

**CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE  
SEDUTA DEL 18 GIUGNO 2021**

**PROVVEDIMENTO DI INDIZIONE DELLA GARA EUROPEA  
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DEL CSI  
PIEMONTE**

**II PRESIDENTE**

conformemente a quanto previsto dall’art. 12.4 del *Regolamento di funzionamento del Consiglio di Amministrazione del CSI-Piemonte*<sup>1</sup>, **DÀ ATTO** che nella seduta odierna,

**RICHIAMATI:**

- la nota **‘Motivazioni e Modalità dell’Approvvigionamento’** predisposta dalle competenti Funzioni Organizzative del CSI-Piemonte - che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (Allegato 1) - e gli elementi di dettaglio ivi riportati, riguardanti nello specifico:
  - il fabbisogno espresso dalla Funzione Organizzativa “Personale, Organizzazione e Comunicazione” relativo all’acquisizione del “Servizio di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte”;
  - il **contesto di riferimento** in cui si inserisce l’approvvigionamento e le **motivazioni** alla base dello stesso;
  - la **modalità di approvvigionamento**;
  - il **criterio di aggiudicazione**;
  - le valutazioni alla base della **determinazione del prezzo** e il **prospetto economico complessivo dell’appalto**, da cui si evince che il valore dell’appalto ex art. 35 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. è pari ad Euro 2.383.830,00 (oltre oneri di legge, spese per pubblicità e spese per contributo A.N.AC.) comprensivo dell’importo per l’eventuale **opzione di rinnovo** e di **proroga tecnica** ex art. 106 c.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nonché degli oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza, non soggetti a ribasso, - pari a Euro 10.950,00 (oltre oneri di legge) - salvo eventuali maggiori oneri come definiti preliminarmente alla stipula del contratto per mezzo di apposito DUVRI<sup>2</sup>;
  - le **condizioni di fornitura del Servizio** e la **durata contrattuale**;

---

<sup>1</sup> Art. 12.4 del [Regolamento](#): “Al fine di una pronta disponibilità di un documento che attesti l’atto assunto dal CdA, nelle more della formalizzazione del verbale della seduta, è inoltre facoltà dei ‘Direttori responsabili’ richiedere a Presidente e Segretario di sottoscrivere un apposito Provvedimento, nel quale sono riportati sinteticamente i contenuti dell’argomento esaminato e la relativa deliberazione del CdA”.

<sup>2</sup> Documento Unico di Valutazione dei Rischi (art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)

- gli esiti delle verifiche relative ai parametri prezzo-qualità di Convenzioni CONSIP/SCR-Piemonte/Città Metropolitana di Torino e catalogo MEPA, svolte dai competenti uffici del CSI Piemonte, da cui si evince che:
  - **per l'approvvigionamento in oggetto si rende necessario procedere con l'espletamento di una specifica procedura di gara** tramite il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", ai sensi della L.R. 33/2007 e s.m.i.<sup>3</sup>,

**CONSIDERATO**, inoltre, che:

- la spesa prevista per l'approvvigionamento in oggetto risulta **coerente con la programmazione economico-finanziaria** del Consorzio;
- il presente approvvigionamento è contemplato nel "**Programma Biennale degli acquisti di beni e servizi del CSI-Piemonte 2021-2022**"<sup>4</sup>;

**VISTO** infine che:

- per l'approvvigionamento in oggetto, il **Responsabile Unico del Procedimento (RUP)** individuato nel "Programma biennale degli acquisti di beni e servizi 2021-2022" è **Giovanni Rubino**, in qualità di Responsabile della Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione" del Consorzio.

#### **il CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE:**

- HA APPROVATO l'indizione della gara europea finalizzata alla conclusione di un Contratto d'appalto per l'**affidamento del servizio di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte**, mediante procedura aperta, ai sensi degli articoli 58 e 60 del D. Lgs. 50/16 e s.m.i., tramite il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel", ai sensi della L.R. 33/2007 e s.m.i.<sup>5</sup>, a decorrere dalla stipula, o dall'esecuzione anticipata<sup>6</sup> dello stesso, sino allo scadere dei **36 mesi** decorrenti dal 1° febbraio 2022, per un importo complessivo stimato pari ad Euro **1.408.678,00** (oltre oneri di legge, e oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari a Euro **6.500,00**);
- HA AUTORIZZATO la previsione, nel Contratto derivante dalla gara in oggetto, di **un'opzione di rinnovo** - con facoltà, per il CSI stesso, di rinegoziare, in senso migliorativo per quest'ultimo, patti e condizioni, anche economiche -, per un periodo massimo di ulteriori 18 mesi, per un importo massimo stimato di spesa pari Euro **721.897,00** (oltre oneri di legge e oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari a Euro **3.350,00** oltre oneri di legge);
- HA AUTORIZZATO la previsione, nel Contratto derivante dalla procedura in oggetto, di **un'opzione di proroga** - ai sensi dell'art. 106, c. 11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. -, per un periodo massimo di ulteriori 6 mesi, per un importo stimato di spesa massimo di Euro

<sup>3</sup> Accessibile all'indirizzo internet [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it) – rif. Legge Regione Lombardia 33/2007 e s.m.i.

<sup>4</sup> Deliberato dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 18 dicembre 2020 e del 27 maggio 2021

<sup>5</sup> Rif. Accessibile all'indirizzo internet [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it)

<sup>6</sup> Ai sensi dell'art. 32, comma 13 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e dell'art. 8, c. 1 lett. a) del D. L. 76/2020, convertito in L. 120/2020

**242.305,00** (oltre oneri di legge e oneri per la sicurezza da interferenza pari ad Euro **1.100,00**, oltre oneri di legge)

- HA APPROVATO il prospetto economico complessivo dell'appalto contenuto nel Documento Motivazioni e Modalità dell'Approvvigionamento;
- HA DEMANDATO alla Commissione di gara il compito, tra gli altri, di coadiuvare il Responsabile del Procedimento nella verifica dell'eventuale anomalia/congruità delle offerte che verranno presentate;
- HA DELEGATO al Direttore Generale, ai sensi dell'art. 16, comma 1, lett. p) dello Statuto del CSI-Piemonte, la definizione dei documenti di gara, tramite l'emanazione di apposito atto di approvazione degli stessi da effettuarsi non oltre **venti giorni** dalla data dell'odierna seduta, esplicitando e definendo – entro i limiti approvati dal Consiglio stesso con la presente deliberazione – tutti gli specifici elementi atti a precisare nel dettaglio e completare la suddetta documentazione di gara;
- HA DELEGATO il Direttore Generale, ai sensi dell'art. 16, c. 1, lett. p) dello Statuto del CSI-Piemonte, a procedere con l'aggiudicazione della presente procedura nell'eventualità in cui la calendarizzazione delle sedute del CdA non consenta il rispetto dei termini fissati per la conclusione dei procedimenti di cui al D.L. n. 76/2020, convertito in legge, con modificazioni, con Legge n. 120/2020;

Si allega:

- “Motivazioni e Modalità dell'Approvvigionamento” (Allegato A)

Il Segretario del  
Consiglio di Amministrazione  
(Pietro Pacini)

*Firmato digitalmente ai sensi  
dell'art. 20 del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.*

Il Presidente del  
Consiglio di Amministrazione  
(Letizia Maria Ferraris)

*Firmato digitalmente ai sensi  
dell'art. 20 del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.*

<b>RdA</b>	<b>WBS</b>	<b>Codice Materiale CSI</b>	<b>CUI</b>	<b>Affidamento continuativo</b>
2021000343	M12-OMEN-STRUT-OMEN	55512000-2-000	S01995120019201900100	SI
2021000344	M12-OMDI-STRUT-OMDI	55512000-2-001	S01995120019201900100	SI
2021000345	G19-2104-SRVA-SVZZ -SRES	55512000-2-002	S01995120019201900100	SI

**CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE  
SEDUTA DEL 18 GIUGNO 2021**

**MOTIVAZIONI E MODALITÀ DELL'APPROVVIGIONAMENTO**

**INDIZIONE DELLA GARA EUROPEA  
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE DEL  
CSI PIEMONTE**

**1. Oggetto**

La presente richiesta ha ad oggetto l'acquisizione del servizio di gestione della ristorazione aziendale per il periodo dal 1° febbraio 2022 al 31 gennaio 2025 erogato per i dipendenti del Consorzio, oltre ospiti e/o esterni convenzionati espressamente autorizzati dal Committente (es. personale docente e amministrativo dell'Università degli Studi di Torino – Scuola di Management), presso il ristorante aziendale di Via Arnaldo da Brescia 5/d, Torino (TO), ubicato nelle immediate vicinanze della sede aziendale di Corso Unione Sovietica 216, Torino.

Le prestazioni principali dell'appalto da affidarsi prevedono la preparazione e la somministrazione degli alimenti, l'approvvigionamento delle materie prime alimentari e dei prodotti non alimentari, la preparazione, il confezionamento e la veicolazione dei pasti da asporto, nonché riordino, pulizia e sanificazione dei locali della mensa, delle attrezzature, dei materiali e degli arredi.

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

L'art. 13 <<Mensa>> del Contratto Integrativo Aziendale del 18 luglio 2019 prevede che il Consorzio promuova tutte le iniziative atte a garantire un servizio di mensa interno ovvero servizi sostitutivi.

Per realizzare il suddetto impegno, il CSI eroga ai dipendenti della sede di C.so Unione Sovietica 216 Torino un servizio di ristorazione aziendale, all'interno dei locali ubicati nella contigua via Arnaldo da Brescia.

Per i lavoratori delle altre sedi e per il personale turnista è, invece, prevista l'erogazione di buoni pasto elettronici normalmente acquisiti tramite l'adesione a specifiche convenzioni Consip.

Il servizio di ristorazione è attualmente erogato dalla società Gemeaz Elios S.p.A., in virtù di un contratto d'appalto iniziato il 1° agosto 2017 per una durata originaria di tre anni, ulteriormente rinnovato per 12 mesi.

Durante l'emergenza COVID 19, per effetto delle limitazioni imposte per contrastare la pandemia, il servizio è stato sospeso per i periodi nel seguito riportati:

- dal 12.03.2020 al 3.05.2020;
- dal 11.05.2020 al 21.06.2020.

Le sospensioni hanno comportato una estensione temporale del contratto di complessivi 94 giorni (naturali e consecutivi): l'attuale scadenza risulta pertanto prevista al 31 gennaio 2022.

Il perdurare dell'emergenza COVID ha reso inoltre necessario introdurre nel corso del 2020 alcune novità nell'organizzazione del servizio (come nel seguito meglio dettagliato), con l'obiettivo di garantirne l'erogazione ai dipendenti presenti e contestualmente preservarne la sostenibilità economica. Più in dettaglio:

- a) da giugno 2020, il servizio è stato erogato in modalità ridotta (e ciò ha comportato la chiusura di una linea e delle isole self-service nonché la sostituzione prodotti bio, comunque con prodotti convenzionali di prima scelta);
- b) dal 3 novembre 2020, si è proceduto ad una revisione in aumento progressivo del costo del pasto originario (6,243 euro), calcolato in base all'affluenza mensile del personale, come riportato nella tabella sottostante

*Tabella 1 – Rimodulazione costo unitaria del pasto*

<b>fascia per n. pasti anno</b>	<b>n. pasti mese</b>	<b>costo</b>
Superiore/uguale a 100.001	Superiore/uguale a 8.334	Euro 6,24
Tra 50.001 e 100.000	Tra 4.167 e 8.333	Euro 6,88
Inferiore/uguale a 50.000	Inferiore/uguale a 4.166	Euro 7,52

A fronte dell'evoluzione che - allo stato attuale - si presume possa avere la gestione della pandemia e in virtù dell'implementazione del lavoro agile che CSI perseguirà anche dopo la fine dell'emergenza in corso, il presente approvvigionamento viene impostato prendendo in considerazione volumi di fruizione del servizio che si prevedono in diminuzione rispetto al passato: nello specifico si presume di passare dai 440 pasti medi giornalieri consumati nel 2019 a poco più di 300 pasti medi

giornalieri, della cui fruizione non sussiste comunque alcuna garanzia, che verranno fruiti nell'arco di vigenza del nuovo contratto.

La previsione sopra formulata è stata determinata considerando:

- le ipotesi di evoluzione ed organizzazione del lavoro agile nell'ambito del Consorzio;
- la presenza media del 60% dei dipendenti in sede, per effetto dell'alternanza di giorni di lavoro agile a giorni di lavoro on site;
- un'affluenza media al servizio di mensa pari al 55% della popolazione aziendale presente nei locali.

Premesso quanto sopra, le caratteristiche complessivamente previste per l'Appalto sono volte a garantire:

- la qualità del servizio
- l'economicità per il Consorzio
- la sostenibilità dell'appalto per l'Operatore Economico

Inoltre, il nuovo servizio, giova sottolineare – sarà organizzato in piena aderenza ai riferimenti normativi in materia di Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP) e Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva (DM n. 65 del 10 marzo 2020), in particolare caratterizzandosi per i seguenti elementi innovativi e qualificanti:

- incremento e maggiore impiego dei prodotti biologici, o altrimenti qualificati, e relativo monitoraggio su base trimestrale (predisposizione report ed invio telematico a CSI-Piemonte);
- attuazione di un piano di contenimento degli sprechi alimentari (*es. family bag; donazione del cibo non servito ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale*);
- introduzione di misure per la prevenzione e contenimento dei rifiuti (*es. imballaggi derrate ed eliminazione materiali e confezioni monouso*);
- proposte per l'introduzione di servizi aggiuntivi quali, a titolo esemplificativo, il servizio dietetico nutrizionale (anche telematico) per la personalizzazione dei menù in riferimento, nuove modalità di rilevazione telematiche dei pasti (ad es. senza il passaggio fisico del badge), campagne di comunicazione rivolte all'utenza.

Per il resto, in analogia con le specifiche a tutt'oggi in essere, il servizio dovrà essere erogato nei giorni feriali, senza alcuna interruzione nel periodo estivo, e dovrà garantire la fruizione di un pasto completo nella fascia oraria giornaliera di erogazione del pasto (dal lunedì al venerdì dalle ore 12:00 sino alle ore 14:45).

Infine, a fronte del gradimento riscontrato da parte dei dipendenti fruitori del servizio di ristorazione, si confermano tre servizi, già previsti nel contratto di gestione ad oggi in essere:

- consegna su prenotazione di lunch box (cestini sostitutivi del pranzo) destinati agli utenti che desiderano consumare il pasto al di fuori della mensa aziendale

- consegna su prenotazione in azienda di un numero limitato di pasti per i colleghi con disabilità fisica, temporanea o permanente;
- diete specifiche per motivi di salute (es. regimi alimentari privi di glutine).

Si precisa, infine, che gli allestimenti e le attrezzature presenti nei locali di via Arnaldo da Brescia 5/d, - di proprietà del Consorzio - verranno concessi in comodato d'uso gratuito all'Appaltatore aggiudicatario dell'appalto per l'intera durata contrattuale, con l'obbligo di manutenzione e di provvedere, a proprie spese, all'eventuale integrazione e/o sostituzione, in caso di usura o malfunzionamento.

### 3. Durata e spesa prevista

Il contratto derivante dalla procedura in oggetto avrà decorrenza dalla stipula, o dall'esecuzione anticipata<sup>1</sup> dello stesso, sino allo scadere dei **36 mesi** decorrenti dal 1° febbraio 2022, fatto salvo il preventivo esaurimento dell'importo complessivo offerto dall'Aggiudicatario-

Il CSI-Piemonte si riserva inoltre la possibilità di:

- ricorrere al rinnovo del contratto con facoltà, per il CSI stesso, di rinegoziare, in senso migliorativo per quest'ultimo patti e condizioni, anche economiche, per ulteriori 18 mesi, fatto salvo il preventivo esaurimento dell'importo complessivo offerto dall'Aggiudicatario.
- ricorrere, alla scadenza del contratto iniziale o del rinnovo, o in caso di preventivo esaurimento dei rispettivi corrispettivi, alla proroga tecnica ex art. 106 c.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. per un periodo massimo di sei mesi.

#### 3.1 Prospetto economico complessivo dell'appalto

<b>A) Importo complessivo stimato per servizio</b>		Euro
A1)	Importo stimato per servizio ristorazione	1.408.678,00
<b>Totale A</b>		<b>1.408.678,00</b>

#### **B) Importo oneri relativi alla sicurezza derivanti da rischi da interferenza, non soggetti a ribasso**

B1)	Oneri per la sicurezza	6.500,00
<b>Totale B</b>		<b>6.500,00</b>

<b>Totale A + B</b>		<b>1.415.178,00</b>
---------------------	--	---------------------

#### **C) Somme a disposizione dell'Amministrazione**

C1)	Spese per pubblicità, contributo A.N.AC. (Autorità Nazionale Anticorruzione)	6.000,00
C2)	Importo rinnovo 18 mesi	721.897,00

<sup>1</sup> Ai sensi dell'art. 32, comma 13 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e dell'art. 8, c. 1 lett. a) del D. L. 76/2020, convertito in L. 120/2020

C3)	Oneri per la sicurezza rinnovo	3.350,00
C4)	Importo proroga tecnica 6 mesi	242.305 ,00
C5)	Oneri per la sicurezza proroga	1.100,00
C6)	IVA ed eventuali altre imposte	
C7)	IVA (al 22%) di A	309.909,16
C8)	IVA (al 22%) di B	1.430,00
C9)	IVA (al 22%) di C2	158.817,34
C10)	IVA (al 22%) di C3	737,00
C11)	IVA (al 22%) di C4	53.307,10
C12)	IVA (al 22%) di C5	242,00
	<b>Totale C</b>	<b>1.499.094,60</b>
	<b>Totale A + B + C</b>	<b>2.914.272,60</b>

<b>Valore dell'appalto</b>	<b>2.383.830,00</b>
----------------------------	---------------------

Il **valore dell'appalto** ex art. 35 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. è quindi pari ad **Euro 2.383.830,00** (oltre oneri di legge e spese per pubblicità e contributo A.N.AC), compresi oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza pari a complessivi Euro **10.950,00** (oltre oneri di legge), non soggetti a ribasso, dell'importo per il rinnovo e dell'importo previsto per la proroga tecnica ex art. 106 c.11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. -, salvo eventuali maggiori oneri come definiti preliminarmente alla stipula del contratto per mezzo di apposito DUVRI.

Gli importi indicati a titolo di corrispettivo contrattuale, di rinnovo e di proroga tecnica, sono da intendersi quali valori massimi stimati a consumo, rispetto ai quali non sussiste alcuna garanzia di completa fruizione, in quanto all'Appaltatore verrà riconosciuto solo il corrispettivo del numero di pasti effettivamente erogati.

Ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., nel corso dell'esecuzione dell'appalto il Consorzio si riserva la **facoltà di esercitare il quinto di legge** in aumento delle prestazioni fino alla concorrenza di un quinto dell'importo complessivo contrattuale che verrà determinato in esito all'aggiudicazione della procedura di gara in oggetto.

Per il calcolo del costo orario del personale impiegato dall'Appaltatore è stata utilizzata la tabella del Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali – "Costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo", riferita alla provincia di Torino attualmente in vigore.

Per i profili professionali sono stati utilizzati quelli previsti dall'attuale Appaltatore (mansione e livello), mentre per il numero di operatori (n. 2 Cuochi, 7 ASM e n. 1 impiegato di concetto) si è tenuto conto del significativo ridimensionamento del numero di fruitori del servizio rispetto a quello previsto nella precedente gara d'appalto (circa 1/3) e dalle specifiche prestazionali previste dal CSA predisposto. In fase progettuale del servizio, per i vari operatori, sono state previste 242,50 ore settimanali complessive.

n.	qualifica	livello	Ore di lavoro gg	N° gg settimana di lavoro	Settimana lavorate (Media)	Ore effettivamente lavorate annue	Costo medio orario	Costo annuale per ore lavorate	Ore settimana
1	CAPO CUOCO	4	8	5	48	1.920	€ 21,10	€ 40.512,00	40,00
1	AIUTO CUOCO	4	6,5	5	48	1.560	€ 21,10	€ 32.916,00	32,50
2	ASM	6S	5,5	5	48	2.640	€ 19,16	€ 50.582,40	55,00
5	ASM	6S	4	5	48	4.800	€ 19,16	€ 91.968,00	100,00
1	impiegato di concetto	5	3	5	48	720	€ 19,90	€ 14.328,00	15,00
						<b>11.640</b>		<b>€ 230.306,40</b>	242,5

Si precisa inoltre che sarà posto a base di gara il costo a pasto quantificato in **6,91** euro (oltre oneri di legge e di sicurezza derivanti da interferenza) ed una stima di **343.398 pasti complessivi** (equivalenti a circa 313 pasti medi al giorno).

Detto costo, stimato con l'ausilio di consulente esperto nel settore dell'appalto, tiene conto delle voci di costo in capo all'Appaltatore (costi derrate, personale, manutenzioni e generali) ed è in linea con le quotazioni di mercato della ristorazione collettiva aziendale.

Si specifica che sulla base del vigente Contratto Integrativo Aziendale, il costo del pasto quale derivante dalla presente procedura di gara sarà a carico di ciascun dipendente, per una quota parte attualmente definita nella misura di euro 1,51, mentre la restante quota sarà a carico del Consorzio.

Nel seguito ed ai fini della valutazione del dimensionamento economico del presente approvvigionamento si riporta il dettaglio dei costi sostenuti nell'ultimo triennio per il servizio di ristorazione aziendale

	2018	2019	2020
<b>costo a carico Azienda</b>	503.719,60	517.643,73	160.151,06
<b>costo a carico dipendenti e utenti convenzionati</b>	180.908,20	173.380,56	51.524,59
<b>costo ospiti</b>	2.316,38	2.070,16	531,35
<b>TOTALE</b>	<b>686.944,18</b>	<b>693.094,45</b>	<b>212.207,00</b>

#### **4. Fonti di finanziamento e Pianificazione aziendale**

L'importo previsto troverà copertura nelle previsioni di spesa 2022-2024 (e, nel caso di attivazione delle opzione di rinnovo e di proroga, anche degli anni 2025-26) della Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione".

L'approvvigionamento in oggetto è previsto nel "Programma biennale degli acquisti di beni e servizi 2021-2022"<sup>2</sup> del CSI Piemonte (Rif. CUI S01995120019201900100) per un importo netto complessivo di Euro 3.124.800,00 per un totale complessivo di 60 mesi.

Sulla base delle considerazioni sopraesposte in ordine alle previste mutate modalità di organizzazione lavorativa del Consorzio, si procede quindi con un approvvigionamento avente la medesima durata complessiva di 60 mesi, ma per un importo complessivo massimo stimato a consumo (comprensivo di oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza) pari ad **€ 2.383.830,00**.

#### **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](http://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 di sottoscrizione della presente nota, è risultato il seguente:

- sui cataloghi di Consip S.p.A. e della Città Metropolitana di Torino non è presente alcuna Convenzione, Accordo Quadro o Avviso avente ad oggetto il servizio oggetto di approvvigionamento;

In particolare, con riferimento a Consip S.p.A., si precisa che:

- per quanto concerne la "Vetrina del Sistema Dinamico di Acquisizione" della Pubblica Amministrazione (SDAPA), dalla consultazione dei Bandi pubblicati nel relativo portale ([https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/main/pa/strumenti/bandisda.jsp?orderBy=iniziativa&sort=asc&pagina=1&\\_element=paginazione&adfgem.enuld=4](https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/main/pa/strumenti/bandisda.jsp?orderBy=iniziativa&sort=asc&pagina=1&_element=paginazione&adfgem.enuld=4)) risulta presente il servizio oggetto d'appalto. Tuttavia detto strumento non sarà utilizzato in virtù della non sussistenza dell'obbligo di approvvigionamento mediante Consip e della non esperibilità della verifica dei parametri prezzo – qualità non presenti sullo strumento SDAPA. Sul catalogo di SCR-Piemonte S.p.A. è presente la "Convenzione per il servizio di ristorazione

---

<sup>2</sup> Deliberato dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 18 dicembre 2020 e del 27 maggio 2021

ospedaliera ed aziendale, a ridotto impatto ambientale, per le aziende del servizio sanitario della Regione Piemonte di cui all'art. 3 comma 1, lett. a) della L.R. 19/2007 e s.m.i." (gara 141-2017), ma non utilizzabile in quanto rivolta esclusivamente alle Aziende Sanitarie Piemontesi.

#### **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 delle disposizioni 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 la verifica preventiva di conformità. Verranno previste misure specifiche atte a garantire la sicurezza dei lavoratori e degli ambienti di lavoro.

#### **9. Conformità alle disposizioni ISO 22301:2019**

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione della norma ISO 22301:2019.

#### **10. Conformità alle disposizioni ISO 20000-1:2018**

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione delle disposizioni ISO 20000-1:2018.

#### **11. Conformità alle disposizioni in materia di protezione dei dati personali**

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

L'Appaltatore tratta i dati in qualità di autonomo titolare del trattamento. Si precisa potersi trattare nel caso di dati anagrafici, di contatto, relativi alla salute (es. intolleranze alimentari o problemi di salute che possano richiedere l'attivazione di diete speciali).

I dati possono riguardare sia il dipendente del Consorzio sia utenti esterni (ospiti istituzionali e/o utenti convenzionati per l'accesso al servizio).

#### **12. 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, si richiede di procedere all'affidamento mediante l'indizione di una gara europea, ai sensi degli articoli 58 e 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., tramite il sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sintel"<sup>3</sup>, da aggiudicare applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., secondo la seguente macro ponderazione:

---

<sup>3</sup> accessibile all'indirizzo internet [www.ariaspa.it](http://www.ariaspa.it) – rif. Legge Regione Lombardia 33/2007 e s.m.i.

<b>Valutazione tecnica</b>	Max 70 punti/100
<b>Valutazione economica</b>	Max 30 punti/100

Nel rispetto del principio della concorrenza e della massima partecipazione, potrà essere richiesto ai concorrenti il possesso di requisiti di capacità economico – finanziaria e/o tecnica professionale ex art. 83 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

In relazione alle disposizioni di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 50/2016 e. s.m.i., dato il carattere unitario del servizio, non è prevista la suddivisione in lotti in quanto, potrebbe rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico o troppo costosa, ovvero in considerazione del fatto che l'esigenza di coordinare i diversi operatori economici per i lotti potrebbe pregiudicare la corretta esecuzione dell'appalto.

Per l'approvvigionamento in oggetto, il **Responsabile Unico del Procedimento (RUP)**, individuato nel "Programma biennale degli acquisti di beni e servizi 2021-2022" e contestualmente nominato<sup>4</sup>, è Giovanni Rubino, Responsabile della Funzione Organizzativa "Personale, Organizzazione e Comunicazione" del Consorzio.

Al visto di

Funzione Organizzativa  
"Acquisti"  
(Barbara Gallizia)  
*Firmato digitalmente ai sensi  
dell'art. 20 del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.*

Funzione Organizzativa  
"Amministrazione, Finanza e Controllo"  
(Carlo Vinci)  
*Firmato digitalmente ai sensi  
dell'art. 20 del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.*

Alla firma di:

Il RUP  
Funzione Organizzativa  
"Personale, Organizzazione e Comunicazione"  
(Giovanni Rubino)  
*Firmato digitalmente ai sensi  
dell'art. 20 del D.Lgs. 82/2005 e s.m.i.*

---

<sup>4</sup> Deliberazione assunta dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 18 dicembre 2020