



AREA 4

Ufficio: Centrale Unica Committenza

DETERMINAZIONE

N. 504 del 26/04/2024

Oggetto: AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025 2025/2026 2026/2027 - COMUNE DI POGLIANO MILANESE (MI) CIG B16C65BE30 SCHEMA DI DISCIPLINARE DI GARA - PROCEDURA APERTA IN MODALITÀ TELEMATICA

AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025 2025/2026 2026/2027 - COMUNE DI POGLIANO MILANESE (MI) CIG B16C65BE30 SCHEMA DI DISCIPLINARE DI GARA - PROCEDURA APERTA IN MODALITÀ TELEMATICA

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

Dato atto che i Comuni di Arluno, Cesate, Inveruno, Pogliano Milanese, Pregnana Milanese, Rho, Solaro e Vanzago hanno espresso la volontà di gestire gli appalti pubblici per il triennio 2024-2026 in forma associata mediante la Centrale di Committenza CUC RHO;

Richiamata la Determinazione del Responsabile dei servizi al cittadino, affari generali, servizi scolastici culturali e sportivi personale e digitalizzazione del Comune di Pogliano Milanese (MI) n. 130 del 23.04.2024 con la quale sono stati approvati gli atti relativi al *SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027* che prevede un importo complessivo del servizio a base di gara, al netto di IVA e o di altre imposte o contributi di legge, di **€ 1.223.886,60** di cui € 520.315,20 per costi di manodopera e € 2.933,93 per oneri per la sicurezza da interferenze, non soggetti a ribasso, prevedendo un eventuale rinnovo per ulteriori 3 anni elevando così l'importo complessivo dell'Appalto a **€ 3.141.308,94**;

Considerato che:

- il Responsabile dei servizi al cittadino, affari generali, servizi scolastici culturali e sportivi personale e digitalizzazione del Comune di Pogliano Milanese (MI), in esecuzione della Convenzione per la gestione in forma associata della Centrale di Committenza per gli appalti pubblici, ha demandato nuovamente 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. 130 del 23.04.2024;
- restano in capo al Responsabile dei servizi al cittadino, affari generali, servizi scolastici culturali e sportivi personale e digitalizzazione del Comune di Pogliano Milanese (MI) 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 Comune di Pogliano Milanese;

Dato atto che:

- viene rispettato il principio di "non artificioso frazionamento" dell'appalto ex art 14 c. 6 D.Lgs. 36/2023;
- rispetto all'art. 58 D.Lgs. n. 36/2023 non si è dato corso alla suddivisione in lotti in quanto il servizio per la consegna dei pasti a domicilio ha una rilevanza talmente bassa rispetto al corrispettivo totale che si ritiene antieconomico per la procedura la distinzione in lotti;

- si è acquisita Dichiarazione di assenza di conflitto di interesse in capo al Rup/Dirigente/collaboratori alla stesura degli atti di gara ai sensi dell'art. 6bis Legge n. 241/1990, art. 16 D.Lgs. 36/2023, DPR 62/2013 e smi;
- è previsto nella *lex specialis* il rispetto della normativa antiriciclaggio di cui al decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231 e alle successive disposizioni attuative emesse dalla Banca d'Italia in data 23 dicembre 2009 nonché l'obbligo di fatturazione elettronica e tracciabilità flussi finanziari;
- si ritiene che, come indicato da ANAC sia nel bando tipo n. 1/2023 sia nella delibera n. 528 del 15 Novembre 2023, nonché dal MIT (parere 2280 dell'8/9/2023) e dalla giurisprudenza amministrativa (TAR Toscana - Firenze, sez. IV, 29 gennaio 2024), secondo una lettura sistematica e costituzionalmente orientata dell'art. 41 c. 14 del Codice, il costo della manodopera costituisce una componente dell'importo posto a base di gara, ribassabile;

Ritenuto quindi di procedere per il Comune di Pogliano Milanese all'affidamento del *SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027* mediante procedura aperta in modalità telematica sulla piattaforma Sintel di ARIA (Azienda Regionale per l'Innovazione e gli Acquisti - Regione Lombardia);

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

Requisiti generali

- Assenza delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023;
- Regolarità 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;
- Inesistenza di incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni;
- 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.;
- Iscrizione White list o domanda di iscrizione;

Requisiti di idoneità professionale

- a) Iscrizione nel registro delle imprese oppure nell'albo delle imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara

Requisiti di Capacità economica - finanziaria

- a) Fatturato globale maturato nel triennio precedente almeno pari € 1.500.000,00 IVA esclusa

Requisiti di Capacità tecnico - professionale

- a) Esecuzione con buon esito in ciascuno degli ultimi tre anni di almeno un servizio analogo [intendendo per servizi analoghi servizi di refezione scolastica, gestiti in appalto o in concessione] per un numero di almeno 90.000 pasti/anno per ciascun servizio

Dato atto che, così come previsto dall'allegato schema di Disciplinare (**All. A**), la gara si terrà nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 13, c. 6, art. 71 e art 3, lettera f) Allegato I.1, decreto legislativo n. 36 del 31.03.2023 (Codice Contratti), con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo delle offerte presentate;

Dato atto altresì che, così come previsto dall'allegato Schema di Disciplinare di gara (**All. A**) le offerte pervenute saranno valutate in base ai seguenti criteri:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

	A	D	Q	T
	MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE			
	MAX 14 PUNTI			
A1	Modalità operative del servizio Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.	4	-	-
A2	Materie prime per diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento al fine di minimizzare le differenze fra l'utenza	2	-	-
A3	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): descrizione del processo con individuazione degli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete sanitarie; saranno valutati anche gli elementi messi in campo per garantire il rispetto delle temperature nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al Capitolato.	2	-	-
A4	Piano Analitico microbiologico su MP, semilavorati, prodotti Finiti e Acqua di rete prelevata presso i punti di erogazione situati presso i refettori/cucine	1	-	-
A5	Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata:	3	-	-

	frequenza degli interventi di monitoraggio e modalità di gestione di eventuali azioni correttive.			
A6	Valutazione della gestione delle emergenze in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.	2	-	-
	B			
	GESTIONE DEL PERSONALE	D	Q	T
	MAX 14 PUNTI			
B1	Direttore tecnico del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale (non inferiore a tre anni minimi di esperienza, prevista dal CSA) e indicazione delle ore minime garantite di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità del servizio globale	2	-	-
B2	Dietista: esperienza professionale e indicazione delle ore di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità della Gestione Diete	1	-	-
B3	Cuoco responsabile cucina presso Infanzia Bernasconi: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	-	-
B4	Cuoco responsabile cucina presso Primaria Don Milani: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.	2	-	-
B5	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante diagramma di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	-	-
B6	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria, che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante distinti diagrammi di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	-	-
B7	Valutazione delle modalità di sostituzione del personale	2	-	-
B8	Piano degli interventi formativi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1	-	-
	C			
	MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	D	Q	T
	MAX 4 PUNTI			

C1	Offerta di banane BIO ed equosolidali ogni volta che sono presenti a menù; offerta di barrette di cioccolato equosolidali ogni volta che sono presenti a menù	-	-	1
	Offerto: 1 punto			
	Non offerto: 0 punti			
C2	Soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica.	1	-	-
	Saranno valutati progetti realizzabili, maggiormente efficaci allo scopo			
C3	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici , non previsti in altri criteri	1	-	-
	Saranno valutati interventi proposti, maggiormente efficaci allo scopo			
C4	Disponibilità a fornire Pomodori pelati e o passata di pomodoro biologica al 100% e Legumi biologici al 100%.	-	-	1
	Se forniti: 1 punto - Se no forniti: 0 punti			
D		D	Q	T
PROPOSTE MIGLIORATIVE				
MAX 10 PUNTI				
D1	proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi in uso presso i Centri Cottura	6	-	-
	Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i Centri Cottura che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici			
	Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo. <i>Il punteggio sarà assegnato sulla base dell'efficacia delle soluzioni proposte.</i>			
D2	Proposta di un progetto volto all'erogazione di acqua di rete microfiltrata , comprensiva di manutenzione annuale e ampliabile ad altre sedi comunali.	2	-	-
D3	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio presso gli utenti e le famiglie;	2	-	-
	L'offerente descrive il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, le modalità di effettuazione del sondaggio, la sua durata e periodicità, il sistema di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione,			
	<i>La commissione valuta positivamente sistemi maggiormente efficaci in termini di maggiore periodicità della rilevazione, ampiezza quali-quantitativa dei sondaggi, efficacia della reportistica alla stazione appaltante, maggiore visibilità agli utenti, anche telematica, degli esiti della customer satisfaction</i>			
E		D	Q	T
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME				
MAX 6 PUNTI				
E1	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci / sezione 2 sub criterio b del D.M. 10 marzo 2020.	-	-	2

	<p>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).</p> <p><i>L'impegno da parte del concorrente all'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci sarà valutato sulla base dei seguenti parametri tabellari:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti - assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti 			
E2	<p>Impegno a garantire la presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO):</p> <ul style="list-style-type: none"> prodotti ortofrutticoli freschi; ortofrutticoli surgelati; prodotti ittici; carni avicole; altre carni; pasta secca; riso, orzo, farro e legumi; prodotti per diete speciali; olio evo; passata di pomodoro. <p><i>Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti</i></p> <p><i>Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto</i></p> <p><i>Nessun doppio fornitore: 0 punti</i></p>	-	-	2
E3	<p>Presenza di fornitori certificati.</p> <p>Fornire sintetica elencazione dei fornitori e delle relative certificazioni.</p> <p><u><i>Verrà valutato il maggior numero di fornitori qualificati, la tipologia di certificazione in relazione ai prodotti forniti</i></u></p>	2	-	-
	F			
	Iniziative di supporto ai servizi sociali del Comune	D	Q	T
	MAX 2 PUNTI			
F3	<p>Proposta di supporto al Comune per eventi istituzionali o culturali organizzati dal Comune in genere, indicare il numero di eventi e il numero indicativo medio di partecipanti possibili</p> <p>All'offerente che offre il maggior numero di eventi all'anno, la commissione attribuisce un punteggio pari a 2. Agli altri offerenti verrà attribuita un punteggio ottenuto per interpolazione lineare, secondo la seguente formula:</p> <p><i>PT-F3 (a) = Eventi(a)/eventi(max)</i></p> <p><i>Dove:</i></p> <p><i>PT-F3 (a) = punteggio tecnico ottenuto dal concorrente (a) in relazione al criterio F3</i></p>	-	2	-

	<i>Eventi(a) = eventi annui gratuiti offerti dal concorrente (a)</i>			
	<i>Eventi(max)= numero massimo di eventi annui fra tutti i concorrenti</i>			
	G			
	GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ARREDI E ATTREZZATURE	D	Q	T
	MAX 6 PUNTI			
G1	Piano del programma di manutenzione preventiva di arredi e attrezzature programmata presso le cucine	4	-	-
G2	Piano del programma di manutenzione preventiva , programmata di arredi e attrezzature presso i refettori	2	-	-
	H			
	VALUTAZIONE DELLE INIZIATIVE EDUCATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	D	Q	T
	MAX 8 PUNTI			
H1	Il piano delle iniziative di comunicazione , contenente la descrizione delle iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (frutta, verdura, legumi), migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato. Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti	2	-	-
H2	Il piano delle iniziative di comunicazione , contenente la descrizione delle iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi, migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato. Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti.	2	-	-
H3	Proposta inerenti MENU A TEMA , come meglio dettagliato all'art. 36 e 50 del Capitolato Speciale d'Appalto. Sarà valutate le specialità regionali maggiormente differenziate e l'utilizzo di derrate alimentari tipiche.	1	-	-
H4	Ipotesi di supporto alla realizzazione di progetti curati dall'amministrazione relativi a temi sui disturbi dell'alimentazione (es. specialista alimentare per incontri, supporto nella redazione di opuscoli o materiale divulgativo ...)	1	-	-
H5	Valutazione del progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze , considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (somministrazione). Non saranno valutati interventi già previsti in altri criteri	2	-	-
	I			
	TRASPORTO PASTI	D	Q	T

MAX 2 PUNTI				
11	Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti	-	-	2
	<u>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica / sezione 2 sub criterio a) del D.M. 10 marzo 2020.</u>			
	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).			
	<p><i>Verifica: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti ed elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</i></p> <p>Il punteggio sarà attribuito come segue: -automezzi elettrici: 2 punti -altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1punto -nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti</p>			
	L	D	Q	T
	SISTEMA INFORMATICO			
	MAX 3 PUNTI			
L1	<p>Sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni: il concorrente deve descrivere il sistema automatizzato che intende utilizzare, nel rispetto dei requisiti minimi indicati nell'art. 35 del capitolato descrittivo e prestazionale</p> <p><i>La commissione giudicatrice valuterà la maggiore facilità di accesso e di uso del sistema da parte delle famiglie, un migliore flusso informativo verso il Comune, più complete comunicazioni dirette in automatico agli utenti del servizio</i></p>	3	-	-
TOTALE COMPLESSIVO		70		

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo della « media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari »
 In relazione a ciascun criterio tecnico tabellare e quantitativo, a ciascuna offerta viene attribuita una valutazione secondo le indicazioni riportate nella tabella sopra riportata.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica verrà formulata mediante offerta del prezzo per singolo pasto per la refezione scolastica e il pasto a domicilio.

Per la determinazione del punteggio da assegnare all'offerta economica verrà applicata la seguente formula:

"FORMULA AL PREZZO MINIMO":

$$PE_i = PE_{max} * P_{min}/P_i$$

dove:

PE_i= punteggio spettante al concorrente i-esimo

PE_{max}= punteggio massimo attribuito all' "Offerta Economica"

P_i= prezzo dell'offerta i-esima

P_{min}= prezzo minimo offerto

* = operatore di moltiplicazione

Il punteggio complessivo per il concorrente i-esimo è dato dalla seguente formula:

$$PTOT_i = PTtoti + PEtoti$$

Dove:

PTOT_i = Punteggio Totale attribuito al concorrente i;

PTtoti = Punteggio Tecnico totale attribuito al concorrente i;

PEtoti = Punteggio Economico totale attribuito al concorrente i

Risulterà aggiudicatario l'offerente che otterrà il maggior punteggio complessivo, assunto dalla somma dei punti attribuiti tra l'offerta tecnica ed economica.

Ritenuto di avvalersi per il presente appalto della facoltà cosiddetta di inversione procedimentale di cui all'art 107 comma 3 D.lgs. 36/2023;

Ritenuto altresì di dare adeguata pubblicità alla procedura di gara mediante pubblicazione sulla Piattaforma dei Contratti Pubblici di ANAC in interoperabilità con la Piattaforma Digitale di Approvvigionamento Sintel di ARIA che, in adempimento alle previsioni del Codice dei Contratti Pubblici, consente la realizzazione dell'Ecosistema Nazionale di approvvigionamento digitale;

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 di ANAC per un importo complessivo di **€ 660,00** per il tramite di "pagamenti mediante avviso" (MAV), emessi dall'Autorità con cadenza quadrimestrale - **CIG B16C65BE30**;
- la spesa di **€ 660,00** per contributo ANAC trova adeguata copertura nel Bilancio di Previsione 2024-2026, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2024, imputandola come segue: Esercizio 2024 per **€ 660,00** alla missione n. 1, programma n. 3, titolo 1, macroaggregato n. 103, cap. 1960;
- la somma di **€ 660,00** quale contribuzione per la gara in oggetto a favore di ANAC verrà rimborsata dal Comune di Pogliano Milanese, una volta avviata la procedura di gara;
- la somma di **€ 660,00**, viene pertanto accertata nel Bilancio di Previsione 2024-2026, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2024 imputandola come segue: Esercizio 2024 per **€ 660,00** al titolo n. 3, tipologia n. 500, categoria n. 2, cap. 5321 "Introiti e rimborsi diversi C.U.C. Rho", quale contributo per la gara a favore di ANAC e che verrà rimborsata dal Comune di Pogliano Milanese, una volta avviata la procedura di gara;

Vista la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 10 del 21 febbraio 2024 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione 2024-2026 e il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) ai sensi del D.Lgs. n. 118/2011;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n. 32 del 27 febbraio 2024 con cui è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2024-2026 con l'attribuzione della dotazione finanziaria di Entrata e di Spesa ai Direttori/Responsabili di servizio;

Vista la deliberazione di Giunta Comunale n. 58 del 9 aprile 2024 con cui è stato approvato il Piano Integrato di Attività e Organizzazione 2024-2026;

Preso atto delle 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;

Visto l'art. 3, comma 5 del Dl. n. 174/12, convertito con modificazioni dalla 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;

DETERMINA

1. Di dare atto che:
 - il Responsabile dei servizi al cittadino, affari generali, servizi scolastici culturali e sportivi personale e digitalizzazione del Comune di Pogliano Milanese (MI), in esecuzione della Convenzione per la gestione in forma associata della Centrale di Committenza per gli appalti pubblici, ha demandato nuovamente 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. 130 del 23.04.2024;
 - restano in capo al Responsabile dei servizi al cittadino, affari generali, servizi scolastici culturali e sportivi personale e digitalizzazione del Comune di Pogliano Milanese (MI) gli adempimenti connessi alla stipulazione del contratto con l'aggiudicataria e all'esecuzione del contratto;
2. Di dare atto che, come indicato da ANAC sia nel bando tipo n. 1/2023 sia nella delibera n. 528 del 15 Novembre 2023, nonché dal MIT (parere 2280 dell'8/9/2023) e dalla giurisprudenza amministrativa (TAR Toscana - Firenze, sez. IV, 29 gennaio 2024), secondo una lettura sistematica e costituzionalmente orientata dell'art. 41 c. 14 del Codice, il costo della manodopera costituisce una componente dell'importo posto a base di gara, ribassabile;
3. Di procedere per il Comune di Pogliano Milanese all'affidamento del *SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027* 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. 108 del D.lgs. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo delle offerte presentate;

4. Di approvare l'allegato schema di Disciplinare a procedura aperta (**All. A**) che individua i seguenti requisiti di partecipazione alla procedura di gara:

Requisiti generali

- Assenza delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex artt. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023;
- Regolarità 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;
- Inesistenza di incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni;
- 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.;
- Iscrizione White list o domanda di iscrizione;

Requisiti di idoneità professionale

- a) Iscrizione nel registro delle imprese oppure nell'albo delle imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara

Requisiti di Capacità economica - finanziaria

- a) Fatturato globale maturato nel triennio precedente almeno pari € 1.500.000,00 IVA esclusa

Requisiti di Capacità tecnico - professionale

- a) Esecuzione con buon esito in ciascuno degli ultimi tre anni di almeno un servizio analogo [intendendo per servizi analoghi servizi di refezione scolastica, gestiti in appalto o in concessione] per un numero di almeno 90.000 pasti/anno per ciascun servizio

5. Di dare atto che, così come previsto dall'allegato Schema di Disciplinare di gara (**All. A**), le offerte pervenute saranno valutate in base ai seguenti criteri:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

A		D	Q	T
MODALITÀ OPERATIVE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE				
MAX 14 PUNTI				
A1	<p>Modalità operative del servizio</p> <p>Modalità operative del servizio, con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio, rispetto a quanto previsto dal Capitolato.</p>	4	-	-
A2	<p>Materie prime per diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose):</p> <p>tipologia e varietà di materie prime utilizzate e opportunità del loro inserimento al fine di minimizzare le differenze fra l'utenza</p>	2	-	-
A3	<p>Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose):</p> <p>descrizione del processo con individuazione degli elementi qualificanti atti a garantire la sicurezza delle diete sanitarie; saranno valutati anche gli elementi messi in campo per garantire il rispetto delle temperature nonché la buona presentazione delle stesse in aderenza al menù tipo allegato al Capitolato.</p>	2	-	-
A4	<p>Piano Analitico microbiologico su MP, semilavorati, prodotti Finiti e Acqua di rete prelevata presso i punti di erogazione situati presso i refettori/cucine</p>	1	-	-
A5	<p>Piano di monitoraggio infestanti gestito da parte di ditta esterna specializzata:</p> <p>frequenza degli interventi di monitoraggio e modalità di gestione di eventuali azioni correttive.</p>	3	-	-
A6	<p>Valutazione della gestione delle emergenze in relazione a: carenza di approvvigionamento idrico, energetico, problemi legati alle somministrazioni di diete. Saranno valutate le casistiche proposte e le migliori soluzioni realisticamente attuabili.</p>	2	-	-
B		D	Q	T
GESTIONE DEL PERSONALE				
MAX 14 PUNTI				
B1	<p>Direttore tecnico del Servizio: titolo di studio, esperienza professionale (non inferiore a tre anni minimi di esperienza, prevista dal CSA) e indicazione delle ore minime garantite di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità del servizio globale</p>	2	-	-
B2	<p>Dietista: esperienza professionale e indicazione delle ore di presenza presso le sedi di servizio, al fine di migliorare la qualità della Gestione Diete</p>	1	-	-
B3	<p>Cuoco responsabile cucina presso Infanzia Bernasconi: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.</p>	2	-	-
B4	<p>Cuoco responsabile cucina presso Primaria Don Milani: esperienza professionale, con riferimento ai servizi analoghi a quello oggetto del presente contratto.</p>	2	-	-

B5	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola dell'Infanzia , che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante diagramma di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	-	-
B6	Progetto organizzativo del personale dedicato alla distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria , che indichi, oltre al numero di personale impiegato e al monte ore settimanale, l'indice di produttività medio settimanale inteso come n° pasti/n° ore complessive relative all'attività di apparecchio, somministrazione, sparcchio, riassetto e pulizia dei refettori. Il progetto deve essere documentato mediante distinti diagrammi di Gantt. L'offerente dovrà prevedere un congruo numero di figure professionali tali da garantire un'impeccabile organizzazione del servizio nonché tempi di lavorazione adeguati.	2	-	-
B7	Valutazione delle modalità di sostituzione del personale	2	-	-
B8	Piano degli interventi formativi (con esclusione di quelli obbligatori): valutazione dell'articolazione degli argomenti e cronoprogramma degli interventi previsti.	1	-	-
	C			
	MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	D	Q	T
	MAX 4 PUNTI			
C1	Offerta di banane BIO ed equosolidali ogni volta che sono presenti a menù; offerta di barrette di cioccolato equosolidali ogni volta che sono presenti a menù Offerto: 1 punto Non offerto: 0 punti	-	-	1
C2	Soluzioni o progetti atti a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti nell'ambito della ristorazione scolastica. Saranno valutati progetti realizzabili, maggiormente efficaci allo scopo	1	-	-
C3	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici , non previsti in altri criteri Saranno valutati interventi proposti, maggiormente efficaci allo scopo	1	-	-
C4	Disponibilità a fornire Pomodori pelati e o passata di pomodoro biologica al 100% e Legumi biologici al 100%. Se forniti: 1 punto - Se no forniti: 0 punti	-	-	1
	D			
	PROPOSTE MIGLIORATIVE	D	Q	T
	MAX 10 PUNTI			
D1	proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi in uso presso i Centri Cottura Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i Centri Cottura che garantiscano	6	-	-

	<p>maggiore efficienza e ridotti consumi energetici</p> <p><u>Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo.</u></p> <p><i>Il punteggio sarà assegnato sulla base dell'efficacia delle soluzioni proposte.</i></p>			
D2	Proposta di un progetto volto all'erogazione di acqua di rete microfiltrata , comprensiva di manutenzione annuale e ampliabile ad altre sedi comunali.	2	-	-
D3	<p>Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio presso gli utenti e le famiglie;</p> <p>L'offerente descrive il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, le modalità di effettuazione del sondaggio, la sua durata e periodicità, il sistema di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione,</p> <p><i>La commissione valuta positivamente sistemi maggiormente efficaci in termini di maggiore periodicità della rilevazione, ampiezza quali-quantitativa dei sondaggi, efficacia della reportistica alla stazione appaltante, maggiore visibilità agli utenti, anche telematica, degli esiti della customer satisfaction</i></p>	2	-	-
	E			
	APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	D	Q	T
	MAX 6 PUNTI			
E1	<p><u>Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci / sezione 2 sub criterio b del D.M. 10 marzo 2020.</u></p> <p>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).</p> <p><i>L'impegno da parte del concorrente all'adesione ad un Sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto merci sarà valutato sulla base dei seguenti parametri tabellari:</i></p> <p>- protocollo con sistema di gestione centralizzata →2 punti</p> <p>- assenza di sistema di gestione centralizzata →0 punti</p>	-	-	2
E2	<p>Impegno a garantire la presenza di doppio fornitore per le seguenti specificità di prodotto (sempre compresi prodotti BIO):</p> <p>prodotti ortofrutticoli freschi;</p> <p>ortofrutticoli surgelati;</p> <p>prodotti ittici;</p> <p>carni avicole;</p> <p>altre carni;</p> <p>pasta secca;</p> <p>riso, orzo, farro e legumi;</p>	-	-	2

	prodotti per diete speciali; olio evo; passata di pomodoro. <i>Se presente doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 6 e 10: 2 punti</i> <i>Presenza di doppio fornitore per un numero di tipologie di prodotto compreso fra 1 e 5: 1 punto</i> <i>Nessun doppio fornitore: 0 punti</i>			
E3	Presenza di fornitori certificati. Fornire sintetica elencazione dei fornitori e delle relative certificazioni. <i>Verrà valutato il maggior numero di fornitori qualificati, la tipologia di certificazione in relazione ai prodotti forniti</i>	2	-	-
	F Iniziative di supporto ai servizi sociali del Comune MAX 2 PUNTI	D	Q	T
F3	Proposta di supporto al Comune per eventi istituzionali o culturali organizzati dal Comune in genere, indicare il numero di eventi e il numero indicativo medio di partecipanti possibili All'offerente che offre il maggior numero di eventi all'anno, la commissione attribuisce un punteggio pari a 2. Agli altri offerenti verrà attribuita un punteggio ottenuto per interpolazione lineare, secondo la seguente formula: $PT-F3(a) = \frac{Eventi(a)}{eventi(max)}$ Dove: $PT-F3(a) = \text{punteggio tecnico ottenuto dal concorrente (a) in relazione al criterio F3}$ $Eventi(a) = \text{eventi annui gratuiti offerti dal concorrente (a)}$ $Eventi(max) = \text{numero massimo di eventi annui fra tutti i concorrenti}$	-	2	-
	G GESTIONE DELLE MANUTENZIONI ARREDI E ATTREZZATURE MAX 6 PUNTI	D	Q	T
G1	Piano del programma di manutenzione preventiva di arredi e attrezzature programmata presso le cucine	4	-	-
G2	Piano del programma di manutenzione preventiva , programmata di arredi e attrezzature presso i refettori	2	-	-
	H VALUTAZIONE DELLE INIZIATIVE EDUCATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MAX 8 PUNTI	D	Q	T
H1	Il piano delle iniziative di comunicazione , contenente la descrizione delle iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (frutta, verdura, legumi), migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato. Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.	2	-	-

	Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti			
H2	<p>Il piano delle iniziative di comunicazione, contenente la descrizione delle iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi, migliorative rispetto a quanto previsto dal Capitolato.</p> <p>Il piano delle iniziative di comunicazione, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p> <p>Saranno valutati l'eterogeneità e la ricchezza dei contenuti, la fruibilità e le modalità di accesso per l'utenza, l'esperienza degli esperti, l'idoneità dei supporti proposti.</p>	2	-	-
H3	Proposta inerenti MENU A TEMA , come meglio dettagliato all'art. 36 e 50 del Capitolato Speciale d'Appalto. Sarà valutate le specialità regionali maggiormente differenziate e l'utilizzo di derrate alimentari tipiche.	1	-	-
H4	Ipotesi di supporto alla realizzazione di progetti curati dall'amministrazione relativi a temi sui disturbi dell'alimentazione (es. specialista alimentare per incontri, supporto nella redazione di opuscoli o materiale divulgativo ...)	1	-	-
H5	Valutazione del progetto volto alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero delle eccedenze , considerando ogni fase del processo di produzione e distribuzione pasti, comprensivo di eventuale recupero delle eccedenze prodotte nella fase terminale (somministrazione). Non saranno valutati interventi già previsti in altri criteri	2	-	-
	I			
	TRASPORTO PASTI	D	Q	T
	MAX 2 PUNTI			
I1	<p>Impatto ambientale dei mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto pasti</p> <p><u>Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica / sezione 2 sub criterio a) del D.M. 10 marzo 2020.</u></p> <p>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).</p> <p><i>Verifica: il concorrente dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti ed elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.</i></p> <p>Il punteggio sarà attribuito come segue: -automezzi elettrici: 2 punti -altri automezzi a ridotte emissioni/consumi 1 punto</p>	-	-	2

	-nessun automezzo a ridotte emissioni 0 punti			
	L	D	Q	T
	SISTEMA INFORMATICO			
	MAX 3 PUNTI			
L1	Sistema informatizzato di gestione delle prenotazioni: il concorrente deve descrivere il sistema automatizzato che intende utilizzare, nel rispetto dei requisiti minimi indicati nell'art. 35 del capitolato descrittivo e prestazionale <i>La commissione giudicatrice valuterà la maggiore facilità di accesso e di uso del sistema da parte delle famiglie, un migliore flusso informativo verso il Comune, più complete comunicazioni dirette in automatico agli utenti del servizio</i>	3	-	-
TOTALE COMPLESSIVO		70		

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo della « media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari »
In relazione a ciascun criterio tecnico tabellare e quantitativo, a ciascuna offerta viene attribuita una valutazione secondo le indicazioni riportate nella tabella sopra riportata.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica verrà formulata mediante offerta del prezzo per singolo pasto per la refezione scolastica e il pasto a domicilio.

Per la determinazione del punteggio da assegnare all'offerta economica verrà applicata la seguente formula:

"FORMULA AL PREZZO MINIMO":

$$PE_i = PE_{max} * P_{min}/P_i$$

dove:

PE_i= punteggio spettante al concorrente i-esimo

PE_{max}= punteggio massimo attribuito all' "Offerta Economica"

P_i= prezzo dell'offerta i-esima

P_{min}= prezzo minimo offerto

* = operatore di moltiplicazione

Il punteggio complessivo per il concorrente i-esimo è dato dalla seguente formula:

$$PTOT_i = PTtoti + PEtoti$$

Dove:

PTOT_i = Punteggio Totale attribuito al concorrente i;

PTtoti = Punteggio Tecnico totale attribuito al concorrente i;

PEtoti = Punteggio Economico totale attribuito al concorrente i

Risulterà aggiudicatario l'offerente che otterrà il maggior punteggio complessivo, assunto dalla somma dei punti attribuiti tra l'offerta tecnica ed economica.

- di avvalersi per il presente appalto della facoltà cosiddetta di inversione procedimentale di cui all'art 107 comma 3 D.lgs. 36/2023;

7. Di dare atto che verrà data adeguata pubblicità alla procedura di gara mediante pubblicazione sulla Piattaforma dei Contratti Pubblici di ANAC in interoperabilità con la Piattaforma Digitale di Approvvigionamento Sintel di ARIA che, in adempimento alle previsioni del Codice dei Contratti Pubblici, consente la realizzazione dell'Ecosistema Nazionale di approvvigionamento digitale;
8. Di impegnare nel Bilancio di Previsione 2024-2026, la spesa di **€ 660,00 - CIG B16C65BE30** per il contributo ANAC, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2024 alla missione n. 1, programma n. 3, titolo n. 1, macroaggregato n. 103, cap. 1960 - esercizio 2024, dando atto che la previsione della liquidazione di quanto dovuto avverrà nell'esercizio 2024 per **€ 660,00**;
9. Di accertare la somma di **€ 660,00** nel Bilancio di Previsione 2024-2026, secondo la scadenza dell'obbligazione giuridica prevista nell'anno 2024 imputandola come segue: Esercizio 2024 per **€ 660,00** al titolo n. 3, tipologia n. 500, categoria n. 2, cap. 5321 "Introiti e rimborsi diversi C.U.C. Rho", quale contributo per la gara a favore di ANAC e che verrà rimborsata dal Comune di Pogliano Milanese, una volta avviata la procedura di gara;
10. Di dare atto che il contratto d'appalto verrà stipulato con il Comune di Pogliano Milanese 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;
11. Di stabilire che decorsi 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine ultimo per la presentazione dell'offerta, ove l'Amministrazione competente non abbia provveduto all'aggiudicazione del servizio ed alla stipula del relativo contratto, l'offerente avrà facoltà di svincolarsi dalla propria offerta;
12. 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;
13. 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;
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 trasmettere, per opportuna conoscenza, copia del presente provvedimento al Servizio Bilancio e Programmazione Economica;

16. Di dare altresì atto che il Responsabile di Fase, ai sensi dell'art. 15 D.lgs. n.36/2023 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:

VITTORIO DELL'ACQUA in data 26/04/2024



COMUNE DI RHO

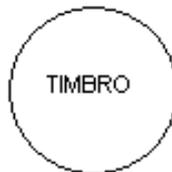
Provincia di Milano

ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

Proposta di determinazione AREA 4 nr.824 del 24/04/2024

ESERCIZIO: 2024	<i>Impegno di spesa</i>	2024 1612/0	<i>Data:</i> 24/04/2024	<i>Importo:</i>	660,00
Oggetto:	SPESE AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025/2026/2027 - COMUNE DI POGLIANO MILANESE (MI) CIG B16C65BE30				
SIOPE:	1.03.02.16.999 - Altre spese per servizi amministrativi				
Piano dei Conti Fin.:	1.03.02.16.999 Altre spese per servizi amministrativi				
Beneficiario:	0131180 - A.N.A.C. - AUTORITA' NAZIONALE ANTICORRUZIONE				
Bilancio					
Anno:	2024		Stanziamiento attuale:		534.244,00
Missione:	1 - Servizi istituzionali, generali e di gestione		Impegni gia' assunti:		340.791,09
Programma:	3 - Gestione economica, finanziaria, programmazione e		Impegno nr. 1612/0:		660,00
Titolo:	1 - Spese correnti		Totale impegni:		341.451,09
Macroaggregato:	103 - Acquisto di beni e servizi		Disponibilit� residua:		192.792,91
Piano Esecutivo di Gestione					
Anno:	2024		Stanziamiento attuale:		95.000,00
Capitolo:	1960		Impegni gia' assunti:		26.625,00
Oggetto:	SPESE VARIE PER INDIZIONE GARE D'APPALTO		Impegno nr. 1612/0:		660,00
			Totale impegni:		27.285,00
			Disponibilit� residua:		67.715,00
Progetto:	Una pubblica amministrazione partecipata				
Resp. spesa:	DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA				
Resp. servizio:	DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA				

RHO li, 26/04/2024



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



COMUNE DI RHO

Provincia di Milano

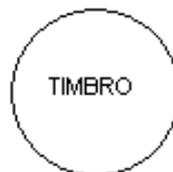
ACCERTAMENTO DI ENTRATE

Proposta di determinazione AREA 4 nr.824 del 24/04/2024

ESERCIZIO: 2024 <i>Accertamento di entrata</i> 2024 382		Data: 26/04/2024 Importo: 660,00	
Oggetto: AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025/2026/2027 - COMUNE DI POGLIANO MILANESE (MI) CIG B16C65BE30			
SIOPE: 3.05.02.03.002 - Entrate da rimborsi, recuperi e restituzioni di somme non dovute o incassate in eccesso			
Piano dei Conti Fin.: 3.05.02.03.002 Entrate da rimborsi, recuperi e restituzioni di somme non dovute o incassate in eccesso da			
Debitore: 0000181 - COMUNE DI POGLIANO MILANESE			
Bilancio			
Anno:	2024	Stanziamiento attuale:	2.630.475,00
Titolo:	3 - Entrate extratributarie	Accert. già assunti:	101.598,61
Tipologia:	500 - Rimborsi e altre entrate correnti	Accertamento nr. 382:	660,00
Categoria:	2 - Rimborsi in entrata	Totale accertamenti:	102.258,61
		Disponibilità residua:	2.528.216,39
Piano Esecutivo di Gestione			
Anno:	2024	Stanziamiento attuale:	81.200,00
Capitolo:	5321	Accert. già assunti:	21.210,00
Oggetto:	INTROITI E RIMBORSI DIVERSI CUC RHO	Accertamento nr. 382:	660,00
		Totale accertamenti:	21.870,00
		Disponibilità residua:	59.330,00
Progetto:	Risorse generali		
Resp. entrata:	DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA		
Resp. servizio:	DIRETTORE AREA 4 SERVIZI DI PROGRAMMAZIONE ECONOMICA		

.....

RHO li, 26/04/2024



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



Estremi della Proposta

Proposta Nr. **2024 / 824**Settore Proponente: **AREA 4**Ufficio Proponente: **Centrale Unica Committenza**

Oggetto: **AFFIDAMENTO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO PER 3 ANNI SCOLASTICI 2024/2025/2025/2026 2026/2027 - COMUNE DI POGLIANO MILANESE (MI) CIG B16C65BE30 SCHEMA DI DISCIPLINARE DI GARA - PROCEDURA APERTA IN MODALITÀ TELEMATICA**

Nr. adozione settore:

Nr. adozione generale:

Data adozione:

Visto Contabile

Bilancio

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 26/04/2024

Responsabile Bilancio e Finanze

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:

VITTORIO DELL'ACQUA in data 26/04/2024