



**APPALTO SERVIZI RISTORAZIONE COLLETTIVA, TRASPORTO CONFEZIONAMENTO, SOMMINISTRAZIONE
ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI
01/07/2018 – 30/06/2024**

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

PREMESSA

I comuni di Castel San Pietro Terme ed Ozzano dell'Emilia hanno affidato il servizio di refezione mensa, compresa quella ad uso scolastico, alla propria società in house, Solaris srl.

L'attività riguarda la produzione di pasti per la **linea scolastica** (infanzia, primaria e secondaria) e la **linea prima infanzia**. I pasti vengono prodotti direttamente da Solaris nelle 2 cucine centralizzate di proprietà del Comune di Castel San Pietro Terme (Via Remo Tosi – linea scolastica, Via Di Vittorio – linea prima infanzia), affidate in concessione alla Società; in via residuale si forniscono inoltre i pasti anche per le strutture socio assistenziali del Comune di Ozzano. Nel periodo estivo si forniscono pasti ai centri estivi sia del territorio dei due comuni socie che extra comune.

Il personale impiegato nella produzione è alle dirette dipendenze della Società mentre le attività di approvvigionamento delle derrate, confezionamento, trasporto, somministrazione e servizi ausiliari sono affidate a soggetti terzi mediante appalto non avendo la società al suo interno personale dedicato che possa direttamente espletare tale attività.

La Società ha inoltre un proprio servizio dietetico attraverso il quale progetta i menù annuali (invernale ed estivo), predisporre le diete speciali e specialissime e si occupa della predisposizione e realizzazione dei progetti di educazione alimentare; il tutto sia per la linea prima infanzia che per la linea scolastica.

Solaris inoltre si occupa anche delle pratiche amministrative legate all'iscrizione ed alla bollettazione della linea scolastica.

La rilevazione delle presenze vengono registrate su appositi tablet collegati direttamente al gestionale.

Il servizio è certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 del Sistema di Gestione Qualità.

Le due cucine centralizzate producono annualmente (dati 2017) 398.187 pasti con una media giornaliera di 2000 pasti per la centralizzata di Via Remo Tosi e 130 pasti per la centralizzata collocata presso il Nido Girotondo.

La cucina Centralizzata di Via Remo Tosi nel mese di luglio accoglie la produzione dei pasti per i nidi e produce i pasti per i centri estivi convenzionati con i Comuni Soci.

OBIETTIVI DA PERSEGUIRE E STANDARD QUALITA'

La gestione della mensa comporta una grande responsabilità gestionale e la garanzia di erogare gli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

MODALITA' ESPLETAMENTO SERVIZIO DATO IN APPALTO

Il servizio dato in appalto ha per oggetto:

- 1. L'approvvigionamento di tutte le derrate:** generi alimentari freschi, deperibili, a lunga conservazione, stoviglieria a perdere e attrezzature varie, necessarie al funzionamento delle Cucine Centralizzate di Via Remo Tosi n°7 e dell'Asilo Nido Girotondo di Castel San Pietro Terme e della cucinetta delle Scuole "Ciari" di Ozzano dell'Emilia per i servizi di mensa scolastica, campi solari e mensa dipendenti.
- 2. Gestione del magazzino:** ordini, ricevimento e sistemazione delle derrate, verifica delle scadenze.
- 3. Servizi ausiliari** di supporto alla cucina centralizzata e alla cucina dell'asilo nido del Comune di Castel San Pietro Terme, che consiste nel confezionamento e spedizione dei pasti prodotti nelle cucine centralizzate verso i punti di refezione, collaborazione con il personale di cucina per la gestione delle attività di preparazione dei contenitori, servizio di pulizia ordinaria, lavaggio stoviglie e contenitori, sanificazione dei locali della Cucina centralizzata e della cucina dell'asilo nido del Comune di Castel San Pietro Terme e della cucinetta delle scuole "Ciari" del Comune di Ozzano dell'Emilia integrati da lavori periodici di pulizia a fondo.
- 4. Servizio di Trasporto** pasti nelle scuole del territorio comunale di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia.
- 5. Servizi di somministrazione pasti** per allievi e adulti che frequentano il servizio di refezione scolastica. Tale servizio comprende la preparazione e riordino dei locali delle mense scolastiche, il lavaggio delle attrezzature minute utilizzate per la somministrazione, delle stoviglie e dei contenitori, nonché le manutenzioni ordinarie degli arredi e attrezzature presenti nei refettori utili al buon funzionamento delle stesse, la pulizia delle cucine.
- 6. La fornitura di pasti linea sociale comune di Ozzano dell'Emilia.** Tale servizio comprende la fornitura di pasti per gli anziani iscritti al Servizio di Assistenza Domiciliare e/o al Centro Diurno del Comune di Ozzano dell'Emilia prodotti in un centro di produzione pasti di proprietà/disponibilità della Ditta Concorrente.

Nel Capitolato Speciale d'appalto, compreso i suoi allegati, sono state indicate in modo dettagliato tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio, sulla base dell'organizzazione attuale. Nella progettazione del presente appalto si è tenuto conto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi).

DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata dal **01/07/2018** al **30/06/2021**

In caso di risultati positivi nell'esecuzione del contratto e qualora permangano le esigenze di Solaris s.r.l. in merito ai servizi e forniture aggiudicate col presente appalto, compatibilmente con la normativa vigente in materia di gestione di servizi pubblici locali, Solaris s.r.l. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per ulteriori 3 anni, sino al **30/06/2024**, previa comunicazione mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario. La Ditta è impegnata ad accettare tale eventuale rinnovo alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal presente capitolato e dal contratto stesso.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 1 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm. e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi.

La Ditta è impegnata ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal presente capitolato e dal contratto stesso.

VALORE DELL'APPALTO

- A)** Approvvigionamento di derrate, il confezionamento e trasporto e somministrazione pasti nei refettori compreso il lavaggio dei pavimenti: **€ 3,78** IVA esclusa per 101.965 pasti presunti annuali

- B) Approvvigionamento di derrate, il confezionamento e trasporto e somministrazione pasti nei refettori: **€ 3,64** IVA esclusa per 199.190 pasti presunti annuali
- C) Approvvigionamento di derrate, il confezionamento e trasporto e l'attività di solo lavaggio all'interno dei refettori: **€ 3,13** IVA esclusa per 17.329 pasti presunti annuali
- D) Approvvigionamento di derrate, il confezionamento ed il trasporto: **€ 2,64** IVA esclusa per 66.990 pasti presunti annuali
- E) Fornitura di un pasto completo per la linea sociale di Ozzano dell'Emilia: **€ 4,07** IVA esclusa per 9.000 pasti presunti annuali

↳ 3 anni (01/07/2018 – 30/06/2021): **€ 4.134.608,01** IVA esclusa + **€ 15.000 complessivi** IVA esclusa oneri sicurezza (non soggetti al ribasso); il costo della manodopera è stimato in € 2.398.072,65 IVA esclusa (pari al 58%).

↳ 3 anni (01/07/2021 – 30/06/2024): **€ 4.134.608,01** IVA esclusa + **€ 15.000** complessivi IVA esclusa oneri sicurezza (non soggetti al ribasso); il costo della manodopera è stimato in € 2.398.072,65 IVA esclusa (pari al 58%).

↳ 6 mesi (01/07/2024 – 31/12/2024): **€ 552.923,73** IVA esclusa + **€ 2.500** IVA esclusa oneri sicurezza (non soggetti al ribasso); il costo della manodopera è stimato in € 320.695,76 IVA esclusa (pari al 58%).

La Società si riserva inoltre di affidare alla Ditta Appaltatrice servizi analoghi a quelli previsti nel presente appalto per coprire eventuali esigenze di ulteriori scuole:

3 anni (01/07/2018 – 30/06/2021): **€ 526.424,22** IVA esclusa (il costo della manodopera è stimato in € 305.326,05 IVA esclusa, pari al 58%)

3 anni (01/07/2018 – 30/06/2021): **€ 526.424,22** IVA esclusa (il costo della manodopera è stimato in € 305.326,05 IVA esclusa, pari al 58%)

6 mesi (01/07/2024 – 31/12/2024): **87.737,37** IVA esclusa (il costo della manodopera è stimato in € 50.887,67 IVA esclusa, pari al 58%).

Precisa che l'incidenza del costo della manodopera è stato stimato sulla base dell'attuale organizzazione.

VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO IVA ESCLUSA

		oneri sicurezza	totale
01/07/2018 - 30/06/2021	€ 4.134.608,01	€ 15.000,00	€ 4.149.608,01
01/07/2021 - 30/06/2024	€ 4.134.608,01	€ 15.000,00	€ 4.149.608,01
01/07/2024 - 31/12/2024	€ 552.923,73	€ 2.500,00	€ 555.423,73
TOTALE			€ 8.854.639,75

La Società si riserva inoltre di affidare alla Ditta Appaltatrice servizi analoghi a quelli previsti nel presente appalto per coprire eventuali esigenze di ulteriori scuole:

01/07/2018 - 30/06/2021	€ 526.424,22
01/07/2021 - 30/06/2024	€ 526.424,22
01/07/2024 - 31/12/2024	€ 87.737,37
TOTALE	€ 1.140.585,81

VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO	€ 9.995.225,56
--	-----------------------

L'affidamento è finanziato con fondi propri della Società.

REQUISITI MORALI E PROFESSIONALI

- a) insussistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs 50/2016 ss.mm., dall'art.1 bis comma 14 L. 383/2001 ss.mm., all'art. 41 del D.Lgs. del D.Lgs. 198/2006, all'art. 14, c. 1, del D.Lgs. 81/2008 ss.mm., all'art. 42, c. 2, del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., e che il soggetto partecipante non è incorso, nei due anni precedenti il termine per ricevere le offerte, nei provvedimenti previsti dall'art. 44 del D.Lgs. 286/1998 sull'immigrazione per gravi comportamenti ed atti discriminatori;
- b) non avere concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti della pubblica amministrazione che abbiano esercitato, nei propri confronti, poteri autoritativi o negoziali per conto delle stesse pubbliche amministrazioni, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 ss. mm. e ii.;
- c) non trovarsi in condizioni di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- d) iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura o ad analogo registro dello Stato aderente all'U.E., per le imprese non residenti in Italia, per il servizio oggetto del presente avviso da cui risulti l'idoneità dell'impresa ad eseguire il servizio oggetto di gara;
- e) rispetto tassativo dei contratti collettivi nazionali di lavoro di settore, degli accordi sindacali integrativi, delle norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci, nonché l'avvenuto adempimento, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;
- f) non aver, ai sensi di quanto disposto dall'art. 37, comma 1, del D.L. 78/2010, così come modificato dalla legge di conversione n.122/2010, sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list" elencati nel decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e nel decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001, oppure avere sede, residenza o domicilio in Paesi così detti "black list", ma di essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale prevista dal citato art. 37;

In caso di soggetti di cui all'art. 45, c. 2, lett. d), e), f), g) ed all'art. 48, c. 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., i requisiti di cui sopra devono essere posseduti singolarmente da tutte le imprese. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45, c. 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016 ss.mm., i medesimi requisiti devono essere posseduti anche dai consorziati per i quali il consorzio concorre.

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA, FINANZIARIA E CAPACITA' TECNICHE E PROFESSIONALI RICHIESTI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Al fine di assicurare professionalità e sostenibilità economica agli operatori con riferimento all'attitudine degli stessi ad assicurare i servizi oggetto dell'appalto, nel rispetto del principio di proporzionalità e adeguatezza e nell'interesse pubblico ad assicurare la più ampia partecipazione, son richiesti i seguenti requisiti:

- **Fatturato globale minimo annuo** riferito a ciascuno degli ultimi n.3 esercizi finanziari disponibili di € 2.000.000,00 IVA esclusa. In caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria. Vale il principio di corrispondenza tra la qualificazione posseduta dalle ditte componenti il raggruppamento e le relative quote di esecuzione.
- **Fatturato specifico minimo annuo** nel settore di attività oggetto dell'appalto riferito a ciascuno degli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili di € 1.500.000 IVA esclusa. Il settore di attività è la ristorazione scolastica. In caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE il requisito deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria. Vale il principio di

corrispondenza tra la qualificazione posseduta dalle ditte componenti il raggruppamento e le relative quote di esecuzione.

- aver eseguito, negli ultimi tre anni 2015 – 2016 - 2017, somministrazione pasti in strutture scolastiche per almeno n. 300.000 pasti per ciascun anno, specificando l'oggetto del servizio, il numero pasti somministrati, l'anno di riferimento e il committente Tale requisito è richiesto al/agli operatore/i economici che eseguirà/ eseguiranno il servizio di somministrazione pasti. Nel caso di RTI, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE, le ditte esecutrici del servizio di somministrazione costituenti il raggruppamento dovranno possedere nel loro complesso tale requisito). Vale il principio di corrispondenza tra la qualificazione posseduta dalle ditte componenti il raggruppamento e le relative quote di esecuzione.
- possesso della certificazione di qualità aziendale, in corso di validità, conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 applicato al servizio di ristorazione scolastica. In caso di RTI o consorzio di concorrenti o associazioni di imprese le certificazioni dovranno essere possedute da tutte le ditte componenti il raggruppamento. In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, let. b) e c) del d.Lgs. 50/2016 ss.mm. il requisito deve essere posseduto dalla consorziata per la quale il consorzio concorre.
- Proprietà/disponibilità al momento della presentazione dell'offerta oppure impegno a costituire entro la data di avvio del servizio, una o più strutture produttive (cucina e magazzino) idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio presso il Servizio di Assistenza Domiciliare e/o al Centro Diurno del Comune di Ozzano dell'Emilia, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, la cui distanza dal Centro Diurno di Ozzano dell'Emilia (posto in Via Aldo Moro 6, Ozzano dell'Emilia) non sia superiore a 35 km (conteggiati tramite il sito www.viamichelin.it). Qualora la ditta concorrente abbia già la disponibilità della/e struttura/e al momento della presentazione dell'offerta, dovrà specificare quanto segue:
 - o Ubicazione della/e struttura/e
 - o Indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti
 - o Caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzioni incendi e sicurezza
 - o Possesso dei documenti autorizzatori relativi alla/e struttura/e produttive utilizzate (cucina e magazzino) ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie a sensi di legge. La relativa documentazione dovrà essere prodotta dall'aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Nel caso in cui la/le struttura/e non sia/siano di proprietà, occorre che l'impresa partecipante alleggi il contratto che ne attesti la messa a disposizione da parte del proprietario che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, compreso il periodo di eventuale rinnovo e proroga.

Qualora la ditta concorrente si impegni a costituire entro la data di avvio del servizio una o più strutture produttive, oppure abbia indicato di voler sub appaltare tale servizio, dovrà dichiarare, altresì, l'impegno a tale data di fornire tutta la documentazione come sopra specificata.

Pertanto le suddette documentazioni/dichiarazioni non dovranno essere fornite in sede di gara qualora l'operatore indichi di voler subappaltare tale attività, così come previsto dal capitolato d'appalto. In caso di RTI/consorzi ordinari di concorrenti/aggregazioni tra le imprese il suddetto requisito dovrà essere posseduto da una impresa del raggruppamento. In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016 ss.mm. il suddetto requisito dovrà essere posseduto dal consorzio o dal consorziato per il quale il consorzio concorre.

SOPRALLUOGO

Ai fini della partecipazione alla gara i concorrenti devono effettuare un **sopralluogo, obbligatorio e preliminare alla presentazione delle offerte, insieme all'addetto di SOLARIS s.r.l.**

Il sopralluogo verrà effettuato nei seguenti plessi:

- Cucina Centralizzata di Via Remo Tosi n°7 – Castel San Pietro Terme
- Nido d'Infanzia "Girotondo" Via di Vittorio, 28/A – Castel San Pietro Terme
- Scuola primaria "Ciari" Viale 2 Giugno n° 51 – Ozzano dell'Emilia
- Scuola Primaria "Albertazzi" e Sec. "Pizzigotti" P.zza Andrea Costa, 6 Castel San Pietro Terme
- Scuola dell'Infanzia e Primaria "C. Gnudi" Via del Partigiano n° 31 – loc. Mercatale – Ozzano dell'Emilia

Il sopralluogo dovrà essere effettuate nelle giornate che vanno dal lunedì al venerdì.

La richiesta di sopralluogo dovrà essere inoltrata a Solaris srl al seguente indirizzo mail info@solariscspietro.it e dovrà riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore 12 del 5° giorno precedente la scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

Data, ora e luogo del sopralluogo saranno comunicati ai concorrenti con almeno 3 giorni di anticipo.

Il sopralluogo potrà essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La stazione appaltante rilascerà attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c), in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

CLAUSOLA SOCIALE (art. 50 D.Lgs 50/2016)

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle

dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm., con il criterio di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 10 bis D.Lgs. 50/2016 ss.mm..

Criterio	Punteggio massimo
Offerta Tecnica	70
Offerta Economica	30
Totale	100

Il punteggio all'offerta tecnica verrà attribuito in base ai seguenti elementi premianti:

1) Caratteristiche metodologiche ed organizzative per l'esecuzione del servizio: organizzazione del servizio nel suo complesso nelle sue varie fasi di esecuzione, specificando: organigrammi operativi, timing operativi, organico impiegato con indicazione del livello di professionalità, qualifica, mansioni e orario giornaliero, modalità operative adottate dalla ditta al fine di garantire l'avvicendamento del personale in occasione di ferie e/o malattie o al verificarsi di interventi imprevedibili ed urgenti, al fine di eliminare il turn-over, il programma di formazione ed aggiornamento professionale annuale attinenti all'espletamento del servizio – massimo **punti 10**

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Funzionalità e completezza nello svolgimento delle varie fasi esecutive dell'affidamento in oggetto;
- Idoneità e completezza della struttura organizzativa e operativa;
- Efficacia quali-quantitativa della composizione delle squadre di lavoro relative alle fasi operative;
- Efficacia delle modalità operative volte a determinare il minor impatto sul servizio in oggetto in caso di avvicendamento del personale e il minor turn-over;
- Completezza quali-quantitativa del piano della formazione/aggiornamento del personale nelle materie del presente affidamento.

2) Piano del trasporto e dei mezzi utilizzati per la consegna dei pasti presso i centri di distribuzione – massimo 8 punti

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Efficacia del piano di trasporto pasti, secondo quanto previsto dal "Capitolato Speciale d'appalto" e dei mezzi utilizzati;
- Efficacia del piano delle emergenze per la gestione di eventuali guasti e/o imprevisti volto a determinare il minor impatto sul servizio;
- Utilizzo di mezzi a basso impatto ambientale.

3) Criteri di selezione e controllo fornitori: modalità di selezione adottate nei confronti dei propri fornitori di generi alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi, con elencazione dei requisiti richiesti agli stessi e modalità organizzative, operative e di controllo della qualità dei prodotti alimentari (es. precauzioni per la sicurezza e la salubrità delle derrate specificando i passaggi che la merce subisce tra produzione e distribuzione e la filiera dei controlli messi in atto per assicurarla, presenza di punti di stoccaggio merci all'interno del territorio comunale/provinciale efficacia

delle modalità di consegna delle derrate con riguardo alle garanzie di conservazione dei prodotti specificando il piano di consegna temporale) - **massimo 6 punti**

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Idoneità e completezza dei criteri di selezione e controllo dei fornitori, che consentano il mantenimento di alti standard qualitativi delle forniture;
- Idoneità e completezza delle modalità organizzative, operative e di controllo della qualità dei prodotti alimentari.

4) Strumenti innovativi per una corretta gestione ambientale dei servizi erogati e dei processi produttivi ambientali – massimo 3 punti

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Efficacia e concretezza operativa delle soluzioni proposte in merito al sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

5) Proposte relative ad una più efficace ed efficiente gestione dei servizi ausiliari affidati con il presente appalto - massimo 10 punti

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Completezza quali-quantitativa delle proposte migliorative volte a migliorare il servizio tenuto conto sia delle esigenze del servizio, degli spazi affidati e della vetustà delle attrezzature presenti.

6) Proposte volte a migliorare l'attività di somministrazione nei plessi scolastici al fine di rendere il servizio maggiormente qualificato – massimo 11 punti

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Completezza quali-quantitativa delle proposte migliorative relative alle attrezzature volte a migliorare il servizio tenuto conto sia delle esigenze del servizio che della vetustà delle attrezzature presenti.
- Completezza quali-quantitativa delle proposte volte a creare un ambiente familiare, gradevole, accogliente e tranquillo, che faciliti l'assunzione del cibo in modo equilibrato all'interno di un rapporto sociale positivo con adulti e coetanei (per es. migliore allestimento sale mensa, uso tovagliette e tovaglioli carta monouso colorate con la presenza anche del logo della stazione appaltante, affissione di stampe/poster alle pareti, ecc.).

7) Proposte finalizzate ad una maggiore qualificazione delle derrate alimentari con l'ampliamento della gamma dei prodotti biologici, DOP, IGP, Km 0 e/o filiera corta e prodotti tipici del territorio, prodotti provenienti da agricoltura sociale rispetto a quelli specificati nell'allegato al capitolato - massimo 10 punti

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Sarà considerata migliore l'offerta che presenta il maggiore ampliamento dei prodotti biologici, DOP, IGP, Km 0 e/o filiera corta, e prodotti tipici del territorio.

8) Proposta (senza alcun onere aggiuntivo per la Solaris srl) di destinazione del cibo non somministrato - massimo 4 punti

Il concorrente dovrà garantire il recupero del cibo non somministrato destinandolo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la Legge n. 155/2003 recante *"Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale"* e della normativa regionale in materia.

Il concorrente dovrà presentare un progetto nel quale siano illustrate le modalità di recupero e di destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Verrà valutata la

fattibilità e la funzionalità del progetto, con particolare riferimento all'efficacia della procedura di recupero e destinazione finale del cibo.

9) Soluzioni da adottare per il rispetto delle norme in materia ambientale in particolare i requisiti degli imballaggi e dei materiali a perdere e i requisiti dei prodotti per le pulizie - massimo 4 punti

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Efficacia e concretezza operativa delle soluzioni proposte

10) Proposte di controlli dell'acqua potabile dai punti di erogazione interna sia nei centri di cottura che nei terminali di distribuzione finalizzati alla verifica della conformità dell'acqua rispetto ai requisiti chimico/fisici e microbiologici di cui al D.Lgs 31/2001 - massimo 4 punti

Con riferimento al presente criterio di valutazione la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base al seguente criterio motivazionale:

- Efficacia e concretezza operativa delle soluzioni proposte

In nessun caso le soluzioni proposte nell'offerta tecnica potranno comportare oneri per gli enti appaltanti oltre quelli previsti dall'appalto e nel capitolato speciale.

Valutazione offerta qualità

L'attribuzione dei punteggi ai singoli contenuti dell'offerta tecnica di cui ai precedenti punti avviene con il metodo aggregativo compensatore:

- per ciascun elemento si procede ad effettuare la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Si procede quindi, per ciascun elemento di valutazione, a trasformare la media dei coefficienti provvisori attribuiti in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Nel caso di una sola offerta valida non si procederà alla riparametrazione;

- i coefficienti definitivi così ottenuti sono moltiplicati per il punteggio massimo previsto per il relativo elemento di valutazione;

- sulla somma dei punti assegnati a ciascun concorrente, si procede ad una seconda riparametrazione, al fine di assegnare il punteggio massimo di 70 punti all'offerta tecnica risultata migliore e determinando, proporzionalmente, il punteggio relativo a ciascuna delle altre offerte.

I coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (variabili tra 0 e 1) sono espressi secondo il seguente grado di giudizio:	Coefficiente
Ottimo	1,00
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Più che sufficiente	0,6
Sufficiente	0,5
Quasi sufficiente	0,4
Scarso	0,3
Insufficiente	0,2
Gravemente insufficiente	0,1
Inadeguato	0

Valutazione offerta economica

Metodo bilineare: il punteggio cresce linearmente fino ad un valore soglia. Il punteggio verrà attribuito attraverso la seguente formula:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{soglia}) = X * A_i / A_{soglia}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{soglia}) = X + (1 - X) * \left[\frac{(A_i - A_{soglia})}{(A_{max} - A_{soglia})} \right]$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

X = 0,80 oppure 0,85 oppure 0,90

A_{max} = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

Dove X=0,90

Il coefficiente attribuito a ciascun concorrente verrà successivamente moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica.

I coefficienti ed i punteggi verranno attribuiti tenendo conto della seconda cifra decimale dopo la virgola, arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

L'offerta economica, a cui verrà assegnato un punteggio massimo di 30 punti, dovrà contenere:

- l'indicazione di un unico ribasso percentuale offerto (espresso con massimo due decimali), indicato in cifre e in lettere, da applicare sui costi unitari;
- dichiarazione in ordine ai costi aziendali propri del concorrente relativi alla sicurezza, ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. 50/2016 ss.mm., per la quota-parte che afferisce al presente appalto (compresi nell'importo risultante dal ribasso offerto);
- dichiarazione in ordine ai costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.

FORMA DEL CONTRATTO: scrittura privata. Le spese contrattuali a carico della Ditta aggiudicataria si stimano in € 500 salvo conguaglio