

DELIBERAZIONE A CONTRARRE AI SENSI DELL'ART. 32, C. 2 DEL D.LGS. N.

50/2016 smi

FORNITURA

Firenze li, 18/09/2018

All'Ufficio Appalti

Da compilare e firmare il Responsabile Unico del procedimento allegando:

- specifiche tecniche Ufficio Richiedente ed eventuali preventivi richiesti protocollati,
- eventuale analisi costi/benefici che illustri tutte le alternative ivi compresa l'opzione zero
- Capitolato Tecnico

Il Responsabile Unico del Procedimento

VISTO il d.lgs. 50/2016 e in particolare il comma 2 dell'art. 32

VISTO l'art. 36 del D.Lgs 50/2016 "Codice degli appalti in vigore dal 19.04.2016";

VISTO il Regolamento Economico di MERCAFIR S.C.P.A.

RICHIAMATO l'art. 36 comma 2 lettera a (per affidamenti diretti di importo inferiore a € 40.000,00, obbligo di adeguata motivazione nel caso di affidamento diretto)

NEL RISPETTO dei principi di trasparenza, rotazione, parità di trattamento

RILEVATA l'esigenza di indire la procedura **per l'acquisizione DI MATERIALE DI MESTICHERIA.**

Anno di competenza 2018

Per questa procedura ai sensi dell'art. 31 il RUP nominato dal Presidente è Pierpaolo De Paoli .

DECRETA

Art. 1. Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Art. 2. **Si delibera l'avvio delle procedure di acquisizione in economia per quanto sopra indicato**

Art. 3. L'importo di spesa presunto (iva esclusa) **ammonta a € 555,00 split payment.**

Art. 4. L'ACQUISTO SOPRA SPECIFICATO dovrà essere realizzata **entro URGENTE gg.** lavorativi decorrenti dalla stipula del contratto/ordinativo con l'aggiudicatario. L'offerta richiesta dovrà essere comprensiva di eventuali costi di trasporto e dei costi aggiuntivi di consegna.

Art. 5. Il criterio di scelta del contraente è quello:

- o dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 c. 2 del D.Lgs. 50/2016 e successive modifiche e integrazioni, (elencare nel Capitolato i parametri di scelta)

del prezzo più basso, ai sensi art. 95 c. 4 del D.Lgs. 50/2016

Art. 6. DISPONE l'avvio della procedura di AFFIDAMENTO

- Affidamento diretto a cura del RUP art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016

ALTILIO - MATERIALE IMMEDIATAMENTE DISPONIBILE PER URGENZA LAVORO DI RIPRISTINO SOLUZIONI DI CONTINUITA' DELLA BALZA LAVABILE E IMBIANCATURA LOCALI CUCINA E LAVAGGIO MENSA EDIF. G3 COME DA PRESCRIZIONE ASL ALLEGATA.

- Affidamento diretto con richiesta di preventivi art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016**
(Elencare ditte a cui richiedere offerta, qualora non ci siano iscritti nell'Albo Fornitori per la categoria di cui alla presente RDA dovrà essere preventivamente effettuata una manifestazione di interesse)
- Affidamento con procedure attraverso un mercato elettronico (specificare quale) come previsto art. 36 comma 6 D. Lgs. 50/2016
- Procedura in economia - procedura negoziata con o senza pubblicazione del bando (Seduta pubblica) come previsto art. 36 comma 2 let.b) D. Lgs. 50/2016 (40.000,00/150.000,00)



Operatori economici scelti dal R.U.P.	p.iva (compilare sempre anche in caso di affidamento diretto) ..	MAIL /PEC/
FERRAMENTA ALTILIO SRL	04720600487	ferramentaaltilio@pec.it

Nel caso non ci siano operatori economici iscritti all'Albo Fornitori si chiede di fare un'indagine telefonica o indagine conoscitiva di mercato al fine di trovare ditte idonee a formulare l'offerta.

Art. 7. Ulteriori dettagli tecnici saranno forniti agli Operatori Economici dal Servizio in Epigrafe. In allegato alla presente : Specifiche Acquisti forniture – Capitolato tecnico accordo quadro fornitura materiali elettrici

Il Responsabile Unico del Procedimento (nominato come da Atto di delega funzioni del 09/09/14)

PIERPAOLO DE PAOLI

RISERVATO ALL'UFFICIO SICUREZZA

PRIMA DELL'AVVIO DELL'INDAGINE DI MERCATO, SENTITO IL PARERE DEL RSPD DELLA SEZIONE, SI VALUTA LA PRESENZA DI RISCHI DA INTERFERENZE COME SEGUE:

- NO - SI

INOLTRE SI VALUTANO I COSTI DELLA SICUREZZA COSI' COME:

- NO In relazione a questa Richiesta le misure di sicurezza relative all'eliminazione o alla riduzione dei rischi non comportano costi della sicurezza che, pertanto, sono pari a zero.

- SI oneri per la sicurezza previsti €

(nel caso di risposta affermativa l'Ufficio Sicurezza sarà Responsabile della documentazione da fornire agli Operatori Economici)

Firma R.S.P.P.

Riservato UFFICIO APPALTI

RICHIESTA DI ACQUISTO N. 406

Del 18/09/2018

CIG Z5524F50E4

CUP (eventuale)

Verificato quanto sopra si specifica che l'Impresa aggiudicataria sarà individuata mediante l'espletamento di apposita procedura (evidenziare la procedura scelta dal RUP):

- Affidamento diretto a cura del RUP art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016
- Affidamento diretto con richiesta di preventivi art. 36 comma 2 lett. a del D. Lgs. 50/2016 ditte invitate

Nome Operatore economico.....	Partita IVA.....	FAX O PEC.....
FERRAMENTA ALTILIO SRL	04720600487	ferramentaaltilio@pec.it

- Affidamento con procedure attraverso un mercato elettronico (specificare quale)..... come previsto art. 36 comma 6 D. Lgs. 50/2016 (specificare se ODA O RDO) NEL CASO DI RDO compilare il format sopra con specifiche dei fornitori invitati o allegate schema excel
- Procedura in economia (tempistica minima per affidamento 45 giorni – Seduta pubblica) come previsto art. 63 D. Lgs. 50/2016 compilare il format sopra con specifiche dei fornitori invitati o allegate schema excel
- Procedura negoziata ai sensi art. 36 D. Lgs. 50/2016

Il contraente sarà scelto in base a

- Offerta economicamente più vantaggiosa
- Prezzo più basso

DATO ATTO che:

- in merito alla regolarità contributiva della Ditta affidataria, è stato acquisito apposito DURC on-line;

- il pagamento verrà effettuato previa verifica dell'esatto adempimento della prestazione, esclusivamente con le modalità di cui all'art. 3 Legge n. 136/2010 (tracciabilità dei flussi finanziari) con bonifico bancario, entro 60 giorni dalla presentazione di regolare fattura;

si rileva che:

- sono in corso le verifiche in ordine ai requisiti ed alle dichiarazioni rese dai rappresentanti della Ditta suddetta e si stanno acquisendo le relative certificazioni attestanti il possesso dei requisiti di legge;

SI DA' ATTO che

MERCAFIR S.C.P.A.

- il contratto verrà stipulato mediante corrispondenza, secondo l'uso del commercio, consistente in un apposito scambio di lettere, anche via PEC, ai sensi dell'art. 32 - comma 14 - D. Lgs.vo n. 50/2016;

-- al presente affidamento si applicano, le norme di cui al modello di organizzazione e controllo ai sensi del D. Lgs.vo n. 231/2001 e al codice etico pubblicato sul sito istituzionale di Mercafir S.C.p.A..

Pubblicazione sul sito della documentazione SI

Firma Responsabile Ufficio Appalti _____

AUTORIZZAZIONE ALL'ACQUISTO

Firenze lì, / /

Firma autorizzativa SPESA

Il Presidente

Le firme, sono state apposte sull'originale del presente atto e la presente determinazione è conservata in originale negli archivi di Mercafir scpa .

SPECIFICHE TECNICHE RICHIESTA DEL 18/09/2018

Si richiede acquisto della seguente FORNITURA

MESTICHERIA

DESCRIZIONE	Q.TA'	IMPORTO
FONDO RIEMPITIVO GRIP 025 LT 15	2	100,00
SPARTITRAFFICO LT.2,5	7	259,00
SMALTO MURALEM LT 10	2	196,00

TOTALE IMPORTO PRESUMIBILE/BASE D'ASTA

555,00 €

(Eventuale giustificativo in caso di proposta affidamento fornitore unico)

Consegna entro: URGENTE GG

**Firma Ufficio Richiedente
PIERPAOLO DE PAOLI**

Allegati:



DIPARTIMENTO DELLA PREVENZIONE

AREA FUNZIONALE SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
UFC Sanità Pubblica Veterinaria e sicurezza Alimentare "Firenze"

Responsabile Dr. Luca Cianti

UFS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare "Zona Firenze"

Responsabile: Dr. Stefano Bonfigli

Sede: Firenze, Via di San Salvi, n° 12 palazzina 2A Tel. 0556933350 3512 fax 055 6933414

Email: sicurezza.alimentare.firenze@asf.toscana.it PEC: sicurezza.alimentarefirenze@postacert.toscana.it

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018

sezione A

Ai sensi dell'art 9 Reg. CE 882/04;

In data 17/07/2018 dalle ore 08.00 alle ore 10.30 e in data 28/08/2018 dalle ore 09.15 a seguire i sottoscritti TTP Dr Marco Nasali e Gianluca Banchi incaricati ad eseguire controlli ufficiali ai sensi del Reg. CE n. 882/04 si sono recati presso l'impresa di seguito identificata al fine di procedere al controllo ufficiale, i cui risultati sono evidenziati in questa relazione.

IMPRESA / AZIENDA (rag.soc.) Aliante catering ed eventi Srl (insegna) Mensa self service

Sede operativa Firenze piazza Artom 12 Mercafir

sede legale via Ponte alle Mosse 122 Firenze C. F./P.IVA 06181090488

tipo di attività mensa (anche in funzione p.to 6 valutazione rischio)

numero complessivo addetti 6 (p.to 3 valutazione del rischio)

tell/fax* 3356693300 email info@alianteristorazione.it PEC aliante@legalmail.it

Titolare / Legale Rappr.: Liverani Carolina nato a Firenze il 10/05/1962 Residente a Sesto F.no in viale Ariosto 711 CF* _____

Operatore del settore alimentare (O.S.A) Aspettati Francesco nato a Firenze il 21/03/1960 Residente a Firenze on via vespasiano da Bisticci 19 estremi della delega del 01/08/2018 regolarmente firmata dai contraenti _____

Presente all'accertamento Aspettati Francesco nato a Firenze il 21/03/1960 Residente a Firenze on via vespasiano da Bisticci 19 qualifica OSA

Motivo del controllo Programma 2018 Controllo Ufficiale 852/04

Obiettivi specifici Conformità alle criteri di Sicurezza Alimentare

METODI E TECNICHE DI CONTROLLO applicati: (comma 1 art. 10 Reg CE 882/04)

Verifica Ispezione Sorveglianza Monitoraggio Audit* Campione di _____
n° _____ del ____/____/____

Il Controllo Ufficiale è stato svolto con le modalità e le attività previste al comma 2 art. 10 Reg CE 882/04

Documentazione utilizzata SCIA del 16/07/2018 cod pratica 16072018-1708

Strutture controllate: cucina e lavaggio, sala somministrazione, deposito (piano primo) magazzini servizio igienico del personale (piano terreno)

L'attività rientra nel campo di applicazione del D.Lgs. 19/11/08 n.194: SI NO in caso affermativo si informa che: il costo delle attività di controllo successivo a non conformità/inadeguatezze (verifica prescrizioni, campionamenti ecc.) accertate sarà a totale carico dell'OSA a norma dell'art 28 Reg 882/04.

Il Controllo è effettuato su mandato di _____, pertanto Il costo dell'intervento è a carico totale dell'OSA a norma dell'art 28 Reg 882/04.

Risultanze C= Conforme; IN= Inadeguato; NC= Non Conforme

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018

sezione B

Ai sensi dell'art 9 Reg.CE 882/04;

N°	Riferimento Normativo	Elementi oggetto del controllo	RILIEVI	RISULTANZE		Tempi di assegnamento (entro il quale si procede al corso del controllo)	Ritirati o in via di valutazione Successive
				C	IN NC		
1	Reg. CE 852/04 Art. 6 comma 2	DIA - NOTIFICA	Titolo autorizzativo di cui dispone l' OSA	X			

ai sensi dell'art. 54 comma 2° lettera a) Reg. CE 882/2004 - art. 6 comma 7 e 8 D.Lgvo 193/2007

PRESCRIZIONE

Condizioni generali strutturali, igienico-sanitarie (2)°

Pre-requisiti strutturali

2.1	Reg. CE 852/04 All II Cap. I	CONDIZIONE E DISPOSIZIONE LOCALI	2.1 si rilevano diffuse soluzioni di continuità nel pavimento, balza lavabile e imbiancatura delle pareti e soffitti di cucina, lavaggio al piano primo	X		30 gg quindi entro 27/09/18	
2.2	Reg. CE 852/04 ALL. II, Cap I	LOCALI PER IGIENE DEL PERSONALE	2.2 Sufficienti servizi igienici e (se necessario) spogliatoi destinati esclusivamente al personale ; si rileva che un cassone a cacciati acqua del bagno disabili non funziona correttamente	X		30 gg quindi entro 27/09/18	
2.3	Reg. CE 852/04 ALL. II, Cap II	LOCALI DI MANIPOLAZIONE	2.3 I due lavamani risultano non perfettamente funzionanti e per pavimenti e pareti vedi punto 2.1	X		30 gg quindi entro 27/09/18	
2.4	Reg. CE 852/04, ALL. II, Cap VII	RIFORMAMENTO IDRICO	2.4 Sistema e metodi di approvvigionamento di acqua potabile a) Acquedotto pubblico	X			

Condizioni igienico sanitarie

2.5	Reg. CE 852/04, All II, Cap V	CONDIZIONI ATTREZZATURE E/IMPIANTI	2.5.1 Appropriate condizioni di pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e attrezzature. con particolare riferimento alle superfici destinate al diretto contatto con gli alimenti (piani di lavoro, taglieri, coltelli,ecc) e quelle dalle quali potrebbero derivare contaminazioni all'alimento (filtri cappe aspiranti, interno frigoriferi e armadiature per la conservazione degli utensili puliti); constatata l'integrità e funzionalità degli infissi e delle attrezzature (cappa aspirante della cucina,	X			
-----	-------------------------------	------------------------------------	---	---	--	--	--

MOD_SA_78 Rev.3 del 18.02.2015

Risultanze C= Conforme; IN= Inadeguato; NC= Non Conforme

RELAZIONE CONTROLLO UFFICIALE nr. 746977 del 17/07/2018

Sezione B

Al sensi dell'art 9 Reg. CE 882/04;

N°	Riferimento Normativo	Elementi oggetto del controllo	RILIEVI	RISULTANZE			Tempi di esecuzione (minuti) o Rilevato nel corso del controllo	Rinvii o g valute (azioni Successive)
				C	IN	NC		
1	Reg. CE 852/04 Art. 6 comma 2	DIA - NOTIFICA	Titolo autorizzativo di cui dispone l' OSA	X				

Condizioni generali strutturali, igienico-sanitarie (2)°

Pre-requisiti strutturali							
2.1	Reg. CE 852/04 All II Cap. I	CONDIZIONE E DISPOSIZIONE LOCALI	2.1 si rilevano diffuse soluzioni di continuità nel pavimento, balza lavabile e imbiancatura delle pareti e soffitti di cucina, lavaggio al piano primo	X		30 quindi entro 27/09/18	
2.2	Reg. CE 852/04 ALL. II, Cap I	LOCALI PER IGIENE DEL PERSONALE	2.2 Sufficienti servizi igienici e (se necessario) spogliatoi esclusivamente al personale ; si rileva che un cassone a cacciati acqua del bagno disabili non funziona correttamente	X		30 quindi entro 27/09/18	
2.3	Reg. CE 852/04 ALL. II, Cap II	LOCALI DI MANIPOLAZIONE	2.3 I due lavamani risultano non perfettamente funzionanti e per pavimenti e pareti vedi punto 2.1	X		30 quindi entro 27/09/18	
2.4	Reg. CE 852/04, ALL. II, Cap VII	RIFORNIMENTO IDRICO	2.4 Sistema e metodi di approvvigionamento di acqua potabile a) Acquedotto pubblico		X		

Condizioni igienico sanitarie

2.5	Reg. CE 852/04, All II, Cap V	CONDIZIONI ATTREZZATURE E/IMPIANTI	2.5.1 Appropriate condizioni di pulizia, sanificazione e manutenzione degli impianti e attrezzature. con particolare riferimento alle superfici destinate al diretto contatto con gli alimenti (piani di lavoro, taglieri, coltelli,ecc) e quelle dalle quali potrebbero derivare contaminazioni all'alimento (filtri cappe aspiranti, interno frigoriferi e armadiature per la conservazione degli utensili puliti); constatata l'integrità e funzionalità degli infissi e delle attrezzature (cappa aspirante della cucina,	X			
-----	-------------------------------	------------------------------------	---	---	--	--	--