PROVINCIA DI VICENZA



STAZIONE UNICA APPALTANTE

Contrà Gazzolle n. 1 - 36100 VICENZA - Tel. 0444.908111 - C.F. e P. IVA 00496080243

PEC provincia.vicenza@cert.ip-veneto.net

Prot. n. 19483 (fasc. n. 2018-324)

OGGETTO: Verbale di valutazione della verifica dell'offerta anomala effettuata dal RUP a seguito di sentenza TAR Veneto n. 84/2019 pubblicata il 24/01/2019 (ricorsi riuniti R.G. 878/2018 e 704/2018) relativa alla gara europea a procedura aperta svolta dalla Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto del Comune di VICENZA per l'appalto del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale - ristorazione scolastica nelle scuole primarie statali per il periodo settembre 2018 / agosto 2022 con possibilità di rinnovo per gli anni 2022 / 2023 e 2023 / 2024-CIG [7346499AC0]

VERBALE DI GARA N. 7 (Seduta pubblica)

Il giorno 4 aprile 2019, alle ore 9:00, presso la sede della Provincia di Vicenza in Contrà Gazzolle n. 1, in seduta pubblica, si è riunita la Commissione giudicatrice per l'appalto del servizio in oggetto, nominata con determina dirigenziale n. 407 dell'11/05/2018 e così composta:

- dott.ssa Caterina Bazzan, dirigente della Provincia di Vicenza Presidente;
- dott.ssa Angiola Vanzo, ex Direttore Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Aulss 8 "Berica" - Componente esperto;
- dott.ssa Maria Teresa Leodari, ex Funzionario del Settore Servizi Scolastici ed Educativi del Comune di Vicenza - Componente esperto;

Le funzioni di segretario verbalizzante sono svolte dalla sig.ra Paola Polo, dipendente della Provincia di Vicenza.

Risultano presenti per la ditta SERENISSIMA il dott. Francesco Marchesin, giusta delega agli atti, per la ditta CHEF EXPRESS il legale rappresentante sig. Francesco Aliani.

Il Presidente della Commissione giudicatrice prende atto:

- con prot. n. 18420 del 29/03/2019 è stato pubblicato sul sito della Stazione Unica Appaltante della Provincia l'avviso con cui si è fissata la seduta pubblica per la valutazione della verifica dell'anomalia dell'offerta effettuata dal RUP;
- con prot. n. 18421 del 29/03/2019 il medesimo avviso è stato comunicato a mezzo PEC a tutti i concorrenti ammessi alla procedura;
- in data 11/06/2018 la commissione aveva sospeso le operazioni di gara in attesa della verifica di anomalia da parte del Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n. 50/2016 dell'offerta risultata prima in graduatoria e risultata anomala;
- in data 26/06/2018 la commissione aveva accolto le valutazioni del R.U.P. e proposto l'aggiudicazione del servizio alla R.TI. Serenissima Euoristorazione srl, CAMST SOC. COOP. ARL;
- con sentenza n. 84/2019 il Tar Veneto, ad esito dei ricorsi riuniti, ha disposto, tra l'altro, l'annullamento della nota del R.U.P. prot. n. 0093068/2018 del 20/06/2018 recante la valutazione di non anomalia dell'offerta del R.T.I. Serenissima, nonché della determina

comunale di aggiudicazione definitiva, dichiarando l'inefficacia del contratto stipulato;

- conseguentemente il Tar Veneto ha disposto la restituzione degli atti alla stazione appaltante, in modo che essa riattivi il subprocedimento di verifica della congruità dell'offerta dell'aggiudicatario, ai fini delle verifiche e degli approfondimenti istruttori esposti ai punti 9.1-9.5 della sentenza, onde pervenire, in esito agli stessi, a un nuovo giudizio;
- pertanto con nota prot. n. 5256 del 25/01/2019, in esecuzione della sentenza di cui sopra, il Presidente della Commissione di gara ha disposto al RUP di riattivare il subprocedimento di verifica della congruità dell'offerta del R.T.I. Serenissima Ristorazione, ai fini delle verifiche e del supplemento istruttorio ordinati dal Giudice amministrativo, nei termini e per le motivazioni di cui in sentenza,.

Il Presidente comunica che in data 22 marzo 2019, acquisito al protocollo n. 16726, il Responsabile Unico del Procedimento ha trasmesso il verbale di verifica delle giustificazioni dell'offerta anomala, che si allega quale parte integrante del presente verbale, nel quale ritiene che le giustificazioni del R.T.I. Serenissima Ristorazione, in merito all'offerta economica presentata per la gara in oggetto, siano sufficienti a dimostrare la non anomalia della stessa, che si conferma congrua, seria, sostenibile e realizzabile.

La Commissione giudicatrice, pertanto, prende atto della comunicazione del RUP rilevando che lo stesso ha formalmente affrontato le criticità evidenziate nella sentenza n. 84/2019 del TAR Veneto e propone l'aggiudicazione del servizio in oggetto al R.T.I. SERENISSIMA RISTORAZIONE EURORISTORAZIONE SRL, CAMST SOC. COOP. ARL

Dispone che i verbali siano trasmessi al Comune di Vicenza per l'aggiudicazione, previa verifica di cui all'art. 32, comma 5, del D. Lgs. n. 50/2016.

Entra per la ditta CIR FOOD la sig.ra Elena Fetta, giusta delega agli atti, e presenta una richiesta di accesso agli atti che si allega al presente verbale.

Il Presidente alle ore 9:30 chiude le operazioni di gara.

Letto, approvato e sottoscritto.

I Componenti esperti

Il Presidente della commissione dott.ssa Caterina Bazzan

dott ssa Angiola Vanzo

4) bleso

esperti dott,ssa M. Teresa Keodari

Il Segretario verbalizzante sigra Paola Polo

2



Comune di Vicenza



Settore Servizi Scolastici ed Educativi

Amministrazione e Contabilità - Tel.: 0444 / 222113-222112
fax 0444 / 222136 - e-mail: interventieduc@comune.vicenza.it

P.G.N.: 00 46562, /2019

PROT. N. 16726

PRÔVINCIA DI VICENZA

Vicenza, 21 marzo 2019

OGGETTO: esame del giustificativo del 13/02/2019 fornito dal R.T.I. Serenissima Ristorazione per supplemento istruttoria relativo all'offerta ritenuta anomala presentata nell'ambito della gara per l'affidamento del Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per il periodo settembre 2018 - agosto 2022 - CIG 7346499ACO.

Premesso:

- con determinazione n. 1400 del 26/06/2018 è stato aggiudicato il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per il periodo 2018-2022 al R.T.I. Serenissima Ristorazione, a tutti i patti e condizioni stabiliti nel capitolato speciale e nell'offerta presentata in sede di gara;
- a seguito di ricorso del raggruppamento d'impresa concorrente, con sentenza 84/2019 pubblicata il 24/01/2019 il TAR Veneto [ricorsi riuniti R.G. 878/2018 e 704/2018] ha annullato la nota del R.U.P. prot. 0093068/2018 del 20/06/2018 relativa all'iter di anomalia dell'offerta e la determinazione dirigenziale di aggiudicazione n. 1400 del 26/06/2018, disponendo la restituzione degli atti alla stazione appaltante per la riattivazione del subprocedimento di verifica della congruità dell'offerta;
- con PEC pervenuta il 28/01/2019 la Stazione Unica Appaltante Provincia di Vicenza ha quindi disposto nei confronti del R.U.P la riattivazione del subprocedimento di verifica dell'offerta economica:
- a seguito della suddetta sentenza il R.U.P. con PEC 14881/2019 del 28/01/2019 ha chiesto al R.T.I. Serenissima Ristorazione giustificazioni in merito;
- con PEC prot. S19/S1141 pervenuta in data 14/02/2018 PGN 0023617/2019, la suddetta società ha presentato le proprie giustificazioni a supporto del ribasso offerto.





Comune di Vicenza



Settore Servizi Scolastici ed Educativi
Amministrazione e Contabilità - Tel.: 0444 / 222113-222112

fax 0444 / 222136 - e-mail: interventieduc@comune.vicenza.it

A seguito di attento esame delle giustificazioni pervenute, si evidenzia quanto segue:

con riferimento alla fornitura gratuita del 5% in più di pasti completi e del 10% in più di pasta o riso in bianco per ciascun refettorio servito, il R.T.I. Serenissima ha dimostrato che l'offerta presentata, sulla base dell'esperienza ultradecennale acquisita, ha tenuto in considerazione tutti i costi necessari per le "forniture aggiuntive" di cui all'art. 5.14 del capitolato speciale d'appalto, che sono quindi ricompresi nel costo pasto indicato. Il R.T.I. ha infatti evidenziato che l'effettiva fornitura giornaliera di pasti completi e pasta o riso in bianco a titolo gratuito è irrisoria (mediamente 112 pasti e 23 Kg di pasta) rispetto al totale giornaliero di oltre 2.000 pasti e di fatto non incrementa le spese generali, di trasporto e manodopera specificate. L'unico costo variabile per la produzione e fornitura gratuita del 5% dei pasti e del 10% di pasta o riso in bianco è quello delle materie prime. Il valore complessivo di tale fornitura per 5 giorni la settimana, per 33 settimane, per 165 giorni è stimato in € 18.500,00, già conteggiato nel costo complessivo di € 450.120,35 annui per l'acquisto di materie prime. Il R.T.I., a supporto di quanto già sostenuto in merito, ha riportato una dettagliata analisi del costo dei prodotti utilizzati per la preparazione di 4 giornate esemplificative dei menù previsti in capitolato, dalla quale risulta una cautelativa sovrastima dei costi stessi, rispetto a quanto richiesto nel capitolato di gara, tanto da dimostrare che l'offerta, nel suo ammontare complessivo, tiene conto delle forniture aggiuntive (5% in più di pasti completi e del 10% in più di pasta o riso in bianco). Dalla documentazione allegata dal R.T.I., lo scrivente R.U.P. reputa sostenibile tale giustificazione in quanto esplicita un'adeguata analisi dei costi fissi e variabili, da cui emerge che l'incidenza dei costi per le forniture aggiuntive calcolate sulla produzione giornaliera complessiva di ogni singolo centro cottura è minima, in quanto pari allo 0,5/0,9% rispetto al costo complessivo dei pasti prodotti.



Comune di Vicenza



Settore Servizi Scolastici ed Educativi

Amministrazione e Contabilità - Tel.: 0444 / 222113-222112

fax 0444 / 222136 - e-mail: interventieduc@comune.vicenza.it

Con riferimento a:

- economia del processo di fabbricazione dei prodotti e dei servizi prestati: l'assetto del R.T.I. e dei relativi 3 centri di cottura consentono di ridurre al minimo i costi legati al trasporto e alla logistica, anche in base alla prossimità territoriale e alle piattaforme logistiche di approvvigionamento (di proprietà) con rapporti diretti con i fornitori, tramite accordi di collaborazione pluriennali. Elementi questi che, unitamente alla caratteristica del personale alle dipendenze del R.T.I., consentono significative ottimizzazioni in termini di gestione del personale, delle attrezzature, dei fornitori e delle situazioni di emergenza;
- ✓ <u>soluzioni tecniche prescelte e condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente</u> con ampia ed esaustiva declinazione relativa agli elementi dell'offerta, ai costi di produzione e della manodopera, ai costi delle materie prime, alla gestione del trasporto e del sistema informatico, alle spese generali;
- √ l'offerente rispetta gli obblighi di cui all'art. 30 comma 3) del vigente codice dei contratti;
- ✓ risultano congrui gli oneri per la sicurezza aziendale dettagliando i costi dei rischi aziendali, della sorveglianza sanitaria, dell'attività di informazione / formazione / addestramento e dei dispositivi di protezione individuali e dotazioni di sicurezza.

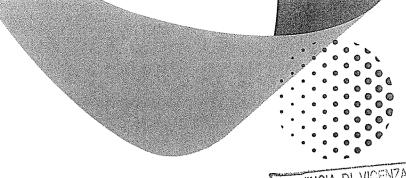
Alla luce di quanto sopra, il Responsabile Unico del Procedimento ritiene che le giustificazioni del *R.T.I. Serenissima Ristorazione* in merito all'offerta economica presentata per la gara in oggetto siano sufficienti a dimostrare la non anomalia della stessa, che si conferma congrua, seria, sostenibile e realizzabile.

IL R.U.P.

(Maddalena Tizi)







PROVINCIA DI VICENZA

- 4 APR. 2019

PROT. N. 1947.

Spett.le

PROVINCIA DI VICENZA

Contrà Gazzolle n. 1

36100 – VICENZA (VI)

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale – ristorazione scolastica nelle scuole primarie statali per il periodo settembre 2018 – agosto 2022 - CIG [7346499AC0]. con possibilità di rinnovo per gli anni 2022/2023 e 2023/2024. SEDUTA PUBBLICA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Signa

La sottoscritta dott.ssa Fetta delegata in nome e per conto dell'impresa CIRFOOD chiede immediatamente copia integrale del verbale di verifica della congruità completo di allegati, copia della giustificazione di Serenissima completa di allegati e protocollo attestante la data di ricezione da parte del Comune, copia della corrispondenza intercorsa tra Serenissima e il Comune di Vicenza e la Provincia di Vicenza completa delle date di protocollo di invio e ricezione degli atti.

Si chiede inoltre copia con relativo protocollo della comunicazione di invio a Serenissima di richiesta di giustificazioni in ottemperanza alla sentenza del TAR.

La richiesta è connotata da immediata urgenza e quindi si auspica che sia consegnata in giornata al fine di non violare il diritto di difesa .

Sin da ora si rappresenta che CIRFOOD si riserva ogni azione e tutela in tutte le sedi competenti

La Raparesentante CIRTOCOIS.C.
munita di delega
penally etta