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016, l'affidamento diretto all'operatore **Ristorante Botticella di Pavia (Awok snc di Congiu Valentina e Montalto Giorgio)** per il giorno **11 giugno 2018 nell'ambito dell'organizzazione di un workshop all'interno del Dottorato di Ricerca DREAMT – riferimento prof. Alberto Gaggero – per un importo presuntivamente quantificato in euro 590,91 (IVA al 10% da applicare)**;
- Di nominare la Sig.ra Ferrario Anita responsabile del procedimento con l'ausilio del prof. Alberto Gaggero;
- Di far gravare la relativa spesa quantificata in **€ 590,91 (IVA al 10% da applicare) sul conto A.C. 07.01.01.01.01 progetto: "DOTTDREAMT" - DOTTORATO DI RICERCA IN ECONOMICS AND MANAGEMENT OF THECNOLOGY** del bilancio di previsione del Dipartimento di Scienze Economiche e Aziendali dell'Università degli Studi di Pavia, relativo all'esercizio finanziario 2018.

**IL DIRETTORE  
(PROF. ANTONIO MAJOCCHI)**



Pavia, 6 giugno 2018

## Paola Civardi

---

**Da:** Valentina Congiu <ristorantebotticella@gmail.com>  
**Inviato:** martedì 5 giugno 2018 21:52  
**A:** paola.civardi@unipv.it  
**Oggetto:** buono d'ordine

Buonasera Sig.ra Civardi,

di seguito il nostro preventivo per la cena prevista il giorno 11/06

**Proposta:**

Antipasto:

-Calamari scottati, insalata di frutta e verdura di stagione, olio alla menta  
(vegetariano: cestino di carasau ripieno di verdure su fonduta di pecorino)

Primo:

-Tagliatelle al pesto di cozze e vongole  
(vegetariano: tagliatelle con concassè di pomodoro, pesto di rucola e scaglie di mandorle tostate)  
alternativa senza glutine per l'intollerante

Tutti i nostri piatti non contengono lattosio

Dessert:

Torta caprese al cioccolato e farina di mandorle (senza glutine e lattosio)

Vino bianco: Viognier 2016 Toscana "I vini del Mare Benvenuto" (1 bottiglia ogni 4 persone)

Acqua, caffè

€ 25,00 a persona, per un totale di € 650,00 IVA compresa.

Attendo il suo buono d'ordine per poter emettere la fattura elettronica.

Saluti  
Valentina Congiu