

PROVVEDIMENTO DI INDIZIONE**AFFIDAMENTO DIRETTO
DEL SERVIZIO PERITALE SU ALLESTIMENTI DELLA MENSA AZIENDALE
(DC21_052)****PREMESSE**

Viste le motivazioni di cui all'Allegato 1 "Motivazioni dell'approvvigionamento" del 27 aprile 2021, ai sensi della normativa vigente in materia di appalti pubblici, si rende necessario procedere all'acquisizione del "Servizio peritale su allestimenti della mensa aziendale", per il periodo dalla data di stipula del Contratto ed entro il 30 aprile 2022, dalla società Crima S.r.l., nei termini di seguito specificati.

Il presente Provvedimento costituisce – ai fini del rispetto del termine di cui all'art. 1, comma 1, secondo periodo, della Legge 120/2020 ("Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale") – atto conclusivo del procedimento il cui atto di avvio è rappresentato dall'Allegato 1 "Motivazioni dell'approvvigionamento".

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 a base d'asta	Euro 4.370,00
	Totale A	Euro 4.370,00

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

B1	Oneri per la sicurezza da interferenza	Euro 130,00
	Totale B	Euro 130,00

	Totale A + B	Euro 4.500,00
--	---------------------	----------------------

C) Somme a disposizione dell'Amministrazione

C1	Spese per contributo ANAC (<i>Autorità Nazionale Anticorruzione Vigilanza Contratti Pubblici</i>)	n.a.
	IVA ed eventuali altre imposte:	
C2	IVA (<i>al 22%</i>) di A)	Euro 961,40
C3	IVA (<i>al 22%</i>) di B)	Euro 28,60
	Totale C	Euro 990,00

	Totale A + B + C	Euro 5.490,00
--	-------------------------	----------------------

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, è

pari a Euro 4.500,00 (oltre oneri di legge), salvo eventuali maggiori oneri derivanti da rischi da interferenza come definiti preliminarmente alla stipula del Contratto.

DURATA

Il Contratto d'appalto relativo al presente affidamento avrà decorrenza dalla relativa stipula e terminerà entro il 30 aprile 2022.

L'attività richiesta dovrà essere svolta secondo le seguenti tempistiche:

- sopralluogo tecnico: entro 3 giorni lavorativi dalla stipula del contratto;
- consegna relazione peritale: entro il 20 maggio 2021 (salvo migliori condizioni di consegna che dovessero verificarsi nel corso dell'esecuzione dell'attività);
- disponibilità ad effettuare n. 1 revisione della perizia (in caso di inserimento di nuove attrezzature causa malfunzionamento/rottura di quelle pregresse) da consegnare entro 10 giorni dalla richiesta che potrà avvenire entro il termine del 20 aprile 2022;
- riscontri di carattere tecnico relativi alla relazione peritale durante lo svolgimento della gara d'appalto per il servizio di ristorazione aziendale: entro 24 ore dalla richiesta. Tale attività dovrà concludersi entro la fase di aggiudicazione della gara citata.

TIPOLOGIA DI PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Visti il "Regolamento in materia di approvvigionamenti" del CSI Piemonte e la normativa vigente in materia di appalti pubblici e, in particolare, l'art. 1, comma 2, lett. a) della Legge 120/2020, si procede mediante affidamento diretto alla società Crima S.r.l. in quanto Operatore Economico qualificato che risulta in grado di erogare il servizio oggetto di appalto secondo le modalità e le tempistiche richieste dal CSI Piemonte.

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.

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Visti i poteri delegati dal Consiglio di Amministrazione al Direttore Generale, il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) per la presente procedura, nominato dal Direttore Generale con Provvedimento del 15 marzo 2021, è Giovanni Rubino, in qualità di Responsabile della Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione" del Consorzio.

Considerato quanto sopra descritto, il Responsabile della Funzione Organizzativa "Acquisti e Servizi aziendali":

- autorizza, ai sensi della normativa vigente in materia, la procedura di affidamento diretto per l'acquisizione del "Servizio peritale su allestimenti della mensa aziendale" dalla società Crima S.r.l., per il periodo dalla data di stipula del Contratto ed entro il 30 aprile 2022, per un importo a base d'asta pari a Euro 4.370,00 (quattromilatrecentosettanta/00) (oltre oneri di legge).

Gli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sono pari a Euro 130,00 (centotrenta/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;
- approva la documentazione della procedura: Capitolato Speciale d'Appalto – Requisiti Tecnici.

Si allega:

- Motivazioni dell'Approvvigionamento della Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione" (Allegato 1)
- Capitolato Speciale d'Appalto – Requisiti Tecnici (Allegato 2)

OMISSIS

Torino, 28 aprile 2021

Funzione Organizzativa
"Acquisti e Servizi aziendali"
(Franco Ferrara)

*Firmato digitalmente ai sensi
dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005 e s.m.i.*

RdA	WBS	Codice Materiale CSI	CUI	Approvvigionamento continuativo
2021000241	G19-2104- SRVA-SVZZ - SRES	71241000-9-004	n.a.	NO

MOTIVAZIONI DELL'APPROVVIGIONAMENTO

AFFIDAMENTO DIRETTO

SERVIZIO PERITALE SU ALLESTIMENTI DELLA MENSA AZIENDALE

1. Oggetto

Il presente approvvigionamento ha ad oggetto l'acquisizione di un servizio peritale degli allestimenti (arredi, attrezzature, impianti) presenti nei locali della mensa aziendale di via Arnaldo da Brescia 5/d asservita alla sede del CSI-Piemonte (di seguito anche "CSI") di Torino.

Nello specifico si tratta di un'attività propedeutica:

- a) alla verifica della natura, stato d'uso e del valore dei beni presenti nella mensa di proprietà del CSI o che dallo stesso saranno acquisiti, sulla base di quanto contrattualmente previsto, al termine dell'appalto di gestione del servizio di mensa aziendale ad oggi affidato alla società Gemeaz Elior S.p.A.;
- b) all'esposizione dei valori nei documenti di indizione della gara d'appalto che verrà indetta nel corso del 2021 per individuare il nuovo gestore del servizio di ristorazione aziendale;
- c) al supporto per riscontri di carattere tecnico relativi alla relazione peritale durante lo svolgimento della gara d'appalto di cui sopra.

L'attività richiesta dovrà essere svolta secondo le seguenti tempistiche:

- sopralluogo tecnico: entro 3 giorni lavorativi dalla stipula del contratto;
- consegna relazione peritale: entro il 20 maggio 2021 (salvo migliori condizioni di consegna che dovessero verificarsi nel corso dell'esecuzione dell'attività);
- disponibilità ad effettuare n. 1 revisione della perizia (in caso di inserimento di nuove attrezzature causa malfunzionamento/rottura di quelle pregresse) da consegnare entro 10 giorni dalla richiesta che potrà avvenire entro il termine del 20 aprile 2022;
- riscontri di carattere tecnico relativi alla relazione peritale durante lo svolgimento della gara: entro 24 ore dalla richiesta. Tale attività dovrà concludersi entro la fase di aggiudicazione della gara citata.

Il Contratto d'appalto relativo al presente affidamento avrà decorrenza dalla relativa stipula e terminerà entro il 30 aprile 2022.

2 Motivazione della richiesta e contesto in cui si inserisce l'approvvigionamento

Il servizio di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte è attualmente erogato dalla società Gemeaz Elios S.p.A. nell'ambito del Contratto d'appalto stipulato all'esito di una procedura di gara aperta esperita ai sensi degli artt. 3, 58 e 60 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. (rif. GA17_001)¹ per un periodo di 36 mesi (originariamente dal 1° agosto 2017 al 31 luglio 2020) e successivamente rinnovato per ulteriori 12 mesi (rif. RI20_004)² alle nuove condizioni determinatesi a seguito dell'intervenuta emergenza sanitaria da COVID-19.

A causa della situazione di emergenza derivante dalla pandemia da COVID-19 e in considerazione della ridotta presenza di personale presso la sede del CSI-Piemonte di Corso Unione Sovietica, 216, il Contratto d'appalto citato è stato più volte sospeso e, al momento, la scadenza naturale del Contratto risulta posticipata al 31 gennaio 2022.

Al fine di garantire la continuità nell'erogazione del servizio, in vista della scadenza prevista si intende procedere con l'indizione di una gara europea avente ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione aziendale per la sede del CSI-Piemonte per il triennio 2022-2025.

Nel corso dei diversi periodi contrattualizzati con Gemeaz Elios S.p.A. è stato previsto un allestimento iniziale della mensa da parte del fornitore mediante l'installazione di attrezzature, arredi, impianti e la conseguente cessione non onerosa degli stessi al CSI; è poi seguita una successiva integrazione degli allestimenti e la sostituzione dei beni eventualmente usurati o non più funzionanti.

I beni acquisiti nel tempo dal Consorzio saranno messi nella disponibilità del nuovo Appaltatore del servizio ristorazione aziendale, individuato tramite specifica procedura ad evidenza pubblica.

Pertanto, il CSI Piemonte ha la necessità di:

1. disporre di un elenco inventariale dei beni utilizzati nell'ambito della ristorazione aziendale. Tale elenco dovrà altresì riportare la codifica sulla base delle categorie previste dal CSI per la registrazione a libro cespite;
2. verificare la presenza dei documenti/libretti relativi alle garanzie di conformità delle attrezzature rispetto alle normative vigenti; in assenza della documentazione presso l'impianto l'Operatore Economico dovrà farne richiesta alle case costruttrici;
3. conoscere il valore corrente di utilizzo di attrezzature, arredi, ecc. Si assume come metodo di stima per la valutazione quello che si basa:
 - sulle caratteristiche e la vita residua dei beni;
 - sul costo di rimpiazzo a nuovo dei beni oggetto della perizia con altri con caratteristiche simili (ossia di pari requisiti e qualità di quelli considerati), sottratto del deprezzamento conseguente al deterioramento fisico e all'obsolescenza funzionale;

¹ Rif. Provvedimento di indizione del Consiglio di Amministrazione del CSI-Piemonte del 30 gennaio 2017 e Provvedimento di aggiudicazione efficace del Consiglio di Amministrazione del 25 luglio 2017

² Rif. Provvedimento del Consiglio di Amministrazione del CSI-Piemonte del 23 ottobre 2020

4. accertare lo stato d'uso/grado di usura e di conservazione dei beni;
5. accertare il corretto funzionamento delle attrezzature.

Per tale motivo si è ritenuto opportuno affidare il servizio in oggetto ad un Operatore Economico con competenze specialistiche nel settore di riferimento, disponibile ad erogare il servizio in oggetto secondo le esigenze e le tempistiche richieste dal CSI Piemonte.

In prima battuta è stata contattata la società Duff & Phelps Italia S.r.l. (rif. DC21_031), che è risultata non in grado di garantire la prestazione complessiva – composta da perizia e verifica di conformità delle apparecchiature – alle condizioni economiche e contrattuali richieste dal CSI-Piemonte.

A fronte delle informazioni reperite circa il mercato di riferimento per questo tipo di attività specialistica – anche da confronti con l'Appaltatore affidatario del servizio di supporto nella redazione del capitolato della nuova gara per il servizio di ristorazione aziendale – è stata individuata la società Crima S.r.l. quale soggetto specializzato, cui è stato richiesto informalmente la coerenza dell'attività da questo svolta rispetto all'esigenza del CSI-Piemonte.

3 Spesa prevista

Per l'approvvigionamento in oggetto si prevede un importo complessivo a base d'asta pari a **Euro 4.370,00** (oltre oneri di legge), oltre oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari a **Euro 130,00** (oltre oneri di legge).

L'importo è stato definito sulla base degli importi contrattuali dei precedenti affidamenti aventi medesimo oggetto adeguatamente aggiornati e sulla base del fabbisogno stimato al fine dell'indizione della nuova gara per la gestione della ristorazione aziendale.

4 Fonti di finanziamento e Pianificazione aziendale

L'importo di spesa previsto trova copertura economica all'interno delle previsioni di spesa della Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione" – "Relazioni sindacali e Welfare".

5 Verifica parametri prezzo-qualità di Convenzioni CONSIP/SCR-Piemonte/Città Metropolitana di Torino

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.

Alla data odierna sui cataloghi di SCR-Piemonte S.p.A., della Città Metropolitana di Torino e di Consip S.p.A. non è presente alcuna Convenzione o Accordo Quadro o Avviso.

6. Conformità alle disposizioni ISO 27001:2013

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

7. Conformità alla norma UNI CEI EN ISO 50001:2018

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione della norma UNI CEI EN ISO 50001:2018.

8. 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.

9. Conformità alle disposizioni ISO 22301:2019

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione delle disposizioni ISO 22301:2019.

10. Conformità alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali

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

11. Modalità di approvvigionamento

Alla luce di quanto sopra esposto, visti il "Regolamento in materia di approvvigionamenti" del CSI-Piemonte e la normativa in materia di appalti pubblici, e in particolare l'art. 1, comma 2, lett. a) della Legge 120/2020 (*"Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale"*) si richiede di procedere all'approvvigionamento in oggetto mediante affidamento diretto alla società Crima S.r.l, Operatore Economico qualificato che risulta in grado di erogare il servizio oggetto di appalto secondo le modalità e le tempistiche richieste dal CSI Piemonte.

Torino, 27 aprile 2021

Il RUP

Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione"
(Giovanni Rubino)

*Firmato digitalmente ai sensi
dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005 e s.m.i.*

Funzione Organizzativa "Acquisti"
(Barbara Gallizia)

*Firmato digitalmente ai sensi
dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005 e s.m.i.*