

**PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E PER
ALTRE FINALITA' PER IL COMUNE DI MONTALE (PT)
Verbale della seduta della Commissione giudicatrice del 5 marzo 2019**

Il giorno cinque (5) del mese di marzo, anno duemiladiciannove (2019), alle ore 15,10, presso l'ufficio della S.U.A. della Provincia di Pistoia in piazza San Leone, 1, a Pistoia, si è riunita, in seduta riservata, ai fini del rinnovo dell'esame della procedura di gara indetta per l'appalto di ristorazione scolastica e per altre finalità per il Comune di Montale, la Commissione giudicatrice così composta: dr.ssa Valentina Cecchi, in qualità di Presidente, dr.ssa Gianna Marchi e dr.ssa Francesca Malara, in qualità di membri esperti in materia, giusta determinazione dirigenziale n. 70 del 28/01/2019 del Comune di Montale.

La seduta è stata convocata a seguito di istanza in autotutela di riforma della graduatoria di gara presentata da Cir Food s.c. in data 22.02.2019.

La società istante rileva, infatti, gravi errori nell'attribuzione del punteggio relativo all'offerta tecnica presentata dalla stessa Cir Food s.c. relativamente ai criteri C e D. Di seguito un estratto dell'istanza di riesame:

"Il verbale della seduta della commissione giudicatrice del 31 gennaio 2019 suddivide i criteri tra qualitativi e quantitativi; nell'attribuzione dei punteggi di questi ultimi assegna punteggio 0 alla scrivente per le voci C1, C3, C4, D1, D2 motivandolo con la mancata indicazione del fornitore, cosa che, a loro dire, rende impossibile esprimere una valutazione e punti 1,5 per la voce C2 motivandolo con l'indicazione parziale dei prodotti.

La valutazione della commissione è errata e costituisce criterio novativo non previsto dalla norma di gara atteso che non vi era alcuna previsione che obbligasse l'impresa ad indicare in sede di offerta i fornitori.

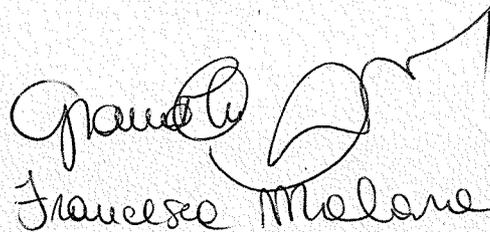
Trattandosi di criteri quantitativi, quindi attribuibile secondo la logica ON/OFF, alla luce della lex specialis di gara doveva essere premiata la sola indicazione dell'impegno, considerato che ogni valutazione sui fornitori è riservata, come è ineludibile, alla fase di esecuzione del contratto."

I criteri di valutazione oggetto della contestazione di Cir Food s.c. sono del tipo "quantitativo", quindi tesi a valorizzare la presenza o meno dell'oggetto di valutazione – i prodotti elencati in dettaglio all'art. 13, comma 4, del capitolato speciale appalto (pane, pasta/pasta fresca/pasta fresca ripiena, formaggi e latticini, verdura cotta e/o cruda), con la caratteristica di avere provenienza toscana o addirittura locale, cioè corrispondente al territorio della Provincia di Pistoia. Si trattava, quindi, da parte della Commissione, di valorizzare l'offerta di alcuni precisi prodotti, verificandone l'origine certa di produzione.

A conferma di ciò, come emerge ampiamente dal capitolato, dagli allegati e dai criteri di valutazione, tutta l'impostazione del servizio di ristorazione scolastica richiesta dal Comune è orientata alla valorizzazione del prodotto locale, obiettivo che l'Ente si dà con il duplice esito di tutelare la produzione del territorio e di fornire a fasce di utenza particolarmente sensibili prodotti a km 0, in pieno recepimento dei principi espressi nella introduzione dell'allegato 3 al capitolato speciale di appalto ("Prodotti delle produzioni locali presso Regione Toscana (filiera corta toscana), per favorire il consumo in zona, anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e migliorare il consumo stagionale dei prodotti." e ancora "Prodotti ambito locale: prodotti delle produzioni locali nel Comune di Montale o Comuni limitrofi al territorio, per favorire il consumo in zona, anche con lo scopo di ridurre l'impatto ambientale dei trasporti e migliorare il consumo stagionale dei prodotti.").

La Commissione, pertanto, ha fatto sua tale impostazione, che esprime una precisa filosofia della ristorazione collettiva, attenendosi alla puntuale applicazione dei criteri di valutazione.

A confermare il corretto operato della Commissione giudicatrice vi è anche il disposto dell'art. 13, comma 13, del capitolato speciale di appalto, che riporta testualmente: "Le proposte del programma alimentare e le integrazioni alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari che la ditta aggiudicataria presenterà in sede di gara saranno oggetto di valutazione da parte della Commissione esaminatrice per il punteggio da attribuire agli elementi qualitativi di cui al precedente comma 4.", tra


Francesca Malara

cui rientrano i prodotti locali e toscani (pane, etc.). La Commissione, pertanto, altro non ha fatto che procedere a valutare le offerte dal punto di vista "qualitativo", termine che, rapportato ad alimenti, deve necessariamente fare riferimento alla componente di qualità dei prodotti, comprensiva dell'indicazione della loro origine, tracciabile ed identificabile fin dall'esame delle offerte, come richiesto dal capitolato speciale di appalto.

Non appare condivisibile, quindi, il rinvio della valutazione dei prodotti, collegati ai fornitori per la rintracciabilità di filiera, alla sola fase di esecuzione del contratto, come emerge dalla istanza di Cir Food s.c.: lo stesso concorrente non sempre si è limitato a dichiarare l'impegno alla fornitura ("Cir Food si impegna alla fornitura in quantità, pezzature e tipologie indicate nelle tabelle merceologiche ..."), ma, in modo contraddittorio, in relazione al criterio C.2 ha presentato addirittura un calendario stagionale, completo di fornitori, loro sede e prodotti. Appare quindi chiaro che l'utilizzo del termine "fornitore" da parte della Commissione va inteso come "filiera tracciabile", "origine del prodotto garantita", cioè produttore identificabile e perciò verificabile fin dalla fase della gara, perfettamente in linea con quanto sopra esposto e richiesto dal Comune.

Per inciso, le offerte tecniche degli altri tre concorrenti presentano i prodotti locali e toscani richiesti corredati dall'indicazione della loro provenienza, rendendo così possibile alla Commissione di verificarne già in sede di gara la zona di produzione, in esecuzione del disposto di cui all'art. 13, comma 13, del capitolato speciale di appalto. Solo l'offerta di Cir Food ne è carente, con l'eccezione sopra esposta.

Che per il Comune di Montale la tracciabilità di alcuni prodotti sia elemento di rilevante importanza, lo si evince anche dalla scelta di assegnare ben 18 punti (equivalenti a circa il 25,72% del punteggio totale riservato all'offerta tecnica) ai prodotti locali e toscani: appare, quindi, improprio attribuire tale importante punteggio ad un semplice impegno alla fornitura, senza alcuna garanzia e possibilità di verifica. La commissione ha, tuttavia, assegnato all'offerta di Cir Food s.c., in relazione al criterio C.2 "Verdure cotte e/o crude", 1,5 punti, in quanto è stato possibile rilevare dall'allegato "Calendario prodotti ortofrutticoli", come già esposto, la presenza di alcuni prodotti locali (provenienti dalla provincia di Pistoia) con l'indicazione della azienda produttrice. L'allegato citato costituisce elemento sostanziale di valutazione, essendo parte integrante dell'offerta tecnica e richiamato nella sezione C.2.

Per prima cosa, preme sottolineare che nell'allegato sono stati indicati alcuni fornitori con ragione sociale, sede, provincia; tale circostanza è in contrasto con quanto contestato dal concorrente alla Commissione e riportato in istanza, in particolare "Sul punto si trascrive estratto digitale dell'offerta progettuale dell'impresa scrivente ove emerge l'indicazione di prodotti riferiti ai sub-criteri C e D, che, si ribadisce, fanno riferimento sempre e solo a prodotti e mai a fornitori."

Non solo. L'allegato "Calendario prodotti ortofrutticoli" comprende effettivamente alcuni prodotti di origine locale (Provincia di Pistoia), quali kiwi e patate, ma per i restanti prodotti ortofrutticoli l'origine, ben dettagliata, è toscana e non pistoiese; ciò contraddice l'impegno del concorrente alla fornitura delle verdure crude/cotte di produzione locale, espresso in offerta (punto C.2), ed anche la dichiarazione riportata nella sezione di offerta B.1.2 che i prodotti "spinaci cotti" e "bietola cotta" provengono, come prima opzione, da produzione locale, quando nel citato allegato la produzione dichiarata è solo toscana (aziende di Crespina, Pisa, e Pomarance, Pisa).

L'offerta tecnica, nelle sue diverse componenti, viene valutata dalla Commissione giudicatrice in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, affidabilità, completezza, in modo da poterne valutare il livello di realizzabilità e sostenibilità. L'indicazione della tracciabilità dei prodotti richiesti dal Comune ne è, in questo caso, un aspetto imprescindibile. L'offerta tecnica costituisce allegato essenziale del contratto di appalto e quanto in essa dichiarato è obbligazione vincolante in caso di aggiudicazione.

Esaurita la fase di riesame della procedura di gara, per quanto di competenza, la Commissione conferma i giudizi espressi nelle sessioni del 31 gennaio e del 4 febbraio e le graduatorie in esito. Pertanto, il Presidente, accertata la regolarità della procedura di gara, ne dichiara la conclusione alle 18,10, disponendo la trasmissione di copia del presente verbale alla SUA della Provincia di Pistoia, per la prosecuzione delle operazioni di gara.

Letto, confermato e sottoscritto.

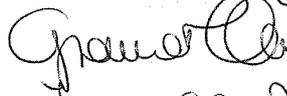


Francesco Melare
Pomarance

Il Presidente della Commissione giudicatrice (dr.ssa Valentina Cecchi)

Il membro esperto (dr.ssa Gianna Marchi)

Il membro esperto (dr.ssa Francesca Malara)



Francesca Malara

consegnato in data
28/03/2019



