

---

**Proceduta di affidamento mediante procedura negoziata senza bando del contratto per la fornitura di pasti a domicilio della popolazione anziana e/o disabile e al Centro Sociale Potenziato per il periodo aprile 2026-marzo 2029.**

**Verbale n. 4: seduta pubblica e riservata**

---

Attuazione della deliberazione di Giunta comunale del 28 gennaio 2026,  
n. 6

L'anno duemilaventisei, il giorno 18 del mese di marzo, alle ore 12.00, presso la sede dei Servizi Sociali del Comune di Rho (MI), via Buon Gesù 21, si è riunita in seduta pubblica e, in un secondo momento, in seduta riservata, la Commissione di valutazione delle proposte progettuali presentate dai concorrenti della prima fase del procedimento della procedura di affidamento mediante procedura negoziata senza bando del contratto per la fornitura di pasti a domicilio della popolazione anziana e/o disabile e al Centro Sociale Potenziato per il periodo aprile 2026-marzo 2029, nominata con Determinazione dirigenziale del 16 marzo 2026 n. 222 e così composta:

Presidente: Direttore Area 2	Francesco Reina
Componente membro esperto: Funzionaria amministrativa Responsabile U.O. Adulti e Famiglia	Gabriella Di Pancrazio
Componente membro esperto: Istruttrice amministrativa dell'U.O. Anziani e Disabili	Chiara Oddo
Segretaria verbalizzante	Elisa Porta

al fine di procedere all'apertura, all'esame e alla valutazione dell'unica busta tecnica presentata in data 13 marzo 2026 tramite piattaforma telematica Sintel (protocollo informatico n. 1773389948033) dall'unico concorrente:

Euroristorazione Srl, Codice Fiscale 01998810244, avente sede legale in via Savona 144, Torri di Quartesolo (VI).

Alle ore 12.00 la commissaria Chiara Oddo avvia la riunione Teams tramite link precedentemente inviato al partecipante Euroristorazione in data 16 marzo 2026.

Come rappresentate legale dell'operatore economico è presente Giulia De Tomasi, dipendente delegata aziendale di Claudio Toti, amministratore delegato di Euroristorazione Srl.

Verificata la presenza di tutti i componenti della Commissione, il Presidente dichiara quindi validamente aperta la seduta pubblica.

Il Presidente procede a presentarsi spiegando che in questa fase andrà a sostituire la Responsabile Unica del Progetto Emilia Palumberi che, al momento, è assente. Dopo aver presentato i restanti membri della commissione spiega brevemente come avverrà la seduta odierna illustrando le fasi della seduta pubblica che precederanno quella riservata e anticipando che la seconda seduta pubblica per l'apertura della busta economica avverrà molto probabilmente in data 23 marzo 2026 alle ore 9.30.

La commissaria Chiara Oddo procede dunque ad accedere alla piattaforma Sintel condividendo lo schermo con la partecipante Giulia De Tomasi e all'apertura della busta tecnica.

La busta tecnica viene scaricata e il contenuto si conferma essere integro e completo dei documenti richiesti.

Da parte della rappresentante di Euroristorazione non vengono poste domande o dubbi e dunque alle ore 12.13 si conclude la seduta pubblica.

Terminato il collegamento, il Presidente della Commissione dà avvio alla seduta riservata volta all'analisi e alla valutazione dettagliata della proposta progettuale presentata sulla base dei criteri di valutazione dei quali si evidenzia che:

- non è stato previsto un punteggio minimo per l'accesso alla fase valutativa successiva;
- i criteri selettivi generali e i relativi punteggi attribuibili sono:
- **(A) Impostazione strategica del servizio:** max 22 punti;
- **(B) Produzione dei pasti:** max 27 punti;
- **(C) Organizzazione del servizio di consegna dei pasti a domicilio:** max 18 punti;
- **(D) Attività di monitoraggio, controllo e gestione emergenze dei servizi:** max 13 punti.

Cui si aggiungono elementi e sub elementi di cui al seguente prospetto:

Offerta	Voce	Sub voce	Descrizione e tipologia	Punti max
<b>Tecnica</b>	A) Impostazione strategica del servizio	a) Analisi del contesto: breve presentazione e storia dell'azienda, esperienza maturata nel settore, mission	<p><b>Tipologia Discrezionale (D)</b></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><b>Tipologia Discrezionale (D)</b></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	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> Descrizione delle principali azioni previste per l'avvio, per la gestione e monitoraggio del servizio per tutta la durata dell'appalto	4
		d) Sistema di governance complessivo dei servizi	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> Descrizione del sistema di governance dei servizi, con indicazione del funzionigramma, formazione e aggiornamento del personale e delle modalità adottate per il contenimento del turnover.	4
		e) Risultati da conseguire, indicatori di qualità e proposte migliorative dei servizi	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> 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).	4
		f) Rapporti con la rete territoriale dei servizi istituzionali e delle realtà associative	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.	3

		a) Fasi di produzione	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio (preparazione, porzionamento, assemblaggio e smistamento), tempistiche, attrezzature utilizzate.	5
		b) Caratteristiche centro cottura	<b>Tipologia Tabellare (T)</b> Capacità $\geq$ 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	4
	B) Produzione dei pasti	c) Sede del centro cottura - distanza dal comune di Rho	<b>Tipologia Tabellare (T)</b> $\leq$ 10 km: 4 punti da 10,1 a 20 km: 2 punti $>$ 20 km: 0 punti	4
		d) Articolazione del menù standard secondo le stagioni, gestione delle diete speciali e grammature minime	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> Descrizione dei menù diversificati nel rispetto della stagionalità, delle modalità di gestione delle diete speciali e delle grammature minime previste per ciascuna pietanza.	5
		e) Modalità di erogazione dei pasti e proposte di menù presso il CSP, anche in occasione del pranzo sociale e delle festività	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> Descrizione delle modalità di erogazione dei pasti presso il CSP, con indicazione delle unità di personale	5

			impiegate, varietà dei menù proposti in occasione dei pranzi sociali e delle festività.	
		f) Certificazione di qualità (CAM n. 6 pag. 30)  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.  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.	<b>Tipologia Tabellare (T)</b>  Verifica: allegare le certificazioni possedute in corso di validità. 2 punti per ciascuna certificazione	4
	C) Organizzazione del servizio di consegna dei pasti a domicilio	a) Organigramma del servizio di consegna dei pasti a domicilio	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b>  Descrizione dell'organigramma del servizio, delle figure professionali coinvolte e delle modalità di gestione e coordinamento del gruppo di lavoro.	4
		b) Trasporto e consegna dei pasti con garanzia della temperatura minima alla consegna e monitoraggio della stessa ( $\geq 60^{\circ}$ - $65^{\circ}$ ), contenitori impiegati.	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b>  Modalità di mantenimento del legame fresco-caldo (cook&hold&serve) senza interruzioni delle fasi di porzionamento, assemblaggio, distribuzione e consegna.	5

		<p>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>	<p><b>Tipologia Discrezionale (D)</b></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
		<p>d) Modalità di osservazione e monitoraggio dell'utenza</p>	<p><b>Tipologia Discrezionale (D)</b></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
	<p>D) Attività di monitoraggio, controllo e gestione emergenze dei servizi</p>	<p>a) Organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo quali-quantitativo</p>	<p><b>Tipologia Discrezionale (D)</b></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

		b) Sistema di reportistica	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> 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.	4
		c) Gestione degli imprevisti, delle emergenze e continuità del servizio	<b>Tipologia Discrezionale (D)</b> 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.	4
<b>TOTALE PUNTI</b>				<b>80</b>

In sede di valutazione della proposta progettuale, per ciascun elemento A-B-C-D, si procederà ad assegnare ai rispettivi sub elementi il coefficiente da 0 a 1 corrispondente alla media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. La valutazione verrà effettuata secondo la seguente scala di giudizio:

Descrittore	Coefficiente	Descrittore	Coefficiente
Ottimo	1	Adeguito	0,6

Più che buono	0,9	Non adeguato	0,5
Buono	0,8	Scarso	0,4
Più che adeguato	0,7		

Il Presidente e i commissari procedono alla lettura del primo sub elemento dell'elemento (A) e viene riscontrata da tutti una carenza nella descrizione del contesto che avrebbe potuto essere ricavato anche dagli indirizzi forniti in sede di pubblicazione della procedura negoziata.

I commissari passano alla lettura del secondo sub elemento che viene valutato come estremamente sintetico e privo di focalizzazioni riguardanti il legame fresco-caldo. Viene, inoltre, riscontrato che nel progetto le diete dedicate agli utenti in possesso di certificato medico non vengono adeguatamente approfondite. I commissari concordano, tuttavia, sulla positività della proposta di creare menù che, oltre agli aspetti nutrizionali, vadano incontro ai gusti degli utenti del servizio.

Il Presidente procede alla lettura del terzo sub elemento e vengono posti dubbi, da parte di tutti i commissari, in merito all'effettiva fattibilità del controllo dello stato di salute e dello stato dell'abitazione di ciascun utente da parte degli addetti alle consegne, considerato il poco tempo a disposizione. Viene, inoltre, riscontrata poca attenzione nel delineare l'avvio del servizio.

Si procede, dunque, al quarto sub elemento contenente il diagramma di Gantt che mostra come le varie figure professionali verrebbero impiegate durante le ore dedicate all'appalto. I commissari si soffermano in particolare sulle ore dedicate al trasporto e procedono al confronto delle stesse con quelle previste dalla base d'asta predisposta in fase di pubblicazione della procedura negoziata. Si nota, a tal proposito, una leggera diminuzione di ore relative al trasporto rispetto a quelle impiegate dal precedente fornitore Elixir.

Il Presidente propone, inoltre, la possibilità di far produrre degli attestati in merito alle ore di formazione del personale che vengono presentate all'interno del progetto.

I commissari procedono alla lettura del quinto sub elemento relativo ai risultati da conseguire e il Presidente si sofferma sull'importanza di contrattualizzare tali obiettivi così da poter fare rispettare la conformità al progetto durante la durata dell'appalto.

Viene riscontrata, inoltre, una problematica relativa alla tabella riportate eventuali disservizi con i corrispettivi interventi: una mancata consegna del pasto a un utente andrebbe, secondo i commissari, risolta nell'immediato e non entro la giornata, come invece riportato nel progetto.

Si passa alla lettura dell'ultimo sub elemento dell'elemento (A) e tutti i commissari trovano alcune criticità rispetto al possibile riutilizzo degli avanzi del Centro Sociale Potenziato che andrebbero, secondo quanto riportato nel progetto, prima abbattuti e poi trasportati alle associazioni del Comune di Rho che hanno aderito al Banco Alimentare. Le perplessità riguardano le tempistiche che andrebbero in contrasto con l'effettiva possibilità di riuscire a consegnare il pasto alle associazioni in tempo per il pranzo, dal momento che l'abbattitore non si trova al Centro Sociale Potenziato, ma nella sede del Centro di cottura a Garbagnate Milanese. I dubbi riguardano, inoltre, anche la scarsa quantità di cibo distribuito al Centro Sociale, trattandosi di meno di 10 pasti al giorno.

Il Presidente e i commissari passano alla lettura del primo sub elemento dell'elemento (B) dal quale si evince che i fomi a microonde, che da progetto andrebbero distribuiti agli utenti, riguarderebbero i pasti

destinati alla domenica e ai giorni festivi per i quali Euroristorazione prevede il sistema cook and chill. Ci si sofferma sull'elenco delle tecniche di lavorazione e cottura dei vari elementi e i commissari notano la mancanza dei punti di forza preannunciati nel progetto: dalle descrizioni, infatti, vengono riportate le consuete lavorazioni di tali prodotti senza alcuna aggiunta migliorativa.

Per quanto riguarda il secondo e il terzo sub elemento i commissari prendono atto delle caratteristiche riportate nel progetto trattandosi di tipologie tabellari. In merito al terzo sub elemento relativo alla distanza del centro cottura dal centro di Rho viene riscontrata una piccola difformità rispetto a quanto dichiarato nel progetto: attraverso una verifica su Google Maps la sede del Centro Cottura risulta distante 10 km al posto di 9,9 km. Il dato, tuttavia, non incide sulla valutazione del sub elemento.

Il Presidente e i commissari passano alla lettura del quarto sub elemento relativo all'articolazione del menù e dal progetto si evince che gli utenti avranno la possibilità di scegliere settimanalmente tra tre primi e tre secondi. Non viene, però, specificato quando avverrà il ritiro dei menù compilati e risulta poco chiara la gestione relativa alle difficoltà logistiche di un'organizzazione così frammentata. In particolare, la commissaria Gabriella Di Pancrazio solleva numerosi dubbi in merito alla effettiva fruibilità di un tale sistema da parte dell'utenza estremamente fragile cui si rivolge il servizio.

Si passa dunque al quinto sub elemento nel quale viene rilevata una incongruenza in merito alle ore dedicate agli addetti al servizio mensa rispetto al diagramma presentato al quarto sub elemento dell'elemento (A). Nel diagramma veniva definita 1,5 ore al giorno presso il Centro Sociale Potenziato e 4,5 ore divise tra due addetti in occasione del pranzo sociale. Nel presente sub elemento, invece, viene riportata 1 ora al giorno e 4 ore in occasione del pranzo sociale.

I commissari si soffermano sulla varietà dei menù proposti in occasione delle festività e questo dato viene considerato quale elemento molto positivo all'interno della proposta progettuale.

Per quanto riguarda il sesto sub elemento i commissari e il Presidente prendono atto delle certificazioni presentate.

I commissari passano alla lettura del primo sub elemento dell'elemento (C) e trovano quanto riportato esaustivo.

Relativamente al secondo sub elemento i commissari trovano le tempistiche indicate per la consegna troppo ristrette, considerando i servizi che sono stati presentati nel progetto (attenzione alla salute degli utenti e all'ambiente domestico).

Il Presidente passa alla lettura del terzo sub elemento e si rileva la mancanza di specificazione del modello di mezzi che verranno impiegati durante l'appalto. All'intero nel progetto, infatti, si fa riferimento alla possibilità di acquistare o noleggiare sia mezzi a benzina sia mezzi a diesel.

Si passa, dunque, al quarto sub elemento dell'elemento (C) e non vengono riscontrate particolari criticità.

Il Presidente e i commissari passano alla lettura dei sub elementi dell'elemento (D) e relativamente al primo sub elemento risulta non chiara la periodicità con cui verranno effettuati i controlli a campione.

Relativamente al secondo e al terzo sub elemento non vengono riscontrate criticità.

Il Presidente e i commissari attribuiscono i tre punteggi tabellari e i coefficienti a ciascun criterio selettivo previsto dalla procedura e, in seguito, a calcolare per ciascun sub- elemento la media dei coefficienti attribuiti e senza utilizzare la riparametrazione (dato che un solo concorrente ha presentato il progetto) vengono attribuiti i punteggi relativi a ciascun elemento valutato secondo la seguente formula:

Comune di Rho

**Punti = sommatoria della media dei coefficienti attribuiti \* punteggio max di ogni elemento valutato.**

Il risultato è riepilogato nelle tabelle che seguono (copia immagini del foglio di calcolo Excel utilizzate in sede di valutazione da parte della Commissione) e conservati in originale nel relativo fascicolo presso l'ufficio del RUP:

A Impostazione strategica del servizio			MAX PUNTI	presidente	comm. 1	comm. 2	media	punti
a) Analisi del contesto: breve presentazione e storia dell'azienda, esperienza maturata nel settore, mission	Punteggio discrezionale	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. Indicazione del fatturato annuo medio, numero di dipendenti e varietà dei servizi offerti. Valutata la quota eccedente il requisito di partecipazione	3	0,60	0,60	0,70	0,63	1,90
b) Strategie e metodi operativi	Punteggio discrezionale	Descrizione dei metodi operativi e delle strategie atti a garantire i servizi previsti dal capitolato.	4	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40
c) Azioni da svolgere e cronoprogramma di massima	Punteggio discrezionale	Descrizione delle principali azioni previste per l'avvio, per la gestione e monitoraggio del servizio per tutta la durata dell'appalto	4	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40
d) Sistema di governance complessivo dei servizi	Punteggio discrezionale	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.	4	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40
e) Risultati da conseguire, indicatori di qualità e proposte migliorative dei servizi	Punteggio discrezionale	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).	4	0,60	0,50	0,60	0,57	2,27
f) Rapporti con la rete territoriale dei servizi istituzionali e delle realtà associative	Punteggio discrezionale	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.	3	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50
			22				totale punti	12,87

B Produzione dei pasti			MAX PUNTI	presidente	comm. 1	comm. 2	media	punti
a) Fasi di produzione	Punteggio discrezionale	Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio (preparazione, porzionamento, assemblaggio e smistamento), tempistiche, attrezzature utilizzate.	5	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
b) Caratteristiche centro cottura	Punteggio tabellare	Capacità 2 5001 pasti/giorno e operatività 365 gg/anno: <b>4 punti</b> Capacità 1001-5000 pasti/giorno e operatività 365 gg/anno: <b>2 punti</b> Capacità < 1000 pasti/giorno o operatività non continuativa: <b>0 punti</b>	4	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
c) Sede del centro cottura - distanza dal comune di Rho	Punteggio tabellare	Tipologia Tabellare (T) Distanza (Google Maps) ≤ 10 km: <b>4 punti</b> da 10,1 a 20 km: <b>2 punti</b> > 20 km: <b>0 punti</b>	4	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
d) Articolazione del menù standard secondo le stagioni, gestione delle diete speciali e grammature minime	Punteggio discrezionale	Descrizione dei menù diversificati nel rispetto della stagionalità, delle modalità di gestione delle diete speciali e delle grammature minime previste per ciascuna pietanza.	5	0,60	0,50	0,60	0,57	2,83
e) Modalità di erogazione dei pasti e proposte di menù presso il CSP, anche in occasione del pranzo sociale e delle festività	Punteggio discrezionale	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.	5	0,60	0,60	0,80	0,67	3,33
f) Certificazione di qualità (CAM n. 6 pag. 30) 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. 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.	Punteggio tabellare	Tipologia Tabellare (T) Verifica: allegare le certificazioni possedute in corso di validità. 2 punti per ciascuna certificazione	4	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
			27				totale punti	19,17

C Organizzazione del servizio di consegna dei pasti a domicilio			MAX PUNTI	presidente	comm. 1	comm. 2	media	punti
a) Organigramma del servizio di consegna dei pasti a domicilio	Punteggio discrezionale	Descrizione dell'organigramma del servizio, delle figure professionali coinvolte e delle modalità di gestione e coordinamento del gruppo di lavoro.	4	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40
b) Trasporto e consegna dei pasti con garanzia della temperatura minima alla consegna e monitoraggio della stessa (2 60°- 65°), contenitori impiegati.	Punteggio discrezionale	Modalità di mantenimento del legame fresco-caldo (cook&hold&serve) senza interruzioni delle fasi di porzionamento, assemblaggio, distribuzione e consegna.	5	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
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);	Punteggio discrezionale	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.	5	0,50	0,50	0,50	0,50	2,50
d) Modalità di osservazione e monitoraggio dell'utenza	Punteggio discrezionale	Descrizione della modalità di gestione di eventuali segnalazioni a seguito di osservazione e monitoraggio dell'utenza con i servizi sociali comunali	4	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40
			18				totale punti	10,30

D Attività di monitoraggio, controllo e gestione emergenze del servizio			MAX PUNTI	presidente	comm. 1	comm. 2	media	punti
a) Organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo qualitativo	Punteggio discrezionale	Descrizione dell'organizzazione del sistema di monitoraggio e controllo qualitativo del servizio, con indicazione delle modalità di controllo interno ed esterno, del personale dedicato, della metodologia e degli strumenti utilizzati.	5	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
b) Sistema di reportistica	Punteggio discrezionale	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.	4	0,60	0,60	0,80	0,67	2,67
c) Gestione degli imprevisti, delle emergenze e continuità del servizio	Punteggio discrezionale	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.	4	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40
			13				totale punti	8,07

TOTALE PUNTEGGIO	50,40
---------------------	-------

Il punteggio totale ottenuto, ovvero la somma totale dei punti ottenuti per le voci A, B, C e D è pari a  
punti 50.40.

La seduta riservata si chiude alle ore 14.40.

Letto, confermato e sottoscritto

Presidente: Francesco Reina

Componente membro esperto: Gabriella Di Pancrazio 

Componente membro esperto: Chiara Oddo 

Segretaria verbalizzatrice: Elisa Porta 