



# PROVINCIA DI VENEZIA

Provincia di Venezia

Protocollo 0058609

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A) del 09/07/2015

Cla.: IV.3

Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre

PEC: [procedurecontrattuali@pec.provincia.ve.it](mailto:procedurecontrattuali@pec.provincia.ve.it)

**SUA per conto del Comune di Eraclea: procedura di aggiudicazione dell'appalto avente ad oggetto "Affidamento del servizio di mensa scolastica – anni scolastici dal 2015/2016 al 2020/2021" - C.I.G. n. 6190368546.**

## VERBALE 5 DEL 9/07/2015

L'anno duemilaquindici, il giorno nove del mese di luglio (09.07.2015) alle ore nove e dieci (9.10), presso la sede della Provincia di Venezia, Via Forte Marghera n. 191 Venezia – Mestre al piano 1 del Centro Servizi 2 presso l'ufficio del Dirigente della Stazione Unica Appaltante, si riunisce in seduta riservata la Commissione di Gara così composta:

- dott. Angelo Brugnerotto, in qualità di Presidente;
- dott. Stefano Pozzer, in qualità di componente;
- dott. Nicola Boscarato, in qualità di componente;

e il rag. Emiliano Gasparini quale segretario con funzione verbalizzante.

### Richiamati:

- il verbale n. 1 del giorno 10/06/2015.
- il verbale n. 2 del giorno 10/06/2015.
- il verbale n. 3 del giorno 11/06/2015.
- il verbale n. 4 del giorno 15/06/2015.
- la nota protocollo n. 52328 del 22.06.2015 della Provincia inviata in pari data all'operatore economico SIARC S.p.A, volta a verificare la congruità dell'offerta presentata in ragione della presenza dei seguenti elementi specifici rilevabili dall'offerta:

- l'elevato numero di pasti gratuiti offerti;

- le migliorie tecniche – commerciali offerte;
- il ribasso offerto

chiedendo di fornire adeguata giustificazione, entro il termine del 07 luglio 2015, all'offerta presentata in particolare in relazione ai seguenti elementi:

- costo del lavoro del personale;
- costo delle derrate alimentari;
- investimenti;
- spese di trasporto;
- oneri per la sicurezza;
- spese generali e di manutenzione

e dimostrando che l'offerta presentata sia comunque in grado di garantire all'operatore un utile finale;

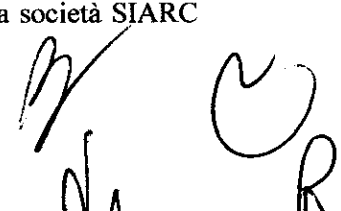
- la nota dell'operatore economico del 29.06.2015, acquisita al protocollo n. 55328 del 30.06.2015, con la quale sono state fornite le giustificazioni richieste.

#### **IL PRESIDENTE**

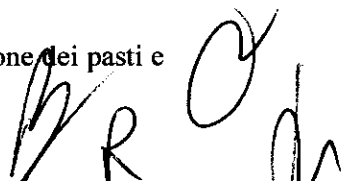
dichiarata aperta la seduta riservata di gara, ricorda che l'odierna riunione è dedicata alla valutazione degli elementi giustificativi presentati dall'operatore economico SIARC S.p.A di Catanzaro, prima classificata nella valutazione delle offerte relative all'appalto per il servizio in oggetto, nei cui confronti è stato avviato il procedimento di verifica di congruità dell'offerta ai sensi dell'art. 86, comma 3, del D.Lgs. 163/06.

Il Presidente dà atto che in data 29.06.2015 e quindi entro il termine previsto, sono pervenute le giustificazioni agli elementi indicati nella nota sopra richiamata (ns. prot. 52328).

Dall'esame della documentazione pervenuta in relazione a quanto richiesto, la società SIARC S.p.A ha fornito le seguenti giustificazioni:



- il costo del lavoro del personale impiegato ammonta ad un importo annuo di € 126.384,30 (pari ad € 758.305,80 se moltiplicato per i sei anni della durata dell'appalto) ed incide per una percentuale del **48,66%** sull'importo offerto di euro 1.558.116,00 (euro 1.731.240,00 – 10%). Il calcolo del costo del personale è stato effettuato prendendo a riferimento le Tabelle Ministeriali previste dal Contratto Collettivo di Lavoro della Regione Veneto e conteggiando per ciascun lavoratore tutte le voci di spesa quali paga base, contingenza, eventuali scatti di anzianità, mensilità aggiuntive, rateo ferie, rateo ROL, quota TFR ed oneri previdenziali ed assistenziali.
- il costo delle derrate alimentari ammonta ad un importo annuo previsto di € 75.308,94 (pari ad € 451.853,69 se moltiplicato per i sei anni della durata dell'appalto) ed incide per una percentuale del **29,00%** sull'importo offerto di euro 1.558.116,00 (euro 1.731.240,00 – 10%). Gestendo numerosi appalti distribuiti su tutto il territorio nazionale, e rifornendosi presso le migliori aziende nazionali presenti sul territorio acquistando notevoli quantitativi di derrate, la società riesce a mantenere un rapporto privilegiato con i fornitori sia in termini di costi d'acquisto, che di tempi di consegna e di standard qualitativo.
- il costo complessivo degli investimenti ammonta ad un importo annuo di € 33.776,76 (pari ad € 202.660,56 se moltiplicato per i sei anni della durata dell'appalto) ed incide per una percentuale del **13,00%** sull'importo offerto di euro 1.558.116,00 (euro 1.731.240,00 – 10%). Il calcolo è stato effettuato sommando il numero di pasti indicati nell'offerta tecnica alla sezione C ed alla sezione E, che incide per una percentuale del 3,69%, il costo per la miglioria tecnica - commerciale offerta (banchi termici riscaldati, allestimento di tutti i refettori con banchi acciaio, installazione lavelli acciaio, fornitura contenitori termici di trasporto attivi, installazione nuove zanzariere, tinteggiatura locali) che incide per una percentuale del 7,38% ed il costo per la gestione informatizzata della rilevazione dei pasti e



- dei pagamenti che incide per una percentuale del 1,93%.
- il costo delle spese di trasporto ammonta ad un importo annuo di € 3.142,20 (pari ad € 18.853,20 se moltiplicato per i sei anni della durata dell'appalto) ed incide per una percentuale del **1,22%** sull'importo offerto di euro 1.558.116,00 (euro 1.731.240,00 – 10%). Lo stesso viene calcolato considerando n. 2 furgoni necessari per la veicolazione dei pasti e comprende le voci carburante, assicurazione e manutenzione dei mezzi.
  - il costo per gli oneri per la sicurezza ammonta ad un importo complessivo di € 20.000,00, come già indicato nell'offerta economica, calcolato su tutta la durata dell'appalto ed incide per una percentuale del **1,28%** sull'importo offerto di euro 1.558.116,00 (euro 1.731.240,00 – 10%). Il costo è stato effettuato considerando le voci formazione del personale, addestramento all'uso delle attrezzature, addestramento delle squadre di emergenza, sorveglianza speciale, dispositivi di protezione individuale, altro materiale infortunistico.
  - il costo per le spese generali e di manutenzione ammonta ad un importo annuo di € 9.089,01 (pari ad € 54.534,06 se moltiplicato per i sei anni della durata dell'appalto) ed incide per una percentuale del **3,50%** sull'importo offerto di euro 1.558.116,00 (euro 1.731.240,00 – 10%). Il calcolo è stato effettuato conglobando una serie di voci tra le quali le spese di cancelleria, di amministrazione e contabilità, di consulenza tecnica, di manutenzione ordinaria, di applicazione sistema di autocontrollo (HACCP), delle utenze.
  - Per quanto riguarda il capitolo "manutenzione" la società ha nel proprio organico e per tutto il territorio nazionale una squadra di manutentori che all'occorrenza e nell'immediatezza è in grado di provvedere alla manutenzione ordinaria e/o straordinaria delle infrastrutture.
  - considerato quanto sopra esposto, l'utile aziendale netto è pari al **3,34%** sull'importo offerto di euro 1.558.116,00 (euro 1.731.240,00 – 10%).

La commissione nel premettere che il giudizio sul carattere anomalo o meno delle offerte non

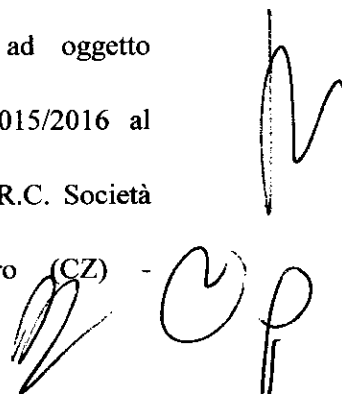
deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento bensì a valutare se l'offerta nel suo complesso sia seria e attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato e quella aziendale e che può pertanto ritenersi anomala un'offerta solo quando il giudizio negativo sul piano dell'attendibilità riguardi voci che per la loro rilevanza ed incidenza complessiva rendano l'intera operazione economica non plausibile, e pertanto non suscettibile di accettazione da parte della Stazione Appaltante.

La commissione, tutto ciò premesso, valutate le giustificazioni in tutte le sue componenti unitariamente considerate e nella loro globalità, ritiene che le argomentazioni prospettate dalla ditta partecipante possano ritenersi legittimamente in grado di incidere sull'offerta presentata senza intaccare i termini di esecuzione prospettati nel progetto tecnico presentato.

La commissione, pertanto, preso atto :

- i.) della graduatoria stilata nella seduta del 15.06.2015, in cui l'operatore economico S.I.A.R.C. Società Industrie Alimentari e Ristorazioni Collettive S.p.a. di Catanzaro (CZ) è risultata migliore offerente con il punteggio complessivo di 100/100;
- ii.) dell'esito della procedure di verifica degli elementi prodotti dallo stesso operatore economico a giustificazione della propria offerta, come sopra rappresentati;

considerato che l'offerta presentata dalla nominata Società, alla luce delle giustificazioni prodotte e di quanto emerso nel corso della presente seduta, può ritenersi economicamente vantaggiosa per il Comune di Eraclea, come dichiarato in questa sede dal RUP Angelo Brugnerotto, proclama aggiudicataria provvisoria dell'appalto avente ad oggetto "Affidamento del servizio di mensa scolastica – anni scolastici dal 2015/2016 al 2020/2021" per conto del comune di Eraclea l'operatore economico S.I.A.R.C. Società Industrie Alimentari e Ristorazioni Collettive S.p.a. di Catanzaro (CZ) -

Handwritten signature and initials in black ink, located at the bottom right of the page. The signature appears to be 'CP' with a large flourish above it.

C.F. 01245130792.

**IL PRESIDENTE**

Dispone che del presente verbale sia data pubblicazione sulla pagina web dedicata alla gara in oggetto: [www.provincia.venezia.it](http://www.provincia.venezia.it) nell'apposita sezione "Bandi SUA".

La seduta termina alle ore 10.30.

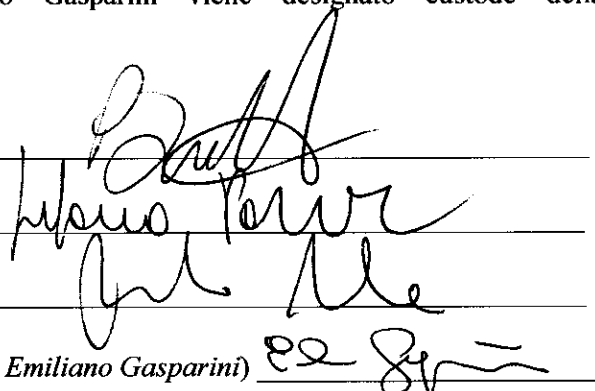
Si da atto che la documentazione di gara degli operatori economici partecipanti viene custodita in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso, ubicato presso il Servizio gestione procedure contrattuali. Il rag. Emiliano Gasparini viene designato custode della documentazione.

IL PRESIDENTE (*dott. Angelo Brugnerotto*)

IL COMPONENTE (*dott. Stefano Pozzer*)

IL COMPONENTE (*dott. Nicola Boscarato*)

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (*rag. Emiliano Gasparini*)



The image shows four handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. The signatures are: 1. A large, stylized signature for Angelo Brugnerotto. 2. A signature for Stefano Pozzer. 3. A signature for Nicola Boscarato. 4. A signature for Emiliano Gasparini.