

PROVVEDIMENTO

DC24_076_MEPA

OGGETTO	SERVIZIO DI CATERING PER LA CONVENTION DEL CSI-PIEMONTE 2024 "ORIZZONTI"
DATA	8 ottobre 2024 (indicativamente dalle ore 17:15 alle 18:30 circa), presso il Centro Congressi Lingotto di Torino
APPALTATORE	VASTE' IMPRESA SOCIALE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE
TIPOLOGIA DI PROCEDURA	Affidamento diretto ai sensi della normativa in materia di appalti pubblici e, in particolare, dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. e del "Regolamento in materia di approvvigionamenti" del CSI-Piemonte, da esperirsi tramite il canale del Mercato Elettronico per la Pubblica Amministrazione (MEPA) (Rif. "Procedura di acquisto tramite Trattativa diretta")
VALORE APPALTO (oltre oneri di legge)	<p>Ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., il valore dell'appalto è pari a Euro 14.000,00, di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> Euro 14.000,00 (compresi costi stimati della manodopera pari a Euro 4.336,80 - fatto salvo quanto disposto ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.) per importo a base d'asta Euro 0,00 per oneri di sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso¹
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	Minor prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.
MOTIVAZIONI	Affidamento diretto a Vastè Impresa Sociale Società Cooperativa Sociale in quanto Operatore Economico qualificato nel settore della ristorazione, indicato dal Centro Congressi Lingotto come uno degli Operatori che abitualmente opera nella loro location e che, a seguito di preliminare verifica informale, si è reso disponibile a prendere in carico la gestione del servizio di catering per la Convention del CSI-Piemonte
REQUISITI	SI, possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali

¹ salva un'eventuale diversa determinazione degli oneri derivanti da rischi di interferenza, come definiti per mezzo di apposito DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi (art. 26, c. 3 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.)

RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO (RUP)	Anna Cavallo, in qualità di Responsabile della Funzione Organizzativa “Trasformazione Digitale” del CSI-Piemonte (rif. Provvedimento di nomina del Direttore Generale del 20 febbraio 2024)
APPROVAZIONI	<p>All’esito di preliminare verifica informale, il Responsabile della Funzione Organizzativa “Acquisti e Servizi aziendali”:</p> <ul style="list-style-type: none"> • autorizza il presente affidamento diretto per un importo complessivo pari a Euro 14.000,00 (inclusi costi della manodopera, oltre oneri di legge e oneri per la sicurezza da interferenza pari a Euro zero); • approva il prospetto economico complessivo degli oneri necessari per l’appalto in oggetto (vd. par. 3 delle “Motivazioni e Modalità dell’Approvvigionamento”); • approva la documentazione della procedura: Capitolato Speciale d’Appalto – Scheda Tecnica, Condizioni Particolari di Contratto
DATA	Vale la data della firma digitale del presente documento, ai sensi dell’art. 20 del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.

Allegati:

- “Motivazioni e Modalità dell’Approvvigionamento” della Funzione Organizzativa “Trasformazione Digitale” del 6 agosto 2024 (Allegato A)
- Capitolato Speciale d’Appalto – Scheda Tecnica, Condizioni Particolari di Contratto (Allegato B)

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.*

ESIGENZA	RdA	WBS	Codice Materiale CSI	CUI	Approvvigionamento continuativo
ES20210262	2024000425	M16-SCIN	55520000-1-000	n.a.	no

MOTIVAZIONI E MODALITA' DELL'APPROVVIGIONAMENTO**AFFIDAMENTO DIRETTO****SERVIZIO DI CATERING****PER LA CONVENTION DEL CSI PIEMONTE 2024 "ORIZZONTI"****Premessa**

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

1. Oggetto e Durata

Il presente affidamento ha come oggetto l'acquisizione del servizio di catering offerto a relatori, ospiti esterni e dipendenti in occasione della Convention del CSI, che si terrà l'8 ottobre 2024 presso il Centro Congressi Lingotto di Torino.

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

La Funzione Organizzativa "Marketing e Comunicazione" è impegnata nell'ideazione e organizzazione della 4^a Convention aziendale del CSI Piemonte, che si terrà l'8 ottobre 2024 presso l'Auditorium del Centro Congressi Lingotto di Torino, dalle ore 15 alle 17.30 circa.

Il titolo della Convention è "Orizzonti", ha l'obiettivo di presentare le nuove Linee strategiche 2025-2027 e condividere con tutto il personale i risultati ottenuti e tracciare la rotta del Consorzio nel mondo della tecnologia e dei servizi digitali. I temi su cui si focalizzerà l'evento sono: innovazione della PA, Next Gen Cloud, AI, sostenibilità.

La Convention coinvolge tutti i dipendenti del CSI e rappresentanti di istituzioni ed enti locali, università, mondo della ricerca e tessuto produttivo.

Il programma dei lavori prevede una parte introduttiva con i saluti istituzionali; un intervento ispirazionale basato sugli scenari fisici e mentali che la parola orizzonti evoca, proiettandoci verso l'esplorazione di spazi nuovi; l'intervento del Direttore Generale del CSI e, per concludere, un momento divulgativo e interattivo che coinvolga il pubblico sul tema dei lavori.

Al termine dei lavori, è previsto un momento di scambio e aggregazione (brindisi light) tra relatori, ospiti esterni (in rappresentanza di istituzioni, enti locali, università, mondo della ricerca e tessuto produttivo) e dipendenti del CSI.

Nel dettaglio il servizio di catering prevederà:

- aperitivo light in assortimento tra cui:
 - Parigini alle olive
 - Canapes mimosa
 - Golosini con vitello tonnato
 - Puffetti chiari con salsa all'aneto e salmone
 - Minitramezzini pollo sedano e maionese
 - Focaccia pomodoro speziato
 - Bocconcini di parmigiano,
 - bocconcini di toma della Valle di Lanzo e olive nazionali
 - Finger con insalata russa tradizionale
 - Finger con hummus di ceci e barbabietola
 - Finger con insalata di raviolini vegetariani e zucca
- vini e bevande:
 - Chardonnay brut metodo Martinotti Vallebelbo
 - Succhi di mela e arancia
 - Spritz con il vermut
- Allestimento: buvette e buffet con attrezzature di servizio zona sala 500, buffet laterale e due buffet in galleria Nizza, 3 buvette e tavoli di appoggio
- bicchieri in vetro e tovagliato
- personale di sala: 18 camerieri di servizio

In considerazione dell'esigenza sopra descritta è stato individuato come fornitore la Società Vastè Impresa Sociale, Operatore Economico qualificato indicato dal Centro Congressi Lingotto come uno degli operatori che abitualmente opera nella loro location e che a seguito di preliminare verifica informale si è reso disponibile a prendere in carico la gestione delle attività sopra descritte per la Convention del CSI Piemonte.

Per questo motivo, si intende procedere con l'affidamento diretto a favore della società Vastè Impresa Sociale.

3. Spesa prevista

L'importo complessivo a base d'asta per l'affidamento in oggetto è pari a **Euro 14.000,00** (comprensivo dei costi della mano d'opera non soggetti a ribasso pari a Euro 4.336,80 e oltre oneri di legge), oltre oneri per la sicurezza derivanti da interferenza pari a Euro 0,00).

L'importo è stato definito sulla base di una quotazione informale del Fornitore ed è stato calcolato tenuto conto del numero di 700 partecipanti previsti al brindisi e di un importo unitario pari a € 20 (oltre oneri di legge) a persona.

Il costo della manodopera per il servizio di catering è stato stimato sulla base del calcolo delle ore complessive previste per il presente approvvigionamento per i profili professionali (qualifica e livello) che si presume possano essere utilizzati per lo svolgimento del servizio (n. 2 Cuoco, 18 cameriere e n. 1 impiegato di concetto) (**rif. CCNL di riferimento:** dipendenti da aziende del settore pubblici esercizi,

ristorazione collettiva e commerciale e turismo”, riferita alla provincia di Torino attualmente in vigore)

n.	Qualifica persone dedicate al servizio	livello	n. Ore stimate annue	Costo orario per livello	Costo annuale stimato per ore lavorate
2	Cuoco	4	32	€ 21,10	675,20
18	Cameriere	5A	180	€ 19,90	3.582,00
1	impiegato di concetto	5A	4	€ 19,90	79,60
					4.336,80

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., i costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'Operatore Economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale

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 per servizio di catering (compresi costi stimati della manodopera pari a Euro 4.336,80 - fatto salvo quanto disposto ai sensi dell'art. 41, c. 14 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.)	Euro 14.000,00
Totale A		Euro 14.000,00

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 14.000,00
---------------------	--	-----------------------

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 (al 22%) di A1)	Euro 3.080,00
C3	IVA (al 22%) di B)	Euro 0,00
Totale C		Euro 3.080,00

Totale A + B + C		Euro 17.080,00
-------------------------	--	-----------------------

Il valore dell'appalto, ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., comprensivo degli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso, è pari a Euro 14.000,00 (oltre oneri di legge salva un'eventuale diversa determinazione degli oneri derivanti da rischi di interferenza, come definiti per mezzo di apposito DUVRI¹).

4. Fonti di finanziamento e Pianificazione aziendale

L'importo di spesa previsto trova copertura economica nella previsione di spesa 2024 della F.O. Trasformazione Digitale - Marketing e Comunicazione.

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 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.

7. 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. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., si darà avvio all'approvvigionamento in oggetto mediante affidamento diretto alla società Vastè Impresa Sociale.

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" del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, risulta la Categoria "Servizi di catering" alla quale è possibile ricondurre il servizio oggetto d'appalto.

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

Il Responsabile Unico del Progetto (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 s.m.i. 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 “Trasformazione Digitale”
(Anna Cavallo)

*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.*

Pubblicato il 13 settembre 2024