



Tel 0583.417.303/703/248/896/926

VERBALE PROCEDURA APERTA SU PIATTAFORMA START

STAZIONE UNICA APPALTANTE PER CONTO DEL COMUNE DI MASSAROSA

III^a seduta pubblica (I^a seduta Commissione Giudicatrice) del 28.09.2021

Procedura aperta in modalità telematica per conto del comune di Massarosa per la gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado. CIG 8879524EFF. Importo complessivo della concessione: € 596.150,28 di cui € 1.035,00 costo per la sicurezza non soggetto a ribasso, espletata nell'ambito delle funzioni di Stazione Unica Appaltante conferite alla Provincia di Lucca dal Comune di Massarosa (giusta Convenzione del 18.06.2021). Termine di scadenza per presentazione offerte: ore 09:00 del 21.09.2021.

Oggi, il giorno 28 del mese di settembre dell'anno 2021, alle ore 12:00 presso l'Ufficio Centro Unico Gare della Provincia di Lucca

PREMESSO

- che con determinazione dirigenziale n. 408 del 24.08.2021 del Comune di Massarosa, esecutiva ai sensi di legge, si stabiliva di indire procedura aperta con modalità telematica nel rispetto dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. a mezzo della Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Lucca, per l'affidamento sopra indicato;
- che sono state effettuate tutte le pubblicazioni previste dalla normativa vigente in materia;
- che il criterio di aggiudicazione è l'offerta economicamente più vantaggiosa;
- che il Responsabile del procedimento di gara, nella seduta del 21/09/2021, come da rispettivi verbali, dopo aver esaminato la documentazione amministrativa presentata dalla ditta offerente, ha ammesso alla gara la ditta **SODEXO ITALIA SPA** C.F./P.I. 00805980158, con sede legale in Cinisello Balsamo (MI), Via F.lli Gracchi,36 in avvalimento con la ditta ausiliaria **PIETRASANTA SVILUPPO S.P.A.** C.F./P.IVA 02137380461 con Sede Legale in P.zza Duomo n. 13 55045 Pietrasanta (LU).;
- che con Determinazione Dirigenziale del Comune di Massarosa n.467 del 23/09/2021 è stata costituita la Commissione giudicatrice della gara in oggetto, nominata ai sensi dell'art. 77 del



Tel 0583.417.303/703/248/896/926

D.lgs 50/2016, composta dalla Dott.ssa Maria Lamari, Segretario del Comune di Massarosa, in qualità di Presidente della Commissione; dal dr. Luigi De Angelis, Dirigente del Settore Affari Generali della Provincia di Lucca, in qualità di membro della Commissione; dalla Dr.ssa Francesca Russo, istruttore amministrativo dell'Area Servizi alla Persona del Comune di Massarosa, in qualità di membro della Commissione;

- che in data odierna alle ore 9:40 la Commissione giudicatrice ha provveduto in seduta pubblica all'apertura delle offerte tecniche di natura qualitativa per la verifica della corretta apposizione, come da relativo verbale;
- che in data 28 settembre 2021 alle ore 9:50 la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata per le operazioni di esame e valutazione dell'offerta tecnica di natura qualitativa, come da rispettivo verbale conservato agli atti;

TUTTO CIÒ PREMESSO

In questo giorno 28 del mese di settembre. dell'anno 2021, alle ore 12:00, presso l'ufficio Centro Unico Gare, si riunisce la Commissione giudicatrice della gara in oggetto, costituita come riportato in premessa.

La Commissione Giudicatrice, che si è riunita in seduta riservata per esaminare l'offerta tecnica presentata dalla ditta ammessa, procederà a leggere i punteggi assegnati all'offerta tecnica suddetta; quindi effettuerà l'apertura dell'*offerta tecnica di natura quantitativa* con l'assegnazione del relativo punteggio e dell'*Offerta Economica* presentata dalla ditta ammessa con l'assegnazione del relativo punteggio e con l'eventuale proposta di aggiudicazione.

La seduta ha inizio alle ore 12:20

Il Presidente prende atto che non è presente pubblico in sala

Si procede quindi con l'approvazione della documentazione relativa all'*Offerta Tecnica di natura qualitativa* della ditta sopra indicata.

Il Presidente della Commissione di gara legge il punteggio assegnato in seduta riservata all'Offerta tecnica di natura qualitativa:

- **SODEXO ITALIA SPA C.F./P.I. 00805980158**

punti 21,00

Il Presidente di conseguenza ammette alla fase successiva dell'apertura dell'offerta tecnica di natura quantitativa la ditta sopra indicata.



Tel 0583.417.303/703/248/896/926

La Commissione giudicatrice procede poi con l'apertura dell'*Offerta tecnica di natura quantitativa* della ditta ammessa alla verifica della regolarità formale e all'attribuzione del relativo punteggio:

	PARAMETRO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
1	Centro cottura	
1.a	Dimensionamento, organizzazione, lay out del centro cottura con flussi delle attività e tempi preparazione, mantenimento in temperatura: tempo necessario tra la preparazione dei pasti e l'organizzazione del trasporto.	4
1.b	Tempo necessario per percorrere le distanze tra il centro cottura di proprietà del Concessionario e i plessi serviti (da calcolarsi tramite l'applicativo on line "via Michelin" opzione di scelta "il più rapido")	2
1.c	Gestione delle emergenze o criticità dovute a guasti del centro cottura di proprietà del concessionario	4
2	Professionalità e affidabilità	
2.a	Certificazioni di qualità ulteriori rispetto al requisito minimo previsto per la partecipazione all'appalto (UNI EN ISO 9001)	6
3	Personale	
3.a	Personale da adibire al servizio di distribuzione pasti, riassetto e pulizia dei locali mensa (in particolare numero, ruolo ed orari di servizio)	3
3.b	Esperienza e competenze degli addetti ai centri cottura	3
3.c	Qualificazione del personale del centro cottura (allegare curricula addetti o copia diplomi)	2
4	Derrate alimentari	
4.a	Percentuale di frutta, ortaggi, legumi, cereali biologici in aumento rispetto alla percentuale minima prevista dai CAM (50% in peso)	2
4.b	Percentuale unica di carne bovina, suina e avicola biologica in aumento rispetto alle percentuali minime previste dai CAM (rispettivamente 50%, 10% e 20% in peso)	2



Tel 0583.417.303/703/248/896/926

	PARAMETRO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
4.c	Percentuale di olio extra vergine di oliva biologico in aumento rispetto alla percentuale minima prevista dai CAM (40% in capacità)	2
4.d	Percentuale di salumi e formaggi biologici in aumento rispetto alla percentuale minima prevista dai CAM (30% in peso)	2
4.e	Percentuale di pelati, polpa e passata di pomodoro biologici in aumento rispetto alla percentuale minima prevista dai CAM (33% in peso)	2
5	Mezzi di trasporto	
5.a	Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	2
6	Proposta riduzione rifiuti	
6.a	Uso di stoviglie biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 La ditta dovrà fornire certificati di prodotti attestanti la conformità	3
7	Gradimento	
7.a	Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte degli utenti. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed essere effettuata su un campione di almeno il 60% degli utenti.	3
8	Fornitura pasti gratuiti	
8.a	Fornitura di pasti gratuiti da destinarsi agli utenti bisognosi e al personale incaricato in occasione di eventuali visite ispettive	8
9	Controllo e rendicontazione	
9.a	Flusso informativo nei confronti del comune	2



Tel 0583.417.303/703/248/896/926

	PARAMETRO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
9.b	Rilevazione della soddisfazione dell'utenza e delle famiglie ed autovalutazione	2

Il Presidente di gara legge quindi il punteggio complessivo dell'Offerta Tecnica (offerta tecnica di natura qualitativa **21**+offerta tecnica di natura quantitativa **54**) attribuito:

– **SODEXO ITALIA SPA C.F./P.I. 00805980158** **punti 75**

La Commissione giudicatrice procede quindi ad aprire sulla Piattaforma Start le Offerte Economiche.

Il Presidente legge il ribasso offerto;

- **SODEXO ITALIA SPA C.F./P.I. 00805980158** **9 %**

La Piattaforma Start attribuisce quindi in automatico il seguente punteggio all'offerta economica:

- **SODEXO ITALIA SPA C.F./P.I. 00805980158** **punti 20**

Il Presidente legge quindi il punteggio totale:

- **SODEXO ITALIA SPA C.F./P.I. 00805980158** **punti 95**

Il Presidente ricorda inoltre che, ai sensi del D.Lgs. 50/2016 art. 97 c. 3, quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ed il numero delle offerte ammesse sia inferiore a tre, la congruità delle offerte non può essere valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dai documenti di gara.

La Commissione giudicatrice, in conseguenza di tali risultanze, propone l'aggiudicazione in favore della ditta **SODEXO ITALIA SPA C.F./P.I. 00805980158** con sede legale in Cinisello Balsamo (MI), Via F.lli Gracchi,36 in avvalimento con la ditta ausiliaria **PIETRASANTA SVILUPPO S.P.A. C.F./P.IVA 02137380461** con Sede Legale in P.zza Duomo n. 13 55045 Pietrasanta (LU) che ha offerto un ribasso percentuale pari al 9%, come risulta dall'allegato prospetto tabellare, parte integrante e sostanziale del presente verbale. Il Presidente dà atto che il concorrente per cui si propone aggiudicazione ha dichiarato di voler ricorrere al subappalto.

Il Presidente della Commissione giudicatrice dà atto altresì che la proposta di aggiudicazione è condizionata agli accertamenti di cui all'art 80 del D.Lgs 50/2016 nonché alle ulteriori specifiche riserve previste dai documenti di gara.



Tel 0583.417.303/703/248/896/926

Il Presidente dispone pertanto di trasmettere il presente verbale al Comune di Massarosa per gli adempimenti di competenza ai sensi dei commi 1, 4 e ss. dell'art. 97 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

Il Presidente, infine, dà atto che il presente verbale sarà pubblicato sul profilo di committente della Provincia di Lucca ai sensi e per gli effetti dell'art. 29 del D. Lgs. 50/2016.

La seduta termina alle ore 12:40

Letto, approvato e sottoscritto

Il Presidente della Commissione di gara *Dott.ssa Maria Lamari*

I Membri della Commissione *Dr. Luigi De Angelis*

Dr.ssa Francesca Russo

Luigi De Angelis
Francesca Russo