

Costituita con DPGR n.62 del 28 dicembre 2023
Sede legale: via Venezia n.16 - 15121 Alessandria. Codice fiscale/Partita IV: 01640560064.
Telefono: (0131) 206111- www.ospedale.al.it
info@ospedale.al.it – asoalexandria@pec.ospedale.al.it (solo certificata)

DELIBERA DEL DIRETTORE GENERALE N. 0000441 del 03/09/2025

Struttura: Processi Amministrativi Generali e di Approvvigionamento

Oggetto:

CONFERIMENTO CON MODALITA' "IN HOUSE" DELL'INCARICO DI PROGETTAZIONE ED ESECUZIONE LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE ED ADEGUAMENTO DEL CENTRO COTTURA E MENSA (DEGENTI E DIPENDENTI) DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA AD AMOS S.C.R.L. E ADOZIONE PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI.

IL DIRETTORE GENERALE (*)

Alpe Valter

L'Estensore: **Miglietta Gianluca**

Data 07/08/2025

Il Dirigente e/o il Responsabile del procedimento con la sottoscrizione della proposta, a seguito dell'istruttoria effettuata, attestano che l'atto è legittimo nella forma e nella sostanza.

Il Responsabile del Procedimento: **Miglietta Gianluca**

Data 07/08/2025

Il Responsabile Struttura Proponente: **Ferrando Fabrizio**

Data 11/08/2025

Direttore Amministrativo: **Corona Massimo**

Data 20/08/2025

Direttore Sanitario: **Bernini Luciano**

Data 25/08/2025

Proposta: 0000473 del 07/08/2025

Hash proposta: b1f6e6ccf0f7dba3ea4d068faa19b28ddd155259ae1758919dad318a715bb2e2

OGGETTO: CONFERIMENTO CON MODALITA' "IN HOUSE" DELL'INCARICO DI PROGETTAZIONE ED ESECUZIONE LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE ED ADEGUAMENTO DEL CENTRO COTTURA E MENSA (DEGENTI E DIPENDENTI) DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA AD AMOS S.C.R.L. E ADOZIONE PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Valter ALPE
nominato con DGR n. 26-656 del 23.12.2024

VISTO il D.Lgs. n.502/1992 e s.m.i.;

LETTA E VALUTATA la proposta allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale con la quale si propone l'adozione dell'atto deliberativo di cui in oggetto;

PRESO ATTO che il soggetto proponente ed il responsabile del procedimento attestano la legittimità e la regolarità formale e sostanziale della citata proposta;

RITENUTO di condividere la sopra richiamata proposta, recependola integralmente, nei termini e per le motivazioni in essa indicate;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore Sanitario e del Direttore Amministrativo, ciascuno per quanto di competenza

D E L I B E R A

1. di prendere atto ed approvare la proposta di conferimento (con modalita' "in house") dell'incarico di progettazione ed esecuzione lavori di ristrutturazione ed adeguamento del centro cottura e mensa (degenti e dipendenti) dell'A.O.U. di Alessandria ad AMOS srl sulla base della proposta di unificazione dei Centri di Cottura siti presso l'ASL di Asti e l'AOU di Alessandria, formulata con nota prot. nr. 5349-2025 del 14.05.2025, allegata al presente provvedimento, per un importo complessivo presunto pari a Euro 713.000,00 quantificato nello studio di fattibilità;
2. di precisare che la suddetta previsione di spesa relativa agli investimenti necessari per l'esecuzione dell'intervento di ristrutturazione sarà restituita ad AMOS sulla base di un piano di ammortamento che sarà definito a seguito dell'approvazione degli elaborati progettuali e dell'espletamento delle procedure di gara occorrenti per l'acquisizione delle attrezzature ed arredi da parte della suddetta società in house;
3. di evidenziare che la realizzazione dell'intervento oggetto del presente provvedimento consentirà di efficientare il processo di preparazione dei pasti e di effettuare una serie di opere di ampliamento e messa a norma edile/impiantistica nell'attuale locale cucina presso il P.O. "SS. Antonio e Biagio" di Alessandria;
4. di precisare che il costo per la realizzazione dei lavori di ristrutturazione ed adeguamento in oggetto, quantificato da AMOS Srl nello studio di fattibilità in complessivi Euro 713.000,00,

risulta congruo in base all'analisi "costi/benefici" della proposta progettuale, allegata al presente provvedimento (con particolare riferimento a: coordinamento del servizio, attività di logistica e veicolazione, acquisizione di nuovi arredi ed attrezzature, verifiche di conformità di esecuzione), nonché in linea con i prezzi di riferimento indicati da A.N.A.C. per il servizio di ristorazione (aggiornati a luglio 2025), secondo quanto previsto dall'art. 9 del decreto-legge 24 aprile 2014 n. 66 in materia di razionalizzazione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni e prezzi di riferimento;

5. di trasmettere il presente provvedimento alla S.C. Direzione Medica dei PP.OO. ed alla S.C. Tecnico ed efficientamento energetico, per gli adempimenti di competenza;
6. di evidenziare che per quanto concerne l'applicazione dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., all'integrazione del servizio oggetto del presente provvedimento si procederà, ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, del Decreto stesso, all'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze che verrà notificato ad AMOS in fase di stipula;
7. di dare atto che, ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs. n. 36/2023, gli atti connessi alle procedure di affidamento dei servizi in house sopra indicati saranno pubblicati e aggiornati, in conformità alle disposizioni di cui al D. Lgs. 04/03/2013 n. 33, sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente";
8. **di autorizzare e dichiarare l'immediata esecutività della presente deliberazione, prevista dall'art. 28 comma 2 della L.R. n.10 del 24.1.1995, sussistendo le condizioni di cui all'art.134 del D.Lgs. n.267 del 18.8.2000, al fine di conferire l'affidamento in house dell'incarico di progettazione ed esecuzione lavori di ristrutturazione ed adeguamento del centro cottura e mensa (degenti e dipendenti) dell'A.O.U. di Alessandria.**

IL DIRETTORE GENERALE

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO

IL DIRETTORE SANITARIO

OGGETTO: CONFERIMENTO CON MODALITA' "IN HOUSE" DELL'INCARICO DI PROGETTAZIONE ED ESECUZIONE LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE ED ADEGUAMENTO DEL CENTRO COTTURA E MENSA (DEGENTI E DIPENDENTI) DELL'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA AD AMOS S.C.R.L. E ADOZIONE PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI.

Struttura proponente: S.C. Processi Amministrativi Generali e di Approvvigionamento

VISTO il D.Lgs. 165/2001 e s.m.i.;

VISTO il vigente Atto Aziendale;

VISTO il regolamento vigente che disciplina le competenze per l'adozione degli atti amministrativi,

VISTA la Procedura Aziendale P07 in materia di approvvigionamenti e la Procedura Aziendale P27 "Adozione deliberazioni e determinazioni dirigenziali";

VISTO il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici";

VISTO il D.Lgs. n. 209 del 31/12/2024) recante "Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36";

VISTO la Deliberazione n. 202 del 31.03.2025 ad oggetto: "PRESA D'ATTO ED APPROVAZIONE BUDGET DI SPESA E SCHEDE DI COMMESSE RELATIVI A SERVIZI DIVERSI AFFIDATI CON MODALITA' IN HOUSE AD AMOS S.C.R.L. PRESSO L'AZIENDA OSPEDALIERO UNIVERSITARIA DI ALESSANDRIA PER L'ANNO 2025 E PROVVEDIMENTI CONSEGUENTI";

VISTA la Deliberazione DG nr. 205 del 16/04/2025 ad oggetto: "Budget provvisorio di spesa per l'anno 2025" e la successiva deliberazione n. 295 del 29/05/2025 di "aggiornamento budget provvisorio di spesa anno 2025";

RICHIAMATI:

- l'art. 7, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023 che introduce il principio di auto-organizzazione amministrativa prevedendo che ogni ente disponga della massima autonomia nello stabilire le modalità attraverso cui garantire l'esecuzione di lavori o la prestazione di beni e servizi;
- l'art.7, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023 che prevede che le stazioni appaltanti possano affidare direttamente a società in house lavori, servizi o forniture, nel rispetto dei principi di cui agli articoli 1, 2 e 3 mediante provvedimento motivato in cui diano conto dei vantaggi per la collettività, delle connesse esternalità e della congruità economica della prestazione, anche in relazione al perseguimento di obiettivi di universalità, socialità, efficienza, economicità, qualità della prestazione, celerità del procedimento e razionale impiego di risorse pubbliche;
- l'art. 3 lett. e) dell'allegato I.1 al D.Lgs. 36/2023 che definisce come «affidamento in house», l'affidamento di un contratto di appalto o di concessione effettuato direttamente a una persona giuridica

di diritto pubblico o di diritto privato definita dall'articolo 2, comma 1, lettera o), del testo unico in materia di società a partecipazione pubblica, di cui al decreto legislativo 19 agosto 2016, n. 175 e alle condizioni rispettivamente indicate dall'articolo 12, paragrafi 1, 2 e 3, della direttiva 24/2014/UE e dall'articolo 17, paragrafi 1, 2 e 3 della direttiva 23/2014/UE;

EVIDENZIATO che gli affidamenti a società in house sono considerati "contratti esclusi" e, di conseguenza, non devono essere inseriti nel summenzionato programma triennale della stazione appaltante ai sensi dell'art. 2, comma 1, lettera m) dell'Allegato I.1 al Codice, che richiama le direttive europee relative ai contratti esclusi;

VISTO l'art. 2 lett. d) del D. Lgs. 19/08/2016 n. 175 "Testo Unico in materia di società a partecipazione pubblica", che definisce il "controllo analogo congiunto" come "la situazione in cui l'amministrazione esercita congiuntamente con altre amministrazioni su una società un controllo analogo a quello esercitato sui propri servizi. La suddetta situazione si verifica al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 7 D. Lgs. n. 36/2023;

PREMESSO che:

- questa Azienda Ospedaliero Universitaria, con deliberazione n. 192 in data 27.06.2013, ha aderito a AMOS S.C.R.L. con sede legale in Piazza Castello nr. 31/33 - 12045 Fossano (CN) avente per oggetto, tra l'altro, prestazioni di servizi tecnico/economici correlati all'attività sanitaria;
- la precitata società consortile ha scopo mutualistico e non lucrativo, ai sensi degli articoli 2602, 2615-ter e 2620 del codice civile, ed eroga i suoi servizi esclusivamente a favore dei soci a seguito di affidamento diretto (con modalità "in house"), mentre le funzioni di indirizzo, vigilanza, programmazione e controllo da parte dei consorziati assicurano che i livelli e le condizioni di svolgimento delle attività siano conformi al contratto e adeguati alle esigenze degli utenti (c.d. "controllo analogo");
- ai fini della realizzazione del controllo analogo, questa A.O.U. si avvale del Comitato di Controllo Analogo che opera secondo i principi definiti dai Direttori Generali delle Aziende Sanitarie di cui si compone la società consortile AMOS per gli affidamenti in house e trascritti nei relativi contratti di servizio, secondo il Regolamento Attuativo del Controllo Analogo sulla Società predisposto dal Comitato stesso, approvato dall'Assemblea dei soci;
- l'attività di AMOS Scrl., in quanto società "in house", concorre alla realizzazione degli obiettivi delle aziende sanitarie socie nel perseguimento dei loro interessi pubblici e pertanto essa opera secondo principi di efficienza e trasparenza, così come si evince anche dal piano anticorruzione, garantendo la qualità delle attività, la congruità dei costi, l'efficacia nella modalità di conseguimento degli obiettivi assegnati, elementi tutti oggetto del controllo analogo che le stesse aziende socie esercitano congiuntamente attraverso il Comitato per l'Esercizio del Controllo Analogo;
- di conseguenza, AMOS Scrl non può ritenersi soggetto terzo rispetto alle aziende sanitarie che la compongono ma deve considerarsi come uno dei servizi propri delle aziende stesse;
- il controllo analogo esercitato dalle aziende sanitarie socie si configura come un controllo strutturale, ossia come potere di ingerenza nell'organizzazione della produzione dei servizi, un potere di direzione, coordinamento e supervisione del soggetto partecipato che incide sui suoi più importanti atti di gestione;

ACCERTATA, per la società in house a totale partecipazione pubblica AMOS S.c.r.l., la presenza dei requisiti di cui all'art. 12 della direttiva 24/2014/UE e recepiti nei medesimi termini all'art. 7 del D. Lgs. 36/2023 in materia del regime speciale degli affidamenti in house;

EVIDENZIATO che la richiamata normativa in materia di in-house providing prevede che *“ai fini dell'affidamento, le stazioni appaltanti effettuano preventivamente la valutazione sulla congruità economica dell'offerta dei soggetti in house, avuto riguardo all'oggetto e al valore della prestazione, dando conto nella motivazione del provvedimento di affidamento delle ragioni del mancato ricorso al mercato, nonché dei benefici per la collettività della forma di gestione prescelta, anche con riferimento agli obiettivi di universalità e socialità, di efficienza, di economicità e di qualità del servizio, nonché di ottimale impiego delle risorse pubbliche”*;

RICHIAMATA la delibera nr. 221 del 09/08/2013, e successivi provvedimenti di integrazione e rinnovo, con cui questa Azienda affidava il servizio di ristorazione pazienti e dipendenti ad AMOS S.C.R.L. in base alle condizioni economiche e modalità operative stabilite nel capitolato tecnico e nella scheda di commessa;

DATO ATTO che:

- al fine di garantire il mantenimento degli standard di qualità e delle condizioni igienico-sanitarie del servizio di ristorazione per degenti e dipendenti, svolte presso i locali adibiti a cucina e mensa siti al piano ribassato del Presidio Ospedaliero “SS. Antonio e Biagio” di Alessandria, che presentano una serie di criticità di carattere edile ed impiantistico conseguenti alla destinazione d'uso degli spazi ed alle modalità di preparazione dei pasti, è emersa la necessità di un intervento di ristrutturazione degli stessi con revisione del sistema produttivo di preparazione e veicolazione dei pasti;
- è stata, pertanto, richiesta ad AMOS con nota nr. 8108 del 28.03.2024, e successiva integrazione n. 19618 del 09.08.2024, la formulazione di una proposta tecnico-organizzativa, comprensiva del Piano Economico Finanziario di sostenibilità dell'investimento, definizione e allocazione dei rischi a carico del gestore, pianificazione degli investimenti necessari e verifica degli efficientamenti possibili e dell'eventuale redistribuzione degli spazi di tale area;
- a seguito di successivi approfondimenti di carattere tecnico-sanitario e delle valutazioni effettuate in merito all'impatto economico ed organizzativo di tale intervento per la gestione del servizio in oggetto, AMOS ha formulato con nota prot. nr. 5349-2025 del 14.05.2025, allegata al presente provvedimento, la proposta di conferimento, con modalità “in house”, dell'incarico di progettazione ed esecuzione dei lavori di ristrutturazione dei locali adibiti a cucina e mensa, che comporteranno l'eliminazione della fase di cottura (ad esclusione della pasta) da effettuare nella sede dell'ASL di Asti, con successivo trasporto in “Multirazione” mediante automezzo dedicato, confezionamento vassoi nel locale nastro esistente che rimarrà attivo sia durante il cantiere che successivamente alla ristrutturazione;
- tale soluzione consente di efficientare il processo di preparazione dei pasti mediante eliminazione della cottura in loco, con attivazione del servizio da altro centro di cottura di cui dispone il gestore, e di realizzare ex-novo il locale lavaggio nell'attuale cucina, mentre la fase di confezionamento vassoi resta nella sua posizione, e di ampliare i locali mensa per i dipendenti;

- dalla verifica degli elaborati progettuali sopra citati, si evince che dall'analisi dei fattori di costo conseguenti alle modalità ed ai tempi di realizzazione delle opere oggetto della commessa, nonché del valore delle prestazioni erogate (ovvero la gestione del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti) risultano congrue e convenienti - in base ad una ponderazione integrata dell'efficienza economica e dell'adeguatezza del servizio - rispetto all'affidamento tramite procedura di gara ad evidenza pubblica che consente di ottenere razionalizzazioni ed efficientamenti degli attuali servizi di ristorazione delle aziende in argomento in termini di gestione degli approvvigionamenti di materie prime, logistica, utilizzo degli impianti e delle attrezzature e del personale impiegato;
- la proposta di integrazione contrattuale dei servizi amministrativi di supporto alle attività di segreteria ed accettazione in argomento è stata valutata favorevolmente dal Comitato di controllo analogo di AMOS s.c.r.l. e dalla Direzione Generale dell'ASL di Asti;

EVIDENZIATO che:

- dall'analisi dei fattori di costo conseguenti alle modalità ed ai tempi di realizzazione delle opere oggetto dell'intervento, nonché del valore delle prestazioni erogate (ovvero la gestione del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti) risulta la congruità e convenienza della proposta AMOS - in base ad una ponderazione integrata dell'efficienza economica e dell'adeguatezza del servizio - rispetto all'affidamento tramite procedura di gara ad evidenza pubblica in quanto consente di ottenere razionalizzazioni ed efficientamenti dei servizi di ristorazione dell'AOU AL e dell'ASL AT, in termini di gestione degli approvvigionamenti di materie prime (e conseguente unificazione dei menù), logistica, utilizzo degli impianti e delle attrezzature e del personale impiegato;
- il criterio del confronto tra i costi di un servizio affidato con modalità "in house" ed i costi di una esternalizzazione mediante contratto d'appalto non si fondano esclusivamente su parametri quantitativi in considerazione del fatto che la valutazione di congruità economica dell'offerta sottende una ponderazione integrata dell'efficienza economica e dell'adeguatezza del servizio, nell'ambito del quale assumono rilevanza anche parametri di tipo qualitativo per la misurazione e valutazione degli aspetti relativi all'efficacia del servizio, al beneficio per l'utenza ed all'efficienza produttiva dell'attività svolta;
- le prestazioni erogate attraverso AMOS Scrl comportano evidenti ricadute positive sulla collettività rappresentata, nella fattispecie, dai cittadini che usufruiscono dei servizi offerti dall'Azienda Ospedaliero Universitaria di Alessandria poiché hanno come presupposto l'applicazione al personale dipendente di contratti collettivi quali il "Multiservizi" (applicato ai dipendenti che svolgono le attività tecniche/economiche ed amministrative) che sostanzialmente garantiscono ai lavoratori, da un lato, trattamenti retributivi, previdenziali, contributivi in linea con quelli aziendali e dall'altro, alle Aziende Sanitarie socie la possibilità di disporre di personale formato, con professionalità e esperienza selezionate;
- il basso tasso di assenteismo e di turnover, la snellezza e la selettività delle procedure di reclutamento del personale, la flessibilità nell'organizzazione dell'orario di lavoro, le possibili sinergie tra personale addetto a servizi diversi, consentono di fronteggiare impreviste esigenze organizzative aziendali;

- la Società AMOS Srl non si colloca, pertanto, al di fuori delle aziende sanitarie che la costituiscono, bensì si configura come una articolazione di queste ultime che comporta, di conseguenza, che quest'ultima non può ritenersi come un soggetto terzo ma deve considerarsi come uno dei servizi propri delle aziende stesse;

RILEVATO infine che:

- il costo per la realizzazione dei lavori di ristrutturazione ed adeguamento in oggetto, quantificato da AMOS Srl nello studio di fattibilità in complessivi Euro 713.000,00, risulta congruo in base all'analisi "costi/benefici" della proposta progettuale, allegata al presente provvedimento (con particolare riferimento a: coordinamento del servizio, attività di logistica e veicolazione, acquisizione di nuovi arredi ed attrezzature, verifiche di conformità di esecuzione), nonché in linea con i prezzi di riferimento indicati da A.N.A.C. per il servizio di ristorazione (aggiornati a luglio 2025), secondo quanto previsto dall'art. 9 del decreto-legge 24 aprile 2014 n. 66 in materia di razionalizzazione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni e prezzi di riferimento;
- la previsione di spesa stimata nello studio di fattibilità relativa agli investimenti necessari per l'esecuzione dell'intervento di ristrutturazione sarà restituita ad AMOS sulla base di un piano di ammortamento che sarà definito a seguito dell'approvazione degli elaborati progettuali e dell'espletamento delle procedure di gara occorrenti per l'acquisizione delle attrezzature ed arredi da parte della suddetta società in house;
- AMOS Srl., inoltre, fattura unicamente i costi riconducibili alla gestione, comprese le spese generali, senza ulteriori margini e utili di esercizio e senza l'applicazione dell'Iva (ai sensi dell'art. 10 del DPR 633/72), fatto salvo l'eventuale conguaglio in positivo o in negativo, sulla base dei costi variabili e delle risultanze del bilancio della società consortile;
- il presente provvedimento sarà trasmesso alla S.C. Direzione Medica dei PP.OO. ed alla S.C. Tecnico ed efficientamento energetico, per gli adempimenti di competenza;
- per quanto concerne l'applicazione dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., si precisa che le attività oggetto del presente provvedimento comportano rischi da interferenze, ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, del Decreto stesso, e pertanto di procederà all'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze che verrà notificato in fase di stipula ad AMOS;
- ai sensi dell'art.28 del D. Lgs. n. 36/2023, gli atti connessi alle procedura di affidamento dei servizi in house sopra indicati saranno pubblicati e aggiornati, in conformità alle disposizioni di cui al D. Lgs. 04/03/2013 n. 33, sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente";

RITENUTO necessario, ai sensi dell'art. 7, comma 2, del D.Lgs. 36/2023 di procedere all'adozione del presente provvedimento di motivazione e contestuale affidamento dei servizi in oggetto;

RITENUTO, altresì, di dichiarare l'immediata esecutività della presente deliberazione, prevista dall'art. 28 comma 2 della L.R. n.10 del 24.1.1995, sussistendo le condizioni di cui all'art.134 del D.Lgs. n.267 del 18.8.2000;

DATO ATTO, per quanto di competenza, della legittimità e della regolarità formale e sostanziale della presente proposta

PROPONE

- di prendere atto, per le motivazioni esposte in premessa, ed approvare la proposta di conferimento (con modalità "in house") dell'incarico di progettazione ed esecuzione lavori di ristrutturazione ed adeguamento del centro cottura e mensa (degenti e dipendenti) dell'A.O.U. di Alessandria ad AMOS srl sulla base della proposta di unificazione dei Centri di Cottura siti presso l'ASL di Asti e l'AOU di Alessandria, formulata con nota prot. nr. 5349-2025 del 14.05.2025, allegata al presente provvedimento, per un importo complessivo presunto pari a Euro 713.000,00 quantificato nello studio di fattibilità;
- di precisare che la suddetta previsione di spesa relativa agli investimenti necessari per l'esecuzione dell'intervento di ristrutturazione sarà restituita ad AMOS sulla base di un piano di ammortamento che sarà definito a seguito dell'approvazione degli elaborati progettuali e dell'espletamento delle procedure di gara occorrenti per l'acquisizione delle attrezzature ed arredi da parte della suddetta società in house;
- di evidenziare che la realizzazione dell'intervento oggetto del presente provvedimento consentirà di efficientare il processo di preparazione dei pasti e di effettuare una serie di opere di ampliamento e messa a norma edile/impiantistica nell'attuale locale cucina presso il P.O. "SS. Antonio e Biagio" di Alessandria;
- di precisare che il costo per la realizzazione dei lavori di ristrutturazione ed adeguamento in oggetto, quantificato da AMOS Srl nello studio di fattibilità in complessivi Euro 713.000,00, risulta congruo in base all'analisi "costi/benefici" della proposta progettuale, allegata al presente provvedimento (con particolare riferimento a: coordinamento del servizio, attività di logistica e veicolazione, acquisizione di nuovi arredi ed attrezzature, verifiche di conformità di esecuzione), nonché in linea con i prezzi di riferimento indicati da A.N.A.C. per il servizio di ristorazione (aggiornati a luglio 2025), secondo quanto previsto dall'art. 9 del decreto-legge 24 aprile 2014 n. 66 in materia di razionalizzazione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi da parte delle Pubbliche Amministrazioni e prezzi di riferimento;
- di trasmettere il presente provvedimento alla S.C. Direzione Medica dei PP.OO. ed alla S.C. Tecnico ed efficientamento energetico, per gli adempimenti di competenza;
- di evidenziare che per quanto concerne l'applicazione dell'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i., all'integrazione del servizio oggetto del presente provvedimento si procederà, ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, del Decreto stesso, all'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze che verrà notificato ad AMOS in fase di stipula;
- di dare atto che, ai sensi dell'art. 28 del D. Lgs. n. 36/2023, gli atti connessi alle procedure di affidamento dei servizi in house sopra indicati saranno pubblicati e aggiornati, in conformità alle disposizioni di cui al D. Lgs. 04/03/2013 n. 33, sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente";
- **di autorizzare e dichiarare l'immediata esecutività della presente deliberazione, prevista dall'art. 28 comma 2 della L.R. n.10 del 24.1.1995, sussistendo le condizioni di cui all'art.134 del D.Lgs. n.267 del 18.8.2000, al fine di conferire l'affidamento in house dell'incarico di**

progettazione ed esecuzione lavori di ristrutturazione ed adeguamento del centro cottura e mensa (degenti e dipendenti) dell'A.O.U. di Alessandria.

Il Responsabile del procedimento

Dr. Gianluca Miglietta

Il Direttore SC Processi Amministrativi Generali e di Approvvigionamento

Dr. Fabrizio Ferrando



Spett.le Direzione,
A.O.U. SS. Antonio e Biagio e C. Arrigo

Alla cortese attenzione:

Dott. Massimo Corona
Direttore Amministrativo

Dott. Fabrizio Ferrando
Direttore S.C. Processi Amm.vi Generali e di Approvvigionamento

Dott. Gianluca Miglietta
S.C. Processi Amm.vi Generali e di Approvvigionamento

Invio a mezzo posta certificata

Prot. n. 5349 - 2025

Fossano, 14 maggio 2025

Oggetto: Conferimento incarico di progettazione ed esecuzione di intervento di ristrutturazione del centro cottura e mensa dipendenti dell'Azienda Ospedaliero Universitaria di Alessandria.

Con la presente si riscontrano le Vs. note del 28.03.2024 (Rif. Vs. Prot. n. 8108) e del 9.08.2024 (Rif. Vs. Prot. n. 0019618/2024) riguardanti la richiesta di predisposizione di un progetto di fattibilità per la ristrutturazione dei locali del centro cottura e mensa dipendenti dell'A.O.U. di Alessandria, siti al piano ribassato del P.O. "SS. Antonio e Biagio", con revisione dell'attuale sistema produttivo di preparazione dei pasti in modalità "legame fresco-caldo", presso il centro cottura gestito dalla scrivente Società nei locali dell'ASL AT. Si fa, altresì, seguito ai successivi incontri congiunti con l'ASL AT e, in particolare, alla presentazione relativa all'unificazione dei Centri di Cottura Asti-

AMOS S.C.R.L.

Sede Legale: c/o A.O. S. Croce e Carle - Via M. Coppino n. 26 (Stanza n. SC001010) - 12100 Cuneo
Sede Amministrativa e Operativa: P.zza Castello n. 31/33 - 12045 Fossano (Cn) - Tel. 0172 1908511- Fax 0172 1908520
E-mail segreteria@amos.piemonte.it - PEC protocollo@pec.amos.piemonte.it
Capitale Sociale i.v. Euro 679.575,00 - Iscritta alla CCIAA di Cuneo al n. 03011180043 - Rea 255044



Alessandria, illustrata nel corso dell'incontro svoltosi in data 8 maggio u.s. e trasmessaVi con ns. nota Prot. n. 5348 - 2025 in data odierna, per relazionare quanto segue:

Poiché codesta Azienda ha dichiarato l'interesse ad affidare ad Amos, con modalità *in house*, l'incarico di progettazione ed esecuzione dei lavori di ristrutturazione dei locali adibiti a cucina e mensa, che comporteranno l'eliminazione della fase di cottura (ad esclusione della pasta) da effettuare nella sede di Asti mediante veicolazione dei pasti e la conseguente redistribuzione degli spazi, la scrivente Società ha in corso l'affidamento dell'incarico per la redazione di uno studio di fattibilità, del quale si allega un layout preliminare.

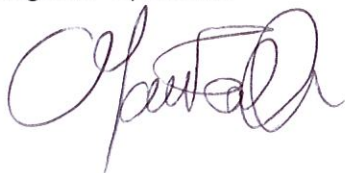
Con l'avvio dell'intervento di ristrutturazione del centro cottura e mensa, gli aspetti relativi alla gestione del Servizio, al personale impiegato, al sistema di controllo qualità e all'approvvigionamento delle derrate alimentari saranno condizionati dalla seguente riorganizzazione:

- Trasferimento delle attività di trasformazione, cottura e confezionamento dei sughi, dei primi piatti in brodo, dei secondi piatti caldi, dei contorni caldi e di quant'altro compone la giornata alimentare non in regime dietetico, in altro centro di cottura.
- Attivazione delle attività di ricezione pasti in multiporzione, veicolati da altro centro di cottura, e posizionamento, ai fini del successivo confezionamento dei vassoi personalizzati sul nastro di confezionamento.
- Veicolazione in regime multiporzione in continuità di mantenimento delle temperature e delle preparazioni da altro centro di cottura.
- Cottura in zona mensa dei primi piatti a consumo degli avventori.
- Dismissione dell'attuale area di lavaggio e cessazione delle attività di manutenzione ordinaria (pulizia, sanificazione, ecc...).
- Predisposizione, in accordo alla struttura competente del Socio, di un servizio di erogazione di diete particolari per disfagie, con l'impiego specifiche attrezzature.

Ovviamente il *Capitolato speciale per la gestione del servizio di ristorazione degenti e dipendenti*, in fase di revisione, dovrà essere riadeguato secondo quanto sopra descritto.

Ponendoci a disposizione per qualsivoglia ulteriore chiarimento, l'occasione è gradita per porgere i nostri migliori saluti.

Claudio Mantelli
Dirigente Operativo

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'C. Mantelli', with a stylized, cursive script.

COMUNE DI ALESSANDRIA
OSPEDALE SS ANTONIO E BIAGIO

**INTERVENTO DI RISTRUTTURAZIONE DEL CENTRO COTTURA
E MENSA DIPENDENTI**

STUDIO DI FATTIBILITA'

Chivasso 17/01/2024

PREMESSA

È emersa la necessità di una ristrutturazione complessiva della cucina centralizzata e della mensa dei dipendenti con revisione del sistema produttivo.

L'ipotesi percorsa è quella di eliminare la fase di cottura (ad esclusione della pasta) con produzione dei pasti in legume fresco caldo da altro centro di cottura; i pasti verranno quindi trasportati in multirazione e confezionati nel locale nastro esistente che rimarrà attivo sia durante il cantiere che successivamente alla ristrutturazione.

STATO DI FATTO DEI LOCALI

I locali in cui si svolge la preparazione e il consumo dei pasti si trova al piano ribassato del fabbricato e ha superficie di circa 1350 mq.

Si compone di un locale lavaggio di circa 210 mq, un locale di preparazione e confezionamento dei pasti di circa 830 mq e una mensa per dipendenti di 310 mq.

Risultano evidenti lo stato degradato delle finiture a pavimento e a parete nonostante le numerose riparazioni eseguite nel tempo.

Tali condizioni hanno rilevanza dal punto di vista igienico sanitario ma fanno presumere anche uno stato del massetto sottostante il pavimento ormai imbevuto di acqua.

Sono note inoltre diverse criticità impiantistiche relative all'impianto di scarico e all'impianto meccanico di ventilazione ed estrazione.

La mensa, pur non presentando criticità significative, necessita di un rinnovo delle finiture e, con l'occasione, anche di un ampliamento della superficie e l'ammodernamento del sistema di distribuzione dei pasti.

**ESIGENZE QUALITATIVE E QUANTITATIVE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE
CHE DEVONO ESSERE SODDISFATTE ATTRAVERSO LA REALIZZAZIONE
DELL'INTERVENTO**

L'intervento si pone l'obiettivo di mettere a disposizione dell'Ospedale un'area ristorazione moderna e affidabile in grado di soddisfare l'esigenza primaria della produzione e distribuzione dei pasti ai degenti e ai dipendenti.

L'intervento dovrà rispondere a criteri di efficienza e sostenibilità ambientale dal punto di vista dei consumi energetici; dovrà anche migliorare il layout complessivo e la qualità del lavoro del personale impiegato.

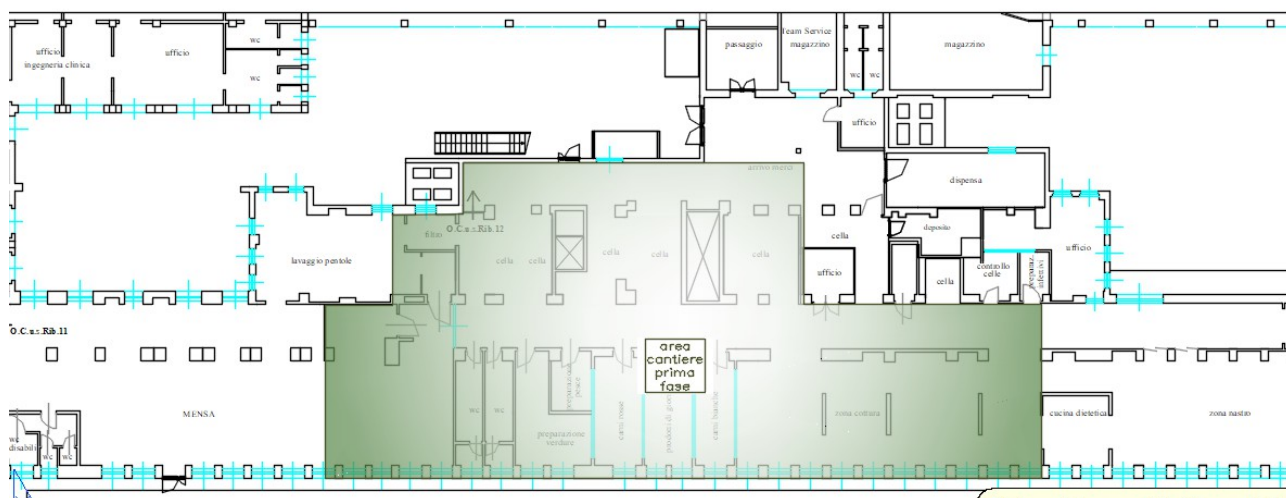
Tali miglioramenti consentiranno di ottenere una più elevata sicurezza e qualità del pasto erogato in osservanza ai moderni criteri introdotti con il regolamento CEE 854.

SOLUZIONE PROPOSTA

La soluzione proposta prevede l'eliminazione della cottura in loco con attivazione del servizio da altro centro di cottura di cui dispone il gestore; il locale lavaggio viene realizzato ex-novo nell'attuale cucina mentre il confezionamento resta nella sua posizione; la ristrutturazione in progetto dà l'occasione per rinnovare e ampliare i locali mensa dipendenti come pure di ricavare gli spogliatoi per il personale della ristorazione all'interno delle aree in uso al piano rialzato.

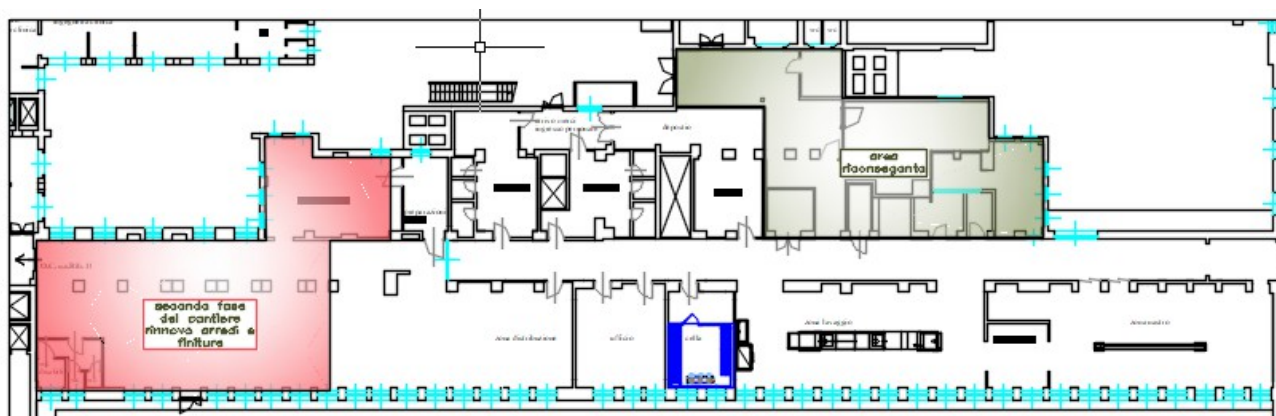
Stante la necessità di non interrompere il servizio di ristorazione si ipotizza di operare in due fasi successive:

- fase1) Attivazione della produzione dei pasti in multirazione da altro centro di cottura
Area lavaggio viene mantenuta e utilizzata
Area confezionamento, uffici e dispensa vengono mantenute ed utilizzate
locale mensa dipendenti viene parzialmente ridotta e allestita con una linea self
provvisoria
il resto dei locali costituiscono l'area di cantiere prima fase con accesso diretto e
indipendente dall'esterno



All'interno dell'area di cantiere verranno eseguiti tutti gli interventi necessari per realizzare il nuovo layout che prevede un nuovo locale lavaggio, un nuovo ufficio, nuovi spogliatoi e servizi per il personale, l'ampliamento della zona distribuzione in mensa, la realizzazione di un locale deposito secco e uno refrigerato

- fase2) La seconda fase del cantiere prevede la cessione delle aree non più necessarie: attuale locale lavaggio e zona uffici e celle.
- Inoltre saranno eseguite le attività di rinnovo arredi e finiture all'interno del locale mensa nella zona di lavoro esclusa dalla fase precedente.



Si rimanda agli elaborati grafici per un esame più efficace del layout finale e delle fasi del cantiere

I vantaggi rispetto al mantenimento delle aree produttive nella configurazione attuale sono molteplici e i più significativi sono:

- rinnovo dei locali produttivi dal punto di vista edile ed impiantistico con risoluzione delle annose problematiche sul solaio (perdite al piano inferiore) e sugli impianti in particolare quello di ventilazione
- rinnovo del layout e delle finiture della mensa dipendenti
- riconsegna di alcuni locali all'Ospedale che potrà impiegargli per altra funzione
- disimpegno utenze attualmente impiegate per la cucina

TEMPISTICA

Si ritiene che tale soluzione richieda una tempistica di realizzazione di circa 4 mesi ai quali vanno aggiunti i tempi per le attività a corredo quali progettazione e affidamento delle opere;

Dettaglio della tempistica

Fase attuativa	durata (g)
Progetto definitivo	60
Approvazione da parte degli Enti	60
Progetto esecutivo	60
Validazione	30
Approvazione da parte dell'Ente	60
Gara per l'affidamento	120
Realizzazione dell'opera	120
TOTALE	510

COSTI

Alla luce di quanto sinteticamente illustrato, esaminata la fattibilità tecnica, illustriamo di seguito i costi complessivi basata su parametri per superficie e per sistema di componenti, desunti da recenti interventi similari eseguiti.

		costo unitario	
Oneri di demolizione con trasporto e smaltimento	565 mq	€ 55,00	€ 31.000,00
Realizzazione nuovo locale lavaggio	100 mq	€ 800,00	€ 80.000,00
locale spogliatoi e depositi	170 mq	€ 350,00	€ 59.500,00
locali corridoio deposito ufficio	185 mq	€ 350,00	€ 64.750,00
Revisione locale lavaggio mensa	60 mq	€ 800,00	€ 48.000,00
Ripristini locale confezionamento e cottura pasta	125 mq	€ 350,00	€ 43.750,00
locale mensa	260 mq	€ 600,00	€ 156.000,00
Movimentazione attrezzature esistenti lavaggio	- a corpo	-	€ 8.000,00
Nuove attrezzature lavaggio e altro	- a corpo	-	€ 20.000,00
Arredi e attrezzature mensa	- a corpo	-	€ 150.000,00
Totale			€ 661.000,00
Spese tecniche			€ 52.000,00
Totale intervento ristrutturazione			€ 713.000,00

Il tecnico



COMUNE DI ALESSANDRIA
OSPEDALE SS ANTONIO E BIAGIO

**INTERVENTO DI RISTRUTTURAZIONE DEL CENTRO COTTURA
E MENSA DIPENDENTI**

STUDIO DI FATTIBILITA'

Chivasso 17/01/2024

PREMESSA

È emersa la necessità di una ristrutturazione complessiva della cucina centralizzata e della mensa dei dipendenti con revisione del sistema produttivo.

L'ipotesi percorsa è quella di eliminare la fase di cottura (ad esclusione della pasta) con produzione dei pasti in legume fresco caldo da altro centro di cottura; i pasti verranno quindi trasportati in multirazione e confezionati nel locale nastro esistente che rimarrà attivo sia durante il cantiere che successivamente alla ristrutturazione.

STATO DI FATTO DEI LOCALI

I locali in cui si svolge la preparazione e il consumo dei pasti si trova al piano ribassato del fabbricato e ha superficie di circa 1350 mq.

Si compone di un locale lavaggio di circa 210 mq, un locale di preparazione e confezionamento dei pasti di circa 830 mq e una mensa per dipendenti di 310 mq.

Risultano evidenti lo stato degradato delle finiture a pavimento e a parete nonostante le numerose riparazioni eseguite nel tempo.

Tali condizioni hanno rilevanza dal punto di vista igienico sanitario ma fanno presumere anche uno stato del massetto sottostante il pavimento ormai imbevuto di acqua.

Sono note inoltre diverse criticità impiantistiche relative all'impianto di scarico e all'impianto meccanico di ventilazione ed estrazione.

La mensa, pur non presentando criticità significative, necessita di un rinnovo delle finiture e, con l'occasione, anche di un ampliamento della superficie e l'ammodernamento del sistema di distribuzione dei pasti.

**ESIGENZE QUALITATIVE E QUANTITATIVE DELL'AMMINISTRAZIONE COMMITTENTE
CHE DEVONO ESSERE SODDISFATTE ATTRAVERSO LA REALIZZAZIONE
DELL'INTERVENTO**

L'intervento si pone l'obiettivo di mettere a disposizione dell'Ospedale un'area ristorazione moderna e affidabile in grado di soddisfare l'esigenza primaria della produzione e distribuzione dei pasti ai degenti e ai dipendenti.

L'intervento dovrà rispondere a criteri di efficienza e sostenibilità ambientale dal punto di vista dei consumi energetici; dovrà anche migliorare il layout complessivo e la qualità del lavoro del personale impiegato.

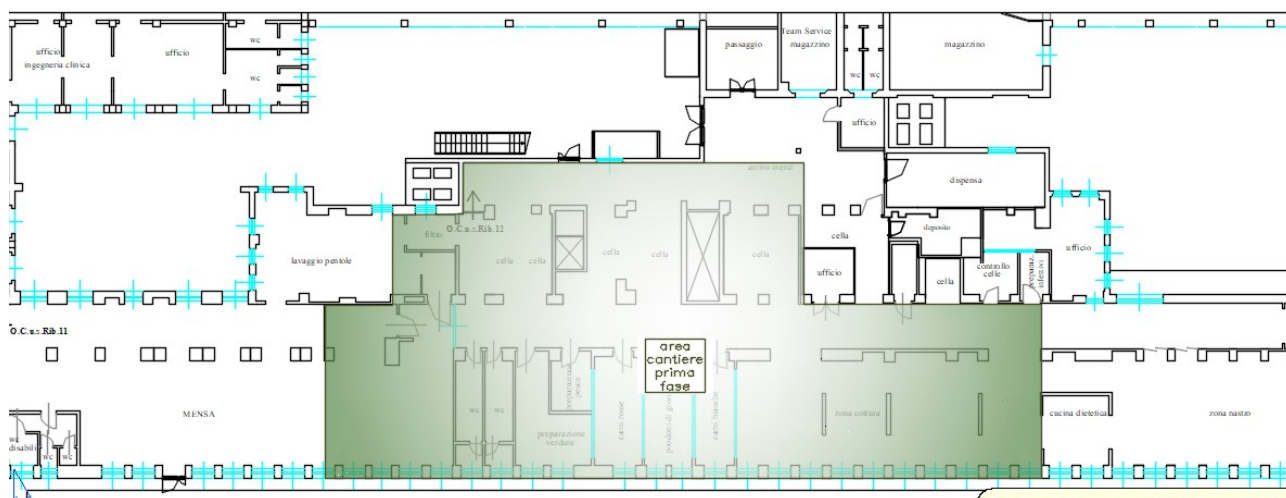
Tali miglioramenti consentiranno di ottenere una più elevata sicurezza e qualità del pasto erogato in osservanza ai moderni criteri introdotti con il regolamento CEE 854.

SOLUZIONE PROPOSTA

La soluzione proposta prevede l'eliminazione della cottura in loco con attivazione del servizio da altro centro di cottura di cui dispone il gestore; il locale lavaggio viene realizzato ex-novo nell'attuale cucina mentre il confezionamento resta nella sua posizione; la ristrutturazione in progetto dà l'occasione per rinnovare e ampliare i locali mensa dipendenti come pure di ricavare gli spogliatoi per il personale della ristorazione all'interno delle aree in uso al piano rialzato.

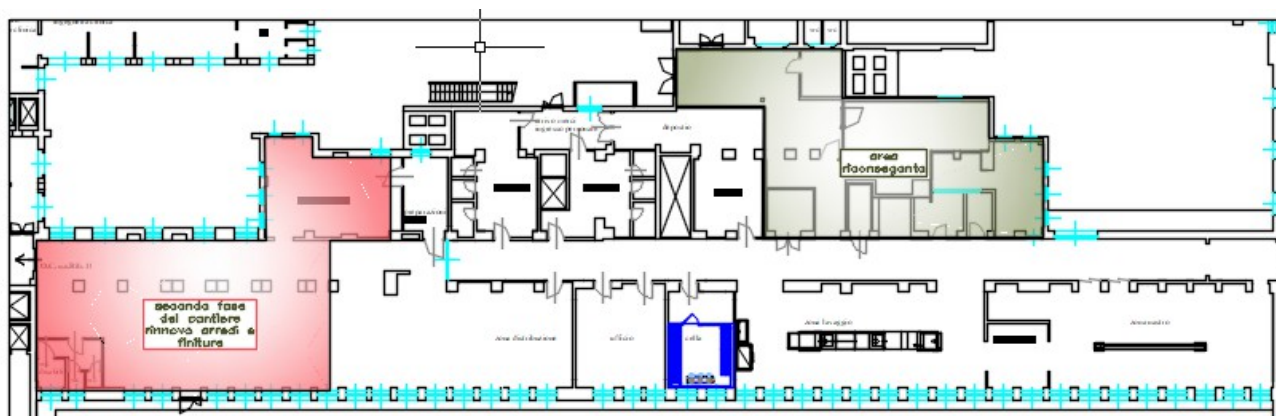
Stante la necessità di non interrompere il servizio di ristorazione si ipotizza di operare in due fasi successive:

- fase1) Attivazione della produzione dei pasti in multirazione da altro centro di cottura
 Area lavaggio viene mantenuta e utilizzata
 Area confezionamento, uffici e dispensa vengono mantenute ed utilizzate
 locale mensa dipendenti viene parzialmente ridotta e allestita con una linea self
 provvisoria
 il resto dei locali costituiscono l'area di cantiere prima fase con accesso diretto e
 indipendente dall'esterno



All'interno dell'area di cantiere verranno eseguiti tutti gli interventi necessari per realizzare il nuovo layout che prevede un nuovo locale lavaggio, un nuovo ufficio, nuovi spogliatoi e servizi per il personale, l'ampliamento della zona distribuzione in mensa, la realizzazione di un locale deposito secco e uno refrigerato

- fase2) La seconda fase del cantiere prevede la cessione delle aree non più necessarie: attuale locale lavaggio e zona uffici e celle.
- Inoltre saranno eseguite le attività di rinnovo arredi e finiture all'interno del locale mensa nella zona di lavoro esclusa dalla fase precedente.



Si rimanda agli elaborati grafici per un esame più efficace del layout finale e delle fasi del cantiere

I vantaggi rispetto al mantenimento delle aree produttive nella configurazione attuale sono molteplici e i più significativi sono:

- rinnovo dei locali produttivi dal punto di vista edile ed impiantistico con risoluzione delle annose problematiche sul solaio (perdite al piano inferiore) e sugli impianti in particolare quello di ventilazione
- rinnovo del layout e delle finiture della mensa dipendenti
- riconsegna di alcuni locali all'Ospedale che potrà impiegargli per altra funzione
- disimpegno utenze attualmente impiegate per la cucina

TEMPISTICA

Si ritiene che tale soluzione richieda una tempistica di realizzazione di circa 4 mesi ai quali vanno aggiunti i tempi per le attività a corredo quali progettazione e affidamento delle opere;

Dettaglio della tempistica

Fase attuativa	durata (g)
Progetto definitivo	60
Approvazione da parte degli Enti	60
Progetto esecutivo	60
Validazione	30
Approvazione da parte dell'Ente	60
Gara per l'affidamento	120
Realizzazione dell'opera	120
TOTALE	510

COSTI

Alla luce di quanto sinteticamente illustrato, esaminata la fattibilità tecnica, illustriamo di seguito i costi complessivi basata su parametri per superficie e per sistema di componenti, desunti da recenti interventi similari eseguiti.

		costo unitario	
Oneri di demolizione con trasporto e smaltimento	565 mq	€ 55,00	€ 31.000,00
Realizzazione nuovo locale lavaggio	100 mq	€ 800,00	€ 80.000,00
locale spogliatoi e depositi	170 mq	€ 350,00	€ 59.500,00
locali corridoio deposito ufficio	185 mq	€ 350,00	€ 64.750,00
Revisione locale lavaggio mensa	60 mq	€ 800,00	€ 48.000,00
Ripristini locale confezionamento e cottura pasta	125 mq	€ 350,00	€ 43.750,00
locale mensa	260 mq	€ 600,00	€ 156.000,00
Movimentazione attrezzature esistenti lavaggio	- a corpo	-	€ 8.000,00
Nuove attrezzature lavaggio e altro	- a corpo	-	€ 20.000,00
Arredi e attrezzature mensa	- a corpo	-	€ 150.000,00
Totale			€ 661.000,00
Spese tecniche			€ 52.000,00
Totale intervento ristrutturazione			€ 713.000,00

Il tecnico

