



N° PAP-00025-2025

Il presente atto viene affisso all'Albo
Pretorio on-line
dal 13/01/2025 al 28/01/2025

L'incaricato della pubblicazione
ANTONIO BONELLI

Comune di Viggianello

Provincia di Potenza

AREA: AREA CONTABILE

DETERMINAZIONE RCG N° 1/2025 DEL 13/01/2025

N° DetSet 1/2025 del 13/01/2025

Dirigente: MARIA CAPUANO

**OGGETTO: APPROVAZIONE VERBALI DI GARA N. 3, 4, 5, 6 e 7 E
AGGIUDICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 17, CO. 5, DEL D.LGS. N. 36/2023,
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

CIG: B370239631

ATTESTAZIONE DI CONFORMITA'

Il Sottoscritto _____
in qualità di _____

attesta che la presente copia cartacea della Determinazione Dirigenziale N° RCG 1/2025,
composta da n°..... fogli, è conforme al documento informatico originale firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs N° 82/2005.

Viggianello, _____

Firma e Timbro dell'Ufficio

N.B. Da compilare a cura del Soggetto Autorizzato



BONELLI ANTONIO
13/01/2025 10:10:09

OGGETTO: APPROVAZIONE VERBALI DI GARA N. 3, 4, 5, 6 e 7 E AGGIUDICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 17, CO. 5, DEL D.LGS. N. 36/2023, SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VISTO il Decreto Legislativo n. 267 del 18/08/2000, e success. modifiche;

VISTO il Decreto Legislativo 31, marzo 2023 n. 36, recante *Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della Legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici*;

VISTO il Regolamento Comunale vigente di Organizzazione Uffici e Servizi;

VISTO il Decreto Sindacale n. 4 del 23/07/2024, rinnovato con Decreto n. 1 del 10/01/2025, con cui il Sindaco Antonio Rizzo ha attribuito l'incarico di Responsabile Settore Finanziario – Affari Generali di questo Ente alla Dott.ssa Maria Capuano;

DATO ATTO di non trovarsi, in relazione al presente provvedimento, in situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 bis della legge 241/90, dall'art. 6 D.P.R. 62/2013;

PREMESSO che con Deliberazione del Consiglio Comunale n. 25 del 16/12/2024, esecutiva ai sensi di legge, è stata approvata la nota di aggiornamento del Documento Unico di Programmazione Semplificato (DUPS) relativa al periodo 2025/2027;

VISTA la Delibera del Consiglio Comunale n. 26 del 16/12/2024 di approvazione del Bilancio di Previsione 2025/2027;

VISTA la Delibera di Giunta Comunale n. 1 del 08/01/2025 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione 2025/2027 e di assegnazione ai Responsabili di Servizio dei budget indicati nel medesimo provvedimento;

PREMESSO che con Determinazione Dirigenziale n. 730/2024 del 03/10/2024, a Contrarre, il Responsabile del Servizio del Comune di Viggianello, ha provveduto ad indire, la procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° del Comune di Viggianello (PZ) per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 - 2026/2027 e ad approvare gli atti di gara predisposti dal RUP, **DANDO ATTO** che l'importo a base di gara è pari ad € 336.930,00 IVA esclusa (importo unitario a base d'appalto € 5,50 IVA esclusa);

DATO ATTO che il CIG di riferimento della presente procedura è: **B370239631**;

EVIDENZIATO che in data 15 ottobre 2024 sono stati pubblicati gli atti di gara e progettuali sulla piattaforma a validità legale dell'ANAC al link <https://pubblicitalegale.anticorruzione.it/bandi/e618452b-2073-4591-a966-0a980290c815?ricercaArchivio=false> e sul profilo del committente al link <https://www.cucpollinolucano.it/N/G00341> in data 15 ottobre 2024;

DATO ATTO che la procedura di gara si è svolta interamente in modalità telematica attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale raggiungibile all'indirizzo <https://cucpollinolucano.it>;

DATO ATTO che, con Determinazione Dirigenziale n. 982/2024 del 13/12/2024, il Responsabile del Servizio del Comune di Viggianello, ha provveduto all'“Approvazione dei verbali n. 1 e 2 e nomina Commissione Giudicatrice relativa alla procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Refezione Scolastica anni 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027”

VISTI i Verbali di Gara n. 3, 4 e 5 del 19/12/2024, n. 6 del 23/12/2024 e n. 7 del 8/01/2025 relativi alla valutazione delle offerte tecniche ed economiche relativi alla procedura *de qua*, da cui risulta aggiudicatario del servizio l'operatore economico Vivenda S.p.a;

ATTESO che, ai sensi dell'art. 17, comma 5, D.Lgs. 36/2023, secondo periodo, «*L'organo competente a disporre l'aggiudicazione esamina la proposta, e, se la ritiene legittima e conforme all'interesse pubblico, dopo aver verificato il possesso dei requisiti in capo all'offerente, dispone l'aggiudicazione, che è immediatamente efficace*». L'art. 18, comma 2, stabilisce a sua volta che «*Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi sessanta giorni anche in pendenza di contenzioso*»;

VERIFICATI i requisiti di qualificazione prescritti dalla Legge o richiesti dalla stazione appaltante nel bando di gara, con cui l'operatore dimostra di possedere la capacità di eseguire il servizio oggetto dell'appalto, trattasi di requisiti di ordine generale e requisiti di ordine speciale, disciplinati nel D.Lgs. n. 36/2023 nella Parte V, Titolo IV, Capo II e Capo III (artt. 94, 95, 98, 100 e 103);

DATO ATTO che sono stati acquisiti i documenti di comprova delle relative dichiarazioni rese in fase di gara dall'aggiudicataria, in atti;

ACCERTATO, dunque, che dalla conclusione delle suddette verifiche, non sono emersi rilievi ostativi, confermando, pertanto, il possesso da parte della ditta aggiudicataria dei requisiti di cui agli atti di gara per il procedimento relativo all'aggiudicazione del servizio in oggetto;

DATO ATTO che il quadro economico complessivo è stato elaborato in funzione del servizio da erogare e della valutazione dei costi per la definizione della base d'asta e tiene conto di tutto quanto occorrente per le attività previste dal progetto;

RILEVATO che l'importo di aggiudicazione, a seguito del ribasso offerto di - 5,51%, è pari ad € **318.484,17** (euro trecentodiciottomilaquattrocentottantaquattro/17), IVA esclusa, di cui € 2.160,00 (euro duemilacentosessanta/00), IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (pertanto per € **5,20, IVA esclusa**, per singolo pasto) e trova imputazione sul fondo **MISS. 04 PROGR. 06 TIT. I MACR. 103 CAP. 13055** del Bilancio di Previsione 2025/2027;

RITENUTO, pertanto, ai sensi dell'art. 17, comma 5, poter disporre l'efficacia dell'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Viggianello (PZ) per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027;

CONSIDERATO che il sopracitato operatore, in riferimento alla Legge n. 136/2010, sarà obbligato al rispetto della tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi ed effetti dell'art. 3 di detta Legge, dando atto che prima della liquidazione sarà richiesta, ai sensi del comma 7 di detto articolo, la dichiarazione di attivazione del conto corrente dedicato;

RITENUTO, pertanto, necessario procedere in merito all'**AGGIUDICAZIONE** dell'appalto in oggetto, in favore di **Vivenda S.p.a. C.F. 07864721001**;

Tutto ciò premesso e considerato,

DETERMINA

1. La narrativa che precede costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. Per le motivazioni espresse in narrativa, che ivi si intendono integralmente trascritte **APPROVARE** i Verbali di gara n. 3, 4 e 5 del 19/12/2024, n. 6 del 23/12/2024 e n. 7 del 8/01/2025 di valutazione delle offerte tecniche ed economiche relative al servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Viggianello (PZ) per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631;
3. **AGGIUDICARE**, e per l'effetto **AFFIDARE**, ai sensi del combinato disposto degli artt. n. 17, comma 5, e n. 108, comma 2 lett. a, del D.Lgs. n. 36/2023, in favore dell'operatore economico **Vivenda S.p.a.**, C.F. 07864721001 per l'importo complessivo di aggiudicazione pari a € **318.484,17** (euro trecentodiciottomilaquattrocentottantaquattro/17), IVA esclusa, di cui € 2.160,00

(euro duemilacentosessanta/00), IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (pertanto per € 5,20, IVA esclusa), per singolo pasto, considerata la natura dei servizi da eseguire, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

4. **DISPORRE** l'immediata efficacia dell'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 17, comma 5, D.Lgs. n. 36/2023;
5. **STABILIRE** che il contratto ha una durata di n. 36 (trentasei) mesi, decorrenti dalla data di stipula, ovvero dal verbale di esecuzione anticipata, ai sensi dell'art. 17, co. 8 e 9 del Codice, precisando che potrà essere prorogato per ulteriori due annualità, ai sensi dell'art. 120, comma 11 del Codice del appalti, e/o per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'eventuale individuazione di un nuovo contraente, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli;
6. **PRENDERE E DARE ATTO** che l'importo complessivo di aggiudicazione di € **318.484,17** (euro trecentodiciottomilaquattrocentottantaquattro/17), IVA esclusa, di cui € 2.160,00 (euro duemilacentosessanta/00), IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, troverà imputazione sul fondo fondo **MISS. 04 PROGR. 06 TIT. I MACR. 103 CAP. 13055** del Bilancio di Previsione 2025/2027;
7. **ACCERTARE**, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa – contabile di cui all'art. 147 – bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del Responsabile del servizio;
8. **DARE ATTO** che ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147- bis, co. 1, del D.Lgs. 267/2000 il presente provvedimento sarà sottoposto al controllo contabile da parte del Responsabile del Servizio Finanziario, da rendersi mediante apposizione del visto di regolarità contabile e dell'attestazione di copertura finanziaria allegati alla presente determinazione come parte integrante e sostanziale;
9. **DARE ATTO** che il **CIG** acquisito per la presente procedura è **B370239631**;
10. **DARE ATTO** non trovarsi, in relazione al presente provvedimento, in situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 bis della Legge 241/90, e dell'art. 6 D.P.R. 62/2013;
11. **PRECISARE** che in riferimento alla Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., il sopracitato operatore economico sarà obbligato al rispetto della tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi ed effetti dell'art. 3 di detta Legge, dando atto che prima della liquidazione sarà richiesta, ai sensi del comma 7 di detto articolo, la dichiarazione di attivazione del conto corrente dedicato;
12. **TRASMETTERE** il presente provvedimento all'operatore economico aggiudicatario del servizio;
13. **DARE ATTO** che per eventuali controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo di Basilicata;
14. **DARE ATTO** che il presente provvedimento è rilevante ai fini della pubblicazione sul portale dell'Ente all'indirizzo web: "<https://www.comune.viggianello.pz.it/sito/>" nella sezione Amministrazione Trasparente, Provvedimenti dirigenti amministrativi, ai sensi del decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 ss.mm.ii.





COMUNE DI VIGGIANELLO Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 - Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 3 DEL 19 DICEMBRE 2024 SEDUTA PUBBLICA PER APERTURA BUSTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2024, il giorno 19 del mese di dicembre, alle ore 14:40 si è dato avvio, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, alla verifica della documentazione tecnica trasmessa dai concorrenti.

Sono presenti per la Commissione giudicatrice, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024:

- dott.ssa Maria Capuano – Responsabile del Servizio – Presidente;
- ing. Giancarlo Gentile, Responsabile del Servizio del Settore delle Politiche Sociali- Componente anche con funzione di segretario verbalizzante;
- dott.ssa Fabiana Di Iacovo, esperta-Biologa nutrizionista – Componente.

Partecipa da remoto il dott. Gaetano Chiarito per il supporto tecnico per la procedura telematica.

Preliminarmente si prende atto:

- che in data 21 novembre 2024, tramite la piattaforma di approvvigionamento digitale, si è proceduto all'acquisizione delle offerte inviate dai concorrenti entro i termini di scadenza per la presentazione delle stesse, fissati, per il giorno 21 novembre 2024 alle ore 10:00, risultando:

N.	RAGIONE SOCIALE	C.F.	DATA PRES. OFFERTA	ORA PRESENT. OFFERTA	N. PROT
1	DUO SERVICE S.R.L.	03087700781	21/11/2024	09:20:46	15081
2	VIVENDA SPA	07864721001	21/11/2024	09:22:50	15084
3	S.L.E.M. SRL	06448020633	21/11/2024	09:42:06	15093

- che con Verbale n. 2 del 26 novembre 2024 sono stati ammessi al prosieguo della gara gli operatori economici di seguito elencati:

N.	RAGIONE SOCIALE	C.F.	STATO
1	DUO SERVICE S.R.L.	03087700781	Ammesso dopo soccorso istruttorio
2	VIVENDA SPA	07864721001	Ammesso
3	S.L.E.M. SRL	06448020633	Ammesso dopo soccorso istruttorio

- in data 16 dicembre 2024 il RUP ha pubblicato sul portale di eProcurement, l'Avviso relativo alla seduta pubblica per l'apertura della busta tecnica.

Ciò premesso, il RUP procede all'attivazione telematica della Busta tecnica, dando lettura dei documenti presenti, come di seguito riportato:

N.	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA TECNICA
1	DUO SERVICE S.R.L.	Progetto Tecnico_DUO SERVICE S.R.L.pdf.p7m Relazione Tecnica Riassorbimento_DUO SERVICE SRL.pdf.p7m



COMUNE DI VIGGIANELLO
Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 - Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

N.	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA TECNICA
3	VIVENDA SPA	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m DS PROGETTO ASSORBIMENTO NUOVO CODICE 2023.pdf.p7m DS diniego.pdf.p7m OSCURATA Offerta tecnica.pdf.p7m ALLEGATI.pdf.p7m
3	S.L.E.M. SRL	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m progetto.di.assorbimento.pdf.p7m MOD_Dichiarazione segreti tecnici commerciali.pdf.p7m OFFERTA_TECNICA_VIGGIANELLO_OSCURATO.pdf.p7m m Accordi Viggianello.pdf.p7m PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE_compressed.pdf.p7m PIANO DISINFESTAZIONE.pdf.p7m

Il RUP, dopo aver illustrato le modalità per il recupero dei plichi telematici agli altri componenti, dichiara chiusa la seduta alle ore 14:50 del giorno 19 dicembre 2024.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante

ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO

Il Supporto tecnico

Dott. Gaetano CHIARITO



COMUNE DI VIGGIANELLO Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 4 DEL 19 DICEMBRE 2024 SEDUTA RISERVATA PER APERTURA BUSTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2024, il giorno 19 del mese di dicembre, alle ore 15:30, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, si riunisce, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice al fine di procedere all'esame e la valutazione dei contenuti dell'offerta tecnica trasmessa dagli operatori economici.

Preliminarmente, si prende atto:

- che con provvedimento dirigenziale n. 982/2024 del 13 dicembre 2024 è stata nominata la Commissione giudicatrice, così composta:
 - ✓ dott.ssa Maria Capuano – Responsabile del Servizio – Presidente;
 - ✓ ing. Giancarlo Gentile, Responsabile del Servizio del Settore delle Politiche Sociali- Componente anche con funzione di segretario verbalizzante;
 - ✓ dott.ssa Fabiana Di Iacovo, esperta-Biologa nutrizionista – Componente;
- della dichiarazione di accettazione della nomina e dell'inesistenza di cause di incompatibilità e di situazioni di conflitto d'interesse da parte dei componenti della Commissione giudicatrice;
- che ai sensi dell'art. 18 del Disciplinare di gara la procedura deve essere aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, assegnando all'offerta tecnica massimo 80 punti ed all'offerta economica massimo 20 punti, secondo la tabella dei coefficienti prevista dall'art. 18 del Disciplinare di gara.

La Commissione giudicatrice, senza soluzione di continuità, procede alla verifica del contenuto dei plichi telematici contenente l'offerta tecnica presentata da ciascun concorrente e dà atto che la suddetta documentazione comprenda quanto previsto dall'art. 15 del Disciplinare di gara.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, sentiti gli altri membri della Commissione, sospende la seduta alle ore 16:00, rinviando la ripresa dei lavori in seduta riservata alle ore 16:30.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante

ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 5 DEL 19 DICEMBRE 2024

SEDUTA RISERVATA PER APERTURA BUSTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L’anno 2024, il giorno 19 del mese di dicembre, alle ore 16:30, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, riprendono, in seduta riservata, i lavori della Commissione giudicatrice.

Sono presenti, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024: la dott.ssa Maria Capuano - Presidente, l’ing. Giancarlo Gentile - Componente con funzione di segretario verbalizzante; la dott.ssa Fabiana Di Iacovo - Componente.

Si procede, pertanto, alla valutazione della documentazione tecnica di ciascun concorrente in ordine cronologico di presentazione, come di seguito riportato:

N. PLICO	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA TECNICA
1	DUO SERVICE S.R.L.	Progetto Tecnico_DUO SERVICE S.R.L.pdf.p7m Relazione Tecnica Riassorbimento_DUO SERVICE SRL.pdf.p7m
2	VIVENDA SPA	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m DS PROGETTO ASSORBIMENTO NUOVO CODICE 2023.pdf.p7m DS diniego.pdf.p7m OSCURATA Offerta tecnica.pdf.p7m ALLEGATI.pdf.p7m
3	S.L.E.M. SRL	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m progetto.di.assorbimento.pdf.p7m MOD_Dichiarazione segreti tecnici commerciali.pdf.p7m OFFERTA_TECNICA_VIGGIANELLO_OSCURATO.pdf.p7m Accordi Viggianello.pdf.p7m PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE_compressed.pdf.p7m PIANO DISINFESTAZIONE.pdf.p7m

La Commissione giudicatrice, tenuto conto delle previsioni del Disciplinare di gara, riferite alle modalità di attribuzione dei punteggi, passa alla verifica ed alla valutazione puntuale di ciascun documento presente in piattaforma e, dopo ampio dibattito, provvede all’attribuzione dei coefficienti definiti mediante il supporto di fogli elettronici appositamente predisposti dalla Stazione appaltante che si allegano al presente verbale (Allegato 1).

La Commissione giudicatrice dà atto del punteggio collegialmente espresso come di seguito riportato:



COMUNE DI VIGGIANELLO
Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 - Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA.
1	DUO SERVICE S.R.L.	58,50
2	VIVENDA SPA	73,00
3	S.L.E.M. SRL	60,00

La Commissione giudicatrice, tenuto conto dei punteggi assegnati, dà atto che tutti i concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento prevista dal Disciplinare di gara in 55/80.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, sentiti gli altri membri della Commissione, dichiara chiusa la seduta alle ore 19:00 del giorno 19 dicembre 2024.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice
Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante
ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione
dott.ssa Fabiana DI IACOVO

ALLEGATO 1 – COEFF. ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE E DEFINIZIONE PUNTEGGI

O.E.	CRITERIO 1					CRITERIO 2			CRITERIO 3	CRITERIO 4	CRITERIO 5	CRITERIO 6	CRITERIO 7	CRITERIO 8	CRITERIO 9					
	Sub critero	1.1	1.2	1.3	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	4.1	5.1	6.1- 6.2- 6.3	7.1	8.1	9.1	9.2	9.3	9.4	9.5	9.6
	Sub punteggio	2	2	2	4	6	4	4	10	5	5	6	15	3	2	2	2	2	2	2
DUO SERVICE S.R.L.	Componente	1	1	1	1	3	4	4	5	1	0,8	6	1	1	2	0	0	0	0	0
	Componente	1	1	1	1					1	0,6		1	1						
	Componente	1	1	1	1					1	0,4		0,8	1						
	Media	1,000000000	1,000000000	1,000000000	1,000000000					1,000000000	0,600000000		0,900000000	1,000000000						
VIVENDA SPA	Componente	1	1	1	1	2	2	4	9	1	1	6	1	1	2	2	2	2	2	2
	Componente	1	1	1	1					1	1		1	1						
	Componente	1	1	1	1					1	1		1	1						
	Media	1,000000000	1,000000000	1,000000000	1,000000000					1,000000000	1,000000000		1,000000000	1,000000000						
S.I.E.M. SRL	Componente	1	1	1	1	2	4	2	5	1	1	6	1	1	2	2	0	0	0	0
	Componente	1	1	1	1					1	0,8		1	1						
	Componente	1	1	1	1					1	0,6		1	1						
	Media	1,000000000	1,000000000	1,000000000	1,000000000					1,000000000	0,800000000		1,000000000	1,000000000						

TABELLA 1 - COEFFICIENTI ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ALLEGATO 1 – COEFF. ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE E DEFINIZIONE PUNTEGGI

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	DUO SERVICE	VIVENDA	SLEM Srl
1	Modalità di gestione del servizio	10	1.1	Criteri di selezione e controllo dei fornitori e approvvigionamento delle materie prime	da 0 a 2		2,00	2,00	2,00
			1.2	Organizzazione complessiva del servizio con riferimento alle sue varie fasi (conservazione, prelievo, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione)	da 0 a 2		2,00	2,00	2,00
			1.3	Organizzazione del personale (direttivo e operativo)	da 0 a 2		2,00	2,00	2,00
			1.4	Piano di pulizia e sanificazione dei locali	da 0 a 4		4,00	4,00	4,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			10,00	10,00	10,00
2	Miglioramento delle percentuali minime indicate dal CAM – DM 10/03/2020	14	2.1	Miglioramento della percentuale di pelati, polpa e passata di pomodori BIO (1 punto per ogni incremento del 10%)		6	3,00	2,00	2,00
			2.2	Miglioramento della percentuale di frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO (2 punti per ogni incremento del 5%)		4	4,00	2,00	4,00
			2.3	Miglioramento della percentuale di olio Extravergine di Oliva BIO (2 punti per ogni incremento del 10%)		4	4,00	4,00	2,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			11,00	8,00	8,00
3	Prodotti a Km 0	10	3.1	1 punto per ogni prodotto offerto con impegno di sottoscrizione accordi con produttori locali		10	5,00	9,00	5,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			5,00	9,00	5,00
4	Educazione alimentare e informazione agli utenti	5	4.1	Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio	da 0 a 5		5,00	5,00	5,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			5,00	5,00	5,00
5	Emergenza	5	5.1	Piano delle emergenze in caso di fermo del centro di cottura comunale	da 0 a 5		3,00	5,00	4,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			3,00	5,00	4,00

ALLEGATO 1 – COEFF. ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE E DEFINIZIONE PUNTEGGI

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	DUO SERVICE	VIVENDA	SLEM Srl
6	Frequenza dei controlli analitici per l'igiene e la sicurezza degli alimenti presso il centro di cottura e i refettori	6	6.1	Mensile		6	6,00	6,00	6,00
			6.2	Bimestrale		4			
			6.3	Trimestrale		2			
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			6,00	6,00	6,00
7	Digitalizzazione servizio ticket	15	7.1	Sistema informatico per la gestione dei buoni elettronici (prenotazione e rendicontazione dei pagamenti) (D)	da 0 a 15		13,50	15,00	15,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			13,50	15,00	15,00
8	Formazione del personale	3	8.1	Piano di aggiornamento e formazione del personale rivolto a tutte le figure professionali presenti presso i centri di cottura e i refettori scolastici.	da 0 a 3		3,00	3,00	3,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			3,00	3,00	3,00
9	Certificazioni di qualità	12	9.1	ISO 22005:2007 - Tracciabilità della filiera produttiva		2	2,00	2,00	2,00
			9.2	SA 8000:2014 - Certificazione etica		2	0,00	2,00	2,00
			9.3	BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Salute e sicurezza sul lavoro		2	0,00	2,00	0,00
			9.4	UNI 11584:2015 - Requisiti minimi per la progettazione dei menù		2	0,00	2,00	0,00
			9.5	ISO 50001:2018 - Sistema di gestione dell'energia		2	0,00	2,00	0,00
			9.6	ISO 14067:2018 - Sistema di gestione che calcola l'impronta di CO2		2	0,00	2,00	0,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			2,00	12,00	4,00
				TOTALE PUNTEGGIO			58,50	73,00	60,00

TABELLA 2 - DEFINIZIONE DEI PUNTEGGI



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 6 DEL 23 DICEMBRE 2024

SEDUTA PUBBLICA PER APERTURA BUSTA ECONOMICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2024, il giorno 23 del mese di dicembre, alle ore 11:15 si è dato avvio, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, alla lettura dei punteggi tecnici e all'apertura delle offerte economiche trasmesse dai concorrenti.

Sono presenti per la Commissione giudicatrice, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024:

- dott.ssa Maria Capuano – Responsabile del Servizio – Presidente;
- ing. Giancarlo Gentile, Responsabile del Servizio del Settore delle Politiche Sociali- Componente anche con funzione di segretario verbalizzante;
- dott.ssa Fabiana Di Iacovo, esperta-Biologa nutrizionista – Componente.

Partecipa da remoto il dott. Gaetano Chiarito per il supporto tecnico per la procedura telematica.

Preliminarmente si prende atto:

- dei lavori della Commissione giudicatrice, come riportati nel verbale riservato n. 4 e n. 5 del 19/12/2024;
- dell'Avviso relativo alla seduta pubblica per l'apertura delle buste economiche, pubblicato sul portale di eProcurement in data 20 dicembre 2024.

Ciò premesso, il Presidente della Commissione giudicatrice dà lettura dei punteggi tecnici collegialmente assegnati a ciascun concorrente, come di seguito riportato.

Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggio Tecnico)		

N. PLICO	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA ECONOMICA
3	S.L.E.M. SRL	OffertaEconomica.pdf.p7m

Il Presidente della Commissione giudicatrice, dopo aver proceduto al calcolo del punteggio economico con l'ausilio del supporto tecnico per la procedura telematica, dà atto che i calcoli sono stati effettuati in ossequio alle previsioni del disciplinare di gara e procede alla lettura del punteggio economico:

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. ECON.
1	DUO SERVICE S.R.L.	12,47
2	VIVENDA SPA	20,00
3	S.L.E.M. SRL	16,20

Il Presidente della Commissione giudicatrice, senza soluzione di continuità, prosegue con la lettura dei punteggi totali, tecnici ed economici, attribuiti a ciascun concorrente, come di seguito riportato

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA	PUNT. OFF. ECONOMICA	PUNTEGGI O TOTALE
1	DUO SERVICE S.R.L.	58,50	12,47	70,97
2	VIVENDA SPA	73,00	20,00	93,00
3	S.L.E.M. SRL	60,00	16,20	76,20

Il Presidente della Commissione giudicatrice, da ultimo, dà lettura della graduatoria come elaborata a seguito dell'assegnazione dei punteggi:

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA	PUNT. OFF. ECONOMICA	PUNT. TOTALE	POS. GRAD.	STATO
1	VIVENDA SPA	73,00	20,00	93,00	1	Anomala
2	S.L.E.M. SRL	60,00	16,20	76,20	2	Non Anomala
4	DUO SERVICE S.R.L.	58,500	12,470	70,97	3	Non Anomala

La Commissione giudicatrice, constatata l'anomalia dell'offerta dell'operatore economico primo in graduatoria propone al RUP l'attivazione del sub procedimento di verifica dell'anomalia in favore di Vivenda SpA.

Il Presidente della Commissione, tenuto conto che i lavori si sono svolti secondo le previsioni del disciplinare di gara, dichiara chiusa la seduta alle ore 11:30 del giorno 23 dicembre 2024.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante

ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO

Fabiana Di Iacovo

Il Supporto tecnico

Dott. Gaetano CHIARITO



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 7 DEL 8 GENNAIO 2025

SEDUTA RISERVATA PER VERIFICA ANOMALIA DELL'OFFERTA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2025, il giorno 8 del mese di gennaio, alle ore 12:00, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, la Commissione giudicatrice, in seduta riservata, in conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara, procede all'espletamento della valutazione delle giustificazioni prodotte dall'operatore economico "Vivenda S.p.a." in merito all'anomalia dell'offerta di cui alla procedura in oggetto.

Sono presenti, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024: la dott.ssa Maria Capuano - Presidente, l'ing. Giancarlo Gentile - Componente con funzione di segretario verbalizzante e la dott.ssa Fabiana Di Iacovo - Componente.

DATO ATTO che la Commissione giudicatrice nel corso della seduta pubblica del 23/12/2024 con verbale n. 6, all'esito del calcolo dei punteggi tecnico-economici ha ritenuto l'offerta dell'operatore economico Vivenda S.p.a. - primo classificato nella graduatoria stilata - "anomala" ai sensi dell'art. 110 co. 1 del D.Lgs. 36/2023 in quanto sia il punteggio relativo al prezzo, sia la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione dell'offerta tecnica, sono entrambi superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara;

RICHIAMATO il verbale di gara n. 6 del 23/12/2024 relativo alla seduta pubblica per l'apertura della Busta economica e nello specifico richiamata la graduatoria elaborata, a seguito di assegnazione dei punteggi, che per brevità di lettura viene di seguito indicata:

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA	PUNT. OFF. ECONOMICA	PUNT. TOTALE	POS. GRAD.	STATO
1	VIVENDA SPA	73,00	20,00	93,00	1	Anomala
2	S.L.E.M. SRL	60,00	16,20	76,20	2	Non Anomala
4	DUO SERVICE S.R.L.	58,500	12,470	70,97	3	Non Anomala

DATO ATTO che la Commissione giudicatrice nella seduta pubblica suddetta del 23/12/2024 ha espletato la valutazione della documentazione contenuta nel plico telematico "Offerta economica" secondo quanto stabilito nel Disciplinare di gara;

DATO ATTO che, con nota PEC prot. n. 16719/2024 del 23/12/2024, ai sensi delle disposizioni normative in materia di valutazione delle offerte "anomale" (art. 110 e segg. del Codice), è stato richiesto all'operatore economico di fornire le giustificazioni relative al ribasso offerto, al fine di verificare la congruità dell'offerta e, in particolare:

- all'economia dei servizi prestati;
- alle soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli per prestare i servizi richiesti;
- all'originalità dei servizi proposti;



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

DATO ATTO che entro il termine assegnato (07/01/2025), l'operatore economico Vivenda S.p.a., ha trasmesso a mezzo PEC, Prot. n.108/2025 del 03/01/2025, la relazione inerente le giustificazioni dell'offerta anomala relativa alla procedura in oggetto;

PREMESSO che la Commissione giudicatrice ha proceduto con l'analisi della documentazione trasmessa dall'operatore economico "Vivenda S.p.a" e sulla base dei criteri identificati nel disposto normativo citato in premessa e della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle spiegazioni, l'operatore economico specifica che: «nell'Offerta Economica presentata venivano dichiarati i costi complessivi inerenti alla manodopera, agli oneri aziendali per la sicurezza e al ribasso offerto.

Risorse umane	126.163,80 €	40%
Oneri per la sicurezza	2.160,00 €	1%
Materie Prime	117.348,00 €	37%
Spese generali	64.142,37 €	20%
Utile d'Impresa	6.510,00 €	2%
TOTALE	316.324,17 €	100%

Un partner a KM0: si offre una presenza strutturata, professionalizzata e con la vocazione al territorio. La struttura logistica che prenderà in carico la gestione dell'affidamento sarà la Sede operativa di Chiaromonte, dotata di una propria autonomia tecnico-funzionale in grado di far fronte con tempestività ed incisività alle istanze che potranno pervenire dal Cliente. Detta sede sovrintenderà a tutte le attività di coordinamento e gestione della Commessa avvalendosi sia di risorse umane competenti e qualificate che di software dedicati. Possiamo vantare una capacità logistica di assoluto rilievo che sarà messa a disposizione in relazione alla: Presenza delle sedi direzionali e operative; Presenza di centri cottura e magazzini; Possibilità di usufruire di risorse (umane e strumentali) già presenti in commesse presso altri Clienti; Disponibilità di una rete di fornitori locali e nazionali con piattaforme site in Regione con cui si intrattengono rapporti consolidati. Disponiamo, quindi, su tutto il territorio di centri cottura e magazzini che possono fornire un adeguato supporto logistico garantendo il dovuto presidio territoriale.

In merito all'Analisi dei costi: L'analisi prospettata relativa ai costi di gestione scaturisce dai seguenti elementi:

- **gli atti di gara e specificamente il bando, il disciplinare, il capitolato ed i suoi allegati tecnici.**
- **dati statistici** nella nostra disponibilità, relativi ai costi sostenuti per la conduzione di commesse similari quanto alla logistica, alle risorse umane e strumentali impiegate e ai volumi di utenza sviluppati.
- **i dati rinvenienti dai sopralluoghi tecnici** effettuati presso le strutture oggetto del servizio;
- **i Decreti emanati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali** e le tabelle ad esso allegate per la determinazione del costo orario del lavoro dei dipendenti conformandosi alla pacifica elaborazione pretoria in tema di sub procedimento di verifica dell'anomalia, vale a dire all'insegnamento giurisprudenziale a mente del quale "la verifica della congruità di un'offerta ha natura globale e sintetica, vertendo sull'attendibilità della medesima nel suo insieme, e quindi sulla sua idoneità a fondare un serio affidamento sulla corretta esecuzione dell'appalto, onde il relativo giudizio non ha per oggetto la ricerca di singole inesattezze dell'offerta economica. L'attendibilità dell'offerta va valutata pertanto nel suo complesso e non con riferimento a singole voci di prezzo eventualmente ritenute incongrue, avulse dall'incidenza che potrebbero avere sull'offerta economica nel suo insieme" (conformi, ex pluris, Consiglio di Stato sez. V 25/7/2019 n. 5259, Cons. Stato, V, 17 gennaio 2014, n. 162; V, 14 giugno 2013, n. 3314; IV, 22 marzo 2013, n. 1633).

Si ritiene infine di utile rilievo segnalare gli elementi di portata complessiva, trasversali all'intera organizzazione, che consentono di formulare proposte di gestione di elevato standard qualitativo e, al contempo, economicamente efficienti e sostenibili per il Committente:

- *La specializzazione conseguita nel settore ha consentito di maturare e perfezionare negli anni un modello operativo efficiente ed efficace che si esporta, adattandolo alle varie esigenze, in tutte le realtà gestite;*



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

specializzazione la cui qualità è peraltro certificata da Enti terzi in merito, tra gli altri aspetti, alla responsabilità sociale, alla sicurezza alimentare, all'autocontrollo HACCP, alla gestione ambientale, alla tracciabilità di filiera ed alla gestione della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi delle norme internazionali. Alcune certificazioni: UNI EN ISO 9001:2015; SA 8000:2014; UNI EN ISO 22000:2005; UNI EN ISO 14001:2015; UNI EN ISO 22005:2008; ISO 45001:2018 e fra i più recenti riconoscimenti si annoverano: UNI CEI EN ISO 50001:2011 che certifica il Sistema di Gestione dell'Energia; UNI 11584:2015 riguardante la Progettazione di menù per la ristorazione collettiva; ISO 14067:2018 (Carbon footprint dei prodotti); EMAS "Eco-Management and Audit Scheme" per l'adozione di un sistema di gestione ambientale di cui al Regolamento CE n. 1221/2009; ISO 37001:2016 che certifica il Sistema di Gestione per la prevenzione della corruzione; UNI/PdR 125 che certifica il Sistema di Gestione per la parità di genere.

- La gestione dell'acquisto e della distribuzione delle derrate alimentari attraverso una consolidata partnership con Marr SpA, società del Gruppo Cremonini che opera dal 1972 in posizione di assoluta leadership in Italia nei settori della distribuzione alimentare al foodservice con copertura totale del territorio nazionale anch'essa certificata ai sensi delle Norme ISO 9001: 2015, UNI 10854: 1999, ISO 22000:2005, ISO 22005:2008, ISO 14001:2004 e conforme al Reg. CE 834/2007 relativamente all'attività di "ricevimento e stoccaggio di derrate alimentari BIO destinate alla preparazione di pasti".
- La gestione dell'acquisto delle attrezzature di cucina attraverso una consolidata partnership con società leader di mercato per qualità ed efficienza dei macchinari per le cucine industriali (quali, fra gli altri, Electrolux Professional SpA, Bandirali Srl, ecc). Tali società mettono a disposizione anche pacchetti personalizzati per la manutenzione in grado di garantire la costante piena operatività del servizio.
- La gestione dell'acquisto di prodotti, macchinari e attrezzature per la pulizia professionale attraverso una consolidata partnership con Magris SpA, E' Così, ICF Srl, Vileda Professional aziende italiane leader nella fornitura di materiali, prodotti e attrezzature al servizio del cleaning capaci di studiare soluzioni personalizzate che mettono a disposizione non solo i propri punti logistici sul territorio, ma anche squadre di manutenzione pronte ad interventi tempestivi.
- La possibilità di usufruire di sconti particolarmente vantaggiosi nell'acquisto di attrezzature e materiali di consumo per la ristorazione collettiva e per il servizio di pulizia, accordata dagli abituali fornitori in ragione di rapporti commerciali oramai pluriennali ed in considerazione dei cospicui volumi di acquisto effettuati.
- La gestione nello stesso territorio di ulteriori commesse e strutture che consente una gestione del servizio a condizioni eccezionalmente favorevoli in ragione di un più sinergico e razionale impiego del personale in particolare con riferimento al godimento degli istituti contrattuali quali la fruizione delle ferie e dei permessi nonché in occasione della gestione di assenze imprevedibili per malattia e, più in generale, al verificarsi di assenze non comunicate preventivamente.
- La disponibilità presso magazzini aziendali di attrezzature di backup a disposizione per il reintegro, la sostituzione, l'allestimento di strutture ed affidamenti connessi ai servizi di ristorazione collettiva.
- La presenza in Chiaromonte e in Matera delle sedi operative dotata di tutte le risorse umane e strumentali necessarie, attraverso le quali far fronte con tempestività ed efficienza alle istanze dei clienti sul territorio di pertinenza e consentono, non da ultimo, di assorbire buona parte degli oneri derivanti dalla struttura direzionale e di controllo.

QUANTIFICAZIONE DEL COSTO DELLA MANODOPERA

Nella gestione di un affidamento di peculiare rilievo come il servizio di refezione scolastica, assume particolare importanza la gestione delle risorse umane che costituiscono il perno fondamentale intorno al quale ruota la fornitura di un servizio puntuale, costante nel tempo e quindi pienamente rispondente agli standard richiesti dal Capitolato e completati dal progetto presentato. L'organizzazione del lavoro è stata progettata tenendo in considerazione gli eventi ordinari (ferie, permessi) e straordinari (malattie, assenze improvvise) che comportino la sostituzione del personale. Per il calcolo del costo del personale al momento della presentazione dell'offerta è stata presa a riferimento la tabella ministeriale Nazionale Dicembre 2021 del comparto Pubblici Esercizi, pertanto, prevedendo la seguente struttura organizzativa:

N°	FIGURA	LIV.	H/GG	H/SETT	GG/ANNO	H/ANNO	H TOT	€/H	€ TOT
1	CUOCO	4	4,20	21,00	152	638,40	1915,20	20,45 €	39.165,84 €
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	3,50	17,50	152	532,00	1596,00	18,17 €	28.999,32 €



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

N°	FIGURA	LIV.	H/GG	H/SETT	GG/ANNO	H/ANNO	H TOT	€/H	€ TOT
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	3,50	17,50	152	532,00	1596,00	18,17 €	28.999,32 €
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	3,50	17,50	152	532,00	1596,00	18,17 €	28.999,32 €
									126.163,80 €

Come dichiarato nell'Offerta Economica il costo complessivo relativo alla voce di costo in argomento è pari a € 126.163,80.

A questo importo si aggiungono i costi per il rinnovo del CCNL del 05.06.2024 (aumento previsto da giugno 2024 a dicembre 2027) che abbiamo stimato e accantonato nella voce spese generali per complessivi € 8.026,16.

ONERI AZIENDALI CONCERNENTI L'ADEMPIMENTO DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Preliminarmente al dettaglio relativo alla voce di spesa in argomento, preme evidenziare che con riferimento ai costi stimati della sicurezza per l'intera durata del contratto la società Vivenda SpA, in quanto appartenente al gruppo La Cascina Cooperativa, in base all'Art. 31 punto 8 del D.Lgs 81 del 9 aprile 2008, ha ritenuto di rivolgersi alla struttura di Cascina Cooperativa per quanto concerne il Servizio di Prevenzione e Protezione. Il citato Decreto prevede infatti che "nei casi di aziende con più unità produttive nonché nei casi di gruppi di imprese, può essere istituito un unico servizio di Prevenzione e Protezione". La circostanza per cui La Cascina Cooperativa possiede un servizio interno di Prevenzione e Protezione con uffici dislocati sull'intero territorio nazionale, e segnatamente in Roma, Siena, Catania, Bari, Matera, Bologna, Venezia, Torino e Milano, i quali svolgono tale servizio per sé e per tutte le società del Gruppo, consente di ottenere economie ed efficientamenti dei costi con riferimento alle attività di:

- Nomina del Datore di Lavoro;
- Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP);
- Nomina del Medico Competente (MC);
- Acquisto dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI).

In modo particolare sia i Datori di Lavoro che i Responsabili del Servizio di Prevenzione risultano alle dipendenze de La Cascina Cooperativa e prestano le loro attività sull'intero territorio nazionale ricevendo incarichi relativi alle commesse di nuova acquisizione senza ulteriori oneri per le società afferenti al Gruppo. Per quanto attiene alla fornitura dei Dispositivi di Protezione Individuale e gli indumenti da lavoro la Cascina Cooperativa ha stipulato un contratto con la società MAGRIS SpA la quale, in virtù dei volumi acquistati e della pluriennale collaborazione accorda una scontistica particolarmente vantaggiosa. Infine, per quanto attiene alla nomina dei Medici Competenti ha stipulato convenzioni con società che offrono servizi di medicina del lavoro anch'esse distribuite sull'intero territorio nazionale e specificatamente per l'area Sud Italia. Da una tale organizzazione centralizzata scaturiscono dunque evidenti risparmi sui costi per gli oneri aziendali relativi alla sicurezza. Con precipuo riferimento agli oneri per la sicurezza aziendali si specifica che è stato ritenuto strategico, a decorrere dal 2009, implementare volontariamente un Sistema di Gestione Sicurezza del Lavoro secondo lo standard ISO 45001:2018 nella piena convinzione che la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori sia un obiettivo prioritario da perseguire sempre e comunque con il massimo sforzo di tutti i soggetti interessati. Le disposizioni del manuale del SGSL (Sistema Gestione Sicurezza Lavoro) e degli altri documenti in esso citati trovano puntuale applicazione presso ciascun impianto produttivo ove abbiamo contrattualmente la piena disponibilità giuridica dei luoghi di lavoro e in cui si svolgono le attività produttive. In applicazione delle procedure operative e di sistema previste, si riporta di seguito una breve descrizione dell'iter procedurale a cui verrà dato impulso in concomitanza con l'eventuale avvio della commessa.

- Nomina del Medico Competente e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione da parte del Datore di Lavoro (art.17 del D.Lgs 81/08)
- Redazione del DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) (art.17 del D.Lgs 81/08)



COMUNE DI VIGGIANELLO Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

- Entro 90 giorni dall'inizio dello svolgimento del servizio di ristorazione provvederà a redigere un DVR per ciascun impianto produttivo.
- Visita medica per stabilire idoneità alla mansione dei singoli dipendenti (art.25 del D.Lgs 81/08).
- Prima di iniziare le attività previste per lo svolgimento del servizio di ristorazione ogni dipendente verrà sottoposto dal Medico Competente a visita medica per stabilire l'idoneità alla singola mansione.
- Informazione, formazione addestramento del personale dipendente (art. 15 del D.Lgs 81/08).
- Tutti i dipendenti saranno interessati da interventi di formazione di base direttamente sull'impianto, Training On The Job relativamente ai rischi specifici dell'attività di ristorazione, al corretto utilizzo di attrezzature e impianti; inoltre verranno distribuiti per ciascun impianto due manuali relativi alla sicurezza ed attrezzature di cucina.
- Corsi di formazione specifica per addetti alle squadre di emergenza (antincendio e I° soccorso) rivolto principalmente a cuochi ed aiuto-cuochi (art. 18 del D.Lgs 81/08). Una volta designati gli addetti alle squadre di emergenza per ogni centro di produzione pasti saranno effettuati corsi specifici di primo soccorso della durata di 12 ore e corsi antincendio che saranno a rischio basso (durata 4 ore) per gli impianti che non siano dotati di CPI (Certificato Prevenzione Incendi) e rischio medio (durata 8 ore) per gli impianti dotati di CPI.
- Acquisto e consegna dei D.P.I. previsti nel DVR (Dispositivi di Protezione individuali) (art.76 del D.Lgs 81/08).
- Cartellonistica di sicurezza da installare presso i singoli centri produttivi (TITOLO V del D.Lgs 81/08).
- Nello specifico si procederà alla sistemazione della cartellonistica di sicurezza e pertanto ove mancante sarà integrata dal Servizio di Prevenzione e Protezione, mentre il personale riceverà la dotazione di DPI corrispondente alla propria mansione.

Alla luce di quanto sopra il costo complessivo relativo agli oneri della sicurezza aziendale è pari a € 2.160,00.

COSTI DERRATE

L'approvvigionamento delle materie prime è fondamentale per fornire un pasto di buona qualità, sano e gustoso. La nostra offerta ha puntato inoltre alla valorizzazione del territorio, della stagionalità, della biodiversità e della tutela ambientale grazie a un'offerta cospicua di prodotti provenienti da agricoltura biologica, DOP e IGP e del territorio. Lo studio esatto delle percentuali offerte in sede di gara è stato possibile grazie al moderno applicativo della scrivente che, noti i menù proposti, le ricette e le grammature sviluppa il quantitativo esatto di merci da approvvigionare minimizzando gli sprechi e salvaguardando la freschezza. Nella proposta progettuale si è data evidenza dello sforzo profuso nella selezione di alimenti di qualità superiore mirando:

- al puntuale miglioramento delle forniture minime previste dai CAM Criteri Ambientali Minimi
- l'impiego di fornitori di pregio e certificati a garanzia della qualità delle materie prime offerte.

Per la determinazione del food cost i tecnici di Vivenda hanno proceduto alla costificazione di tutte le ricette presenti nei menù. In considerazione di quanto esposto il costo relativo alla voce di spesa in argomento, che include altresì la fornitura di materie prime per la produzione pasti gratuiti previsti dalla nostra offerta tecnica e del materiale no food (cartoplastica, detergenti, materiale di consumo, ecc.), è pari a € 117.348,00 complessivi.

SPESE GENERALI

Rientrano nella voce in argomento le spese contrattuali, nella fattispecie le spese per i diritti di segreteria e di rogito, le spese di bollo, le imposte di registro a tassa fissa, etc.

Diritti di rogito	€ 1.525,82
CIG (Contributo ANAC)	€ 77,00
Imposta di registro	€ 200,00



COMUNE DI VIGGIANELLO Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

imposta di bollo da assolvere in sede di partecipazione	€	16,00
Imposta di bollo	€	120,00
Costo fideiussione (cauzione provvisoria)	€	90,00
Costo fideiussione (cauzione definitiva per il periodo contr.)	€	420,00
Costo assicurazioni (tutte le assicurazioni richieste per il periodo contr.)	€	210,00
Spese pubblicazione del bando	€	300,00
	€	2.958,82

Rientrano inoltre in tale voce l'incidenza dei costi relativi agli oneri derivanti dalla gestione generale della commessa, alla previsione delle migliorie offerte, ai costi per il software, per le manutenzioni dei locali e delle attrezzature, etc.. In tale voce, come già precisato, sono stati accantonati i costi stimati per far fronte al rinnovo del CCNL del 05.06.2024 (aumento previsto da giugno 2024 a dicembre 2027).

Infine sono stati contabilizzati in questa voce, in maniera presuntiva e forfettaria, gli oneri derivanti dalla gestione di eventuali imprevisti e necessità che dovessero emergere durante la gestione: dall'organizzazione di eventi speciali fino alla gestione di interventi manutentivi inaspettati o di qualunque altro evento non prevedibile o non contabilizzato in maniera standardizzata sotto le altre voci di spesa; tali oneri costituiscono il cosiddetto portafoglio di sicurezza. Conclusivamente l'importo complessivo relativo alla voce di costo in argomento, è pari a € 64.142,37.

UTILE D'IMPRESA

Si ritiene di particolare pregio la gestione del servizio oggetto della procedura di gara; tale circostanza consentirebbe un consolidamento della presenza nel territorio d'interesse, oltre che la possibilità di annoverare tra le proprie referenze un cliente di sicuro prestigio. Tali convincimenti hanno indotto a proporre un'offerta equilibrata, ma al contempo efficiente, in relazione alla quale si è ritenuto congruo destinare a utile d'Impresa un importo complessivo pari ad € 6.510,00.»

L'operatore economico ha fornito, pertanto, il dettaglio delle singole voci di costo summenzionate, quantificando:

- il costo della manodopera in **€ 126.163,80**;
- gli oneri aziendali in **€ 2.160,00**;
- i costi delle derrate in **€ 117.348,00**;
- le spese generali in **€ 64.142,37**;

Al netto dei costi indicati è stato previsto un utile d'impresa pari a **€ 6.510,00**.

L'operatore economico specifica altresì "l'Iter motivazionale dell'offerta" evidenziando il consolidamento della presenza nel territorio di interesse, oltre la possibilità di annoverare tra le proprie referenze un cliente di sicuro prestigio. L'operatore economico, infine, dichiara che la previsione dei costi unitamente all'utile d'impresa sono sufficienti a dare tranquillità e certezza sul corretto espletamento del servizio proponendo un'offerta equilibrata e contemporaneamente efficiente.

TUTTO CIÒ PREMESSO

Alla luce di quanto sopra, preso atto delle argomentazioni prodotte dall'operatore economico "Vivenda S.p.a.", a chiarimento dell'offerta e delle dettagliate valutazioni prodotte in merito alle singole voci di spesa, della lettura combinata della tabella dei costi e delle giustificazioni addotte, nonché dalla lettura della consolidata giurisprudenza, in definitiva si ritiene congrua l'offerta presentata dal suddetto Operatore economico in data 21/11/2024 con Prot. n. 15084 e, conseguentemente, si propone, ai sensi dell'art. 17, comma 5, D.Lgs. 36/2023 l'aggiudicazione in favore dell'operatore economico Vivenda S.p.a. con sede legale in via F. Antolisei n. 25, 00173 – Roma per l'importo di € 318.484,17 (euro



COMUNE DI VIGGIANELLO Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

trecentodiciottomilaquattrocentottantaquattro/17), IVA esclusa di cui € 2.160,00 (euro duemilacentosessanta/00), IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, pari al ribasso offerto del 5,51% e, pertanto per € 5,20, IVA esclusa, per singolo pasto-

Il Presidente della Commissione giudicatrice, sentiti gli altri membri, dichiara chiusa la seduta alle ore 13:00 del giorno 8 gennaio 2025.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante
ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Relativamente alla Determinazione Dirigenziale N° DetSet 1/2025 del 13/01/2025, avente oggetto:

APPROVAZIONE VERBALI DI GARA N. 3, 4, 5, 6 e 7 E AGGIUDICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 17, CO. 5, DEL D.LGS. N. 36/2023, SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Presa d'atto: sulla presente determinazione si attesta ai sensi dell'art. 147 bis, comma 1, del D.Lsg 267/2000, la regolarità contabile.

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del T.U. 445/2000 e del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa; il documento informatico è memorizzato digitalmente ed è rintracciabile sul sito istituzionale per il periodo della pubblicazione.





COMUNE DI VIGGIANELLO Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 - Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 3 DEL 19 DICEMBRE 2024 SEDUTA PUBBLICA PER APERTURA BUSTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2024, il giorno 19 del mese di dicembre, alle ore 14:40 si è dato avvio, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, alla verifica della documentazione tecnica trasmessa dai concorrenti.

Sono presenti per la Commissione giudicatrice, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024:

- dott.ssa Maria Capuano – Responsabile del Servizio – Presidente;
- ing. Giancarlo Gentile, Responsabile del Servizio del Settore delle Politiche Sociali- Componente anche con funzione di segretario verbalizzante;
- dott.ssa Fabiana Di Iacovo, esperta-Biologa nutrizionista – Componente.

Partecipa da remoto il dott. Gaetano Chiarito per il supporto tecnico per la procedura telematica.

Preliminarmente si prende atto:

- che in data 21 novembre 2024, tramite la piattaforma di approvvigionamento digitale, si è proceduto all'acquisizione delle offerte inviate dai concorrenti entro i termini di scadenza per la presentazione delle stesse, fissati, per il giorno 21 novembre 2024 alle ore 10:00, risultando:

N.	RAGIONE SOCIALE	C.F.	DATA PRES. OFFERTA	ORA PRESENT. OFFERTA	N. PROT
1	DUO SERVICE S.R.L.	03087700781	21/11/2024	09:20:46	15081
2	VIVENDA SPA	07864721001	21/11/2024	09:22:50	15084
3	S.L.E.M. SRL	06448020633	21/11/2024	09:42:06	15093

- che con Verbale n. 2 del 26 novembre 2024 sono stati ammessi al prosieguo della gara gli operatori economici di seguito elencati:

N.	RAGIONE SOCIALE	C.F.	STATO
1	DUO SERVICE S.R.L.	03087700781	Ammesso dopo soccorso istruttorio
2	VIVENDA SPA	07864721001	Ammesso
3	S.L.E.M. SRL	06448020633	Ammesso dopo soccorso istruttorio

- in data 16 dicembre 2024 il RUP ha pubblicato sul portale di eProcurement, l'Avviso relativo alla seduta pubblica per l'apertura della busta tecnica.

Ciò premesso, il RUP procede all'attivazione telematica della Busta tecnica, dando lettura dei documenti presenti, come di seguito riportato:

N.	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA TECNICA
1	DUO SERVICE S.R.L.	Progetto Tecnico_DUO SERVICE S.R.L.pdf.p7m Relazione Tecnica Riassorbimento_DUO SERVICE SRL.pdf.p7m



COMUNE DI VIGGIANELLO
Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 - Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

N.	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA TECNICA
3	VIVENDA SPA	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m DS PROGETTO ASSORBIMENTO NUOVO CODICE 2023.pdf.p7m DS diniego.pdf.p7m OSCURATA Offerta tecnica.pdf.p7m ALLEGATI.pdf.p7m
3	S.L.E.M. SRL	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m progetto.di.assorbimento.pdf.p7m MOD_Dichiarazione segreti tecnici commerciali.pdf.p7m OFFERTA_TECNICA_VIGGIANELLO_OSCURATO.pdf.p7m m Accordi Viggianello.pdf.p7m PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE_compressed.pdf.p7m PIANO DISINFESTAZIONE.pdf.p7m

Il RUP, dopo aver illustrato le modalità per il recupero dei plichi telematici agli altri componenti, dichiara chiusa la seduta alle ore 14:50 del giorno 19 dicembre 2024.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante

ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO

Il Supporto tecnico

Dott. Gaetano CHIARITO



COMUNE DI VIGGIANELLO Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 4 DEL 19 DICEMBRE 2024 SEDUTA RISERVATA PER APERTURA BUSTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2024, il giorno 19 del mese di dicembre, alle ore 15:30, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, si riunisce, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice al fine di procedere all'esame e la valutazione dei contenuti dell'offerta tecnica trasmessa dagli operatori economici.

Preliminarmente, si prende atto:

- che con provvedimento dirigenziale n. 982/2024 del 13 dicembre 2024 è stata nominata la Commissione giudicatrice, così composta:
 - ✓ dott.ssa Maria Capuano – Responsabile del Servizio – Presidente;
 - ✓ ing. Giancarlo Gentile, Responsabile del Servizio del Settore delle Politiche Sociali- Componente anche con funzione di segretario verbalizzante;
 - ✓ dott.ssa Fabiana Di Iacovo, esperta-Biologa nutrizionista – Componente;
- della dichiarazione di accettazione della nomina e dell'inesistenza di cause di incompatibilità e di situazioni di conflitto d'interesse da parte dei componenti della Commissione giudicatrice;
- che ai sensi dell'art. 18 del Disciplinare di gara la procedura deve essere aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, assegnando all'offerta tecnica massimo 80 punti ed all'offerta economica massimo 20 punti, secondo la tabella dei coefficienti prevista dall'art. 18 del Disciplinare di gara.

La Commissione giudicatrice, senza soluzione di continuità, procede alla verifica del contenuto dei plichi telematici contenente l'offerta tecnica presentata da ciascun concorrente e dà atto che la suddetta documentazione comprenda quanto previsto dall'art. 15 del Disciplinare di gara.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, sentiti gli altri membri della Commissione, sospende la seduta alle ore 16:00, rinviando la ripresa dei lavori in seduta riservata alle ore 16:30.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante

ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 5 DEL 19 DICEMBRE 2024

SEDUTA RISERVATA PER APERTURA BUSTA TECNICA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L’anno 2024, il giorno 19 del mese di dicembre, alle ore 16:30, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, riprendono, in seduta riservata, i lavori della Commissione giudicatrice.

Sono presenti, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024: la dott.ssa Maria Capuano - Presidente, l’ing. Giancarlo Gentile - Componente con funzione di segretario verbalizzante; la dott.ssa Fabiana Di Iacovo - Componente.

Si procede, pertanto, alla valutazione della documentazione tecnica di ciascun concorrente in ordine cronologico di presentazione, come di seguito riportato:

N. PLICO	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA TECNICA
1	DUO SERVICE S.R.L.	Progetto Tecnico_DUO SERVICE S.R.L.pdf.p7m Relazione Tecnica Riassorbimento_DUO SERVICE SRL.pdf.p7m
2	VIVENDA SPA	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m DS PROGETTO ASSORBIMENTO NUOVO CODICE 2023.pdf.p7m DS diniego.pdf.p7m OSCURATA Offerta tecnica.pdf.p7m ALLEGATI.pdf.p7m
3	S.L.E.M. SRL	OFFERTA TECNICA VIGGIANELLO.pdf.p7m progetto.di.assorbimento.pdf.p7m MOD_Dichiarazione segreti tecnici commerciali.pdf.p7m OFFERTA_TECNICA_VIGGIANELLO_OSCURATO.pdf.p7m Accordi Viggianello.pdf.p7m PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE_compressed.pdf.p7m PIANO DISINFESTAZIONE.pdf.p7m

La Commissione giudicatrice, tenuto conto delle previsioni del Disciplinare di gara, riferite alle modalità di attribuzione dei punteggi, passa alla verifica ed alla valutazione puntuale di ciascun documento presente in piattaforma e, dopo ampio dibattito, provvede all’attribuzione dei coefficienti definiti mediante il supporto di fogli elettronici appositamente predisposti dalla Stazione appaltante che si allegano al presente verbale (Allegato 1).

La Commissione giudicatrice dà atto del punteggio collegialmente espresso come di seguito riportato:



COMUNE DI VIGGIANELLO
Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 - Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA.
1	DUO SERVICE S.R.L.	58,50
2	VIVENDA SPA	73,00
3	S.L.E.M. SRL	60,00

La Commissione giudicatrice, tenuto conto dei punteggi assegnati, dà atto che tutti i concorrenti hanno superato la soglia minima di sbarramento prevista dal Disciplinare di gara in 55/80.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, sentiti gli altri membri della Commissione, dichiara chiusa la seduta alle ore 19:00 del giorno 19 dicembre 2024.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice
Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante
ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione
dott.ssa Fabiana DI IACOVO

ALLEGATO 1 – COEFF. ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE E DEFINIZIONE PUNTEGGI

O.E.	CRITERIO 1					CRITERIO 2			CRITERIO 3	CRITERIO 4	CRITERIO 5	CRITERIO 6	CRITERIO 7	CRITERIO 8	CRITERIO 9					
	Sub critero	1.1	1.2	1.3	1.3	2.1	2.2	2.3	3.1	4.1	5.1	6.1- 6.2- 6.3	7.1	8.1	9.1	9.2	9.3	9.4	9.5	9.6
	Sub punteggio	2	2	2	4	6	4	4	10	5	5	6	15	3	2	2	2	2	2	2
DUO SERVICE S.R.L.	Componente	1	1	1	1	3	4	4	5	1	0,8	6	1	1	2	0	0	0	0	0
	Componente	1	1	1	1					1	0,6		1	1						
	Componente	1	1	1	1					1	0,4		0,8	1						
	Media	1,000000000	1,000000000	1,000000000	1,000000000					1,000000000	0,600000000		0,900000000	1,000000000						
VIVENDA SPA	Componente	1	1	1	1	2	2	4	9	1	1	6	1	1	2	2	2	2	2	2
	Componente	1	1	1	1					1	1		1	1						
	Componente	1	1	1	1					1	1		1	1						
	Media	1,000000000	1,000000000	1,000000000	1,000000000					1,000000000	1,000000000		1,000000000	1,000000000						
S.I.E.M. SRL	Componente	1	1	1	1	2	4	2	5	1	1	6	1	1	2	2	0	0	0	0
	Componente	1	1	1	1					1	0,8		1	1						
	Componente	1	1	1	1					1	0,6		1	1						
	Media	1,000000000	1,000000000	1,000000000	1,000000000					1,000000000	0,800000000		1,000000000	1,000000000						

TABELLA 1 - COEFFICIENTI ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

ALLEGATO 1 – COEFF. ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE E DEFINIZIONE PUNTEGGI

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	DUO SERVICE	VIVENDA	SLEM Srl
1	Modalità di gestione del servizio	10	1.1	<i>Criteri di selezione e controllo dei fornitori e approvvigionamento delle materie prime</i>	da 0 a 2		2,00	2,00	2,00
			1.2	<i>Organizzazione complessiva del servizio con riferimento alle sue varie fasi (conservazione, prelievo, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione)</i>	da 0 a 2		2,00	2,00	2,00
			1.3	<i>Organizzazione del personale (direttivo e operativo)</i>	da 0 a 2		2,00	2,00	2,00
			1.4	<i>Piano di pulizia e sanificazione dei locali</i>	da 0 a 4		4,00	4,00	4,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			10,00	10,00	10,00
2	Miglioramento delle percentuali minime indicate dal CAM – DM 10/03/2020	14	2.1	<i>Miglioramento della percentuale di pelati, polpa e passata di pomodori BIO (1 punto per ogni incremento del 10%)</i>		6	3,00	2,00	2,00
			2.2	<i>Miglioramento della percentuale di frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO (2 punti per ogni incremento del 5%)</i>		4	4,00	2,00	4,00
			2.3	<i>Miglioramento della percentuale di olio Extravergine di Oliva BIO (2 punti per ogni incremento del 10%)</i>		4	4,00	4,00	2,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			11,00	8,00	8,00
3	Prodotti a Km 0	10	3.1	<i>1 punto per ogni prodotto offerto con impegno di sottoscrizione accordi con produttori locali</i>		10	5,00	9,00	5,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			5,00	9,00	5,00
4	Educazione alimentare e informazione agli utenti	5	4.1	<i>Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio</i>	da 0 a 5		5,00	5,00	5,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			5,00	5,00	5,00
5	Emergenza	5	5.1	<i>Piano delle emergenze in caso di fermo del centro di cottura comunale</i>	da 0 a 5		3,00	5,00	4,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			3,00	5,00	4,00

ALLEGATO 1 – COEFF. ASSEGNATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE E DEFINIZIONE PUNTEGGI

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	DUO SERVICE	VIVENDA	SLEM Srl
6	Frequenza dei controlli analitici per l'igiene e la sicurezza degli alimenti presso il centro di cottura e i refettori	6	6.1	Mensile		6	6,00	6,00	6,00
			6.2	Bimestrale		4			
			6.3	Trimestrale		2			
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			6,00	6,00	6,00
7	Digitalizzazione servizio ticket	15	7.1	Sistema informatico per la gestione dei buoni elettronici (prenotazione e rendicontazione dei pagamenti) (D)	da 0 a 15		13,50	15,00	15,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			13,50	15,00	15,00
8	Formazione del personale	3	8.1	Piano di aggiornamento e formazione del personale rivolto a tutte le figure professionali presenti presso i centri di cottura e i refettori scolastici.	da 0 a 3		3,00	3,00	3,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			3,00	3,00	3,00
9	Certificazioni di qualità	12	9.1	ISO 22005:2007 - Tracciabilità della filiera produttiva		2	2,00	2,00	2,00
			9.2	SA 8000:2014 - Certificazione etica		2	0,00	2,00	2,00
			9.3	BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Salute e sicurezza sul lavoro		2	0,00	2,00	0,00
			9.4	UNI 11584:2015 - Requisiti minimi per la progettazione dei menù		2	0,00	2,00	0,00
			9.5	ISO 50001:2018 - Sistema di gestione dell'energia		2	0,00	2,00	0,00
			9.6	ISO 14067:2018 - Sistema di gestione che calcola l'impronta di CO2		2	0,00	2,00	0,00
				PUNTEGGIO SU CRITERIO			2,00	12,00	4,00
				TOTALE PUNTEGGIO			58,50	73,00	60,00

TABELLA 2 - DEFINIZIONE DEI PUNTEGGI



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 6 DEL 23 DICEMBRE 2024

SEDUTA PUBBLICA PER APERTURA BUSTA ECONOMICA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2024, il giorno 23 del mese di dicembre, alle ore 11:15 si è dato avvio, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, alla lettura dei punteggi tecnici e all'apertura delle offerte economiche trasmesse dai concorrenti.

Sono presenti per la Commissione giudicatrice, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024:

- dott.ssa Maria Capuano – Responsabile del Servizio – Presidente;
- ing. Giancarlo Gentile, Responsabile del Servizio del Settore delle Politiche Sociali- Componente anche con funzione di segretario verbalizzante;
- dott.ssa Fabiana Di Iacovo, esperta-Biologa nutrizionista – Componente.

Partecipa da remoto il dott. Gaetano Chiarito per il supporto tecnico per la procedura telematica.

Preliminarmente si prende atto:

- dei lavori della Commissione giudicatrice, come riportati nel verbale riservato n. 4 e n. 5 del 19/12/2024;
- dell'Avviso relativo alla seduta pubblica per l'apertura delle buste economiche, pubblicato sul portale di eProcurement in data 20 dicembre 2024.

Ciò premesso, il Presidente della Commissione giudicatrice dà lettura dei punteggi tecnici collegialmente assegnati a ciascun concorrente, come di seguito riportato.

Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.	Scheda di valutazione (Punteggi Tecnici)	55,00	
		55,00	
D.E.			

N. PLICO	RAGIONE SOCIALE	DOCUMENTI BUSTA ECONOMICA
3	S.L.E.M. SRL	OffertaEconomica.pdf.p7m

Il Presidente della Commissione giudicatrice, dopo aver proceduto al calcolo del punteggio economico con l'ausilio del supporto tecnico per la procedura telematica, dà atto che i calcoli sono stati effettuati in ossequio alle previsioni del disciplinare di gara e procede alla lettura del punteggio economico:

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. ECON.
1	DUO SERVICE S.R.L.	12,47
2	VIVENDA SPA	20,00
3	S.L.E.M. SRL	16,20

Il Presidente della Commissione giudicatrice, senza soluzione di continuità, prosegue con la lettura dei punteggi totali, tecnici ed economici, attribuiti a ciascun concorrente, come di seguito riportato

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA	PUNT. OFF. ECONOMICA	PUNTEGGI O TOTALE
1	DUO SERVICE S.R.L.	58,50	12,47	70,97
2	VIVENDA SPA	73,00	20,00	93,00
3	S.L.E.M. SRL	60,00	16,20	76,20

Il Presidente della Commissione giudicatrice, da ultimo, dà lettura della graduatoria come elaborata a seguito dell'assegnazione dei punteggi:

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA	PUNT. OFF. ECONOMICA	PUNT. TOTALE	POS. GRAD.	STATO
1	VIVENDA SPA	73,00	20,00	93,00	1	Anomala
2	S.L.E.M. SRL	60,00	16,20	76,20	2	Non Anomala
4	DUO SERVICE S.R.L.	58,500	12,470	70,97	3	Non Anomala

La Commissione giudicatrice, constatata l'anomalia dell'offerta dell'operatore economico primo in graduatoria propone al RUP l'attivazione del sub procedimento di verifica dell'anomalia in favore di Vivenda SpA.

Il Presidente della Commissione, tenuto conto che i lavori si sono svolti secondo le previsioni del disciplinare di gara, dichiara chiusa la seduta alle ore 11:30 del giorno 23 dicembre 2024.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante

ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO

Fabiana Di Iacovo

Il Supporto tecnico

Dott. Gaetano CHIARITO



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

VERBALE N. 7 DEL 8 GENNAIO 2025

SEDUTA RISERVATA PER VERIFICA ANOMALIA DELL'OFFERTA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI VIGGIANELLO (PZ) PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027, CIG B370239631.

L'anno 2025, il giorno 8 del mese di gennaio, alle ore 12:00, presso la sede della Residenza Municipale del Comune di Viggianello (PZ), sita in Corso Senatore De Filpo, n. 26, la Commissione giudicatrice, in seduta riservata, in conformità con quanto previsto dal Disciplinare di gara, procede all'espletamento della valutazione delle giustificazioni prodotte dall'operatore economico "Vivenda S.p.a." in merito all'anomalia dell'offerta di cui alla procedura in oggetto.

Sono presenti, giusto provvedimento di nomina n. 982/2024 del 13 dicembre 2024: la dott.ssa Maria Capuano - Presidente, l'ing. Giancarlo Gentile - Componente con funzione di segretario verbalizzante e la dott.ssa Fabiana Di Iacovo - Componente.

DATO ATTO che la Commissione giudicatrice nel corso della seduta pubblica del 23/12/2024 con verbale n. 6, all'esito del calcolo dei punteggi tecnico-economici ha ritenuto l'offerta dell'operatore economico Vivenda S.p.a. - primo classificato nella graduatoria stilata - "anomala" ai sensi dell'art. 110 co. 1 del D.Lgs. 36/2023 in quanto sia il punteggio relativo al prezzo, sia la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione dell'offerta tecnica, sono entrambi superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara;

RICHIAMATO il verbale di gara n. 6 del 23/12/2024 relativo alla seduta pubblica per l'apertura della Busta economica e nello specifico richiamata la graduatoria elaborata, a seguito di assegnazione dei punteggi, che per brevità di lettura viene di seguito indicata:

N. PLICO	CONCORRENTE	PUNT. OFF. TECNICA	PUNT. OFF. ECONOMICA	PUNT. TOTALE	POS. GRAD.	STATO
1	VIVENDA SPA	73,00	20,00	93,00	1	Anomala
2	S.L.E.M. SRL	60,00	16,20	76,20	2	Non Anomala
4	DUO SERVICE S.R.L.	58,500	12,470	70,97	3	Non Anomala

DATO ATTO che la Commissione giudicatrice nella seduta pubblica suddetta del 23/12/2024 ha espletato la valutazione della documentazione contenuta nel plico telematico "Offerta economica" secondo quanto stabilito nel Disciplinare di gara;

DATO ATTO che, con nota PEC prot. n. 16719/2024 del 23/12/2024, ai sensi delle disposizioni normative in materia di valutazione delle offerte "anomale" (art. 110 e segg. del Codice), è stato richiesto all'operatore economico di fornire le giustificazioni relative al ribasso offerto, al fine di verificare la congruità dell'offerta e, in particolare:

- all'economia dei servizi prestati;
- alle soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli per prestare i servizi richiesti;
- all'originalità dei servizi proposti;



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

DATO ATTO che entro il termine assegnato (07/01/2025), l'operatore economico Vivenda S.p.a., ha trasmesso a mezzo PEC, Prot. n.108/2025 del 03/01/2025, la relazione inerente le giustificazioni dell'offerta anomala relativa alla procedura in oggetto;

PREMESSO che la Commissione giudicatrice ha proceduto con l'analisi della documentazione trasmessa dall'operatore economico "Vivenda S.p.a" e sulla base dei criteri identificati nel disposto normativo citato in premessa e della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle spiegazioni, l'operatore economico specifica che: «nell'Offerta Economica presentata venivano dichiarati i costi complessivi inerenti alla manodopera, agli oneri aziendali per la sicurezza e al ribasso offerto.

Risorse umane	126.163,80 €	40%
Oneri per la sicurezza	2.160,00 €	1%
Materie Prime	117.348,00 €	37%
Spese generali	64.142,37 €	20%
Utile d'Impresa	6.510,00 €	2%
TOTALE	316.324,17 €	100%

Un partner a KM0: si offre una presenza strutturata, professionalizzata e con la vocazione al territorio. La struttura logistica che prenderà in carico la gestione dell'affidamento sarà la Sede operativa di Chiaromonte, dotata di una propria autonomia tecnico-funzionale in grado di far fronte con tempestività ed incisività alle istanze che potranno pervenire dal Cliente. Detta sede sovrintenderà a tutte le attività di coordinamento e gestione della Commessa avvalendosi sia di risorse umane competenti e qualificate che di software dedicati. Possiamo vantare una capacità logistica di assoluto rilievo che sarà messa a disposizione in relazione alla: Presenza delle sedi direzionali e operative; Presenza di centri cottura e magazzini; Possibilità di usufruire di risorse (umane e strumentali) già presenti in commesse presso altri Clienti; Disponibilità di una rete di fornitori locali e nazionali con piattaforme site in Regione con cui si intrattengono rapporti consolidati. Disponiamo, quindi, su tutto il territorio di centri cottura e magazzini che possono fornire un adeguato supporto logistico garantendo il dovuto presidio territoriale.

In merito all'Analisi dei costi: L'analisi prospettata relativa ai costi di gestione scaturisce dai seguenti elementi:

- **gli atti di gara e specificamente il bando, il disciplinare, il capitolato ed i suoi allegati tecnici.**
- **dati statistici** nella nostra disponibilità, relativi ai costi sostenuti per la conduzione di commesse similari quanto alla logistica, alle risorse umane e strumentali impiegate e ai volumi di utenza sviluppati.
- **i dati rinvenienti dai sopralluoghi tecnici** effettuati presso le strutture oggetto del servizio;
- **i Decreti emanati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali** e le tabelle ad esso allegate per la determinazione del costo orario del lavoro dei dipendenti conformandosi alla pacifica elaborazione pretoria in tema di sub procedimento di verifica dell'anomalia, vale a dire all'insegnamento giurisprudenziale a mente del quale "la verifica della congruità di un'offerta ha natura globale e sintetica, vertendo sull'attendibilità della medesima nel suo insieme, e quindi sulla sua idoneità a fondare un serio affidamento sulla corretta esecuzione dell'appalto, onde il relativo giudizio non ha per oggetto la ricerca di singole inesattezze dell'offerta economica. L'attendibilità dell'offerta va valutata pertanto nel suo complesso e non con riferimento a singole voci di prezzo eventualmente ritenute incongrue, avulse dall'incidenza che potrebbero avere sull'offerta economica nel suo insieme" (conformi, ex pluris, Consiglio di Stato sez. V 25/7/2019 n. 5259, Cons. Stato, V, 17 gennaio 2014, n. 162; V, 14 giugno 2013, n. 3314; IV, 22 marzo 2013, n. 1633).

Si ritiene infine di utile rilievo segnalare gli elementi di portata complessiva, trasversali all'intera organizzazione, che consentono di formulare proposte di gestione di elevato standard qualitativo e, al contempo, economicamente efficienti e sostenibili per il Committente:

- **La specializzazione conseguita nel settore ha consentito di maturare e perfezionare negli anni un modello operativo efficiente ed efficace che si esporta, adattandolo alle varie esigenze, in tutte le realtà gestite;**



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

specializzazione la cui qualità è peraltro certificata da Enti terzi in merito, tra gli altri aspetti, alla responsabilità sociale, alla sicurezza alimentare, all'autocontrollo HACCP, alla gestione ambientale, alla tracciabilità di filiera ed alla gestione della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi delle norme internazionali. Alcune certificazioni: UNI EN ISO 9001:2015; SA 8000:2014; UNI EN ISO 22000:2005; UNI EN ISO 14001:2015; UNI EN ISO 22005:2008; ISO 45001:2018 e fra i più recenti riconoscimenti si annoverano: UNI CEI EN ISO 50001:2011 che certifica il Sistema di Gestione dell'Energia; UNI 11584:2015 riguardante la Progettazione di menù per la ristorazione collettiva; ISO 14067:2018 (Carbon footprint dei prodotti); EMAS "Eco-Management and Audit Scheme" per l'adozione di un sistema di gestione ambientale di cui al Regolamento CE n. 1221/2009; ISO 37001:2016 che certifica il Sistema di Gestione per la prevenzione della corruzione; UNI/PdR 125 che certifica il Sistema di Gestione per la parità di genere.

- La gestione dell'acquisto e della distribuzione delle derrate alimentari attraverso una consolidata partnership con Marr SpA, società del Gruppo Cremonini che opera dal 1972 in posizione di assoluta leadership in Italia nei settori della distribuzione alimentare al foodservice con copertura totale del territorio nazionale anch'essa certificata ai sensi delle Norme ISO 9001: 2015, UNI 10854: 1999, ISO 22000:2005, ISO 22005:2008, ISO 14001:2004 e conforme al Reg. CE 834/2007 relativamente all'attività di "ricevimento e stoccaggio di derrate alimentari BIO destinate alla preparazione di pasti".
- La gestione dell'acquisto delle attrezzature di cucina attraverso una consolidata partnership con società leader di mercato per qualità ed efficienza dei macchinari per le cucine industriali (quali, fra gli altri, Electrolux Professional SpA, Bandirali Srl, ecc). Tali società mettono a disposizione anche pacchetti personalizzati per la manutenzione in grado di garantire la costante piena operatività del servizio.
- La gestione dell'acquisto di prodotti, macchinari e attrezzature per la pulizia professionale attraverso una consolidata partnership con Magris SpA, E' Così, ICF Srl, Vileda Professional aziende italiane leader nella fornitura di materiali, prodotti e attrezzature al servizio del cleaning capaci di studiare soluzioni personalizzate che mettono a disposizione non solo i propri punti logistici sul territorio, ma anche squadre di manutenzione pronte ad interventi tempestivi.
- La possibilità di usufruire di sconti particolarmente vantaggiosi nell'acquisto di attrezzature e materiali di consumo per la ristorazione collettiva e per il servizio di pulizia, accordata dagli abituali fornitori in ragione di rapporti commerciali oramai pluriennali ed in considerazione dei cospicui volumi di acquisto effettuati.
- La gestione nello stesso territorio di ulteriori commesse e strutture che consente una gestione del servizio a condizioni eccezionalmente favorevoli in ragione di un più sinergico e razionale impiego del personale in particolare con riferimento al godimento degli istituti contrattuali quali la fruizione delle ferie e dei permessi nonché in occasione della gestione di assenze imprevedibili per malattia e, più in generale, al verificarsi di assenze non comunicate preventivamente.
- La disponibilità presso magazzini aziendali di attrezzature di backup a disposizione per il reintegro, la sostituzione, l'allestimento di strutture ed affidamenti connessi ai servizi di ristorazione collettiva.
- La presenza in Chiaromonte e in Matera delle sedi operative dotata di tutte le risorse umane e strumentali necessarie, attraverso le quali far fronte con tempestività ed efficienza alle istanze dei clienti sul territorio di pertinenza e consentono, non da ultimo, di assorbire buona parte degli oneri derivanti dalla struttura direzionale e di controllo.

QUANTIFICAZIONE DEL COSTO DELLA MANODOPERA

Nella gestione di un affidamento di peculiare rilievo come il servizio di refezione scolastica, assume particolare importanza la gestione delle risorse umane che costituiscono il perno fondamentale intorno al quale ruota la fornitura di un servizio puntuale, costante nel tempo e quindi pienamente rispondente agli standard richiesti dal Capitolato e completati dal progetto presentato. L'organizzazione del lavoro è stata progettata tenendo in considerazione gli eventi ordinari (ferie, permessi) e straordinari (malattie, assenze improvvise) che comportino la sostituzione del personale. Per il calcolo del costo del personale al momento della presentazione dell'offerta è stata presa a riferimento la tabella ministeriale Nazionale Dicembre 2021 del comparto Pubblici Esercizi, pertanto, prevedendo la seguente struttura organizzativa:

N°	FIGURA	LIV.	H/GG	H/SETT	GG/ANNO	H/ANNO	H TOT	€/H	€ TOT
1	CUOCO	4	4,20	21,00	152	638,40	1915,20	20,45 €	39.165,84 €
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	3,50	17,50	152	532,00	1596,00	18,17 €	28.999,32 €



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

N°	FIGURA	LIV.	H/GG	H/SETT	GG/ANNO	H/ANNO	H TOT	€/H	€ TOT
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	3,50	17,50	152	532,00	1596,00	18,17 €	28.999,32 €
1	ADDETTA SERVIZI MENSA	6	3,50	17,50	152	532,00	1596,00	18,17 €	28.999,32 €
									126.163,80 €

Come dichiarato nell'Offerta Economica il costo complessivo relativo alla voce di costo in argomento è pari a € 126.163,80.

A questo importo si aggiungono i costi per il rinnovo del CCNL del 05.06.2024 (aumento previsto da giugno 2024 a dicembre 2027) che abbiamo stimato e accantonato nella voce spese generali per complessivi € 8.026,16.

ONERI AZIENDALI CONCERNENTI L'ADEMPIMENTO DELLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Preliminarmente al dettaglio relativo alla voce di spesa in argomento, preme evidenziare che con riferimento ai costi stimati della sicurezza per l'intera durata del contratto la società Vivenda SpA, in quanto appartenente al gruppo La Cascina Cooperativa, in base all'Art. 31 punto 8 del D.Lgs 81 del 9 aprile 2008, ha ritenuto di rivolgersi alla struttura di Cascina Cooperativa per quanto concerne il Servizio di Prevenzione e Protezione. Il citato Decreto prevede infatti che "nei casi di aziende con più unità produttive nonché nei casi di gruppi di imprese, può essere istituito un unico servizio di Prevenzione e Protezione". La circostanza per cui La Cascina Cooperativa possiede un servizio interno di Prevenzione e Protezione con uffici dislocati sull'intero territorio nazionale, e segnatamente in Roma, Siena, Catania, Bari, Matera, Bologna, Venezia, Torino e Milano, i quali svolgono tale servizio per sé e per tutte le società del Gruppo, consente di ottenere economie ed efficientamenti dei costi con riferimento alle attività di:

- Nomina del Datore di Lavoro;
- Nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP);
- Nomina del Medico Competente (MC);
- Acquisto dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI).

In modo particolare sia i Datori di Lavoro che i Responsabili del Servizio di Prevenzione risultano alle dipendenze de La Cascina Cooperativa e prestano le loro attività sull'intero territorio nazionale ricevendo incarichi relativi alle commesse di nuova acquisizione senza ulteriori oneri per le società afferenti al Gruppo. Per quanto attiene alla fornitura dei Dispositivi di Protezione Individuale e gli indumenti da lavoro la Cascina Cooperativa ha stipulato un contratto con la società MAGRIS SpA la quale, in virtù dei volumi acquistati e della pluriennale collaborazione accorda una scontistica particolarmente vantaggiosa. Infine, per quanto attiene alla nomina dei Medici Competenti ha stipulato convenzioni con società che offrono servizi di medicina del lavoro anch'esse distribuite sull'intero territorio nazionale e specificatamente per l'area Sud Italia. Da una tale organizzazione centralizzata scaturiscono dunque evidenti risparmi sui costi per gli oneri aziendali relativi alla sicurezza. Con precipuo riferimento agli oneri per la sicurezza aziendali si specifica che è stato ritenuto strategico, a decorrere dal 2009, implementare volontariamente un Sistema di Gestione Sicurezza del Lavoro secondo lo standard ISO 45001:2018 nella piena convinzione che la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori sia un obiettivo prioritario da perseguire sempre e comunque con il massimo sforzo di tutti i soggetti interessati. Le disposizioni del manuale del SGSL (Sistema Gestione Sicurezza Lavoro) e degli altri documenti in esso citati trovano puntuale applicazione presso ciascun impianto produttivo ove abbiamo contrattualmente la piena disponibilità giuridica dei luoghi di lavoro e in cui si svolgono le attività produttive. In applicazione delle procedure operative e di sistema previste, si riporta di seguito una breve descrizione dell'iter procedurale a cui verrà dato impulso in concomitanza con l'eventuale avvio della commessa.

- Nomina del Medico Competente e del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione da parte del Datore di Lavoro (art.17 del D.Lgs 81/08)
- Redazione del DVR (Documento di Valutazione dei Rischi) (art.17 del D.Lgs 81/08)



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

- Entro 90 giorni dall'inizio dello svolgimento del servizio di ristorazione provvederà a redigere un DVR per ciascun impianto produttivo.
- Visita medica per stabilire idoneità alla mansione dei singoli dipendenti (art.25 del D.Lgs 81/08).
- Prima di iniziare le attività previste per lo svolgimento del servizio di ristorazione ogni dipendente verrà sottoposto dal Medico Competente a visita medica per stabilire l'idoneità alla singola mansione.
- Informazione, formazione addestramento del personale dipendente (art. 15 del D.Lgs 81/08).
- Tutti i dipendenti saranno interessati da interventi di formazione di base direttamente sull'impianto, Training On The Job relativamente ai rischi specifici dell'attività di ristorazione, al corretto utilizzo di attrezzature e impianti; inoltre verranno distribuiti per ciascun impianto due manuali relativi alla sicurezza ed attrezzature di cucina.
- Corsi di formazione specifica per addetti alle squadre di emergenza (antincendio e I° soccorso) rivolto principalmente a cuochi ed aiuto-cuochi (art. 18 del D.Lgs 81/08). Una volta designati gli addetti alle squadre di emergenza per ogni centro di produzione pasti saranno effettuati corsi specifici di primo soccorso della durata di 12 ore e corsi antincendio che saranno a rischio basso (durata 4 ore) per gli impianti che non siano dotati di CPI (Certificato Prevenzione Incendi) e rischio medio (durata 8 ore) per gli impianti dotati di CPI.
- Acquisto e consegna dei D.P.I. previsti nel DVR (Dispositivi di Protezione individuali) (art.76 del D.Lgs 81/08).
- Cartellonistica di sicurezza da installare presso i singoli centri produttivi (TITOLO V del D.Lgs 81/08).
- Nello specifico si procederà alla sistemazione della cartellonistica di sicurezza e pertanto ove mancante sarà integrata dal Servizio di Prevenzione e Protezione, mentre il personale riceverà la dotazione di DPI corrispondente alla propria mansione.

Alla luce di quanto sopra il costo complessivo relativo agli oneri della sicurezza aziendale è pari a € 2.160,00.

COSTI DERRATE

L'approvvigionamento delle materie prime è fondamentale per fornire un pasto di buona qualità, sano e gustoso. La nostra offerta ha puntato inoltre alla valorizzazione del territorio, della stagionalità, della biodiversità e della tutela ambientale grazie a un'offerta cospicua di prodotti provenienti da agricoltura biologica, DOP e IGP e del territorio. Lo studio esatto delle percentuali offerte in sede di gara è stato possibile grazie al moderno applicativo della scrivente che, noti i menù proposti, le ricette e le grammature sviluppa il quantitativo esatto di merci da approvvigionare minimizzando gli sprechi e salvaguardando la freschezza. Nella proposta progettuale si è data evidenza dello sforzo profuso nella selezione di alimenti di qualità superiore mirando:

- al puntuale miglioramento delle forniture minime previste dai CAM Criteri Ambientali Minimi
- l'impiego di fornitori di pregio e certificati a garanzia della qualità delle materie prime offerte.

Per la determinazione del food cost i tecnici di Vivenda hanno proceduto alla costificazione di tutte le ricette presenti nei menù. In considerazione di quanto esposto il costo relativo alla voce di spesa in argomento, che include altresì la fornitura di materie prime per la produzione pasti gratuiti previsti dalla nostra offerta tecnica e del materiale no food (cartoplastica, detergenti, materiale di consumo, ecc.), è pari a € 117.348,00 complessivi.

SPESE GENERALI

Rientrano nella voce in argomento le spese contrattuali, nella fattispecie le spese per i diritti di segreteria e di rogito, le spese di bollo, le imposte di registro a tassa fissa, etc.

Diritti di rogito	€ 1.525,82
CIG (Contributo ANAC)	€ 77,00
Imposta di registro	€ 200,00



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

imposta di bollo da assolvere in sede di partecipazione	€	16,00
Imposta di bollo	€	120,00
Costo fideiussione (cauzione provvisoria)	€	90,00
Costo fideiussione (cauzione definitiva per il periodo contr.)	€	420,00
Costo assicurazioni (tutte le assicurazioni richieste per il periodo contr.)	€	210,00
Spese pubblicazione del bando	€	300,00
	€	2.958,82

Rientrano inoltre in tale voce l'incidenza dei costi relativi agli oneri derivanti dalla gestione generale della commessa, alla previsione delle migliorie offerte, ai costi per il software, per le manutenzioni dei locali e delle attrezzature, etc.. In tale voce, come già precisato, sono stati accantonati i costi stimati per far fronte al rinnovo del CCNL del 05.06.2024 (aumento previsto da giugno 2024 a dicembre 2027).

Infine sono stati contabilizzati in questa voce, in maniera presuntiva e forfettaria, gli oneri derivanti dalla gestione di eventuali imprevisti e necessità che dovessero emergere durante la gestione: dall'organizzazione di eventi speciali fino alla gestione di interventi manutentivi inaspettati o di qualunque altro evento non prevedibile o non contabilizzato in maniera standardizzata sotto le altre voci di spesa; tali oneri costituiscono il cosiddetto portafoglio di sicurezza. Conclusivamente l'importo complessivo relativo alla voce di costo in argomento, è pari a € 64.142,37.

UTILE D'IMPRESA

Si ritiene di particolare pregio la gestione del servizio oggetto della procedura di gara; tale circostanza consentirebbe un consolidamento della presenza nel territorio d'interesse, oltre che la possibilità di annoverare tra le proprie referenze un cliente di sicuro prestigio. Tali convincimenti hanno indotto a proporre un'offerta equilibrata, ma al contempo efficiente, in relazione alla quale si è ritenuto congruo destinare a utile d'Impresa un importo complessivo pari ad € 6.510,00.»

L'operatore economico ha fornito, pertanto, il dettaglio delle singole voci di costo summenzionate, quantificando:

- il costo della manodopera in **€ 126.163,80**;
- gli oneri aziendali in **€ 2.160,00**;
- i costi delle derrate in **€ 117.348,00**;
- le spese generali in **€ 64.142,37**;

Al netto dei costi indicati è stato previsto un utile d'impresa pari a **€ 6.510,00**.

L'operatore economico specifica altresì "l'Iter motivazionale dell'offerta" evidenziando il consolidamento della presenza nel territorio di interesse, oltre la possibilità di annoverare tra le proprie referenze un cliente di sicuro prestigio. L'operatore economico, infine, dichiara che la previsione dei costi unitamente all'utile d'impresa sono sufficienti a dare tranquillità e certezza sul corretto espletamento del servizio proponendo un'offerta equilibrata e contemporaneamente efficiente.

TUTTO CIÒ PREMESSO

Alla luce di quanto sopra, preso atto delle argomentazioni prodotte dall'operatore economico "Vivenda S.p.a.", a chiarimento dell'offerta e delle dettagliate valutazioni prodotte in merito alle singole voci di spesa, della lettura combinata della tabella dei costi e delle giustificazioni addotte, nonché dalla lettura della consolidata giurisprudenza, in definitiva si ritiene congrua l'offerta presentata dal suddetto Operatore economico in data 21/11/2024 con Prot. n. 15084 e, conseguentemente, si propone, ai sensi dell'art. 17, comma 5, D.Lgs. 36/2023 l'aggiudicazione in favore dell'operatore economico Vivenda S.p.a. con sede legale in via F. Antolisei n. 25, 00173 – Roma per l'importo di € 318.484,17 (euro



COMUNE DI VIGGIANELLO

Provincia di Potenza



C.so Sen De Filpo, 26 - C.A.P 85040
Tel. 0973-664311 – Fax 0973-664313
P.I.00266470764 - C.F.84002150765

www.comune.viggianello.pz.it
E-mail: protocollo@comuneviggianello.pz.it
Pec: comune.viggianello.pz@pec.it

trecentodiciottomilaquattrocentottantaquattro/17), IVA esclusa di cui € 2.160,00 (euro duemilacentosessanta/00), IVA esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, pari al ribasso offerto del 5,51% e, pertanto per € 5,20, IVA esclusa, per singolo pasto-

Il Presidente della Commissione giudicatrice, sentiti gli altri membri, dichiara chiusa la seduta alle ore 13:00 del giorno 8 gennaio 2025.

Del che si dà atto con il presente verbale, che, letto e confermato, viene firmato da:

Il Presidente della Commissione giudicatrice

Dott.ssa Maria CAPUANO

Il Componente della Commissione giudicatrice anche con funzioni di segretario verbalizzante
ing. Giancarlo GENTILE

Il Componente della Commissione

dott.ssa Fabiana DI IACOVO

