



CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La valutazione dell'offerta tecnica ed economica, presentata in sede di gara, sarà effettuata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il complesso dei punteggi sulle **componenti tecniche** ammonta a **80 punti**;

Il complesso dei punteggi sulle **componenti economiche** è pari a **20 punti**.

Con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione della proposta o mancata proposta di quanto specificamente richiesto.

Metodo per i criteri T (tabellari): punteggio assoluto attribuito in funzione dello specifico valore raggiunto dalla proposta.

Metodo per i criteri D (discrezionali): aggregativo-compensatore, attribuendo i relativi coefficienti, variabili tra zero ed uno, discrezionalmente da parte dei singoli commissari. Una volta che ciascun commissario ha attribuito il coefficiente a ciascun concorrente, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più elevato e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti.

I commissari attribuiranno i coefficienti sulla base di questo metodo:

Descrittore	Coefficiente
Ottimo	1
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che adeguato	0,7
Adeguato	0,6
Non adeguato	0,5
Scarso	0,4

I punteggi attribuiti non saranno oggetto di alcuna operazione di riparametrazione.

Offerta	Voce	Sub voce	Descrizione e tipologia	Punti max
Tecnica	A) Impostazione strategica del servizio	a) Analisi del contesto: breve presentazione e storia dell'azienda, esperienza maturata nel settore, mission	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione dell'esperienza maturata nel settore e nel contesto territoriale e sociale di riferimento, con analisi dei bisogni dell'utenza e delle principali criticità e opportunità legate al servizio.</p> <p>Indicazione del fatturato annuo medio, numero di dipendenti e varietà dei servizi offerti. Valutata la quota eccedente il requisito di partecipazione</p>	3
		b) Strategie e metodi operativi	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione dei metodi operativi e delle strategie atti a garantire i servizi previsti dal capitolato.</p>	4
		c) Azioni da svolgere e cronoprogramma di massima	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione delle principali azioni previste per l'avvio, per la gestione e monitoraggio del servizio per tutta la durata dell'appalto</p>	4
		d) Sistema di governance complessivo dei servizi	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione del sistema di governance dei servizi, con indicazione del funzionigramma, formazione e aggiornamento del personale e delle modalità adottate per il contenimento del turn over.</p>	4

		<p>e) Risultati da conseguire, indicatori di qualità e proposte migliorative dei servizi</p>	<p>Tipologia Discrezionale (D) Indicazione dei risultati attesi e degli indicatori qualitativi e quantitativi utilizzati per la valutazione del raggiungimento degli obiettivi del servizio (es accoglimento di suggerimenti/reclami, tempestività nella gestione delle emergenze, qualità dei prodotti etc).</p>	<p>4</p>
		<p>f) Rapporti con la rete territoriale dei servizi istituzionali e delle realtà associative</p>	<p>Descrizione delle eventuali modalità di collaborazione con i servizi istituzionali, enti locali, realtà associative del territorio, finalizzate all'integrazione e al miglioramento del servizio e con particolare riguardo alla riduzione degli sprechi alimentari e all'impatto ambientale.</p>	<p>3</p>
<p>B) Produzione dei pasti</p>		<p>a) Fasi di produzione</p>	<p>Tipologia Discrezionale (D) Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio (preparazione, porzionamento, assemblaggio e smistamento), tempistiche, attrezzature utilizzate.</p>	<p>5</p>
		<p>b) Caratteristiche centro cottura</p>	<p>Tipologia Tabellare (T) Capacità ≥ 5001 pasti/giorno e operatività 365 gg/anno: 4 punti Capacità 1001–5000 pasti/giorno e operatività 365 gg/anno: 2 punti Capacità < 1000 pasti/giorno o operatività non continuativa: 0 punti</p>	<p>4</p>

		<p>c) Sede del centro cottura - distanza dal comune di Rho</p>	<p>Tipologia Tabellare (T)</p> <p>Distanza (Google Maps)</p> <p>≤ 10 km: 4 punti</p> <p>da 10,1 a 20 km: 2 punti</p> <p>> 20 km: 0 punti</p>	<p>4</p>
		<p>d) Articolazione del menù standard secondo le stagioni, gestione delle diete speciali e grammature minime</p>	<p>Tipologia Tabellare (T)</p> <p>Descrizione dei menù diversificati nel rispetto della stagionalità, delle modalità di gestione delle diete speciali e delle grammature minime previste per ciascuna pietanza.</p>	<p>5</p>
		<p>e) Modalità di erogazione dei pasti e proposte di menù presso il CSP, anche in occasione del pranzo sociale e delle festività</p>	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione delle modalità di erogazione dei pasti presso il CSP, con indicazione delle unità di personale impiegate, varietà dei menù proposti in occasione dei pranzi sociali e delle festività.</p>	<p>5</p>
		<p>f) Certificazione di qualità (CAM n. 6 pag. 30)</p> <p>Sub criterio a) Si attribuiscono punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti.</p> <p>Sub criterio b) Si attribuiscono ulteriori punti tecnici premianti agli offerenti in possesso della certificazione SA 8000 o di un'equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura.</p>	<p>Tipologia Tabellare (T)</p> <p>Verifica: allegare le certificazioni possedute in corso di validità.</p> <p>2 punti per ciascuna certificazione</p>	<p>4</p>

		a) Organigramma del servizio di consegna dei pasti a domicilio	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione dell'organigramma del servizio, delle figure professionali coinvolte e delle modalità di gestione e coordinamento del gruppo di lavoro.</p>	4
	C) Organizzazione del servizio di consegna dei pasti a domicilio	b) Trasporto e consegna dei pasti con garanzia della temperatura minima alla consegna e monitoraggio della stessa ($\geq 60^{\circ}$ - 65°), contenitori impiegati.	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Modalità di mantenimento del legame fresco-caldo (cook&hold&serve) senza interruzioni delle fasi di porzionamento, assemblaggio, distribuzione e consegna.</p>	5
		c) Mezzi impiegati sul servizio (criterio CAM n. 3, pagina 29 che richiama criteri ristorazione scolastica), privilegiando l'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>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Verifica: presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Per il sub criterio a) si devono 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.</p>	5
		d) Modalità di osservazione e monitoraggio dell'utenza	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione della modalità di gestione di eventuali segnalazioni a seguito di osservazione e monitoraggio dell'utenza con i servizi sociali comunali</p>	4

		a) Organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo quali-quantitativo	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione dell'organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo quali-quantitativo del servizio, con indicazione delle modalità di controllo interno ed esterno, del personale dedicato, della metodologia e degli strumenti utilizzati.</p>	5
	D) Attività di monitoraggio, controllo e gestione emergenze dei servizi	b) Sistema di reportistica	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione del sistema di reportistica adottato, con indicazione della frequenza, delle modalità di trasmissione dei dati all'amministrazione comunale e delle azioni di feedback e miglioramento previste.</p>	4
		c) Gestione degli imprevisti, delle emergenze e continuità del servizio	<p>Tipologia Discrezionale (D)</p> <p>Descrizione delle modalità di gestione delle emergenze, con riferimento alla rottura dei mezzi, alla disponibilità di mezzi sostitutivi, alla gestione di malori o assenze del personale e alla garanzia dei servizi essenziali in caso di eventi straordinari, quali neve o condizioni meteo avverse.</p>	4
TOTALE PUNTI				80

Quanto all'offerta economica, il cui peso massimo è 20 punti, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:

Formula con interpolazione lineare

$$C_i = \frac{A_i}{A_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{max} = ribasso percentuale più conveniente