



AREA 4

Ufficio: Centrale Unica Committenza

## **DETERMINAZIONE**

**N. 400 del 13/05/2021**

Oggetto: **CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 2022/2023 2023/2024 COMUNE DI INVERUNO (MI) - CIG 8751850F14 - APPROVAZIONE BANDO DI GARA - PROCEDURA APERTA IN MODALITÀ TELEMATICA.**

**CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 2022/2023  
2023/2024 COMUNE DI INVERUNO (MI) - CIG 8751850F14 - APPROVAZIONE BANDO DI GARA -  
PROCEDURA APERTA IN MODALITÀ TELEMATICA.**

---

**IL DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA E DELLE ENTRATE**

Dato atto che i Sindaci dei Comuni di Cesate, Inveruno, Rho, Solaro e Solbiate Olona in esecuzione delle rispettive deliberazioni consiliari n. 48 del 21.12.2015, n. 63 del 22.12.2015, n. 78 del 22.12.2015, 94 del 22.12.2015 e 47 del 21.12.2015 hanno provveduto a sottoscrivere la convenzione per la gestione in forma associata della centrale unica di committenza per gli appalti pubblici, quest'ultima individuata come C.U.C. RHO (CF: CFAVCP-0001028) ed istituita presso il Comune di Rho - Ente Capofila;

Precisato che gli stessi Comuni di Cesate, Inveruno, Rho, Solaro e Solbiate Olona, nel dicembre 2018 hanno deliberato nei rispettivi Consiglio Comunali, di continuare nella gestione in forma associata della Centrale Unica di Committenza per un ulteriore triennio e che è stata sottoscritta apposita convenzione per il triennio 2019 - 2021 in data 23.01.2019 per i Comuni di Rho e Cesate, in data 24.01.2019 per i Comuni di Inveruno e Solaro e in data 25.01.2019 per il Comune di Solbiate Olona;

Richiamata la determinazione del Responsabile Settore Affari Generali, Welfare e Cultura del Comune di Inveruno n. 169 del 29.04.2021 con la quale vennero approvati gli atti relativi al *Servizio di refezione scolastica - a.s. 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024 - Comune di Inveruno* che prevedono un importo complessivo del servizio di **€ 846.000,00** (di cui € 0,00 per oneri sicurezza) oltre IVA nelle misure di legge;

Considerato che:

- il Responsabile Settore Affari Generali, Welfare e Cultura del Comune di Inveruno, in esecuzione della convenzione per la gestione in forma associata della centrale unica di committenza per gli appalti pubblici, ha demandato la procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto alla C.U.C. RHO ed ha provveduto ad allocare la spesa come risultante dalla propria determinazione n. 169 del 29.04.2021;
- restano in capo al Settore Affari Generali, Welfare e Cultura del Comune di Inveruno gli adempimenti connessi alla stipulazione del contratto con l'aggiudicataria e all'esecuzione del contratto;

Visto il Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati, predisposti dal Settore Affari Generali, Welfare e Cultura del Comune di Inveruno;

Ritenuto quindi di procedere per il Comune di Inveruno all'affidamento della Concessione del *Servizio di refezione scolastica - a.s. 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024 - Comune di Inveruno*, mediante procedura aperta in modalità telematica sulla piattaforma Sintel di ARIA (Azienda Regionale per l'innovazione e gli acquisti - Regione Lombardia) secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai

sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, valutando oltre al prezzo, anche gli elementi quantitativi/qualitativi delle offerte presentate;

Visto l'allegato schema di bando a procedura aperta (All. A) che individua i seguenti requisiti di partecipazione alla procedura di gara:

### **Requisiti generali**

- Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);
- Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
- Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.

### **Requisiti di idoneità professionale**

- requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E., per l'attività oggetto del presente appalto di concessione o nella sezione REA della medesima, se previsto dalla natura del soggetto ovvero Albo Nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive).

### **Capacità economica - finanziaria**

- n. 2 referenze bancarie: dichiarazione resa da 2 istituti bancari di intrattenere rapporti regolari e puntuali con gli stessi;
- Avere realizzato negli ultimi tre esercizi chiusi (2017 - 2019) alla data di pubblicazione del bando un fatturato globale minimo annuo non inferiore a € 425.000,00 (quattrocentoventicinquemila/00) per ciascun anno del triennio;
- Avere realizzato un fatturato minimo annuo dichiarato ai fini I.V.A., per ciascun anno del triennio 2017 - 2019, specifico per prestazioni di servizi analoghi a quelli oggetto della gara, non inferiore a € 282.000,00 (duecentottantaduemila). Per servizi analoghi si intendono servizi con le stesse caratteristiche prestazionali delle attività oggetto dell'appalto;
- Avere un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali o di attività con l'impegno di adeguarsi, qualora aggiudicatario, ai parametri definiti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

### **Capacità tecnico-professionale**

- Aver effettuato nell'ultimo triennio (2017 - 2019) almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti annuo non inferiore a 58.750;
- Disporre di un Centro cottura per l'intera durata della concessione che garantisca la preparazione di 58.750 pasti annui per il Comune di Inveruno e una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno per n. 450 pasti giornalieri.

### **Certificazione della qualità**

- Essere in possesso di sistemi di qualità conformi alle norme europee serie UNI EN 9001:2008 in corso di validità per i servizi inerenti l'erogazione di servizi di ristorazione.

Dato atto che, così come previsto dall'allegato schema di bando a procedura aperta (All. A), la gara si terrà nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, con aggiudicazione secondo il criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, ovvero a favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:

- OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)**
- OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)**

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

I Criteri e i sub criteri sono illustrati dalla seguente tabella:

| <b>CRITERI E SUB-CRITERI</b> |   |                               |          |          |
|------------------------------|---|-------------------------------|----------|----------|
| <b>A)</b>                    | <b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>  | <b>max punti criterio: 27</b> |          |          |
|                              |   | <b>D</b>                      | <b>Q</b> | <b>T</b> |
| A1                           | Dovrà essere indicato il <b>Centro cottura</b> che si intende utilizzare per il Comune di Inveruno ed il titolo in base al quale si ritiene di poter averne la disponibilità (di proprietà del concorrente stesso o di terzi, ecc.). Verranno valutati l'organizzazione degli spazi e delle lavorazioni, il percorso delle materie prime e dei pasti confezionati, le attrezzature impiegate. La relazione tecnica dovrà essere corredata dalla planimetria, da layout dei processi e flussi di lavorazione. Inoltre, dovranno essere indicati la capacità produttiva massima del Centro cottura ed il numero dei pasti attualmente prodotto. Si precisa che il Centro cottura deve possedere | 4                             |          |          |

|    |   |   |  |   |
|----|---|---|--|---|
|    | <p>una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno pari a 450 pasti.</p>  |   |  |   |
| A2 | <p><b>Tempo di percorrenza</b> della distanza stradale tra il Centro cottura che verrà utilizzato normalmente per il servizio oggetto della concessione e la sede del Comune di Inveruno - via G. Marcora n.38, rilevata attraverso il sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> - itinerari Via Michelin - itinerario più rapido.</p> <p>Dovrà essere inserita la stampa del percorso più rapido scaricato dal sito sopra riportato atto a dimostrare il tempo di percorrenza.</p> <p>Punti</p> <p>da 0 a 10 minuti punti 4</p> <p>oltre i 10 minuti e sino a 20 minuti: punti 3</p> <p>oltre i 20 minuti e sino a 30 minuti: punti 2</p> <p>oltre i 30 minuti e sino a 40 minuti: punti 1</p> <p>oltre i 40 minuti: punti 0</p> |   |  | 4 |
| A3 | <p><b>Modalità di frequenza di approvvigionamento</b>, criteri di selezione e controllo dei fornitori.</p> <p>Verranno valutate le procedure di selezione dei fornitori o dei prestatori di servizio con riferimento a:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) presenza di un Albo dei Fornitori</li> <li>b) criteri di selezione</li> <li>c) parametri di monitoraggio e gestione delle non conformità delle forniture</li> <li>d) frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto distinte in: <ul style="list-style-type: none"> <li>• forniture di prodotti deperibili e tipologia</li> <li>• fornitura di prodotti non deperibili e tipologia</li> </ul> </li> </ol>  | 4 |  |   |

|    |  |   |  |   |
|----|--|---|--|---|
| A4 | <b>Piano trasporti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Numero dei mezzi impiegati (max 1 punti)</li> <li>✓ tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto dei cibi (allegare scheda tecnica) (max 1 punto);</li> </ul>  | 5 |  |   |
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (max 2 punti)</li> <li>✓ Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (max 1 punto);</li> </ul> |   |  |   |
| A5 | Piano da utilizzare in caso di emergenza per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti, o eventi atmosferici che compromettono il normale espletamento del servizio con l'indicazione di eventuali centri cottura alternativi e la loro distanza.   | 1 |  |   |
| A6 | Operazioni di pulizia e sanificazione<br>Sintesi del programma di pulizia dei locali e delle attrezzature, con evidenza di prodotti, apparecchiature utilizzati  | 2 |  |   |
| A7 | Gestione delle diete speciali<br>Organizzazione del servizio dietetico con particolare riferimento alla procedura di rintracciabilità per le diete sanitarie, alle strategie adottate per la prevenzione di errori, alla preparazione e confezionamento diete (prodotti dietetici, sistema di confezionamento e contenitori termici), alla somministrazione delle diete ed alla specifica formazione del personale coinvolto.  | 3 |  |   |
| A8 | Sistema informatico<br>Descrizione del sistema informatico che si intende utilizzare per la gestione delle   |   |  | 4 |

|           |  |                               |  |   |
|-----------|--|-------------------------------|--|---|
|           | <p>iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza, adeguata copertura del territorio con i punti di ricarica.</p> <p>Punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo del software in uso punti 4</li> <li>- utilizzo di un altro software punti 2</li> </ul>  |                               |  |   |
| <b>B)</b> | <b>ALIMENTI</b>  | <b>max punti criterio: 20</b> |  |   |
| B1        | <p><b>Prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta</b></p> <p>Numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti e relativa rappresentatività tra le seguenti categorie:</p> <p>ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;</p> <p>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menu' stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> |                               |  | 0,5 punti per ogni prodotto o fino a max punti 10 |
| B2        | <p><b>Trasporto dei prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta</b></p> <p>Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>   | 2                             |  |   |

|    |   |   |  |  |
|----|---|---|--|--|
| B3 | <p><b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.</b></p> <p>a) Per quanto riguarda il pesce di allevamento: impegno alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848; (max 1 punto)</p> <p>b) Impegno alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <a href="http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings">http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings</a>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <a href="https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs">https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs</a>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <a href="https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/">https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/</a> Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca <a href="http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf">http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf</a>)).</p> | 3 |  |  |
|    | <p>Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati; (max 1</p>   |   |  |  |

|           |   |                                   |  |  |
|-----------|---|-----------------------------------|--|--|
|           | punto)<br>c) Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), impegno alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura; (max 1 punto)   |                                   |  |  |
| B4        | <b>Prodotti da agricoltura sociale</b><br>Elenco dei prodotti che si intende introdurre, per tutta la durata dell'appalto, provenienti da operatori dell'agricoltura sociale aventi le caratteristiche previste dai CAM. Per ogni categoria di prodotto dovrà essere indicata la frequenza di utilizzo e il/i produttore/i.   | 3                                 |  |  |
| B5        | <b>Piano di campionamento su alimenti</b><br>Presenza di un piano di campionamento sugli alimenti, materie prime e superfici effettuato tramite un laboratorio di analisi accreditato con indicazione della frequenza dei campionamenti e tipologia delle matrici analizzate in riferimento all'analisi del rischio microbiologico.   | 2                                 |  |  |
| <b>C)</b> | <b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>   | <b>max punti<br/>criterio: 13</b> |  |  |
| C1        | <b>Piano di Organizzazione del personale</b><br>Piano riportante la tipologia e consistenza del personale destinato alla produzione, al trasporto dei pasti per gli utenti del Comune di Inveruno, alla preparazione-riordino dei refettori e alla somministrazione dei pasti.<br>In particolare si richiede di indicare il numero degli operatori da adibire al servizio per i refettori di Inveruno, specificando per ogni refettorio e per ogni operatore le mansioni, il livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere, il monte ore settimanale, tenuto conto del rapporto minimo di personale, durante la fase di scodellamento, prevista dal Capitolato. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata | 6                                 |  |  |

|           |  |                               |  |  |
|-----------|--|-------------------------------|--|--|
|           | del contratto.   |                               |  |  |
| C2        | <p><b>Presenza di figure professionali di responsabilità</b></p> <p>Si prevede la presenza di un dietista/tecnologo alimentare, di un cuoco con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di un direttore responsabile con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica. Potranno essere allegati i CV delle figure professionali di responsabilità. Dovrà essere specificato anche il monte ore dedicato alla refezione di Inveruno, che rimarrà vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.</p>   | 3                             |  |  |
| C3        | <p><b>Modalità di sostituzione del personale</b> in caso di assenza</p>  | 1                             |  |  |
| C4        | <p><b>Formazione del personale</b></p> <p>Monte ore annuo complessivo degli interventi formativi programmati e verifiche sull'apprendimento.</p>   | 2                             |  |  |
| C5        | <p><b>Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.</b> Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate nell'appendice B dei CAM o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno essere seguire la specifiche previste nei CAM .</p> | 1                             |  |  |
| <b>D)</b> | <b>PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>   | <b>max punti criterio: 10</b> |  |  |
| D1        | <p><b>Progetto di indagine annuale</b> sul grado di soddisfazione dell'utenza e tempi di realizzazione.</p>  | 2                             |  |  |

|    |   |   |  |  |
|----|---|---|--|--|
| D2 | <b>Progetti di educazione al consumo e all'ambiente</b> (per esempio recupero di frutta e/o pane non consumati a scuola con fornitura di un sacchetto salva-merenda, in materiale lavabile, riutilizzabile e riciclabile).  | 2 |  |  |
| D3 | <b>Iniziative di educazione alimentare</b> , compresa la fornitura di una o due colazioni all'anno per la scuola primaria, tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle corrette abitudini alimentari, da attuare tramite laboratori a contenuto teorico e pratico.  | 4 |  |  |
| D4 | <b>Progetto di comunicazione misure di sostenibilità ambientale del servizio:</b> iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti. | 2 |  |  |

La Commissione **per l'attribuzione dei punteggi** opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [ W_i \times V(a)_i ]$$

*Dove:*

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a)

$\sum_n$  = sommatoria

$n$  = numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1

I coefficienti per la valutazione dei sub elementi  $V(a)_i$  **di natura qualitativa (criteri di natura discrezionale)** verranno determinati con il metodo della « *media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari* » .

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Quanto agli elementi cui è assegnato **un punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica (unico ribasso percentuale da applicare sull'importo del singolo pasto € 4,80 al netto degli oneri per la sicurezza), contenuta nella busta «Offerta economica», avviene applicando la seguente formula:

$$V(a) i = R_i / R_{max}$$

dove:

**V(a) i** è il coefficiente del ribasso dell'offerta (a) in esame variabile da zero a uno;

**R<sub>i</sub>** è il ribasso dell'offerta in esame;

**R<sub>max</sub>** è il massimo ribasso offerto (più vantaggioso per la Stazione appaltante);

Il punteggio dell'elemento (indice di valutazione) è individuato moltiplicando il relativo coefficiente per il peso (ponderazione - punti 30) previsto dal bando di gara in corrispondenza dell'elemento medesimo.

Ritenuto di dare adeguata pubblicità alla procedura di gara e al successivo esito di gara mediante pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana serie speciale relativa ai contratti pubblici, all'Albo Pretorio del Comune di Rho e del Comune di Inveruno, sui siti internet comunali nonché sul sito internet dell'Osservatorio LL.PP. Regione Lombardia e, senza che ciò comporti ulteriore spesa, sul quotidiano "Gazzetta Aste e Appalti";

Dato atto che per la presente procedura di gara la C.U.C. RHO (CF: CFAVCP-0001028) è tenuta al pagamento della contribuzione a favore dell'ANAC per un importo complessivo di **€. 600,00= - CIG 8751850F14** - per il tramite di "Pagamenti mediante avviso" (MAV), emessi dall'Autorità con cadenza quadrimestrale;

Dato altresì atto che la somma di **€. 600,00=** quale contribuzione per la gara in oggetto a favore di ANAC verrà rimborsata dal Comune di Inveruno, una volta avviata la procedura di gara;

Dato atto che:

- la pubblicazione sulla GURI degli avvisi di gara comporterà una spesa presunta di **€. 2.000,00=** IVA compresa (pubblicazione indizione di gara ed esiti della procedura) - **CIG Z5C31B11C1** ;
- la spesa complessiva presunta di **€. 2.000,00=** IVA compresa verrà rimborsata dall'aggiudicatario alla stazione appaltante - C.U.C. RHO - entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione ai sensi dell'art. 5 del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti 02.12.2016;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n. 274 del 22/12/2020 con la quale è stata approvata l'autorizzazione per l'Esercizio Provvisorio Bilancio e Piano Esecutivo di Gestione (parte contabile) anno 2021;

Visto l'art. 163 comma 5 del D. Lgs. n. 267/2000, secondo cui: "Nel corso dell'esercizio provvisorio, gli enti possono impegnare mensilmente, unitamente alla quota dei dodicesimi non utilizzata nei mesi precedenti, per ciascun programma, le spese di cui al comma 3, per importi non superiori ad un dodicesimo degli stanziamenti del secondo esercizio del bilancio di previsione deliberato l'anno precedente, ridotti delle somme già impegnate negli esercizi precedenti e dell'importo accantonato al fondo pluriennale vincolato, con l'esclusione delle spese: a) tassativamente regolate dalla legge; b) non suscettibili di pagamento frazionato in dodicesimi; c) a carattere continuativo necessarie per garantire il mantenimento del livello qualitativo e quantitativo dei servizi esistenti, impegnate a seguito della scadenza dei relativi contratti.";

Dato atto che:

- la spesa di **€. 600,00=** per contributo ANAC trova adeguata copertura nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2021 imputandola come segue: Esercizio 2021 per **€. 600,00=** alla missione n. 1, programma n. 3, titolo 1, macroaggregato n. 103, cap. 1960 esercizio 2021;
- la spesa presunta di **€. 2.000,00=** per le pubblicazioni sulla GURI dell'avviso e esito di gara trova adeguata copertura nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2021 imputandola come segue: Esercizio 2021 per **€. 2.000,00=** alla missione n. 1, programma n. 3, titolo 1, macroaggregato n. 103, cap. 1960;
- la somma di **€ 600,00** viene rimborsata dal Comune di Inveruno e viene accertata nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021 secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2021 al titolo n. 3, tipologia n. 500, categoria n. 2, cap. 5321 "Introiti e rimborsi diversi C.U.C. Rho";

- la somma presunta di € **2.000,00** viene rimborsata dall'aggiudicatario alla stazione appaltante - C.U.C. RHO e viene accertata nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021 secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2021 al titolo n. 3, tipologia n. 500, categoria n. 2, cap. 5321 "Introiti e rimborsi diversi C.U.C Rho";

Preso atto delle nuove disposizioni finalizzate al contenimento della spesa degli Enti Locali introdotta far data del 01/01/2011 dal D.L. 78/2010 convertito con legge 122/2010;

Visto l'art. 3, comma 5 del D.L. n. 174/12 convertito con modificazioni della Legge n. 213/12 che ha introdotto l'art. 147/bis al D.Lgs. 267/00 in merito al "controllo di regolarità amministrativa e contabile";

Visti gli artt. 107, 183, 191 e 192 del D.Lgs. 267/2000;

## **D E T E R M I N A**

1. Di dare atto che:
  - il Responsabile Settore Affari Generali, Welfare e Cultura del Comune di Inveruno, in esecuzione della convenzione per la gestione in forma associata della centrale unica di committenza per gli appalti pubblici, ha demandato la procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto alla C.U.C. RHO ed ha provveduto ad allocare la spesa come risultante dalla propria determinazione n. 169 del 29.04.2021;
  - restano in capo al Settore Affari Generali, Welfare e Cultura del Comune di Inveruno gli adempimenti connessi alla stipulazione del contratto con l'aggiudicatario e all'esecuzione del contratto;
2. Di procedere per il Comune di Inveruno all'affidamento della concessione del *servizio refezione scolastica - a.s. 2021/2022 - 2022/2023 - 2023/2024*, mediante procedura aperta in modalità telematica sulla piattaforma Sintel di ARIA (Azienda Regionale per l'innovazione e gli acquisti - Regione Lombardia) con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e smi, valutando oltre al prezzo, anche gli elementi quantitativi/qualitativi delle offerte presentate;
3. Di approvare lo schema di bando a procedura aperta (All. A) che individua i seguenti requisiti di partecipazione alla procedura di gara:

### **Requisiti generali**

- Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- Essere in regola con la disciplina di cui alla legge 12 marzo 1999 n. 68 e ss.mm.ii. (assunzioni obbligatorie persone disabili);
- Inesistenza di divieto di contrattare di cui all'art. 53 comma 16 ter del D.lgs. 165/2001, così come previsto dalla Legge 190/2012;
- Insussistenza nei confronti dei soggetti individuati dall'art. 85 del D.L. n. 159/2011, di cause di decadenza, di divieto o di sospensione di cui all'art. 67 e tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4 dello stesso D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.

### **Requisiti di idoneità professionale**

- requisito di idoneità professionale previsto dall'art. 83 comma 3 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o analogo registro professionale di Stato o regionale aderente alla U.E., per l'attività oggetto del presente appalto di concessione o nella sezione REA della medesima, se previsto dalla natura del soggetto ovvero Albo Nazionale delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive).

### **Capacità economica - finanziaria**

- n. 2 referenze bancarie: dichiarazione resa da 2 istituti bancari di intrattenere rapporti regolari e puntuali con gli stessi;
- Avere realizzato negli ultimi tre esercizi chiusi (2017 - 2019) alla data di pubblicazione del bando un fatturato globale minimo annuo non inferiore a € 425.000,00 (quattrocentoventicinquemila/00) per ciascun anno del triennio;
- Avere realizzato un fatturato minimo annuo dichiarato ai fini I.V.A., per ciascun anno del triennio 2017 - 2019, specifico per prestazioni di servizi analoghi a quelli oggetto della gara, non inferiore a € 282.000,00 (duecentottantaduemila). Per servizi analoghi si intendono servizi con le stesse caratteristiche prestazionali delle attività oggetto dell'appalto;
- Avere un livello adeguato di copertura assicurativa contro i rischi professionali o di attività con l'impegno di adeguarsi, qualora aggiudicatario, ai parametri definiti dal Capitolato Speciale d'Appalto.

### **Capacità tecnico-professionale**

- Aver effettuato nell'ultimo triennio (2017 - 2019) almeno un servizio di refezione scolastica per un numero di pasti annuo non inferiore a 58.750;
- Disporre di un Centro cottura per l'intera durata della concessione che garantisca la preparazione di 58.750 pasti annui per il Comune di

Inveruno e una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno per n. 450 pasti giornalieri.

**Certificazione della qualità**

- Essere in possesso di sistemi di qualità conformi alle norme europee serie UNI EN 9001:2008 in corso di validità per i servizi inerenti l'erogazione di servizi di ristorazione.

4. Di dare atto che, così come previsto dall'allegato schema di bando (All. A), la gara si terrà nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, con aggiudicazione secondo il criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii, ovvero a favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione:

**a) OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)**

**b) OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)**

Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

I Criteri e i sub criteri sono illustrati dalla seguente tabella:

| <b>CRITERI E SUB-CRITERI</b> |   |                                   |          |          |
|------------------------------|---|-----------------------------------|----------|----------|
| <b>A)</b>                    | <b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>  | <b>max punti<br/>criterio: 27</b> |          |          |
|                              |   | <b>D</b>                          | <b>Q</b> | <b>T</b> |
| A1                           | Dovrà essere indicato il <b>Centro cottura</b> che si intende utilizzare per il Comune di Inveruno ed il titolo in base al quale si ritiene di poter averne la disponibilità (di proprietà del concorrente stesso o di terzi, ecc.). Verranno valutati l'organizzazione degli spazi e delle lavorazioni, il percorso delle materie prime e dei pasti confezionati, le attrezzature impiegate. La relazione tecnica dovrà essere corredata dalla planimetria, da layout dei processi e flussi di lavorazione. Inoltre, dovranno essere indicati la capacità produttiva massima del Centro cottura ed il numero dei pasti attualmente prodotto. Si precisa che il Centro cottura deve possedere una capacità produttiva giornaliera residua da destinarsi al Comune di Inveruno pari a 450 pasti. | 4                                 |          |          |

|    |   |   |  |   |
|----|---|---|--|---|
| A2 | <p><b>Tempo di percorrenza</b> della distanza stradale tra il Centro cottura che verrà utilizzato normalmente per il servizio oggetto della concessione e la sede del Comune di Inveruno - via G. Marcora n.38, rilevata attraverso il sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> - itinerari Via Michelin - itinerario più rapido.</p> <p>Dovrà essere inserita la stampa del percorso più rapido scaricato dal sito sopra riportato atto a dimostrare il tempo di percorrenza.</p> <p>Punti</p> <p>da 0 a 10 minuti punti 4</p> <p>oltre i 10 minuti e sino a 20 minuti: punti 3</p> <p>oltre i 20 minuti e sino a 30 minuti: punti 2</p> <p>oltre i 30 minuti e sino a 40 minuti: punti 1</p> <p>oltre i 40 minuti: punti 0</p> |   |  | 4 |
| A3 | <p><b>Modalità di frequenza di approvvigionamento</b>, criteri di selezione e controllo dei fornitori.</p> <p>Verranno valutate le procedure di selezione dei fornitori o dei prestatori di servizio con riferimento a:</p> <p>a) presenza di un Albo dei Fornitori</p> <p>b) criteri di selezione</p> <p>c) parametri di monitoraggio e gestione delle non conformità delle forniture</p> <p>d) frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto distinte in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• forniture di prodotti deperibili e tipologia</li> <li>• fornitura di prodotti non deperibili e tipologia</li> </ul>  | 4 |  |   |
| A4 | <p><b>Piano trasporti</b></p> <p>✓ Numero dei mezzi impiegati (max 1 punti)</p> <p>✓ tipologia dei contenitori impiegati per il trasporto dei cibi (allegare scheda tecnica) (max 1 punto);</p>   | 5 |  |   |

|    |  |   |  |  |
|----|--|---|--|--|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) (max 2 punti)</li> <li>✓ Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti) (max 1 punto);</li> </ul> |   |  |  |
| A5 | Piano da utilizzare in caso di emergenza per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti, o eventi atmosferici che compromettono il normale espletamento del servizio con l'indicazione di eventuali centri cottura alternativi e la loro distanza.   | 1 |  |  |
| A6 | Operazioni di pulizia e sanificazione<br>Sintesi del programma di pulizia dei locali e delle attrezzature, con evidenza di prodotti, apparecchiature utilizzati  | 2 |  |  |
| A7 | Gestione delle diete speciali<br>Organizzazione del servizio dietetico con particolare riferimento alla procedura di rintracciabilità per le diete sanitarie, alle strategie adottate per la prevenzione di errori, alla preparazione e confezionamento diete (prodotti dietetici, sistema di confezionamento e contenitori termici), alla somministrazione delle diete ed alla specifica formazione del personale coinvolto.  | 3 |  |  |

|           |  |                                   |  |   |
|-----------|--|-----------------------------------|--|---|
| A8        | <p>Sistema informatico</p> <p>Descrizione del sistema informatico che si intende utilizzare per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza, adeguata copertura del territorio con i punti di ricarica.</p> <p>Punti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzo del software in uso                      punti 4</li> <li>- utilizzo di un altro software                      punti 2</li> </ul>   |                                   |  | 4   |
| <b>B)</b> | <b>ALIMENTI</b>  | <b>max punti<br/>criterio: 20</b> |  |   |
| B1        | <p><b>Prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta</b></p> <p>Numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti e relativa rappresentatività tra le seguenti categorie:</p> <p>ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;</p> <p>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menu' stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> |                                   |  | 0,5<br>punti<br>per<br>ogni<br>prodot<br>to<br>fino a<br>max<br>punti<br>10 |
| B2        | <p><b>Trasporto dei prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta</b></p> <p>Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio</p>   | 2                                 |  |   |

|    |   |   |  |  |
|----|---|---|--|--|
|    | liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.   |   |  |  |
| B3 | <p><b>Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.</b></p> <p>Per quanto riguarda il pesce di allevamento: impegno alla somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848; (max 1 punto)</p> <p>Impegno alla somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile. A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<a href="http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/">http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/</a>) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <a href="http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings">http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings</a>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <a href="https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs">https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs</a>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <a href="https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/">https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/</a> Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (<a href="http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf">http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf</a>)).</p> | 3 |  |  |

|           |  |                               |  |  |
|-----------|--|-------------------------------|--|--|
|           | <p>Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati; (max 1 punto)</p> <p>Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), impegno alla somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura; (max 1 punto)</p> |                               |  |  |
| B4        | <p><b>Prodotti da agricoltura sociale</b></p> <p>Elenco dei prodotti che si intende introdurre, per tutta la durata dell'appalto, provenienti da operatori dell'agricoltura sociale aventi le caratteristiche previste dai CAM. Per ogni categoria di prodotto dovrà essere indicata la frequenza di utilizzo e il/i produttore/i.</p>   | 3                             |  |  |
| B5        | <p><b>Piano di campionamento su alimenti</b></p> <p>Presenza di un piano di campionamento sugli alimenti, materie prime e superfici effettuato tramite un laboratorio di analisi accreditato con indicazione della frequenza dei campionamenti e tipologia delle matrici analizzate in riferimento all'analisi del rischio microbiologico.</p>   | 2                             |  |  |
| <b>C)</b> | <b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>  | <b>max punti criterio: 13</b> |  |  |
| C1        | <p><b>Piano di Organizzazione del personale</b></p> <p>Piano riportante la tipologia e consistenza del personale destinato alla produzione, al trasporto dei pasti per gli utenti del Comune di Inveruno, alla preparazione-riordino dei refettori e alla somministrazione dei pasti.</p> <p>In particolare si richiede di indicare il numero degli operatori da adibire al servizio per i refettori di Inveruno, specificando per ogni refettorio e per ogni operatore le mansioni, il</p>  | 6                             |  |  |

|    |   |   |  |  |
|----|---|---|--|--|
|    | <p>livello, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere, il monte ore settimanale, tenuto conto del rapporto minimo di personale, durante la fase di scodellamento, prevista dal Capitolato. Il monte ore dichiarato è vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.</p>  |   |  |  |
| C2 | <p><b>Presenza di figure professionali di responsabilità</b></p> <p>Si prevede la presenza di un dietista/tecnologo alimentare, di un cuoco con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica e di un direttore responsabile con più di tre anni di esperienza nel settore della ristorazione scolastica. Potranno essere allegati i CV delle figure professionali di responsabilità. Dovrà essere specificato anche il monte ore dedicato alla refezione di Inveruno, che rimarrà vincolante per l'Impresa per tutta la durata del contratto.</p>  | 3 |  |  |
| C3 | <p><b>Modalità di sostituzione del personale</b> in caso di assenza</p>   | 1 |  |  |
| C4 | <p><b>Formazione del personale</b></p> <p>Monte ore annuo complessivo degli interventi formativi programmati e verifiche sull'apprendimento.</p>  | 2 |  |  |
| C5 | <p><b>Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.</b> Si assegnano punti tecnici premianti per l'impegno, con il coinvolgimento di società o personale specializzato, ad implementare la due diligence («dovuta diligenza») lungo la catena di fornitura relativa alla verifica del rispetto dei diritti umani e alle condizioni di lavoro dignitose di cui alle convenzioni internazionali del lavoro richiamate nell'appendice B dei CAM o di cui ai Contratti collettivi nazionali settoriali, ove adottati, su alcune referenze che saranno somministrate durante il servizio. Le verifiche dovranno essere</p> | 1 |  |  |

|           |   |                     |              |  |
|-----------|---|---------------------|--------------|--|
|           | seguire la specifiche previste nei CAM .  |                     |              |  |
| <b>D)</b> | <b>PROPOSTE MIGLIORATIVE</b>  | <b>max</b>          | <b>punti</b> |  |
|           |   | <b>critério: 10</b> |              |  |
| D1        | <b>Progetto di indagine annuale</b> sul grado di soddisfazione dell'utenza e tempi di realizzazione.  | 2                   |              |  |
| D2        | <b>Progetti di educazione al consumo e all'ambiente</b> (per esempio recupero di frutta e/o pane non consumati a scuola con fornitura di un sacchetto salva-merenda, in materiale lavabile, riutilizzabile e riciclabile).  | 2                   |              |  |
| D3        | <b>Iniziative di educazione alimentare</b> , compresa la fornitura di una o due colazioni all'anno per la scuola primaria, tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle corrette abitudini alimentari, da attuare tramite laboratori a contenuto teorico e pratico.  | 4                   |              |  |
| D4        | <b>Progetto di comunicazione misure di sostenibilità ambientale del servizio:</b> iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti. | 2                   |              |  |

La Commissione **per l'attribuzione dei punteggi** opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum n [ W_i \times V(a)_i ]$$

Dove:

*C(a)* = indice di valutazione dell'offerta (a)

$\Sigma n$  = sommatoria

$n$  = numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito ( $i$ )

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta ( $a$ ) rispetto al requisito ( $i$ ) variabile tra 0 e 1

I coefficienti per la valutazione dei sub elementi  $V(a)_i$  **di natura qualitativa (criteri di natura discrezionale)** verranno determinati con il metodo della « *media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari* » .

Si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni sub elemento da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Quanto agli elementi cui è assegnato **un punteggio tabellare** identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

#### CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

La valutazione dell'offerta economica (unico ribasso percentuale da applicare sull'importo del singolo pasto al netto degli oneri per la sicurezza), contenuta nella busta «Offerta economica», avviene applicando la seguente formula:

$$V(a)_i = R_i / R_{max}$$

dove:

**$V(a)_i$**  è il coefficiente del ribasso dell'offerta ( $a$ ) in esame variabile da zero a uno;

**$R_i$**  è il ribasso dell'offerta in esame;

**$R_{max}$**  è il massimo ribasso offerto (più vantaggioso per la Stazione appaltante);

Il punteggio dell'elemento (indice di valutazione) è individuato moltiplicando il relativo coefficiente per il peso (ponderazione - punti 30) previsto dal bando di gara in corrispondenza dell'elemento medesimo.

5. Di stabilire che decorsi 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte, ove l'Amministrazione competente non abbia provveduto all'aggiudicazione del servizio ed alla stipula del relativo contratto, gli offerenti avranno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta;

6. Di dare atto che il contratto d'appalto verrà stipulato in modalità elettronica con firma digitale ai sensi di quanto disposto dall'art. 11 e 107, comma 3, del D.Lgs. 267/2000 nel rispetto della procedura antimafia prevista dal D.Lgs. 06.09.2011 n. 159, facendo carico alla Impresa aggiudicataria delle spese relative;
7. Di dare atto che si provvederà a dare adeguata pubblicità alla procedura di gara e al successivo esito di gara mediante pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana serie speciale relativa ai contratti pubblici, all'Albo Pretorio del Comune di Rho e del Comune di Inveruno, sui siti internet comunali nonché sul sito internet dell'Osservatorio LL.PP. Regione Lombardia e, senza che ciò comporti ulteriore spesa, sul quotidiano "Gazzetta Aste e Appalti";
8. Di impegnare nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021 la spesa di **€. 600,00 - CIG 8751850F14** - per il contributo ANAC, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2021 imputandola come segue: Esercizio 2021 per **€. 600,00=** alla missione n. 1, programma n. 3, titolo 1, macroaggregato n. 103, cap. 1960 dando atto che la previsione della liquidazione di quanto dovuto avverrà nell'esercizio 2021 per **€. 600,00=**;
9. Di accertare la somma di **€. 600,00=** nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021 secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2021 al titolo n. 3, tipologia n. 500, categoria n. 2, cap. 5321 "Introiti e rimborsi diversi C.U.C. Rho"-esercizio 2021;
10. Di impegnare nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021 la spesa presunta di € 2.000,00 per la pubblicazione sulla GURI dell'avviso e esito di gara, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2021 imputandola come segue: Esercizio 2021 per **€. 2.000,00=** - CIG Z5C31B11C1- alla missione n. 1, programma n. 3, titolo 1, macroaggregato n. 103, cap. 1960 dando atto che la previsione della liquidazione di quanto dovuto avverrà nell'esercizio 2021 per **€. 2.000,00=**;
11. Di accertare la somma di **€. 2.000,00=** nel Bilancio per l'Esercizio Provvisorio 2021, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno al titolo n. 3, tipologia n. 500, categoria n. 2, cap. 5321 "Introiti e rimborsi diversi C.U.C Rho";
12. Di dare atto che viene rispettato quanto disposto dall'art. 163 comma 5 del D. Lgs. n. 267/2000 in quanto trattasi di spese tassativamente regolate dalla legge;

13. Di dare atto che vengono rispettate le nuove disposizioni finalizzate al contenimento della spesa degli Enti Locali introdotte a far data dal 01/01/2011 da D.L. 78/2010 convertito con legge 122/2010;
14. Di dare atto che è stata accertata la compatibilità monetaria attestante la compatibilità dell'ordinazione e del successivo pagamento della spesa di cui al presente atto con gli stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica, come previsto dall'art. 9.c.1 lettera a) punto 2 del D.L. 78/2009;
15. Di dare atto che con la sottoscrizione del presente atto amministrativo viene rilasciato il parere di regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa;
16. Di trasmettere, per opportuna conoscenza, copia del presente provvedimento al Servizio Bilancio e Programmazione Economica;
17. Di dare altresì atto che il Responsabile del Procedimento, ai sensi dell'art. 4 e 5 Legge 241/1990, è l'Ing. Giovanni Battista Fumagalli, Responsabile Servizio C.U.C. Rho.



**IL DIRETTORE AREA 4**  
***Dott. Vittorio Dell'Acqua***

Documento firmato digitalmente ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. n. 82/2005 e depositato presso la sede dell'Amministrazione Comunale di RHO. Ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. 39/93 si indica che il documento è stato emanato da:

DELL'ACQUA VITTORIO;1;41677856454750959210626810861410312720



# Comune di Rho

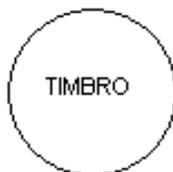
Provincia di Milano

## ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

Proposta di determinazione AREA 4 nr.808 del 12/05/2021

|                                    |   |             |                               |                           |
|------------------------------------|---|-------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>ESERCIZIO:</b> 2021             | <i>Impegno di spesa</i>   | 2021 1564/0 | <b>Data:</b> 13/05/2021       | <b>Importo:</b> 600,00    |
| <b>Oggetto:</b>                    | CONTRIBUTO ANAC - CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 2022/2023 2023/2024<br>COMUNE DI INVERUNO (MI) - CIG 8751850F14 - APPROVAZIONE BANDO DI GARA - PROCEDURA APERTA IN<br>MODALITÀ TELEMATICA. |             |                               |                           |
|                                    |   |             |                               | <b>C.I.G.:</b> 8751850F14 |
| <b>SIOPE:</b>                      | 1.03.02.16.001 - Pubblicazione bandi di gara  |             |                               |                           |
| <b>Piano dei Conti Fin.:</b>       | 1.03.02.16.001 Pubblicazione bandi di gara  |             |                               |                           |
| <b>Beneficiario:</b>               | 0131180 - A.N.A.C. - AUTORITA' NAZIONALE ANTICORRUZIONE   |             |                               |                           |
| <b>Bilancio</b>                    |   |             |                               |                           |
| <b>Anno:</b>                       | 2021  |             | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 522.270,00                |
| <b>Missione:</b>                   | 1 - Servizi istituzionali, generali e di gestione   |             | <b>Impegni gia' assunti:</b>  | 323.657,44                |
| <b>Programma:</b>                  | 3 - Gestione economica, finanziaria, programmazione e   |             | <b>Impegno nr. 1564/0:</b>    | 600,00                    |
| <b>Titolo:</b>                     | 1 - Spese correnti  |             | <b>Totale impegni:</b>        | 324.257,44                |
| <b>Macroaggregato:</b>             | 103 - Acquisto di beni e servizi  |             | <b>Disponibilità residua:</b> | 198.012,56                |
| <b>Piano Esecutivo di Gestione</b> |   |             |                               |                           |
| <b>Anno:</b>                       | 2021  |             | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 63.200,00                 |
| <b>Capitolo:</b>                   | 1960  |             | <b>Impegni gia' assunti:</b>  | 29.696,65                 |
| <b>Oggetto:</b>                    | SPESE VARIE PER INDIZIONE GARE D'APPALTO  |             | <b>Impegno nr. 1564/0:</b>    | 600,00                    |
|                                    |   |             | <b>Totale impegni:</b>        | 30.296,65                 |
|                                    |   |             | <b>Disponibilità residua:</b> | 32.903,35                 |
| <b>Progetto:</b>                   | Una pubblica amministrazione partecipata  |             |                               |                           |
| <b>Resp. spesa:</b>                | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA  |             |                               |                           |
| <b>Resp. servizio:</b>             | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA  |             |                               |                           |

RHO li, 13/05/2021



Il Direttore Area Servizi Program. Econ. e Entrate  
Dott. Vittorio Dell'Acqua



# Comune di Rho

Provincia di Milano

## ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

Proposta di determinazione AREA 4 nr.808 del 12/05/2021

|                                    |  |                               |                         |                           |
|------------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------|---------------------------|
| <b>ESERCIZIO:</b> 2021             | <i>Impegno di spesa</i>  | 2021 1565/0                   | <b>Data:</b> 13/05/2021 | <b>Importo:</b> 2.000,00  |
| <b>Oggetto:</b>                    | CIG Z5C31B11C1 - PUBBLICAZIONE AVVISO E ESITO GARA CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 2022/2023 2023/2024 COMUNE DI INVERUNO (MI) - CIG 8751850F14 - |                               |                         |                           |
|                                    |  |                               |                         | <b>C.I.G.:</b> Z5C31B11C1 |
| <b>SIOPE:</b>                      | 1.03.02.16.001 - Pubblicazione bandi di gara   |                               |                         |                           |
| <b>Piano dei Conti Fin.:</b>       | 1.03.02.16.001 Pubblicazione bandi di gara   |                               |                         |                           |
| <b>Beneficiario:</b>               | 0134067 - LIBRERIA CONCESSIONARIA MILANO SRL   |                               |                         |                           |
| <b>Bilancio</b>                    |  |                               |                         |                           |
| <b>Anno:</b>                       | 2021   | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 522.270,00              |                           |
| <b>Missione:</b>                   | 1 - Servizi istituzionali, generali e di gestione  | <b>Impegni gia' assunti:</b>  | 324.257,44              |                           |
| <b>Programma:</b>                  | 3 - Gestione economica, finanziaria, programmazione e  | <b>Impegno nr. 1565/0:</b>    | 2.000,00                |                           |
| <b>Titolo:</b>                     | 1 - Spese correnti   | <b>Totale impegni:</b>        | 326.257,44              |                           |
| <b>Macroaggregato:</b>             | 103 - Acquisto di beni e servizi   | <b>Disponibilità residua:</b> | 196.012,56              |                           |
| <b>Piano Esecutivo di Gestione</b> |  |                               |                         |                           |
| <b>Anno:</b>                       | 2021   | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 63.200,00               |                           |
| <b>Capitolo:</b>                   | 1960   | <b>Impegni gia' assunti:</b>  | 30.296,65               |                           |
| <b>Oggetto:</b>                    | SPESE VARIE PER INDIZIONE GARE D'APPALTO   | <b>Impegno nr. 1565/0:</b>    | 2.000,00                |                           |
|                                    |  | <b>Totale impegni:</b>        | 32.296,65               |                           |
|                                    |  | <b>Disponibilità residua:</b> | 30.903,35               |                           |
| <b>Progetto:</b>                   | Una pubblica amministrazione partecipata   |                               |                         |                           |
| <b>Resp. spesa:</b>                | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA   |                               |                         |                           |
| <b>Resp. servizio:</b>             | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA   |                               |                         |                           |

RHO li, 13/05/2021



Il Direttore Area Servizi Program. Econ. e Entrate  
Dott. Vittorio Dell'Acqua



# Comune di Rho

Provincia di Milano

## ACCERTAMENTO DI ENTRATE

Proposta di determinazione AREA 4 nr.808 del 12/05/2021

|                                    |  |                               |                         |                        |
|------------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>ESERCIZIO:</b> 2021             | <i>Accertamento di entrata</i>   | 2021 428                      | <b>Data:</b> 13/05/2021 | <b>Importo:</b> 600,00 |
| <b>Oggetto:</b>                    | RIMBORSO CONTRIBUTO ANAC - CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 2022/2023 2023/2024 COMUNE DI INVERUNO (MI) - CIG 8751850F14 |                               |                         |                        |
| <b>SIOPE:</b>                      | 3.05.02.03.002 - Entrate da rimborsi, recuperi e restituzioni di somme non dovute o incassate in eccesso   |                               |                         |                        |
| <b>Piano dei Conti Fin.:</b>       | 3.05.02.03.002 Entrate da rimborsi, recuperi e restituzioni di somme non dovute o incassate in eccesso da  |                               |                         |                        |
| <b>Debitore:</b>                   | 0000177 - COMUNE DI INVERUNO   |                               |                         |                        |
| <b>Bilancio</b>                    |  |                               |                         |                        |
| <b>Anno:</b>                       | 2021   | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 4.609.250,00            |                        |
| <b>Titolo:</b>                     | 3 - Entrate extratributarie  | <b>Accert. già assunti:</b>   | 585.330,57              |                        |
| <b>Tipologia:</b>                  | 500 - Rimborsi e altre entrate correnti  | <b>Accertamento nr. 428:</b>  | 600,00                  |                        |
| <b>Categoria:</b>                  | 2 - Rimborsi in entrata  | <b>Totale accertamenti:</b>   | 585.930,57              |                        |
|                                    |  | <b>Disponibilità residua:</b> | 4.023.319,43            |                        |
| <b>Piano Esecutivo di Gestione</b> |  |                               |                         |                        |
| <b>Anno:</b>                       | 2021   | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 51.200,00               |                        |
| <b>Capitolo:</b>                   | 5321   | <b>Accert. già assunti:</b>   | 29.045,07               |                        |
| <b>Oggetto:</b>                    | INTROITI E RIMBORSI DIVERSI CUC RHO  | <b>Accertamento nr. 428:</b>  | 600,00                  |                        |
|                                    |  | <b>Totale accertamenti:</b>   | 29.645,07               |                        |
|                                    |  | <b>Disponibilità residua:</b> | 21.554,93               |                        |
| <b>Progetto:</b>                   | Risorse generali   |                               |                         |                        |
| <b>Resp. entrata:</b>              | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA   |                               |                         |                        |
| <b>Resp. servizio:</b>             | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA   |                               |                         |                        |

.....

RHO li, 13/05/2021



Il Direttore Area Servizi Program. Econ. e Entrate  
Dott. Vittorio Dell'Acqua



# Comune di Rho

Provincia di Milano

## ACCERTAMENTO DI ENTRATE

Proposta di determinazione AREA 4 nr.808 del 12/05/2021

|                                    |   |                               |                         |                          |
|------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| <b>ESERCIZIO:</b> 2021             | <i>Accertamento di entrata</i>  | 2021 429                      | <b>Data:</b> 13/05/2021 | <b>Importo:</b> 2.000,00 |
| <b>Oggetto:</b>                    | RIMBORSO SPESE PUBBLICAZIONE SU GURI AVVISO E ESITO GARA - CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 2022/2023 2023/2024 COMUNE DI INVERUNO (MI) -CIG 8751850F14 - |                               |                         |                          |
| <b>SIOPE:</b>                      | 3.05.02.03.005 - Entrate da rimborsi, recuperi e restituzioni di somme non dovute o incassate in eccesso  |                               |                         |                          |
| <b>Piano dei Conti Fin.:</b>       | 3.05.02.03.005 Entrate da rimborsi, recuperi e restituzioni di somme non dovute o incassate in eccesso da Imprese   |                               |                         |                          |
| <b>Debitore:</b>                   | 0135018 - DIVERSI AGGIUDICATARI GARE  |                               |                         |                          |
| <b>Bilancio</b>                    |   |                               |                         |                          |
| <b>Anno:</b>                       | 2021  | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 4.609.250,00            |                          |
| <b>Titolo:</b>                     | 3 - Entrate extratributarie   | <b>Accert. già assunti:</b>   | 585.930,57              |                          |
| <b>Tipologia:</b>                  | 500 - Rimborsi e altre entrate correnti   | <b>Accertamento nr. 429:</b>  | 2.000,00                |                          |
| <b>Categoria:</b>                  | 2 - Rimborsi in entrata   | <b>Totale accertamenti:</b>   | 587.930,57              |                          |
|                                    |   | <b>Disponibilità residua:</b> | 4.021.319,43            |                          |
| <b>Piano Esecutivo di Gestione</b> |   |                               |                         |                          |
| <b>Anno:</b>                       | 2021  | <b>Stanziamiento attuale:</b> | 51.200,00               |                          |
| <b>Capitolo:</b>                   | 5321  | <b>Accert. già assunti:</b>   | 29.645,07               |                          |
| <b>Oggetto:</b>                    | INTROITI E RIMBORSI DIVERSI CUC RHO   | <b>Accertamento nr. 429:</b>  | 2.000,00                |                          |
|                                    |   | <b>Totale accertamenti:</b>   | 31.645,07               |                          |
|                                    |   | <b>Disponibilità residua:</b> | 19.554,93               |                          |
| <b>Progetto:</b>                   | Risorse generali  |                               |                         |                          |
| <b>Resp. entrata:</b>              | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA  |                               |                         |                          |
| <b>Resp. servizio:</b>             | DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA  |                               |                         |                          |

.....

RHO li, 13/05/2021



Il Direttore Area Servizi Program. Econ. e Entrate  
Dott. Vittorio Dell'Acqua



## Estremi della Proposta

Proposta Nr. **2021 / 808**

Settore Proponente: **AREA 4**

Ufficio Proponente: **Centrale Unica Committenza**

Oggetto: **CONCESSIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2021/2022 2022/2023 2023/2024  
COMUNE DI INVERUNO (MI) - CIG 8751850F14 - APPROVAZIONE BANDO DI GARA -  
PROCEDURA APERTA IN MODALITÀ TELEMATICA.**

Nr. adozione settore:

Nr. adozione generale:

Data adozione:

## Visto Contabile

Bilancio e Finanze

In ordine alla regolarità contabile della presente proposta, ai sensi dell'art. 151, comma 4 e dell'art. 147-bis del D. Lgs 267/2000; si esprime parere FAVOREVOLE.

Sintesi parere: PARERE FAVOREVOLE

Data 13/05/2021

Responsabile Bilancio e Finanze

Dott. Vittorio Dell'Acqua