---------- C.U.C. RHO ----------

VERBALE DI GARA DI APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A DOMICILIO DELLA POPOLAZIONE ANZIANA E AL CENTRO SOCIALE POTENZIATO PER IL COMUNE DI RHO - CIG 8949672EF5 - VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE. --

L'anno DUEMILAVENTUNO, addì TREDICI del mese di DICEMBRE alle ore 09.40 presso la Centrale Unica di Committenza - Piano terra della Palazzina LL.PP. - Via Marsala n. 19 - Rho (Mi), si riunisce in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione del Direttore Area 4 - Programmazione Economica e Entrate n. 1447 del 07.12.2021 per la valutazione delle offerte tecniche pervenute e costituita da: ----------

1) Dott.ssa Paola Sassi - Presidente della Commissione - Assistente Sociale Comune di Rho;--------
2) Dott.ssa Marta Pomponio - Membro esperto - Assistente Sociale Sercop; ----------
3) Dott.ssa Miriam Anelli - Membro esperto - Assistente Sociale Sercop; ----------

Funge da segretario della commissione la Dott.ssa Patrizia Porrati - Istruttore Amministrativo Centrale Unica di Committenza Rho. ----------

Verificata la regolarità della costituzione della Commissione e richiamati i verbali delle sedute di gara del 30.11.2021 (verifica documentazione amministrativa) e del 13.12.2021 - ore 09.15 (apertura buste tecniche per verifica presenza documentazione) si procede in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche. ----------

Il presidente formula le seguenti preliminari considerazioni: ----------

- Il disciplinare di gara ha specificatamente indicato (punto 14) che l'aggiudicazione avverrà secondo il criterio di cui all'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., in favore dell'impresa che avrà formulato l'offerta economicamente più vantaggiosa in base ai seguenti criteri di valutazione: ----------
  - OFFERTA TECNICA (MAX 80 PUNTI)
  - OFFERTA ECONOMICA (MAX 20 PUNTI)

  Il punteggio massimo attribuibile al Concorrente è pertanto pari a 100. ----------
- Il punteggio dell'offerta tecnica avverrà distintamente per ciascuno degli elementi di tipo discrezionale, quantitativo e tabellare come di seguito specificato: ----------

[redacted]

	C = D +Q + T	D	Q	T
CRITERI E SUB CRITERI	max punteggio criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio	max punteggio sub criterio
1.**Impostazione strategica del servizio**	**8,00**			
1.1. Premesse introduttive - Analisi del contesto		1,00		
1.2. Finalità, obiettivi e metodi		1,00		
1.3. Azioni da svolgere e cronoprogramma di massima		2,00		
1.4 Risultati da conseguire e indicatori della loro misurazione		2,00		
1.5 Rapporti con la rete territoriale dei servizi istituzionali e delle realtàassociative		2,00		
2. **Produzione dei pasti**	**18,00**			
2.1. Articolazione del Menù standard secondo le stagioni, gestione delle diete speciali e grammature minime per ogni pietanza proposta		2,00		
2.2. Temperature minime garantite alla consegna del pasto agli utenti aldomicilio;			2,00	
2.3 Sede del centro di cottura: distanza dal comune di Rho - via Buon Gesù n. 17 (misurata sulla base di google maps);			2,00	
2.4 Caratteristiche del centro di cottura: capacità produttiva giornaliera di almeno 60 pasti al giorno e il funzionamento per 365 giorni all'anno;				2,00
2.5 Modalità operative di conservazione del pasto, strumenti e attrezzature impiegate, tempi di preparazione, per garantire qualità e temperature sia nel centro di cottura in attesa del ritiro del pasto, siadurante il trasporto, tempi di consegna dal centro di cottura al domicilio dell'utente, tipologia contenitori;		4,00		
2.6 Proposta di menù relativo ai pranzi sociali di cui all'art. 1.1.c.ii delCSA		2,00		
2.7 Modalità di erogazione dei pasti al CSP con particolare riferimento alle unità di personale impiegato (professionalità, turn over sul servizio);		2,00		
2.8 Possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 - in corso di validità alla data di scadenza del bando - per i servizi inerenti alla progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione;				2,00
3. **Organizzazione del servizio di consegna dei pasti a domicilio**	**26,00**			
3.1 Organigramma del servizio e figure professionali coinvolte, modalità di gestione del gruppo di lavoro		3,00		

3.2 Mezzi impiegati sul servizio: numero, tipologia, allestimento. Il concorrente dovrà compilare un elenco corredato da marca e modello del mezzo, numero di targa, anno di immatricolazione, ente proprietario, foto del mezzo laterale e posteriore con evidenza della targa medesima, tipo di alimentazione (benzina, diesel, gpl, metano, ibrido, ecc.), eventuale coibentazione		8,00		
3.3 Modalità delle azioni di monitoraggio e controllo della condizione di salute e dell'abitazione dell'anziano/a e reportistica ai servizi sociali comunali		15,00		
4. Attività di monitoraggio, controllo e gestione emergenze dei servizi	**21,00**			
4.1 Organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo quali-quantitativo: interno/esterno, personale dedicato, metodologia estrumenti utilizzati, ecc		8,00		
4.2 Sistema di reportistica: frequenza, modalità trasmissione dati, azioni di feed back, ecc;		5,00		
4.3 Gestione della rottura dei mezzi: parco mezzi sostitutivo, gestione malore e malattie dipendenti, servizi essenziali garantiti in caso di neve		8,00		
5. Modalità di gestione del personale	**7,00**			
5.1 Sistema di governance complessivo dei servizi: Funzionigramma, ccnl applicato e livelli di inquadramento del personale, modalità di contenimento del turn over		3,00		
5.2 Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, relativamente ai servizi oggetto dell'appalto, di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/99				
a. Da 0 a 10 ore settimanali: max 1 punto;			1,00	
b. Oltre 10 ore fino a 20 ore settimanali: max 2 punti;			2,00	
c. Oltre 20 ore fino a 30 ore settimanali: max 3 punti;			3,00	
5.3 Possesso della certificazione ISO 9001 - in corso di validità alla data di scadenza del bando - per Servizi di inserimento lavorativo di persone svantaggiate;				1,00
Totale punteggio	**80,00**	**68,00**	**7,00**	**5,00**

La Commissione per l'attribuzione dei punteggi complessivi degli elementi di valutazione qualitativi, quantitativi e tabellari opererà attraverso l'applicazione della seguente formula:

C (a) = Σn [Wi xV(a)i]

in cui:

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

[redacted]

Σn =sommatoria;

n = numero totale dei criteri;

Wi = peso o punteggio attribuito al criterio(i);

V(a)i=coefficiente della prestazione dell'offerta (a)rispetto al criterio (i);

Per ogni **elemento qualitativo di valutazione** verrà attribuito un punteggio 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. Successivamente ciascun coefficiente definitivo determinato per ciascun sub elemento sarà moltiplicato per il relativo sub peso al fine di ottenere il punteggio. ----------

In particolare si stabilisce che i suddetti punteggi saranno attribuiti in base alle valutazioni dell'offerta tecnica espresse sul livello di giudizio di merito così determinate: ----------

Eccellente *- offerta completa ed esaustiva, con eccellente grado di disquisizione tecnico - amministrativa - normativa e semantica sia rispetto a quanto indicato sul disciplinare, sul capitolato e allegati ad ottimo grado di dettaglio, sia generale che puntuale, con eccellente contestualizzazione, nella chiarezza di esposizione di quanto il concorrente propone ed espone;*

Ottimo *- offerta con alto grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con ottimo dettaglio sia generale che puntuale con alta contestualizzazione, con minore chiarezza e precisione nell'esposizione di quanto proposto.*

Buono *- offerta con buon grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con buon dettaglio di analisi degli elementi e con buona contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.*

Discreto *- offerta con discreto grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con discreto dettaglio di analisi contestualizzazione, chiarezzae precisione di quanto proposto.*

Sufficiente *- offerta con sufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati con sufficiente dettaglio di analisi degli elementi e con sufficiente contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.*

Insufficiente *- offerta con insufficiente grado di analisi tecnico- amministrativa - normativa*

e semantica rispetto a quanto previsto sul disciplinare, sul capitolato e allegati senza dettaglio di analisi degli elementi e senza o con pochissima contestualizzazione, chiarezza e precisione di quanto proposto.

Si stabilisce inoltre di attribuire ai sopraindicati giudizi di merito i coefficienti indicati nella sottostante tabella, tra 0 e 1. ----------

Giudizio di merito	Coefficiente corrispondente
eccellente	Da 0,90 a 1,00
ottimo	Da 0,80 a 0,89
buono	Da 0,60 a 0,79
discreto	Da 0,40 a 0,59
sufficiente	Da 0,20 a 0,39
insufficiente	Da 0,00 a 0,19

Per gli **elementi quantitativi di valutazione** verrà attribuito un punteggio in base alle seguenti formule: ----------

<u>Sub criterio 2.2</u> - l'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare:

PA = [PMAX x (PR- iesimo / PR-max)]

in cui:
PA = Punteggio da assegnare
PMAX = Punteggio massimo da assegnare (= 2,00);
PR-iesimo = temperatura minima offerta in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);
PR-max = temperatura minima più elevata offerta in sede di offerta tecnica;
x = simbolo della moltiplicazione;
/ = simbolo della divisione;

<u>Sub criterio 2.3</u> - l'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare:

PA = [PMAX x (PR- max / PR- iesimo)]

in cui:
PA = Punteggio da assegnare;
PMAX = Punteggio massimo da assegnare (= 2,0);
PR-iesimo = distanza centro di cottura dal Comune di Rho Via Buon Gesù 17 offerta in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);

[redacted]

PR-max = distanza centro di cottura dal Comune di Rho Via Buon Gesù 17 più breve offerta in sede di offerta tecnica;
x = simbolo della moltiplicazione;
/ = simbolo della divisione;

Sub criterio 5.2 lettere a, b, c - L'assegnazione del punteggio relativo avverrà applicando la seguente formula lineare:

PA = [PMAX x (PR- iesimo / PR-max)]

incui:
PA = Punteggio da assegnare;
PMAX = Punteggio massimo da assegnareper ciascuna lettera (a = 1, b = 2, c = 3);
PR-iesimo = numero di ore settimanale garantito presentate in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente (concorrente i-esimo);
PR-max = numero di ore settimanale più elevato offerto in sede di offerta tecnica;
x = simbolo della moltiplicazione;
/ = simbolo della divisione;

Per gli **elementi tabellari di valutazione** verranno assegnati i punteggi previsti sulla base di specifica dichiarazione e/o certificazione da presentare in sede di offerta tecnica dal concorrente come di seguito indicato:

Sub criterio 2.4: dichiarazione che il centro di cottura indicato ha una capacità produttiva giornaliera di almeno 60 pasti al giorno e funziona per 365 giorni all'anno;

Sub criterio 2.8: allegare copia della certificazione ISO 9001 in corso di validità alla data di scadenza del bando relativa ai servizi inerenti alla progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione;

Sub criterio 5.3: allegare copia della certificazione ISO 9001 in corso di validità alla data di scadenza del bando relativa ai servizi di inserimento lavorativo di persone svantaggiate;

Si precisa che, ai fini dell'attribuzione del punteggio, come previsto dal disciplinare di gara, in caso di RTI o consorzio, la certificazione di qualità ISO 9001:2008, deve essere posseduta da parte del soggetto che esegue il servizio per cui è richiesta la certificazione stessa. -------
Una volta attribuiti i punteggi relativi ai criteri discrezionali si procederà alla riparametrazione dei **soli punteggi di natura qualitativa e discrezionale** su base 1 secondo le modalità definite dall'ANAC con delibera del 21 settembre 2016 - Linee guida n.2 di attuazione del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recanti «Offerta economicamente

più vantaggiosa». (Delibera n. 1005). ----------

Il Presidente rammenta ai Commissari che come previsto dal disciplinare di gara (par. 14.2) la media aritmetica, i coefficienti e i punteggi assegnati in sede di valutazione dell'offerta tecnica ed economica saranno considerati alla seconda cifra decimale, con arrotondamento all'unità superiore se la terza cifra decimale è pari o superiore a 5, all'unità inferiore nel caso si inferiore a 5. ----------

La Commissione procede all'esame delle offerta tecnica presentata dal concorrente IL GRAPPOLO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE IN RTI CON RISTORAZIONE OGGI SRL : ----------

Criterio 1: IMPOSTAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO. ----------

Subcriterio 1.1:Premesse introduttive - analisi del contesto - max punti 1: ----------

Valutazione: Buono. La proposta presenta un'analisi del contesto dettagliata e specifica alla realtà del territorio rhodense.----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,73/1 ----------

Subcriterio 1.2: Finalità, obiettivi e metodi - max punti 1:----------

Valutazione: Discreto. Metodologia, obiettivi e finalità del servizio illustrati risultano adeguati. La proposta descritta individua prevalentemente come destinataria del servizio la popolazione anziana. ----------

Si assegnano coefficiente non riparametrato: 0,57/1 ----------

Subcriterio 1.3: Azioni da svolgere e cronoprogramma di massima - max punti 2 ----------

Valutazione: Buono. La proposta illustra in modo soddisfacente le azioni da svolgere e il cronoprogramma di massima delle stesse.----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 ----------

Subcriterio 1.4: Risultati da conseguire e indicatori della loro misurazione - max punti 2 -----

Valutazione: Buono. La proposta illustra in modo soddisfacente gli obiettivi e gli indicatori di risultato. Si segnala il monitoraggio a campione della temperatura dei pasti in uscita dal centro cottura e alla consegna con cadenza periodica. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 ----------

Subcriterio 1.5: rapporti con la rete territoriale dei servizi istituzionali e delle realtà associative - max punti 2 ----------

Valutazione: Discreto. La proposta indica una discreta rete di rapporti con i servizi istituzionali e le realtà associative. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,53/1 ----------

<u>Criterio 2: PRODUZIONE DEI PASTI</u>. ----------

Subcriterio 2.1: Articolazione del menù standard secondo le stagioni, gestione delle diete speciali e grammature minime per ogni pietanza proposta - max punti 2 ----------

Valutazione: Buono. La proposta prevede un'articolazione in 2 menù stagionali (primaverile-estivo e autunnale-invernale) e la gestione di diete speciali personalizzabili. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,73/1 ----------

Subcriterio 2.2: temperature minime garantite alla consegna del pasto agli utenti al domicilio - max punti 2 ----------

Valutazione: La proposta prevede una temperatura minima garantita alla consegna pari a o superiore a 60° C. La commissione prende nota dell'offerta del concorrente e demanda l'assegnazione del punteggio per il criterio quantitativo alla successiva valutazione dell'offerta presentata dal concorrente EURORISTORAZIONE SRL.----------

Subcriterio 2.3: Sede del centro di cottura: distanza dal Comune di Rho - via Buon Gesù n. 17 (misurata sulla base di google maps) - max punti 2 ----------

Valutazione: La proposta indica un centro cottura localizzato a 2 Km di distanza dal Comune di Rho - Via Buon Gesù n. 17. La commissione prende nota dell'offerta del concorrente e demanda l'assegnazione del punteggio per il criterio quantitativo alla successiva valutazione dell'offerta presentata dal concorrente EURORISTORAZIONE SRL.----------

Subcriterio 2.4: caratteristiche del centro di cottura. Capacità produttiva giornaliera di almeno 60 pasti al giorno e il funzionamento per 365 giorni all'anno - max punti 2 ----------

Valutazione: La proposta descrive la modalità di produzione del pasto nelle diverse fasi di ricevimento merci, stoccaggio, preparazione e cottura. Non si rileva pertanto alcuna pertinenza con quanto richiesto dal criterio in esame.----------

Si assegnano punti 0,00. ----------

Subcriterio 2.5: Modalità operative di conservazione del pasto, strumenti e attrezzature impiegate, tempi di preparazione, per garantire qualità e temperature sia nel centro di

cottura in attesa del ritiro del pasto, sia durante il trasporto, tempi di consegna dal centro cottura al domicilio dell'utente, tipologia contenitori - max punti 4----------

Valutazione: Buono. Le modalità operative indicate dalla proposta risultano soddisfacenti. Si rileva la mancata esplicitazione dei tempi di preparazione dei pasti.----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,65/1 ----------

Subcriterio 2.6: Proposta di menù al relativo ai pranzi sociali di cui all'art. 1.1. c.ii del CSA - max punti 2 ----------

Valutazione: Buono. La proposta fornisce esempi di menù per pranzi sociali che si ritengono soddisfacenti.----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,64/1 ----------

Subcriterio 2.7: Modalità di erogazione dei pasti al CSP con particolare riferimento alle unità di personale impiegato (professionalità , turn over sul servizio) - max punti 2----------

Valutazione: Buono. La proposta descrive in modo esauriente le modalità di erogazione dei pasti e la professionalità del personale addetto. Non vengono esplicitate informazioni relative al turn over del personale. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,63/1 ----------

Subcriterio 2.8: Possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 - in corso di validità alla data di scadenza del bando - per i servizi inerenti alla progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione - max punti 2 ----------

Valutazione: il concorrente dichiara che la certificazione ISO 9001 per servizi inerenti la progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione risulta posseduta da Ristorazione Oggi Srl - società mandante che svolgerà l'attività di preparazione pasti come risultante dalla dichiarazione di impegno a costituire il RTI. La certificazione non è allegata alla documentazione tecnica come espressamente richiesto a pag. 20 del disciplinare. ----------

Si assegnano punti 0,00. ----------

<u>Criterio 3: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI CONSEGNA DEI PASTI A DOMICILIO</u>. ----------

Subcriterio 3.1: Organigramma del servizio e figure professionali coinvolte, modalità di gestione del gruppo di lavoro - max punti 3 ----------

Valutazione: Buono. La proposta presenta un organigramma del servizio con indicazione delle

[redacted]

figure professionali coinvolte che risulta soddisfacente. Si apprezza in particolare la valorizzazione delle pari opportunità dimostrate nell'impiego di personale iscritto nelle categorie protette. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,78/1 ----------

Subcriterio 3.2: Mezzi impiegati sul servizio: numero, tipologia, allestimento - max punti 8. --

Valutazione: Buono. I mezzi impiegati per lo svolgimento del servizio presentati dalla proposta risultano soddisfacenti. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 ----------

Subcriterio 3.3: Modalità delle azioni di monitoraggio e controllo della condizione di salute e dell'abitazione dell'anziano/a reportistica ai servizi sociali comunali - max punti 15. ----------

Valutazione: Buono. Le modalità di azioni di monitoraggio e controllo in esame risultano soddisfacenti. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,71/1 ----------

<u>Criterio 4: ATTIVITA' DI MONITORAGGIO, CONTROLLO E GESTIONE EMERGENZE DEI SERVIZI</u>. -----

Subcriterio 4.1:Organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo quali-quantitativo: interno/esterno, personale dedicato, metodologia e strumenti utilizzati, ecc. - max punti 8. -

Valutazione: Buono. La metodologia indicata per l'attività di controllo risulta soddisfacente.--

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70 /1 ----------

Subcriterio 4.2: Sistema di reportistica: frequenza, modalità trasmissione dati, azioni di feed back, ecc. - max punti 5. ----------

Valutazione: Buono. La proposta illustra un sistema di reportistica che risulta soddisfacente. ------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,72/1 ----------

Subcriterio 4.3: Gestione delle rottura dei mezzi: parco mezzi sostitutivo, gestione malore e malattie dipendenti, servizi essenziali garantiti in caso di neve - max punti 8. ----------

Valutazione: Buono. La proposta illustra in modo adeguato la gestione delle possibili emergenze durante lo svolgimento dei vari servizi. Si apprezza la dotazione dell'ampio parco macchine in grado di garantire la continuità del servizio in caso di guasti. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,72/1 ----------

<u>Criterio 5: MODALITA' DI GESTIONE DEL PERSONALE</u>. ----------

Subcriterio 5.1: Sistema di governance complessivo dei servizi: funzionigramma, CCNL applicato e livelli di inquadramento del personale, modalità do contenimento del turn over - max punti 3. ----------

Valutazione: Buono. La proposta presenta l'organigramma ed illustra il sistema della governance complessiva del servizio che risulta soddisfacente .----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,77/1 ----------

Subcriterio 5.2: Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, relativamente ai servizi oggetto dell'appalto, di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/99 - max punti 3. ----------

Valutazione: il concorrente si impegna all'inserimento di n. 3 persone svantaggiate di cui alla L. 381/91 e n. 68/99 per un monte ore settimanale di oltre 40 ore. Considerato che il monte ore massimo previsto dal disciplinare di gara per l'attribuzione del punteggio è pari a 30 ore settimanali, la Commissione stabilisce che il punteggio sarà assegnato sulla base del monte ore massimo consentito a prescindere dall'offerta del concorrente IL GRAPPOLO COOP. SOC. L'assegnazione del punteggio per il criterio quantitativo viene demandato alla successiva valutazione dell'offerta presentata dal concorrente EURORISTORAZIONE SRL.----------

Subcriterio 5.3: Possesso della certificazione ISO 9001 in corso di validità alla data di scadenza del bando per Servizi di inserimenti lavorativo di persone svantaggiate - max punti 1.----------

Valutazione: il concorrente presenta certificazione ISO 9001:2015 relativa al servizio di inserimento lavorativo in corso di validità posseduta dalla Soc. Il Grappolo Coop. Sociale (Impresa mandataria). Ai fini dell'assegnazione del punteggio, il disciplinare di gara prevede che in caso di RTI, la certificazione di che trattasi debba essere posseduta dal soggetto che esegue il servizio per cui è richiesta la certificazione. Considerato che la prestazione relativa all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate viene svolta da entrambe le imprese componenti il RTI, la Commissione ritiene di attribuire un punteggio parziale pari alla metà del punteggio previsto dal criterio di valutazione. ----------

Si assegnano punti 0,50. ----------

[redacted]

La Commissione procede all'esame delle offerta tecnica presentata dal concorrente EURORISTORAZIONE SRL : ----------

Criterio 1: IMPOSTAZIONE STRATEGICA DEL SERVIZIO. ----------

Subcriterio 1.1:Premesse introduttive - analisi del contesto - max punti 1: ----------

Valutazione: Discreto. La proposta presenta un'analisi adeguata seppure focalizzata sulle caratteristiche aziendali anziché sul contesto territoriale.----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,53/1 ----------

Subcriterio 1.2: Finalità, obiettivi e metodi - max punti 1:----------

Valutazione: Buono. La metodologia del servizio proposta risulta soddisfacente. Si apprezza il servizio di dietista e il servizio di sostegno e assistenza socio-relazionale nell'ambiente familiare dell'utente. ----------

Si assegnano coefficiente non riparametrato: 0,73/1 ----------

Subcriterio 1.3: Azioni da svolgere e cronoprogramma di massima - max punti 2 ----------

Valutazione: Buono. La proposta illustra in modo completo ed esauriente le azioni da svolgere e il cronoprogramma di massima. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,70/1 ----------

Subcriterio 1.4: Risultati da conseguire e indicatori della loro misurazione - max punti 2 -----

Valutazione: Buono. La proposta indica gli obiettivi e gli indicatori di risultato che risultano soddisfacenti. Si apprezza la misurazione della temperatura dei pasti giornaliera . ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,73/1 ----------

Subcriterio 1.5: rapporti con la rete territoriale dei servizi istituzionali e delle realtà associative - max punti 2 ----------

Valutazione: Buono. La proposta indica una rete di rapporti con i servizi istituzionali e le realtà associative presenti e consolidate nel territorio rhodense.----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,68/1 ----------

Criterio 2: PRODUZIONE DEI PASTI. ----------

Subcriterio 2.1: Articolazione del menù standard secondo le stagioni, gestione delle diete speciali e grammature minime per ogni pietanza proposta - max punti 2 ----------

Valutazione: Buono. La proposta presenta n. 3 tipologie di menù ritenute soddisfacenti. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,78/1 ----------

Subcriterio 2.2: temperature minime garantite alla consegna del pasto agli utenti al domicilio - max punti 2 ----------

Valutazione: La proposta prevede una temperatura minima garantita alla consegna pari a o superiore a 70° C. ----------

La commissione prende nota dell'offerta del concorrente e demanda l'assegnazione del punteggio per il criterio quantitativo al confronto con l'offerta presentata dal concorrente IL GRAPPOLO SOC. COOP. che avverrà al termine della valutazione di restanti criteri discrezionali e tabellari.

Subcriterio 2.3: Sede del centro di cottura: distanza dal Comune di Rho - via Buon Gesù n. 17 (misurata sulla base di google maps) - max punti 2 ----------

Valutazione: La proposta indica un centro cottura localizzato a 10,5 Km di distanza dal Comune di Rho - Via Buon Gesù n. 17. ----------

La commissione prende nota dell'offerta del concorrente e demanda l'assegnazione del punteggio per il criterio quantitativo al confronto con l'offerta presentata dal concorrente IL GRAPPOLO SOC. COOP. che avverrà al termine della valutazione di restanti criteri discrezionali e tabellari.

Subcriterio 2.4: caratteristiche del centro di cottura. Capacità produttiva giornaliera di almeno 60 pasti al giorno e il funzionamento per 365 giorni all'anno - max punti 2 ----------

Valutazione: L'offerta precisa che il centro cottura ha una capacità produttiva residua di 3.500 pasti/die.----------

Si assegnano punti 2,00. ----------

Subcriterio 2.5: Modalità operative di conservazione del pasto, strumenti e attrezzature impiegate, tempi di preparazione, per garantire qualità e temperature sia nel centro di cottura in attesa del ritiro del pasto, sia durante il trasporto, tempi di consegna dal centro cottura al domicilio dell'utente, tipologia contenitori - max punti 4----------

Valutazione: Buono. Le modalità operative indicate dalla proposta risultano soddisfacenti e descritte in modo preciso e dettagliato. Si apprezza l'informatizzazione dei processi per lo svolgimento del servizio. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,78/1 ----------

Subcriterio 2.6: Proposta di menù al relativo ai pranzi sociali di cui all'art. 1.1. c.ii del CSA - [redacted]

[redacted]

max punti 2 ----------

Valutazione: Buono. La proposta fornisce diversi esempi di menù per pranzi sociali. Si apprezzano lo spirito conviviale, l'attenzione alla socialità e il particolare allestimento degli ambienti che dimostrano attenzione agli utenti. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,71/1 ----------

Subcriterio 2.7: Modalità di erogazione dei pasti al CSP con particolare riferimento alle unità di personale impiegato (professionalità , turn over sul servizio) - max punti 2----------

Valutazione: Buono. La proposta descrive le modalità di erogazione dei pasti e la professionalità del personale addetto che risultano soddisfacenti. Si apprezza la messa a disposizione del carrello termico per il corretto mantenimento delle temperature anche in fase di distribuzione. ---------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,72/1 ----------

Subcriterio 2.8: Possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 - in corso di validità alla data di scadenza del bando - per i servizi inerenti alla progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione - max punti 2 ----------

Valutazione: il concorrente dispone di certificazione ISO 9001 per servizi inerenti alla progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione in corso di validità. ----------

Si assegnano punti 2,00. ----------

Criterio 3: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI CONSEGNA DEI PASTI A DOMICIO. ----------

Subcriterio 3.1: Organigramma del servizio e figure professionali coinvolte, modalità di gestione del gruppo di lavoro - max punti 3 ----------

Valutazione: Buono. La proposta presenta un organigramma del servizio con indicazione delle figure professionali coinvolte che risulta soddisfacente. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,68/1 ----------

Subcriterio 3.2: Mezzi impiegati sul servizio: numero, tipologia, allestimento - max punti 8. --

Valutazione: Buono. I mezzi impiegati per lo svolgimento del servizio presentati dalla proposta risultano soddisfacente. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,70/1 ----------

Subcriterio 3.3: Modalità delle azioni di monitoraggio e controllo della condizione di salute e dell'abitazione dell'anziano/a reportistica ai servizi sociali comunali - max punti 15. ----------

Valutazione: Buono. Le modalità di azioni di monitoraggio e controllo in esame risultano adeguati. Si apprezza la previsione di report giornalieri e l'informatizzazione della procedura. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato: 0,72/1 ----------

<u>Criterio 4: ATTIVITA' DI MONITORAGGIO, CONTROLLO E GESTIONE EMERGENZE DEI SERVIZI</u>. -----

Subcriterio 4.1:Organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo quali-quantitativo: interno/esterno, personale dedicato, metodologia e strumenti utilizzati, ecc. - max punti 8. -

Valutazione: Buono. La metodologia indicata per l'attività di controllo risulta soddisfacente. Si apprezzano i controlli speciali per emergenza covid 19. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,72 /1 ----------

Subcriterio 4.2: Sistema di reportistica: frequenza, modalità trasmissione dati, azioni di feed back, ecc. - max punti 5. ----------

Valutazione: Buono. La proposta illustra un sistema di reportistica che risulta soddisfacente. ------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,72/1 ----------

Subcriterio 4.3: Gestione delle rottura dei mezzi: parco mezzi sostitutivo, gestione malore e malattie dipendenti, servizi essenziali garantiti in caso di neve - max punti 8. ----------

Valutazione: Buono. La proposta illustra in modo adeguato la gestione delle possibili emergenze durante lo svolgimento dei vari servizi. Si apprezza la dotazione del parco macchine in grado di garantire la continuità del servizio in caso di guasti. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,69/1 ----------

<u>Criterio 5: MODALITA' DI GESTIONE DEL PERSONALE</u>. ----------

Subcriterio 5.1: Sistema di governance complessivo dei servizi: funzionigramma, CCNL applicato e livelli di inquadramento del personale, modalità do contenimento del turn over - max punti 3. ----------

Valutazione: Buono. La proposta presenta l'organigramma e illustra il sistema della governance complessiva del servizio che risulta soddisfacente. La relazione risulta più focalizzata sulla politica aziendale che sul contesto operativo. ----------

Si assegna coefficiente non riparametrato:0,72/1 ----------

[redacted]

Subcriterio 5.2: Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, relativamentoe ai servizi oggetto dell'appalto, di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/99 - max punti 3. ----------

Valutazione: il concorrente si impegna all'inserimento di persone svantaggiate di cui alla L. 381/91 e n. 68/99 indicando un'offerta pari ad "oltre 20 ore fino ad un massimo di 30 ore". La commissione ritiene di considerare per l'assegnazione del punteggio, in assenza di una chiara indicazione del n. ore offerte, il valore minimo del monte ore garantito dal concorrente (20 ore). La Commissione demanda l'assegnazione del punteggio per il criterio quantitativo al confronto con l'offerta presentata dal concorrente IL GRAPPOLO SOC. COOP. che avverrà al termine della valutazione di restanti criteri discrezionali e tabellari.----------

Subcriterio 5.3: Possesso della certificazione ISO 9001 - in corso di validità alla data di scadenza del bando per Servizi di inserimenti lavorativo di persone svantaggiate - max punti 1.----------

Valutazione: Il concorrente dichiara di non possedere *la* certificazione ISO 9001 relativa al servizio di inserimento lavorativo. ----------

Si assegnano punti 0,00. ----------

Terminata la valutazione dei criteri discrezionali e tabellari, la Commissione procede all'assegnazione dei punteggi relativi ai criteri quantitativi 2.2, 2.3 e 5.2 secondo le formule prescritte dal disciplinare di gara.----------

Per il concorrente IL GRAPPOLO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE IN RTI CON RISTORAZIONE OGGI SRL : ----------

Subcriterio 2.2: temperature minime garantite alla consegna del pasto agli utenti al domicilio - max punti 2 ----------

Si assegnano punti 1,71. ---------- ----------

Subcriterio 2.3: Sede del centro di cottura: distanza dal Comune di Rho - via Buon Gesù n. 17 (misurata sulla base di google maps) - max punti 2 ----------

Si assegnano punti 2,00. ---------- ----------

Subcriterio 5.2: Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, relativamente ai servizi oggetto dell'appalto, di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/99 - max punti 3. ----------

Si assegnano punti 3,00. ----------

Per il concorrente EURORISTORAZIONE SRL : ----------

Subcriterio 2.2: temperature minime garantite alla consegna del pasto agli utenti al domicilio - max punti 2 ----------

Si assegnano punti 2,00. ---------- ----------

Subcriterio 2.3: Sede del centro di cottura: distanza dal Comune di Rho - via Buon Gesù n. 17 (misurata sulla base di google maps) - max punti 2 ----------

Valutazione: La proposta indica un centro cottura localizzato a 10,5 Km di distanza dal Comune di Rho - Via Buon Gesù n. 17. ----------

Si assegnano punti 0,38. ---------- ----------

Subcriterio 5.2: Impegno all'inserimento, entro 30 giorni dall'avvio del servizio, relativamentoe ai servizi oggetto dell'appalto, di persone svantaggiate di cui alle Leggi n. 381/1991 e n. 68/99 - max punti 3. ----------

Si assegnano punti 2,00. ----------

Terminato l'esame delle offerte tecniche la Commissione prosegue a sommare i punteggi dei subcriteri e ad assegnare il punteggio conclusivo a ciascuna offerta tecnica prima di procedere alla riparametrazione per i criteri discrezionali: ----------

	CONCORRENTE:	**PUNTEGGIO non riparametrato:**
1.	IL GRAPPOLO SOC. COOP. SOCIALE IN RTI CON RISTORAZIONE OGGI SRL	54,83
2.	EURORISTORAZIONE SRL	56,88

La Commissione procede con la riparametrazione dei criteri discrezionali. Il risultato complessivo delle valutazioni è così sinteticamente riassunto: ----------

	CONCORRENTE:	**PUNTEGGIO riparametrato:**
1.	IL GRAPPOLO SOC. COOP. SOCIALE IN RTI CON RISTORAZIONE	72,84

[redacted]

	OGGI SRL	
2.	EURORISTORAZIONE SRL	75,22

Alle ore 14.40, la Commissione ritiene di aver concluso i propri lavori. ----------

---------- * * * * * * * * * ----------

Formano parte integrante e sostanziale del presente VERBALE: ----------

Prospetto riepilogativo - valutazioni offerte tecniche (All. A). ----------

Letto, confermato e sottoscritto. ----------

---------- IL PRESIDENTE ----------

[redacted] Dott.ssa Paola Sassi

GLI ESPERTI ----------

- [redacted] Dott.ssa Miriam Anelli

- [redacted] Dott.ssa Marta Pomponio

IL SEGRETARIO [redacted] Dott.ssa Patrizia Porrati