

PROVVEDIMENTO

AFFIDAMENTO DIRETTO PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO DI DISINFEZIONE STRAORDINARIA PRESSO I LOCALI DELLA MENSA AZIENDALE

(DC20_028)

PREMESSO CHE

- il CSI-Piemonte si è dotato di un Regolamento interno per "*Acquisti in emergenza/urgenza di beni, servizi e lavori per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008)*", approvato dal Consiglio di Amministrazione in data 20 settembre 2019;
- l'Organizzazione Mondiale della Sanità il 30 gennaio 2020 ha dichiarato l'epidemia da COVID-19 ("Coronavirus") un'emergenza di sanità pubblica di rilevanza internazionale;
- rilevata la straordinaria necessità ed urgenza di emanare disposizioni per contenere e contrastare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, a livello nazionale e locale, sono state adottate misure di contrasto e di contenimento alla diffusione del virus citato;
- in considerazione del contesto attuale di emergenza sanitaria derivante dall'epidemia da "Coronavirus", in CSI-Piemonte è stato costituito un Comitato di Crisi volto a monitorare costantemente la situazione e a tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori, collaboratori del Consorzio e degli addetti del servizio di ristorazione aziendale;
- il Comitato di Crisi ha disposto che vengano effettuati interventi di disinfezione straordinaria presso i locali della mensa aziendale di Via Arnaldo da Brescia 5/d a Torino;
- tale affidamento rientra nel campo di applicazione del Regolamento sopra citato;

tutto quanto sopra espresso, si giustifica l'approvvigionamento in via d'urgenza del servizio di disinfezione straordinaria presso i locali della mensa aziendale di Via Arnaldo da Brescia 5/d a Torino.

Nel dettaglio, il procedimento prevede la nebulizzazione di disinfettante a base di benzalconio cloruro (sali di ammonio quaternari), prodotto ad ampio spettro che consente la riduzione dei microrganismi in grandi ambienti secondo le specifiche tecniche idonee per lo svolgimento del servizio.

Per lo svolgimento dell'attività in oggetto è stata individuata la società Gruppo Indaco S.r.l. quale Operatore Economico specializzato nelle disinfezioni ecocompatibili, qualificato e affidabile, che ha già collaborato in passato con l'attuale gestore del servizio di ristorazione aziendale Gemeaz Elixir S.p.A.

FONTI DI FINANZIAMENTO E PIANIFICAZIONE AZIENDALE

L'importo di spesa previsto per l'approvvigionamento in oggetto trova copertura nell'attuale programmazione economico-finanziaria del Consorzio. Tale spesa rientra nel budget 2020 della Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione".

RDA: 2020000143

WBS: M12-OMEN

CODICE MATERIALE CSI: 90919200-4-000

Viste le motivazioni sopra indicate, ai sensi del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (cd. Codice dei Contratti), si rende necessario procedere all'acquisizione del "Servizio di disinfezione straordinaria presso i locali della mensa aziendale" dalla società Gruppo Indaco S.r.l., nei termini di seguito specificati.

PROSPETTO ECONOMICO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

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

A) Importo servizio oggetto d'appalto

A1	Importo stimato di spesa	Euro 2.400,00
	Totale A	Euro 2.400,00

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

B1	Oneri per la sicurezza da interferenza	Euro 0,00
	Totale B	Euro 0,00

	Totale A + B	Euro 2.400,00
--	---------------------	----------------------

C) Somme a disposizione dell'Amministrazione

C1	Spese per contributo ANAC (<i>Autorità Nazionale Anticorruzione Vigilanza Contratti Pubblici</i>)	Euro 0,00
	IVA ed eventuali altre imposte:	
C2	IVA (al 22%) di A)	Euro 528,00
C3	IVA (al 22%) di B)	Euro 0,00
	Totale C	Euro 528,00

	Totale A + B + C	Euro 2.928,00
--	-------------------------	----------------------

Il valore stimato 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, è pari a Euro 2.400,00 (oltre oneri di legge), salvo eventuali maggiori oneri derivanti da rischi da interferenza come definiti preliminarmente alla stipula del Contratto.

L'importo unitario a base d'asta per ciascun intervento è pari a Euro 300,00 (oltre oneri di legge), determinato sulla base di una quotazione informale del Fornitore.

Le attività saranno riconosciute "a consumo" sulla base degli interventi di disinfezione effettivamente svolti fino al raggiungimento dell'importo stimato di spesa, non vincolante per il Consorzio.

DURATA

Il servizio di disinfezione straordinaria presso i locali della mensa aziendale di Via Arnaldo da Brescia 5/d a Torino dovrà essere erogato nel periodo dal 13 marzo 2020 al 31 luglio 2020 per un massimo di 8 interventi stimati "a consumo" e non impegnativi per il Consorzio.

TIPOLOGIA DI PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Visti il "Regolamento in materia di approvvigionamenti" del CSI-Piemonte e 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., considerate le ragioni di urgenza ed emergenza indicate in premessa, si procede con l'acquisizione tramite affidamento diretto alla società Gruppo Indaco S.r.l.

Si applica il criterio di aggiudicazione del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI ISO 27001:2013

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione delle disposizioni ISO 27001:2013.

CONFORMITÀ ALLA NORMA UNI CEI EN ISO 50001:2011

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione delle disposizioni UNI CEI EN ISO 50001:2011

CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI ISO 45001:2018

Il presente approvvigionamento risulta conforme alle disposizioni ISO 45001:2018 ed è stata effettuata verifica preventiva di conformità da parte del Servizio Prevenzione e Protezione del CSI-Piemonte.

CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI ISO 22301:2012

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione delle disposizioni ISO 22301:2012.

CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali.

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Vista la nomina del Consiglio di Amministrazione del CSI-Piemonte del 20 settembre 2019, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) per la presente procedura è il Direttore Generale.

Considerato quanto sopra descritto, il Direttore Generale:

- autorizza, ai sensi della normativa vigente in materia, la procedura di affidamento diretto per l'acquisizione del "Servizio di disinfezione straordinaria presso i locali della mensa aziendale" dalla società Gruppo Indaco S.r.l., per un massimo di 8 interventi stimati "a consumo" da erogarsi nel periodo dal 13 marzo 2020 al 31 luglio 2020, per un importo stimato di spesa pari a Euro 2.400,00 (duemilaquattrocento/00) (oltre oneri di legge).

Gli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sono pari a Euro zero (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.

Torino, 13 marzo 2020

Il Direttore Generale
(Pietro Ragni)

FIRMATO IN ORIGINALE