



### VERBALE N. 3 SEDUTA RISERVATA

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA PER IL PERIODO 01/09/2019 AL 31/08/2024 - CODICE CIG  
7878236E00. VERIFICA ANOMALIA**

L'anno duemiladiciannove (2019), il giorno trenta (30) del mese di luglio (07), alle ore 15:20 presso la residenza municipale in Via Vittorio Veneto n. 2 a Quarrata (PT).

#### PREMESSO

1. che con determinazione del Dirigente Area 2 – Servizi alla persona e di supporto amministrativo n. 361 del 18/04/2019 si stabiliva di procedere all'affidamento del servizio in oggetto per un importo a base d'asta di € 5.587.190,25.= compresi oneri per la sicurezza pari ad Euro 5.000,00.=, IVA esclusa, da aggiudicare tramite procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, approvando il progetto definitivo/esecutivo di gestione del servizio e gli atti di gara;
2. che si stabiliva di attivare la suddetta procedura di gara con modalità telematica previo utilizzo della piattaforma START messa a disposizione dalla Regione Toscana;
3. che la scadenza per la presentazione delle offerte era il giorno 10/06/2019 alle ore 10:00, e che sono state presentate 12 offerte;
4. che si sono tenute n. 3 sedute pubbliche, in particolare nei giorni 12/06/2019, 14/06/2019 e 03/07/2019 come da verbali redatti;
5. che la graduatoria provvisoria vede primo classificato l'impresa G.L.M. RISTORAZIONE s.r.l. con sede in Castellammare di Stabia (NA), Via Traversa Schito n. 33 – Codice Fiscale e Partita IVA 06357451217 avendo ottenuto la medesima un punteggio pari a 100 punti, e al secondo posto l'impresa Cirfood;

#### QUANTO SOPRA PREMESSO E CONSIDERATO

il RUP Alessandro Landini, responsabile del servizio Pubblica Istruzione e Trasporti Integrati, e la dott.ssa Danila Bandaccari, Responsabile del Servizio Affari Generali ed Attività Negoziali e responsabile della procedura di gara, in attesa di concludere il procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta della prima classificata, si sono riuniti per parlare delle giustificazioni presentate dalla ditta Cirfood, seconda classificata, giustificazioni pervenute in data 22/07/2019 prot. 40515 e 40516. Si confrontano le valutazioni fatte separatamente sulle giustificazioni, e si decide di chiedere integrazioni su alcune voci. Si riportano le considerazioni più rilevanti.

#### **DERRATE ALIMENTARI**

Per quanto riguarda l'acquisto delle derrate alimentari, il valore complessivo dichiarato risulta congruo con la spesa media sostenuta da questa amministrazione nell'ultimo anno ovvero € 335.600,00 a fronte di € 322.662,87 previste dalla stessa Cir Food. La stessa dichiara di avere già una piattaforma logistica radicata sul territorio che permette di ottimizzare al meglio la fornitura e di abbattere alcuni costi fissi, di aver tenuto conto nei conteggi di eventuali maggiori spese dovute a scarti di lavorazioni, e alle maggiori grammature previsti per i pasti



adulti. Nella spese sono già considerate quelle necessarie all'acquisto di prodotti per diete speciali. Si evidenzia che non sono stati indicati le quantità previste e i costi unitari dei singoli prodotti. Si discute sull'opportunità di chiedere dette informazioni alla ditta in considerazione che la spesa indicata appare congrua, e pertanto non vi sono particolari sospetti inaffidabilità sul punto di quanto dichiarato. Per par condicio con analoga richiesta formulata nei confronti della I classificata, si decide di chiedere alla ditta di dimostrare con apposita documentazione (esempio fatture, contratti di fornitura, o altro) il prezzo di acquisto di ogni singolo prodotto indicato come miglitoria Q1, Q2 e Q3.

Inoltre per i seguenti prodotti:

"arancia di ribera DOP"

"mele della Val di Non DOP"

"pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP"

"patate Bologna DOP"

"Susina di Dro DOP"

"Pesca di Verona IGP"

" Uva di Puglia IGP"

si ritiene opportuno chiedere una dichiarazione circa la provenienza esclusivamente da coltivazione biologica.

Relativamente alla miglitoria Q6, si chiedono maggiori delucidazioni sui costi indicati in merito alla preparazione dei pasti con derrate provenienti esclusivamente dal territorio toscano. Infatti dalla tabella "schema di scomposizione del corrispettivo nelle voci di costo" (pag.4) l'offerta Q6 ha un costo di € 2.699,08 annuo. Nella tabella invece di pag.7/8, punto 1 d) il costo totale ammonterebbe ad € 10.932,50. Si chiedono informazioni sulla determinazione delle voci di costo di cui alla tabella a pag. 8.

### **Progetto merenda**

Pur riscontrando la correttezza delle modalità di calcolo dell'incidenza della colazione, fornita a tutti gli iscritti sul singolo pasto, è opportuno chiedere alcuni chiarimenti in merito a:

- costo a porzione della "pizza+acqua", calcolato per l'infanzia in € 0,18, e per la primaria € 0,27, in quanto, se rapportato alle grammature medie da fornire, comporterebbe un diverso prezzo al chilogrammo (pari a 4,50 €/kg per l'infanzia, ed a 4,30€/kg per la primaria). Si ritiene pertanto opportuno chiedere la dimostrazione con apposita documentazione (esempio fatture, contratti di fornitura, o altro) del prezzo indicato;
- calcolo medio a singola colazione vengono conteggiati anche "pane e olio" per l'infanzia, e "biscotti" per la scuola primaria: questi due alimenti in realtà non sono previsti. Si ritiene pertanto necessario chiedere chiarimenti considerando che il costo della merenda incide sulla spesa complessiva.

### **PRODOTTI PULIZIA, CARTACEI, CASALINGHI ETC**

I costi relativi ai prodotti di pulizia, carta, detergenti pari a € 11.041,70 risultano congrui e in





linea con la spesa media sostenuta dall'Amministrazione nell'ultimo anno pari a € 10.250,00.

Oltre alle spese sopra indicate, si evidenzia che Cir food prevede anche ulteriori € 1.314,00 per il reintegro di stoviglie e accessori di cucina, nonché la spesa quantificata in € 1.264,45 all'anno per la sostituzione di eventuali tavoli e sedie nei refettori, anche questa ritenuta congrua avuto riguardo alle spese negli ultimi anni effettuati dal Comune.

### **SPESE PER UTENZE, TARI E VARIE**

Le spese per le utenze, per la tari e per oneri vari, dichiarate per un importo di € 37.400,00 annuo, sono congrue e in linea con la spesa media sostenuta dall'Amministrazione nell'ultimo anno, che è stata pari a 32.400,00 euro (esclusa la Tari non dovuta) oltre ad attività di derattizzazione e di disinfestazione che nell'elencazione delle nostre spese sono inserite fra le varie (spesa prevista 20.000 euro).

### **SPESE PER AUTOMEZZI**

La spesa indicata per l'acquisto dei 4 mezzi offerti come migliorie in sede di gara di € 64.330,00 pare congrua, per quanto non documentata, dando atto che si prevede una ulteriore somma aggiuntiva per l'allestimento dei mezzi. Per la manutenzione, le spese per assicurazione e carburante, si prevede un importo annuo di euro 23.500,00. Inoltre si prende atto che la stessa dichiara di disporre di altri mezzi già presenti sul territorio che, all'occorrenza, potranno essere messi a disposizione al fine di non interrompere il servizio, quantificandone anche il costo (che pare congruo).

### **COSTO DELLE MIGLIORIE**

La ditta Cirfood indica come spesa complessiva per le migliorie presentate relativamente:

- ai criteri Q1 (prodotti DOP), Q2 (Prodotti IGP) e Q3 (prodotti provenienti da terreni confiscati alla mafia). un importo di € 10.060,21 annui. Ciò posto in ragione delle offerte presentate e della quantità prevista nel corso dell'anno risulta congrua e in linea con quanto preventivato;
- ai criteri Q4 (Carne rossa biologica) e Q5 (carne di suino biologica) un importo di € 11.287,07. Ciò posto in ragione di quanto offerto, della quantità prevista nel corso dell'anno e sulla base dei prezzi conosciuti dal servizio Pubblica Istruzione (e liquidati nel corso dell'anno scolastico appena terminato), la spesa risulta congrua e in linea con quanto dichiarato;
- al criterio Q6 giornate con menù a "chilometro toscano" un importo di € 2.699,08. Ciò posto in ragione di quanto offerto, della quantità prevista nel corso dell'anno e sulla base dei prezzi conosciuti dal servizio Pubblica Istruzione (e liquidati nel corso dell'anno scolastico appena terminato), la spesa risulta congrua e in linea con quanto dichiarato.

Nel calcolo del costo delle derrate alimentare, l'impresa tiene già conto della media del costo delle derrate alimentari considerando che nelle settimane prese a riferimento sono già presenti giornate con menù a chilometro toscano, precisamente il 07 ottobre 2019 e 12 maggio 2020.

### **SPESE PER INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.**

La Cir Food dichiara di essere dotata di uno staff di dietiste dedicate a progetti di educazione alimentare nelle scuole di ordine e grado. Quantifica una spesa di € 800,00 annua per la realizzazione degli stessi progetti. Sulla base delle esperienze di formazione prodotte e



realizzate dal servizio Pubblica Istruzione, si ritiene che la somma destinata sia congrua.

## **FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE**

Da quanto dichiarato in sede di giustificazione dell'offerta la Cirfood quantifica correttamente sia le spese destinate all'addestramento previsto dal CSA che quelle destinate alla realizzazione del corso di primo soccorso pediatrico.

## **COSTO DEL PERSONALE**

Si prende atto del costo previsto per il personale che sarà impegnato a vario titolo nella realizzazione del presente appalto. Anche il costo orario indicato nelle varie tabelle rispecchia il costo medio previsto dalle tabelle ministeriali approvate (rif. Decreto ministeriale del 13/02/2014 – mese di luglio 2013) comprensivo di eventuali rinnovi contrattuali. Per il personale in servizio presso la cucina centrale e addetto alla produzione dei pasti viene applicato il contratto nazionale del settore turismo pubblici esercizi, mentre per il personale impegnato nei vari refettori verrà applicato il contratto nazionale multiservizi.

Si evidenziano, all'interno della stessa giustificazione, alcune informazioni in merito alla previsione di costo massimo cautelare che non tiene conto di alcune agevolazioni che potrebbero portare a riduzioni dei costi del personale.

Tuttavia nel calcolo delle ore di lavoro indicato sembrano emergere delle incongruenze fra il totale delle ore settimanali e il totale delle ore giornaliere nell'arco della stessa settimana. Infatti in ogni singola struttura, il totale delle ore complessive settimanali sembrerebbe pari a 837,45, mentre dai conteggi della ditta risulta essere 813. Opportuno chiedere chiarimenti.

Si ritiene inoltre di approfondire le modalità operative per le eventuali sostituzioni del personale assente a vario titolo, anche improvviso.

## **COSTI PER LA SICUREZZA**

Il costo stimato di € 7.700,00 annui per la formazione, redazione del piano di Valutazione rischi, fornitura DPI, sorveglianza sanitaria ecc risulta corretto: all'interno della stessa azienda è presente un ufficio tecnico che gestisce direttamente tutte le operazioni relative nelle innumerevoli mense gestite in appalto, legate a questo tipo di attività.

## **SPESE VARIE**

Le spese previste e conteggiate come "spese generali" fra le quali assicurazioni, spese contrattuali, spese di pubblicazione, subingresso autorizzazioni sanitarie, e spese generali per un importo complessivo di € 15.232,00 annue risultano compatibili con la tipologia di appalto prevista.

## **DEPLIANT**

Viene stimata una spesa di € 500,00 annua per la stampa e la consegna del menù a colori a tutti i bambini. Considerando che si tratta di opuscoli che devono comprendere tutte le schede tecniche dei generi alimentari indicati nell'allegato 12 (quindi si parla di un minimo di 50/60 pagine l'uno), è opportuno chiedere dei chiarimenti sulla sostenibilità della spesa.

## **PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E ADEMPIMENTI CONNESSI**





Nel “Piano di campionamento microbiologico” si riscontrano alcune incongruenze, in particolare nella determinazione del totale dei campioni indicati nella voce “Tot. Determinazioni” che parrebbe non coincidere con la frequenza annuale e il numero dei refettori/cucine presenti nell’appalto. Si ritiene opportuno chiedere delucidazioni in merito.

Termine seduta riservata: ore 17,45

Il RUP

F.to Alessandro Landini

Il responsabile della procedura di gara

F.to Danila Bandaccari