

DETERMINAZIONE PROT. 6KLAYOU3R DEL 12/08/2022

OGGETTO: HT_2022_126_Determina a contrarre per l'espletamento di una procedura ristretta ai sensi dell'art. 61 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. per l'affidamento del servizio di ristorazione e servizio di catering in favore della Fondazione Human Technopole.

CIG 9346437BCC

Il sottoscritto Iain Mattaj, in qualità di Direttore della Fondazione Human Technopole

Premesso che

1. l'art. 1, comma 116, della Legge 11 dicembre 2016, n. 232 istituisce la Fondazione Human Technopole;
2. la Fondazione HT si qualifica come un organismo pubblico e, pertanto, ai fini del proprio funzionamento e dello svolgimento dei propri compiti istituzionali, procede all'acquisizione di lavori, servizi e forniture in ottemperanza alle disposizioni del Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e ss.mm. (di seguito anche solo "Codice") e della normativa vigente in materia di appalti e contratti pubblici;
3. la Fondazione HT segue, per gli approvvigionamenti, il proprio regolamento HT/02.2021/09 Rev.2 I;
4. la Fondazione HT segue, per le politiche del personale, la propria procedura interna MC/03.2022/01 I;
5. nel piano del fabbisogno del personale approvato con delibera del Consiglio di Sorveglianza il 30 dicembre 2021, su proposta del Comitato di Gestione, è previsto che, nel biennio 2023-2024, l'organico della Fondazione avrà una consistenza media di 300 unità di personale dipendente e di altre 100 fra collaboratori e dottorandi;
6. la sede della Fondazione, Palazzo Italia, è stata acquistata in data 31 luglio 2020 con contratto REP. n. 4837/2429 e comprendeva nel prezzo di compravendita l'acquisto delle attrezzature industriali di cucina già installate al quarto piano dell'immobile;
7. a seguito del predetto atto di compravendita è stata incaricata, con ODA 156 del 21.09.2022, la Società Hostimpianti srl di redigere una perizia tecnica mirata all'individuazione dell'idoneità dei locali della cucina e di quelli a servizio della stessa;
8. in data 23.10.2020 è stata prodotta così la "Perizia Cucine Palazzo Italia", nella quale è

stato dichiarato che i locali visionati rispecchiano le caratteristiche tecnico/sanitarie per la conservazione, lavorazione e cottura degli alimenti risultando così conformi ad ospitare i locali a supporto delle attività del ristorante (deposito, magazzini ecc.);

9. il quarto piano di Palazzo Italia è coinvolto nell'intervento di generale rifunzionalizzazione del Palazzo, tuttora in corso, di cui alla procedura HT_2021_438 relativa all'affidamento dell'appalto integrato ai sensi dell'art. 59 del D.Lgs. 18.04.2016 n. 50 di progettazione definitiva ed esecutiva, coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione dei lavori di rifunzionalizzazione - CIG 9042900526;
10. contestualmente, i locali destinati alle cucine e quelli annessi sono attualmente soggetti ad interventi di manutenzione effettuati in esecuzione della Convenzione Servizi Dedicati, sottoscritta con Arexpo in data 13.12.2021, al fine di consentire alla Fondazione *"l'acquisizione di lavori, forniture e servizi dedicati all'insediamento del progetto di ricerca Human Technopole ed agli edifici di proprietà o in uso a Fondazione Human Technopole all'interno dell'area MIND in Milano"*;
11. in considerazione del succitato progressivo incremento di personale stimato per il biennio 2023 – 2024, ad esito degli interventi di cui sopra ricorreranno tutte le condizioni per l'avvio di un servizio di mensa e catering a cui destinare l'area cucine e i locali annessi di Palazzo Italia;
12. la data di messa a disposizione dei locali e delle cucine è stimata entro la prima settimana di novembre 2022;

Considerato che

- il dott. Marco Manzotti, in qualità di *Senior HR Advisor Admin, Pers. Wellbeing and Labour Relations* del Dipartimento *Human Resources*, ha espresso, mediante inserimento sul gestionale aziendale, la richiesta di approvvigionarsi di un servizio sostitutivo di mensa da erogarsi nei locali aziendali succitati, a favore del personale della Fondazione e dei collaboratori/studenti a cui viene garantito il servizio secondo i regolamenti e le procedure vigenti;
- la dott.ssa Marta Nathansohn, in qualità di *Coordinator* del Dipartimento *Communications* ha espresso, mediante inserimento sul gestionale aziendale, la necessità di avvalersi di servizi di ristorazione e catering per le attività pianificate di eventi di formazione e divulgazione della Fondazione Human Technopole, nonché di mettere a disposizione dei soggetti che potranno locare gli spazi a uso commerciale nella disponibilità della Fondazione;

- i fabbisogni espressi comprendono, in particolare, servizi di:
 - 1) preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti;
 - 2) allestimento, riordino, pulizia, sanificazione dei locali deputati all'erogazione del servizio;
 - 3) gestione informatizzata della prenotazione dei pasti e delle presenze mensa con apparecchiature informatiche a carico dell'Appaltatore;
 - 4) servizi di catering per conferenze, simposi e riunioni.

Visto che

- l'approvvigionamento delle prestazioni di cui ai fabbisogni espressi, come descritte al punto che precede, è contenuto nel piano biennale degli acquisti di forniture e servizi 2022/2023 approvato dal Consiglio di Sorveglianza con delibera del 30 dicembre 2021;
- il valore stimato dell'appalto al netto di IVA è pari ad **€ 1.434.000,00 (unmilionequattrocentotrentaquattromila/00)**;
- tale valore stimato tiene conto dell'importo totale massimo pagabile al gestore del servizio, compresa qualsiasi forma di eventuali opzioni o rinnovi;
- la somma prevista per l'acquisto del servizio in oggetto rientra nel budget approvato;
- la durata stimata dell'appalto è complessivamente stimata in 2 anni, ancorché l'affidamento potrà essere oggetto di rinnovo per 1 anno, ai sensi dell'art. 63, comma 5) del D. Lgs. 50/2016;
- l'appalto di cui trattasi, per propria natura, non può essere suddiviso in lotti;
- il subappalto è consentito ai sensi e per gli effetti e secondo le modalità disciplinate dall'art. 105 del Codice; ai sensi del comma 2 del precitato art. 105 del Codice si individuano le seguenti prestazioni oggetto del contratto di appalto **da eseguire a cura dell'aggiudicatario**:
 - preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti.

Sono, pertanto, **subappaltabili** le seguenti prestazioni e servizi accessori:

- trasporto dei pasti;
- allestimento, riordino, pulizia, sanificazione dei locali deputati all'erogazione del servizio;
- gestione informatizzata della prenotazione dei pasti e delle presenze mensa con apparecchiature informatiche a carico dell'Appaltatore;
- servizio catering.

La motivazione consiste nella necessità di avere un unico referente per l'intero processo di produzione e somministrazione dei pasti, per poter esercitare un maggior controllo del processo produttivo e avere maggiori opportunità di verifica in ordine alla regolare esecuzione del contratto;

Ritenuto che

- la graduatoria di merito sarà definita in ragione dei criteri di valutazione di seguito stabiliti:
 - punteggio tecnico di massimo **90 punti**
 - punteggio economico di massimo **10 punti**per un totale massimo previsto di **100 punti**;
- troveranno applicazione nella fattispecie i Criteri Ambientali Minimi aventi ad oggetto "Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui al D.M. 10.03.2020 pubblicato sulla G.U.R.I. 04.04.2020 n. 90;

Verificato che

- sotto il profilo del rischio interferenziale, nell'esecuzione del presente appalto, a norma del D.Lgs. n. 81/2008, è necessaria la redazione del DUVRI;

Visto

- l'art. 61 del D.Lgs. n. 50/2016;

DETERMINA

- 1) di procedere all'acquisizione del servizio in oggetto attraverso l'esperimento di una procedura di gara da svolgersi secondo le modalità di seguito indicate:
 - procedura ristretta ai sensi dell'art. 61 del D.Lgs. n. 50/2016;
 - criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2, D.Lgs. n. 50/2016, secondo quanto di seguito indicato:
 - Offerta Tecnica: **90 punti**
 - Offerta Economica: **10 punti**
- 2) di procedere ad affidamento mediante lotto unico, atteso che il servizio, per propria natura, non può essere suddiviso in più lotti;
- 3) di espletare la procedura tramite la piattaforma elettronica nella disponibilità della Fondazione HT;
- 4) di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul sito istituzionale dell'Ente al fine di garantire la conoscenza del provvedimento e dare attuazione alle forme di pubblicità prescritte dall'art. 29 del Codice;
- 5) di dare atto che ai sensi della Legge n.136/2010 e D.L. n.187/2010, nonché della

determinazione n.8/2010 AVCP, il codice C.I.G. relativo al seguente affidamento è il seguente **9346437BCC**;

- 6) di dare atto che il Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del Codice e della L. n. 241/1990 è il Dott.Giovanni Selmi;
- 7) di costituire ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016 in riferimento al ruolo e alle funzioni del RUP negli appalti e nelle concessioni e dalle linee guida ANAC n. 3 del 11 ottobre 2017, ai fini della valutazione della sola documentazione amministrativa, il seggio di gara della procedura in oggetto nei seguenti termini:
 - *Presidente e RUP*: Giovanni Selmi
 - *Supporto al RUP*: Tiziana Barile, Alessia Raboni
- 8) di riservarsi la nomina della Commissione aggiudicatrice successivamente al termine di presentazione delle offerte.

**Il Direttore
Iain Mattaj**

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate

Dott. Nando Minnella

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate