REP. n. 345/2017

csi piemonte

**PROVVEDIMENTO DI INDIZIONE**

**AFFIDAMENTO DIRETTO**
**DEL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ DI GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE AZIENDALE DEL CSI-PIEMONTE**

**(AD17_219_SP)**

## PREMESSE

Viste le motivazioni di cui all'Allegato 1 "Motivazioni dell'approvvigionamento", ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (cd. Codice dei Contratti Pubblici), si rende necessario procedere all'acquisizione del "Servizio di controllo della conformità di gestione dei servizi di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte", per il periodo dal 1° agosto 2017 al 31 luglio 2020, da Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino.

## PROSPETTO ECONOMICO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

Il prospetto economico complessivo degli oneri necessari per l'acquisizione del servizio in oggetto, individua le seguenti voci:

### A) Importo servizio oggetto d'appalto

| | | |
|---|---|---|
| A1 | Importo a base d'asta per servizio di controllo della conformità di gestione dei servizi di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte | Euro 24.000,00 |
| | **Totale A** | **Euro 24.000,00** |

### B) Importo per oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso

| | | |
|---|---|---|
| B1 | Oneri per la sicurezza da interferenza | Euro 300,00 |
| | Totale B | Euro 300,00 |

| | | |
|---|---|---|
| | **Totale A + B** | **Euro 24.300,00** |

### C) Somme a disposizione dell'Amministrazione

| | | |
|---|---|---|
| C1 | Spese per contributo ANAC (*Autorità Nazionale Anticorruzione Vigilanza Contratti Pubblici*) | Euro 0,00 |
| | IVA ed eventuali altre imposte: | |
| C2 | Opzione di Rinnovo – periodo 01/08/2020 – 31/07/2021 | Euro 7.000,00 |
| C3 | Oneri per la sicurezza da interferenza – Opzione di rinnovo | Euro 90,00 |
| C4 | IVA *(al 22%)* di A) | Euro 5.280,00 |
| C5 | IVA *(al 22%)* di B) | Euro 66,00 |
| C6 | IVA *(al 22%)* di C2) | Euro 1.540,00 |
| C7 | IVA *(al 22%)* di C3) | Euro 19,80 |
| | **Totale C** | **Euro 13.995,80** |

| | | |
|---|---|---|
| | **Totale A + B + C** | **Euro 38.295,80** |

Il valore dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., comprensivo degli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso e dell'importo complessivo dell'opzione di rinnovo, è pari a Euro 31.390,00 (oltre oneri di legge), salvo eventuali maggiori oneri derivanti da rischi da interferenza come definiti preliminarmente alla stipula del Contratto.

## DURATA

Il servizio di controllo della conformità di gestione dei servizi di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte deve essere erogato nel periodo dal 1° agosto 2017 al 31 luglio 2020.

Il CSI-Piemonte si riserva la facoltà di procedere con il rinnovo parziale del Contratto per un massimo di ulteriori 12 (dodici) mesi, con facoltà di rinegoziare patti e condizioni, anche economiche.

## TIPOLOGIA DI PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., si procede con l'acquisizione tramite affidamento diretto a favore di Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino che ha presentato la migliore offerta nell'ambito di una preliminare indagine di mercato, espletata dalla scrivente Amministrazione tra più Operatori Economici (Fornitori consultati: CSIA di Ingegner Fenocchio Maurizio & C. S.a.s. – Marazzi S.a.s. di Bonizzi Liliana & C. – Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino – Fornitori partecipanti: Marazzi S.a.s. di Bonizzi Liliana & C. – Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino).

La documentazione relativa all'indagine di mercato citata è agli atti degli uffici competenti del CSI-Piemonte e non materialmente allegata al presente Provvedimento.

L'aggiudicazione avviene sulla base della comparazione dei preventivi tenendo conto dell'economicità dell'offerta nel suo complesso.

## RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Visto il Provvedimento di nomina assunto dal Direttore Generale il 31 marzo 2016 - in esecuzione della decisione assunta dal Consiglio di Amministrazione del 26 gennaio 2016 - il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) per la presente procedura è Giorgio Golzio - Direzione Facility Management.

Considerato quanto sopra descritto, il Direttore Amministrazione e Approvvigionamenti:

- autorizza, ai sensi della normativa vigente in materia, la procedura di affidamento diretto del "Servizio di controllo della conformità di gestione dei servizi di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte" a Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, per il periodo dal 1° agosto 2017 al 31 luglio 2020, per un importo a base d'asta pari a Euro 24.000,00 (ventiquattromila/00) (oltre oneri di legge).

Gli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sono pari a Euro 300,00 (trecento/00) (oltre oneri di legge), salvo maggiori oneri derivanti da rischi da interferenza come definiti preliminarmente alla stipula del Contratto;

- approva il prospetto economico complessivo degli oneri necessari per l'appalto in oggetto;
- autorizza l'opzione di rinnovo parziale del servizio oggetto del presente affidamento, per un importo stimato pari ad Euro 7.000,00 (settemila/00) (oltre oneri di legge), oltre oneri per la sicurezza derivanti da interferenza pari a Euro 90,00 (novanta/00), per un periodo massimo di dodici mesi a decorrere dal 1° agosto 2020, con facoltà di rinegoziare patti e condizioni, anche economiche;
- approva la documentazione della procedura: Capitolato Speciale d'Appalto – Requisiti Tecnici.

Si allega:

- Motivazioni dell'Approvvigionamento della Direzione Facility Management (Allegato 1)
- Capitolato Speciale d'Appalto – Requisiti Tecnici (Allegato 2)

Torino, 28 luglio 2017

Il Direttore Amministrazione e Approvvigionamenti
FIRMATO IN ORIGINALE
(Franco Ferrara)

Allegato 1

| RdA | WBS | Codice Materiale CSI |
|---|---|---|
| 2017000255 | M12-SSAZ | 71241000-9-000 |

## MOTIVAZIONI DELL'APPROVVIGIONAMENTO

## SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITA' DI GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE AZIENDALE DEL CSI-PIEMONTE

### 1. Motivazione della richiesta e contesto in cui si inserisce l'approvvigionamento

L'unità organizzativa "Servizi di Utilità", all'interno della Direzione "Facility Management" del CSI-Piemonte (di seguito anche "CSI"), ha tra i suoi compiti la gestione del servizio di ristorazione (mensa aziendale, asilo nido aziendale e distributori di bevande e alimenti).

La corretta gestione dei servizi di ristorazione presso la mensa e l'asilo nido aziendali comporta la messa in atto di controlli periodici (ispezioni, audit, campionamenti ed analisi microbiologiche) atti a tutelare la salute e la sicurezza alimentare degli utenti e a verificare l'idoneità del Sistema di Autocontrollo adottato dai gestori dei rispettivi servizi.

Per attuare questa attività di monitoraggio, il CSI-Piemonte si avvale della collaborazione di Operatori Economici certificati per l'esecuzione di audit in ambito della sicurezza alimentare e con esperienza pluriennale nel settore.

Attualmente il servizio è svolto dallo Studio Giubilesi & Associati S.r.l. il cui contratto d'appalto scadrà il 31 luglio 2017 (rif. Oda n. 2012000056). Trattandosi di un servizio di tutela della salute dei fruitori (dipendenti del Consorzio e bambini frequentanti il nido aziendale) è essenziale poter garantire la continuità dei controlli a far data dal 1° agosto 2017.

Si tratta di un'attività di fondamentale importanza ed essenziale per monitorare il livello qualitativo dei pasti erogati e mantenere saldi i principi di sicurezza alimentare. L'esigenza è particolarmente significativa dal momento che, in esito a procedure di gara ad evidenza pubblica, la gestione del nido aziendale è stata affidata ad un nuovo operatore (Liberitutti S.c.s.) per il periodo dal 29 luglio 2017 al 31 luglio 2020, con facoltà di rinnovo per ulteriori 12 mesi ed è in corso la gara d'appalto per l'affidamento della gestione della mensa aziendale per il periodo dal 1° agosto 2017 al 31 luglio 2020, con facoltà di rinnovo per ulteriori 12 mesi.

In entrambi i casi il CSI dovrà quindi poter avviare, parallelamente all'operatività dei nuovi contratti, controlli particolarmente puntuali su entrambe le realtà produttive circa il Sistema di Autocontrollo posto in essere dai rispettivi gestori, la qualità delle materie prime introdotte, l'igiene della produzione, l'adeguatezza della formazione igienico-sanitaria degli addetti.

## 2. Oggetto

Il presente affidamento ha ad oggetto la verifica dell'idoneità del Sistema di Autocontrollo dei servizi di ristorazione dedicati ai dipendenti della sede CSI di Torino e ai bambini ospiti dell'Asilo nido aziendale della sede di C.so Unione Sovietica (audit sul servizio, audit sui fornitori del gestore e controlli analitici sui prodotti somministrati, verifica della corretta gestione degli interventi di manutenzione).

L'affidamento ha per oggetto i seguenti servizi:

- audit trimestrali sul servizio di ristorazione presso la mensa CSI di Via Arnaldo da Brescia 5/d e presso la cucina dell'Asilo aziendale presente all'interno della sede del Consorzio;
- audit sui fornitori dei gestori dei rispettivi servizi;
- piano di miglioramento gestionale, organizzativo e qualitativo dei servizi;
- monitoraggio con servizio di Customer Satisfaction;
- consulenza tecnica in materia normativa del settore alimentare.

Il servizio decorre dal 1° agosto 2017 fino al 31 luglio 2020, parallelamente con i contratti relativi alla gestione della mensa e dell'asilo nido aziendali.

In coerenza con i contratti derivanti dalla gara di gestione del servizio mensa e di gestione dell'asilo nido aziendale, il CSI-Piemonte si riserva la facoltà di procedere con il rinnovo del contratto per un massimo di ulteriori 12 mesi, con facoltà per il CSI stesso di rinegoziare patti e condizioni, anche economiche.

## 3. Disponibilità di spesa prevista

Per il servizio oggetto di affidamento è previsto un importo di Euro 24.000,00 (oltre oneri di legge), oltre oneri per la sicurezza derivanti da interferenza pari a Euro 300,00 (oltre oneri di legge). Tale importo è stato stimato in base alle tariffe di mercato, al numero effettivo ed alla tipologia degli interventi richiesti al Fornitore nel triennio contrattuale (audit presso l'impianto mensa e campionature alimenti e superfici di lavoro, monitoraggio dei fornitori di riferimento del gestore della mensa aziendale, survey dell'andamento del servizio).

L'importo relativo all'eventuale rinnovo contrattuale è pari a Euro 7.000,00 (oltre oneri di legge), oltre oneri per la sicurezza derivanti da interferenza pari a Euro 90,00 (oltre oneri di legge). In analogia al criterio seguito per stabilire il valore contrattuale, tale importo è stato determinato in base al numero effettivo ed alla tipologia delle attività che potranno essere richieste al Fornitore nel corso del periodo di rinnovo (e che, a differenza di quanto pianificato per il triennio contrattuale, non prevedono audit presso i fornitori del gestore della mensa aziendale. Tali controlli resteranno, infatti, direttamente in capo a quest'ultimo con l'obbligo di fornirne le risultanze a CSI).

## 4. Verifica parametri prezzo-qualità di Convenzioni CONSIP/SCR-Piemonte/Città Metropolitana di Torino e catalogo MEPA

Relativamente alla tipologia di servizio oggetto d'appalto, al fine di adempiere all'obbligo di utilizzo dei parametri prezzo-qualità delle Convenzioni Consip S.p.A. come limite massimo per l'acquisto di beni e servizi comparabili, si è proceduto alla verifica della sussistenza di Convenzioni attive o di Accordi Quadro nei

cataloghi di Consip S.p.A. (www.acquistinretepa.it) e della Centrale di Committenza Regionale (SCR-Piemonte S.p.A.), nonché di avvisi relativi alle iniziative del soggetto aggregatore Città Metropolitana di Torino.

Il riscontro, alla data del 27 giugno 2017, è risultato negativo.

Infine, per quanto concerne il canale Consip del "Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA)", dalla consultazione del catalogo pubblicato nel relativo portale (www.acquistinretepa.it), in particolare per i servizi della categoria "Servizi di supporto alle attività delle Pubbliche Amministrazioni", non è risultato presente il servizio oggetto d'appalto.

## 5. Giustificazione della richiesta

Alla luce di quanto sopra esposto, vista la normativa in materia di appalti pubblici e, in particolare, l'art. 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., si richiede di procedere all'approvvigionamento in oggetto, da aggiudicare sulla base della comparazione di preventivi tenendo conto dell'economicità dell'offerta nel suo complesso.

Torino, 27 giugno 2017

Direzione Facility Management
(Giorgio Goffio)
FIRMATO IN ORIGINALE

*Riservato Direzione Amministrazione e Approvvigionamenti*

| | | |
|---|---|---|
| ☒ | Visto attestante l'avvenuta verifica in ordine all'esistenza o meno di Convenzioni o Accordi Quadro stipulati da Consip S.p.A., Centrali di Committenza regionali o altri Soggetti Aggregatori ai fini degli adempimenti di cui all'art. 1, comma 496 e 498, della Legge 208/2015 e s.m.i., nonché in ordine all'esistenza o meno del metaprodotto oggetto di appalto sul MEPA (*Rif. Paragrafo 4*) | Responsabile Acquisti e Gestione Fornitori (Enrica Valle) FIRMATO IN ORIGINALE |
| ☐ | Visto attestante la coerenza del presente approvvigionamento con la "Pianificazione aziendale" (*per appalto di importo uguale/superiore a 40.000,00 Euro*) | Responsabile Acquisti e Gestione Fornitori (Enrica Valle) |
| ☒ | Visto attestante l'adeguatezza della base d'asta/dell'importo massimo spendibile | Responsabile Acquisti e Gestione Fornitori (Enrica Valle) FIRMATO IN ORIGINALE |