

PROVVEDIMENTO DI INDIZIONE

AFFIDAMENTO DIRETTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ DI GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE AZIENDALE DEL CSI-PIEMONTE (DC23_074_MEPA)

PREMESSE

Viste le motivazioni di cui all'Allegato 1 "Motivazioni dell'approvvigionamento" del 3 agosto 2023, ai sensi della normativa vigente in materia di appalti pubblici, si rende necessario procedere all'acquisizione del "Servizio di controllo della conformità di gestione dei servizi di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte", per un periodo di 36 mesi dalla data di stipula del Contratto, oltre all'eventuale rinnovo per ulteriori 12 mesi, dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, 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 14.100,00
	Totale A	Euro 14.100,00

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

B1	Oneri per la sicurezza da interferenza	Euro 250,00
	Totale B	Euro 250,00

	Totale A + B	Euro 14.350,00
--	---------------------	-----------------------

C) Somme a disposizione dell'Amministrazione

C1	Spese per contributo ANAC (<i>Autorità Nazionale Anticorruzione Vigilanza Contratti Pubblici</i>)	n.a.
C2	Importo stimato di spesa per eventuale rinnovo (12 mesi)	Euro 5.200,00
C3	Oneri per la sicurezza da interferenza di C2)	Euro 90,00
	IVA ed eventuali altre imposte:	
C4	IVA (<i>al 22%</i>) di A)	Euro 3.102,00
C5	IVA (<i>al 22%</i>) di B)	Euro 55,00
C6	IVA (<i>al 22%</i>) di C2)	Euro 1.144,00
C7	IVA (<i>al 22%</i>) di C3)	Euro 19,80
	Totale C	Euro 9.610,80

	Totale A + B + C	Euro 23.960,80
--	-------------------------	-----------------------

Il valore dell'appalto, ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 36/2023, comprensivo degli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso e dell'importo stimato di spesa per l'eventuale rinnovo, è pari a Euro 19.640,00 (oltre oneri di legge), salva un'eventuale diversa determinazione degli oneri derivanti da rischi di interferenza, come definiti per mezzo di apposito DUVRI¹.

Le prestazioni saranno riconosciute "a consumo" sulla base delle prestazioni richieste ed effettivamente svolte fino al raggiungimento dell'importo stimato di spesa, non vincolante per il Consorzio, sulla base degli importi unitari indicati nell'offerta presentata dall'Appaltatore.

DURATA

Il servizio di controllo della conformità di gestione dei servizi di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte oggetto del presente affidamento dovrà essere erogato per un periodo di 36 (trentasei) mesi a decorrere dalla data di stipula del Contratto.

Il CSI-Piemonte si riserva, inoltre, la facoltà di procedere al rinnovo del Contratto alla scadenza per un periodo di ulteriori 12 mesi alle medesime condizioni o con la facoltà, per il Committente stesso, di rinegoziare, in senso migliorativo per quest'ultimo, patti e condizioni, anche economiche.

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. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. 36/2023, si procede mediante affidamento diretto al Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino in quanto Operatore Economico altamente qualificato in grado di garantire le prestazioni oggetto del presente appalto, secondo le esigenze e le tempistiche del CSI Piemonte.

Si applica il criterio di aggiudicazione del minor prezzo ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D. Lgs. 36/2023.

L'acquisizione sarà gestita tramite il canale del Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione (MEPA) (Rif. "Procedura di acquisto tramite Trattativa diretta").

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 19 luglio 2022, è Antonello Ghisaura, in qualità di Responsabile della Funzione Organizzativa "Acquisti e Servizi aziendali" del Consorzio.

¹ Documento Unico di Valutazione dei Rischi (art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

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 del “Servizio di controllo della conformità di gestione dei servizi di ristorazione aziendale del CSI-Piemonte” a favore del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, per un periodo di 36 mesi a decorrere dalla data di stipula del Contratto, per un importo massimo stimato di spesa pari a Euro 14.100,00 (quattordicimilacento/00) (oltre oneri di legge), da esperirsi tramite il canale del Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione (MEPA) (Rif. “Procedura di acquisto tramite Trattativa diretta”).

Gli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso sono pari a Euro 250,00 (duecentocinquanta/00) (oltre oneri di legge), salva un’eventuale diversa determinazione degli stessi come definiti preliminarmente alla stipula del Contratto;

- autorizza la previsione, nel Contratto d’appalto derivante dal presente affidamento, di un’opzione di rinnovo – alle medesime condizioni o con facoltà, per il CSI-Piemonte, di rinegoziare, in senso migliorativo per quest’ultimo, patti e condizioni, anche economiche – per un periodo di ulteriori 12 mesi, entro l’importo massimo stimato di spesa pari a Euro 5.200,00 (cinquemiladuecento/00) (oltre oneri di legge), oltre oneri per la sicurezza da interferenza pari a Euro 90,00 (novanta/00) (oltre oneri di legge);
- approva il prospetto economico complessivo degli oneri necessari per l’appalto in oggetto;
- approva la documentazione della procedura: Capitolato Speciale d’Appalto – Requisiti Tecnici, Condizioni Particolari di Contratto.

Si allega:

- Motivazioni dell’Approvvigionamento della Funzione Organizzativa “Acquisti e Servizi aziendali” (Allegato 1)
- Capitolato Speciale d’Appalto – Requisiti Tecnici, Condizioni Particolari di Contratto (Allegato 2)

OMISSIS

Funzione Organizzativa
“Acquisti e Servizi aziendali”
(Antonello Ghisaura)

*Firmato digitalmente ai sensi
dell’art. 20 del d.lgs. 82/2005 e s.m.i.*

RdA	WBS	Codice Materiale CSI	CUI	Approvvigionamento continuativo
2023000414	G19-2104-SRVA-SVZZ - SRES	71241000-9-004	n.a.	SI

MOTIVAZIONI DELL'APPROVVIGIONAMENTO AFFIDAMENTO DIRETTO

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

Premessa

Il presente documento costituisce parte integrante e sostanziale del "progetto" di cui all'art. 41, comma 12, del D. Lgs. 36/2023, unitamente alla documentazione complessiva della procedura di approvvigionamento.

1. Oggetto

Il presente approvvigionamento ha ad oggetto l'acquisizione di un servizio specialistico per l'esecuzione di audit in ambito della sicurezza alimentare, per il monitoraggio dei servizi di ristorazione aziendale relativi a:

- mensa (asservita alla sede del Consorzio ed ubicata presso lo stabile di via Arnaldo 5/d);
- servizio vending (erogazione di prodotti alimentari mediante distributori automatici installati nelle sedi del Consorzio).

Il sistema di controllo consente la salvaguardia dei principi di sicurezza alimentare per gli utenti dei rispettivi servizi, il rispetto dei termini contrattuali in materia di qualità delle materie prime, igiene della produzione, adeguatezza della formazione igienico-sanitaria degli addetti, organizzazione dei flussi, ecc.

Il servizio avrà durata di 36 mesi a decorrere dalla data di stipula del Contratto.

Le attività si svolgeranno in base ad un cronoprogramma concordato tra le parti sulla base della specificità dei servizi.

Il Consorzio si riserva inoltre la facoltà di procedere al rinnovo del Contratto alla scadenza per un periodo di ulteriori 12 mesi alle medesime condizioni o con la facoltà, per il Committente stesso, di rinegoziare, in senso migliorativo per quest'ultimo, patti e condizioni, anche economiche.

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

La corretta gestione dei servizi di ristorazione comporta la messa in atto di controlli periodici (ispezioni, audit, campionamenti ed analisi microbiologiche, ...) atti a:

- tutelare la salute degli utenti e la sicurezza alimentare;

- verificare l'idoneità del Sistema di Autocontrollo adottato, in particolare, dal gestore della mensa aziendale;
- monitorare l'igiene della produzione, la qualità delle materie prime ed il livello qualitativo dei pasti erogati;
- controllare l'adeguatezza della formazione igienico-sanitaria degli addetti al servizio di ristorazione.

Per attuare questa attività di monitoraggio il CSI-Piemonte intende avvalersi della collaborazione di un Operatore Economico certificato per l'esecuzione di audit in ambito della sicurezza alimentare e con esperienza pluriennale nel settore.

L'attività di monitoraggio viene effettuata essenzialmente attraverso:

- ispezioni e audit periodici su base trimestrale nei confronti del Gestore del servizio di mensa aziendale e, eventualmente, presso i suoi stessi fornitori locali;
- campionamenti di prodotti alimentari e superfici per l'effettuazione di analisi microbiologiche;
- verifica dell'idoneità del Sistema di Autocontrollo adottato;
- verifica della corretta applicazione del progetto globale del servizio (come da capitolato speciale di appalto) e rispetto dell'offerta contrattualizzata;
- relazioni annuali di miglioramento gestionale, organizzativo e qualitativo del servizio ristorazione;
- indagine di *customer satisfaction* nei confronti degli utenti;
- approfondimenti della normativa del settore alimentare e conseguenti applicazioni nei servizi;
- verifiche sullo stato delle attrezzature e degli allestimenti della mensa aziendale e sul corretto svolgimento delle attività di manutenzione sulle stesse.

In considerazione dell'esigenza sopra descritta, per la presente acquisizione si intende procedere con l'affidamento diretto a favore del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino in quanto:

- Operatore economico specializzato che vanta un'esperienza pluriennale nei servizi di controllo delle conformità di gestione dei sistemi di ristorazione aziendale;
- ha manifestato interesse a svolgere l'attività in oggetto secondo le modalità e tempistiche richieste dal CSI Piemonte ed è disponibile a prendere in carico tempestivamente le attività oggetto di appalto;
- ha già svolto con buon grado di soddisfazione per il CSI Piemonte analogo servizio in anni passati;
- dispone dal 2001 del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 9001:2015, per "Progettazione ed esecuzione di audit in ambito della sicurezza alimentare. Progettazione ed erogazione di formazione in ambito della sicurezza alimentare";
- è conforme alla norma di riferimento dei laboratori di prova ISO 17025 ed è accreditato da ACCREDIA, l'Ente Italiano di Accreditamento dal 16 dicembre 1993 (numero accreditamento 0064).

3. Spesa prevista

Per l'approvvigionamento in oggetto si prevede un importo massimo stimato di spesa pari a **Euro 14.100,00** (oltre oneri di legge), oltre oneri per la sicurezza derivanti da interferenza non soggetti a ribasso pari a Euro **250,00** (oltre oneri di legge)

L'importo stimato di spesa per l'opzione di rinnovo per un massimo di ulteriori 12 mesi è pari a **Euro 5.200,00** (oltre oneri di legge), oltre oneri per la sicurezza derivanti da interferenza non soggetti a ribasso pari a Euro 90,00 (oltre oneri di legge).

Il valore complessivo del presente appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo, è pari a **Euro 19.300,00** oltre oneri di legge e oltre oneri per la sicurezza da interferenza complessivamente pari a **Euro 340,00** non soggetti a ribasso.

Le prestazioni saranno riconosciute "a consumo" sulla base delle prestazioni richieste ed effettivamente svolte fino al raggiungimento dell'importo stimato di spesa, non vincolante per il Consorzio, sulla base degli importi unitari indicati nell'offerta presentata dall'Appaltatore.

Tali importi sono stati stimati in base alle tariffe di mercato, al numero ed alla tipologia degli interventi considerando il fabbisogno ipotizzato previsto per l'intero periodo di riferimento del presente affidamento.

4. Fonti di finanziamento e Pianificazione aziendale

L'importo di spesa previsto trova copertura economica all'interno delle previsioni di spesa della Funzione Organizzativa "Acquisti e Servizi aziendali" del CSI-Piemonte.

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 ISO 50001:2018

Il presente approvvigionamento non rientra nell'ambito di applicazione delle disposizioni ISO 50001:2018.

8. Conformità alle disposizioni ISO 45001:2018

Il presente approvvigionamento risulta conforme alle disposizioni ISO 45001:2018 e non richiede verifica preventiva di conformità.

9. Conformità alle disposizioni ISO 14001:2015

Il presente approvvigionamento risulta conforme alle disposizioni ISO 14001:2015 e non richiede verifica preventiva di conformità.

10. Conformità alle disposizioni ISO 22301:2019

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

11. Conformità alle disposizioni ISO 20000-1:2018

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

12. 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 degli utenti del servizio in presenza di *incident* durante la fruizione del pasto e/o di informazioni riguardanti lo stato di salute degli utenti del servizio (es. applicazione regime dietetico speciale).

13. Giustificazione della richiesta

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. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. 36/2023, si richiede di procedere all'approvvigionamento in oggetto mediante affidamento diretto al Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, Operatore Economico altamente qualificato in grado di garantire le prestazioni oggetto del presente appalto, secondo le esigenze e le tempistiche del CSI Piemonte.

Il presente affidamento verrà formalizzato tramite il canale Consip del "Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA)" (Rif. "Procedura di acquisto

tramite Trattativa diretta”) in quanto, dalla consultazione del catalogo pubblicato nel relativo portale (www.acquistinretepa.it), in particolare all’interno del Bando “Servizi”, settore merceologico “Servizi di valutazione delle conformità” è disponibile la Categoria “Servizi di ispezione” alla quale è possibile ricondurre il servizio oggetto d’appalto.

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) – ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445 e s.m.i., consapevole delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, nonché delle conseguenze di cui all’art. 75, comma 1, del medesimo D.P.R., sotto la propria personale responsabilità ai fini di quanto previsto dall’art. 16 del D. Lgs 36/2023 e dall’art. 4.7 del Codice Etico del CSI-Piemonte – dichiara:

- di osservare il “Sistema integrato 231 – Anticorruzione e Trasparenza” del CSI-Piemonte, tra cui il Modello di Gestione, Organizzazione e Controllo ex D. Lgs. 231/01, il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza e il Codice Etico;
- che l’incarico ricevuto non coinvolge alcun proprio personale interesse, anche potenziale, ovvero di parenti, o affini entro il secondo grado, o del coniuge o di conviventi, oppure di persone con le quali ha rapporti di frequentazione abituale;
- di non avere comunque nessuna situazione di conflitto di interessi di cui all’art. 4.7 del Codice Etico;
- di segnalare, con le modalità previste dal Codice Etico, qualunque circostanza, anche sopravvenuta, che possa determinare l’insorgenza di un potenziale conflitto, in qualsiasi fase del procedimento, per tutta la durata dell’incarico.

Il presente documento viene sottoscritto dal Responsabile della Funzione organizzativa “Acquisti” per gli aspetti e per la correttezza dei passaggi endoprocedimentali di propria competenza.

Il RUP

**Funzione Organizzativa “Acquisti e Servizi aziendali”
(Antonello Ghisaura)**

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

**Funzione Organizzativa “Ufficio Tecnico e Servizi Aziendali”
(Sante Lorenzo Carbone)**

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

**Funzione Organizzativa “Acquisti”
(Barbara Gallizia)**

*Firmato digitalmente ai sensi
dell’art. 20 del d.lgs. 82/2005 e s.m.i.*