



VERBALE N. 5 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 due (02) del mese di agosto (08), alle ore 8,00 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, si sono riuniti per continuare l'esame dei giustificativi tutti inviati dall'impresa. Si riassume la corrispondenza intervenuta:

- con pec del 05/07/2019 prot. 37315 il Comune ha chiesto all'impresa G.L.M. Ristorazione di giustificare l'offerta presentata per la gara di cui all'oggetto;
- con pec del 22/07/2019 prot. 40587, 40588, 40589, 40590 l'impresa risponde;
- con pec del 25/07/2019 prot. 41413 il Comune chiede integrazioni;
- con pec del 01/08/2019 prot. 42334 l'impresa fornisce ulteriori chiarimenti;
- con pec del 01/08/2019 prot. 42474 il comune chiede una precisazione sul calcolo del costo orario;
- con pec del 02/08/2019 prot. 42547 l'impresa risponde.

La valutazione dell'anomalia non deve mirare a cercare inesattezze in ogni elemento, ma a valutare se l'offerta nel suo complesso sia seria, affidabile ed attendibile. "La verifica mira, quindi, in generale, "a garantire e tutelare l'interesse pubblico concretamente perseguito



dall'amministrazione attraverso la procedura di gara per la effettiva scelta del miglior contraente possibile ai fini dell'esecuzione dell'appalto, così che l'esclusione dalla gara dell'offerente per l'anomalia della sua offerta è l'effetto della valutazione (operata dall'amministrazione appaltante) di complessiva inadeguatezza della stessa rispetto al fine da raggiungere" (C. Stato, V, n. 230 del 2018, cit.)" (cit. sent. 2496/2019). Si vogliono in pratica evitare offerte troppo basse o comunque difficilmente sostenibili che possono esporre l'amministrazione comunale al rischio di esecuzione della prestazione in modo irregolare, qualitativamente inferiore e con modalità esecutiva in violazione di norme di legge. L'amministrazione infatti deve procedere ad aggiudicare l'appalto a soggetti che abbiano presentato offerte che risultino complessivamente proporzionate sotto il profilo dei costi, rischi ed oneri che l'esecuzione della prestazione comporta a carico dell'appaltatore con l'aggiunta dell'utile che consenta al medesimo di rimanere sul mercato. Pertanto occorre che vi sia un serio e adeguato temperamento tra l'interesse del stazione appaltante ad aggiudicare il servizio ad un costo tale che garantisca lo standard adeguato raggiunto dal servizio in parola, anche in considerazione della particolarità dell'utenza a cui il servizio è dedicato, e l'interesse del concorrente ad avere aggiudicata una commessa presentando un'offerta competitiva. Si consideri altresì che lo standard raggiunto dal servizio mensa in questi anni è alto, con un livello di gradimento altrettanto alto come registrato dai questionari che negli anni sono stati somministrati (percentuale di gradimento oltre il 95%).

Il RUP e il responsabile della procedura di gara, dopo attenta valutazione delle integrazioni presentate dall'impresa, ritengono che l'offerta sia, nel suo complesso, inadeguata per le seguenti motivazioni:

- incongruenza fra quanto offerto in sede di gara e quanto effettivamente emerso, a seguito delle giustificazioni per la verifica delle anomalie;
- non conformità di alcuni prodotti alimentari previsti dalla gara e offerti dalla ditta;
- non sostenibilità economica dell'offerta nel suo complesso;
- errori contenuti nei chiarimenti inviati per la verifica dell'anomalia e delle successive rettifiche, non sempre tali da costituire chiarimento a quanto richiesto.

Nello specifico viene rilevato quanto segue:

DERRATE ALIMENTARI

Costituisce senz'altro una significativa voce all'intero dell'appalto. A seguito delle integrazioni richieste e trasmesse dalla ditta si rilevano alcune non conformità rispetto ai prodotti offerti.

1) Nell'offerta tecnica presentata in sede di gara l'impresa ha indicato come elemento migliorativo i "fagioli di rotonda DOP", a cui è stato assegnato il relativo punteggio. Esaminando le schede tecniche inviate successivamente dalla ditta, è emerso che il fagiolo di cui sopra non è biologico e non rispetta le caratteristiche di cui all'allegato 12 al CSA (fagioli cannellini o borlotti). In seguito a richiesta di chiarimenti, la ditta ha dichiarato "che la



categoria di tale prodotto non è appartenente al cannellino o al borlotto". Pertanto risulta una discordanza grave tra quanto offerto in sede di gara – e su cui l'impresa ha ottenuto un punteggio – e quanto invece risulta proposto e giustificato.

2) In sede di offerta tecnica l'impresa ha indicato "confettura di frutta". Dalla scheda tecnica inviata in realtà trattasi di "marmellata di limoni biologici". La marmellata di limoni non è la confettura di frutta extra, richiesta nell'allegato 12 del CSA in combinato disposto con quanto previsto nell'allegato 11 "ricettario e grammatura", dove si specifica che il prodotto deve essere di albicocca. Nonostante ciò, dalla successiva scheda tecnica inviata, il prodotto risulta essere "Confettura extra mela annurca e cannella" (e non Albicocca).

3) In sede di offerta tecnica l'impresa ha indicato quale elemento migliorativo "pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP".

In seguito a richiesta di approfondimento, la ditta risponde: "il prodotto indicato nella scheda tecnica "pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP" verrà utilizzato esclusivamente per la preparazione "pasta pomodorini e mozzarella" in quanto alimento previsto solo per tale pietanza. Inoltre per garantire una elevata qualità, la scrivente, ha offerto un prodotto non solo DOP ma anche biologico. Si allega documentazione comprovante il prezzo che è pari a € 7,05 inferiore in quanto indicato nella precedente giustificazione, per errore di battitura."

Si fa presente che il prodotto richiesto, come da CSA, doveva essere già biologico. Dalla scheda tecnica del prodotto si evince inoltre che il pomodorino del Piennolo non è un prodotto fresco, come desumibile anche dal fatto che ha una shelf – life di 36 mesi dalla data di produzione, ma è una passata (vedi ingredienti).

Quindi:

a) il prodotto non può essere utilizzato per la preparazione del piatto indicato ("pasta pomodorini e mozzarella") perché non è fresco e comunque non è ciliegino come richiesto dall'allegato 12;

b) può essere utilizzato unicamente come passata/conserva per la preparazione dei pasti ove prevista; tuttavia, in tal caso, il piano economico presentato risulta notevolmente sottostimato come evidenziato dalle tabelle riassuntive che qui riportiamo (in giallo conteggio GLM, in verde conteggio stazione appaltante).

RAGU' DI CARNE - (Unico piatto)				COSTO ALIMENTI	COSTO SINGOLO PASTO INFANZIA	COSTO SINGOLO PASTO PRIMARIA	COSTO SINGOLO PASTO ADULTI	N. DI VOLTE IN CUI IL PIATTO E' PRESENTE DURANTE L'ANNO	MEDIA SINGOLO PASTO	N. PASTI	COSTO COMPLESSIVO ANNUO	In giallo conteggio GLM con passata tradizionale; in verde conteggio con passata del Piennolo	Differenza di spesa
ingredienti	grammatura infanzia	grammatura primaria	grammatura adulti					13		1298	6.739,897 €		
PASTA ALIMENTARE SECCA	0,05	0,07	0,08	1,050 €	0,053 €	0,074 €	0,084 €			0,399 €			
Sugo per condimento													
ingredienti													
POLPA DI POMODORO	0,022			0,660 €	0,015 €	0,015 €	0,015 €						
PASSATO DI POMODORO	0,007			0,670 €	0,005 €	0,005 €	0,005 €					€ 79,14	
PASSATO POMODORO PIENNOLO				7,050 €								€ 832,75	€ 753,59
CIPOLLA	0,007			1,700 €	0,012 €	0,012 €	0,012 €						
SEDANO	0,003			1,930 €	0,006 €	0,006 €	0,006 €						
CAROTA	0,006			1,200 €	0,007 €	0,007 €	0,007 €						
CARNE MACINATA DI VITELLO	0,033			8,000 €	0,264 €	0,264 €	0,264 €						
OLIO EXTRAVERGINE d'oliva IGP	0,0025			8,330 €	0,021 €	0,021 €	0,021 €						
SALE	0,001			0,500 €	0,001 €	0,001 €	0,001 €						
Porzione	0,06	0,075	0,08	costo	0,382 €	0,403 €	0,413 €						
Modalità di cottura													
Mettere in brasiera l'olio, il taglio, gli odori tritati e soffriggere leggermente, aggiungere la carne tritata fino alla tostatura, salare ed infine aggiungere il concentrato e la polpa di pomodoro. Cuocere lentamente fino a restringere il composto.													



SPEZZATINO DI VITELLO				COSTO ALIMENTI	COSTO SINGOLO PASTO INFANZIA	COSTO SINGOLO PASTO PRIMARIA	COSTO SINGOLO PASTO ADULTI	N. DI VOLTE IN CUI IL PIATTO È PRESENTE DURANTE L'ANNO	MEDIA SINGOLO PASTO	N. PASTI	COSTO COMPLESSIVO ANNUO	In giallo conteggio GLM con passata tradizionale; in verde conteggio con passata del Piennolo	Differenza di spesa
ingredienti	grammatura	grammatura	grammatura										
CARNE DI VITELLO (pulito, a)	0,055	0,075	0,1	7,300 €	0,402 €	0,548 €	0,730 €	8	0,626 €	1298	6.498,584 €		
altri ingredienti	grammatura media a												
PASSATA DI POLPA DI POMODORI	0,025			0,670 €	0,017 €	0,017 €	0,017 €					€ 173,93	
PASSATO POMODORO PIENNOLLO				7,050 €								€ 1.830,18	€ 1.656,25
CIPOLLA		0,006		1,700 €	0,010 €	0,010 €	0,010 €						
CAROTE		0,005		1,200 €	0,006 €	0,006 €	0,006 €						
SEDANO		0,004		1,930 €	0,008 €	0,008 €	0,008 €						
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA		0,003		8,330 €	0,025 €	0,025 €	0,025 €						
SALE		0,001		0,500 €	0,001 €	0,001 €	0,001 €						
Porzione finale a	0,07	0,09	0,12	costo	0,468 €	0,614 €	0,796 €						
Modalità di cottura													
In brasiera soffriggere gli odori (sedano carota e cipolla) finemente tritati, aggiungere i bocconcini di carne di vitello, precedentemente tagliati, e rosolare il tutto. Salare la carne, aggiungere la salsa di pomodoro e													

BRACIOLINA DI MAIALE alla Pistoiese (Unico Piatto)				COSTO ALIMENTI	COSTO SINGOLO PASTO INFANZIA	COSTO SINGOLO PASTO PRIMARIA	COSTO SINGOLO PASTO ADULTI	N. DI VOLTE IN CUI IL PIATTO È PRESENTE DURANTE L'ANNO	MEDIA SINGOLO PASTO	N. PASTI	COSTO COMPLESSIVO ANNUO	In giallo conteggio GLM con passata tradizionale; in verde conteggio con passata del Piennolo	Differenza di spesa
ingredienti	grammatura	grammatura	grammatura										
ARISTA DI MAIALE (pulito, a crudo)	0,07	0,1	0,15	9,000 €	0,630 €	0,900 €	1,350 €	2	1,026 €	1298	2.663,756 €		
altri ingredienti	grammatura media a												
PASSATA DI POMODORO	0,023			0,670 €	0,015 €	0,015 €	0,015 €					€ 40,00	
PASSATO POMODORO PIENNOLLO				7,050 €								€ 420,94	€ 380,94
CAPPERI		0,0015		13,000 €	0,020 €	0,020 €	0,020 €						
PANGRATTATO		0,007		0,600 €	0,004 €	0,004 €	0,004 €						
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA		0,003		8,330 €	0,025 €	0,025 €	0,025 €						
SALE, AGLIO		0,001		2,000 €	0,002 €	0,002 €	0,002 €						
Porzione	0,075	0,105	0,155	costo singolo	0,696 €	0,966 €	1,416 €						
Modalità di cottura													
Porzionare l'arista in fettine della giusta misura, passarle nel pangrattato ed adagiarle sulle teglie da forno per una breve cottura. In brasiera preparare il sugo di pomodoro con l'aglio ed i capperi ed aggiungere poi la													

NASELLO IN UMIDO				COSTO ALIMENTI	COSTO SINGOLO PASTO INFANZIA	COSTO SINGOLO PASTO PRIMARIA	COSTO SINGOLO PASTO ADULTI	N. DI VOLTE IN CUI IL PIATTO È PRESENTE DURANTE L'ANNO	MEDIA SINGOLO PASTO	N. PASTI	COSTO COMPLESSIVO ANNUO	In giallo conteggio GLM con passata tradizionale; in verde conteggio con passata del Piennolo	Differenza di spesa
ingredienti	grammatura	grammatura	grammatura										
NASELLO in filetti (al netto)	0,055	0,1	0,15	6,000 €	0,330 €	0,600 €	0,900 €	16	0,636 €	1298	13.203,464 €		
altri ingredienti	grammatura media a												
PASSATA DI POMODORI	0,018			0,670 €	0,012 €	0,012 €	0,012 €					€ 250,46	
PASSATO POMODORO PIENNOLLO				7,050 €								€ 2.635,46	€ 2.385,00
CAPPERI		0,0006		13,000 €	0,008 €	0,008 €	0,008 €						
PREZZEMOLO		0,0006		4,000 €	0,002 €	0,002 €	0,002 €						
AGLIO		0,0006		5,000 €	0,003 €	0,003 €	0,003 €						
SALE		0,001		0,500 €	0,001 €	0,001 €	0,001 €						
Porzione	% filetto (+12,5)	1 filetto	1,5 filetto	costo	0,356 €	0,626 €	0,926 €						
Modalità di preparazione													
Scongellare i filetti secondo la giusta procedura, preparare un trito di aglio prezzemolo e capperi, porlo in brasiera con olio evo, aggiungere i filetti,													

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO				COSTO ALIMENTI	COSTO SINGOLO PASTO INFANZIA	COSTO SINGOLO PASTO PRIMARIA	COSTO SINGOLO PASTO ADULTI	N. DI VOLTE IN CUI IL PIATTO È PRESENTE DURANTE L'ANNO	MEDIA SINGOLO PASTO	N. PASTI	COSTO COMPLESSIVO ANNUO	In giallo conteggio GLM con passata tradizionale; in verde conteggio con passata del Piennolo	Differenza di spesa
Ingredienti													
FAGIOLI secchi (crescono +220%)	0,029			1,950 €	0,057 €	0,057 €	0,057 €	3	0,080 €	1298	311,695 €		
PASSATA DI POMODORI	0,015			0,670 €	0,010 €	0,010 €	0,010 €					€ 10,04	
PASSATO POMODORO PIENNOLLO				7,050 €								€ 411,79	€ 401,75
ROSMARINO e SALVIA	5E-05			3,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €						
AGLIO	6E-05			5,000 €	0,000 €	0,000 €	0,000 €						
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	0,0015			8,330 €	0,012 €	0,012 €	0,012 €						
SALE	0,001			0,500 €	0,001 €	0,001 €	0,001 €						
Porzioni	grammatura	grammatura	grammatura	costo singolo	0,080 €	0,080 €	0,080 €						
	0,055	0,075	0,09										
Modalità di preparazione													
Se necessario lasciare in ammollo i legumi secchi e cuocerli nell'acqua. In brasiera insaporire l'olio con fagiolini e la salvia, aggiungere il pomodoro ed i													

Questa tabella è riferita al possibile risparmio per l'utilizzo del pomodoro fresco anziché il pomodoro del Piennolo non utilizzabile per questo piatto.

POMODORINI E MOZZARELLA				COSTO ALIMENTI	COSTO SINGOLO PASTO INFANZIA	COSTO SINGOLO PASTO PRIMARIA	COSTO SINGOLO PASTO ADULTI	N. DI VOLTE IN CUI IL PIATTO È PRESENTE DURANTE L'ANNO	MEDIA SINGOLO PASTO	N. PASTI	COSTO COMPLESSIVO ANNUO	In giallo conteggio GLM con passata del piennolo; in verde conteggio con pomodoro fresco	Differenza di spesa
ingredienti	grammatura	grammatura	grammatura										
PASTA ALIMENTARE SECCA	0,05	0,07	0,08	1,050 €	0,053 €	0,074 €	0,084 €	2	0,490 €	1298	1.272,764 €		
Condimento	grammatura media a												
MOZZARELLA (tritata)	0,025			4,400 €	0,110 €	0,110 €	0,110 €					€ 640,56	
POMODORINI CILIEGINI (a dadini)	0,035			7,050 €	0,247 €	0,247 €	0,247 €					€ 148,20	€ 494,28
POMODORO CILIEGINO				1,810 €									
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP		0,0065		8,330 €	0,054 €	0,054 €	0,054 €						
BASILICO		0,0006		15,640 €	0,009 €	0,009 €	0,009 €						
Porzione	0,06	0,07	0,08	costo	0,473 €	0,494 €	0,504 €						
Modalità di cottura													
Sminuzzare finemente la mozzarella, tritare i pomodorini ed amalgamarli insieme, aggiustare di sale ed aggiungere il basilico. Unire il composto alla													
TOTALE MAGGIORE SPESA												€ 5.083,24	



4) L'allegato 12 al CSA prevede il prodotto "prosciutto cotto alta qualità con cosce di suino origine Italia". Visto che il prezzo del prodotto offerto sembrava sottostimato, si chiedeva l'invio di scheda tecnica e di documentazione a corredo del prezzo praticato per tale prodotto. Dalla scheda tecnica inviata, il prodotto risulta essere "prosciutto cotto "Sire" S/P-C-L-G Naziona" a marchio Trinità fornito dal gruppo DAC. La scheda evidenzia che trattasi di prosciutto cotto scelto e NON alta qualità come richiesto. Ad ulteriore conferma, la ditta produttrice "Trinità s.p.a." ha confermato che il prodotto indicato nella scheda tecnica non è ALTA QUALITA' ma prosciutto cotto scelto. Questo non può che incidere sulla spesa per l'acquisto delle derrate alimentari, dato che i due prodotti hanno un prezzo differente (il prosciutto cotto "Alta Qualità" ha un prezzo superiore a quello "scelto").

RETTIFICHE/INESATTEZZE/ERRORI

Nel dare atto che l'azienda in questione è l'unica a non aver presentato in sede di gara la scomposizione del prezzo (file di excel allegato 8), si evidenziano le numerose rettifiche per errore o per sottostime o per prodotti non conformi al progetto tra le prime e le seconde giustificazioni. Si prende atto delle rettifiche pervenute in merito a:

a) costi sostenuti per l'acquisto di alcuni prodotti da noi segnalati e ritenuti sottostimati in particolare:

- costo dell'uovo perché errato (passato da € 0,18 ad € 3,90/Lt),
- costo dei ravioli e tortellini (passati da € 2,65 ad € 4,00),
- costo dell'olio extravergine IGP toscano (passato da € 8,50 a € 8,33).

b) "menù KM toscano" la spesa per la realizzazione del progetto è passato da € 8.000,00 a € 14.863,86 per l'intera durata dell'appalto.

c) colazioni/spuntino di metà mattina: l'impresa aveva dichiarato un costo di € 40.727,154 annui (pari ad € 203.610,77 per l'intera durata dell'appalto). In seguito a richiesta di nostre precisazioni, il costo della merenda viene portato ad € 60.674,850 annui (€ 303.374,25 per l'intera durata dell'appalto).

d) fornitura acqua: nel prospetto economico per la stima dei costi della merenda si rileva che la fornitura dell'acqua viene prevista per 126 giorni, quando in realtà l'anno scolastico è composto da 173 giorni per la scuola primaria e 185 giorni per la scuola dell'infanzia. La stima della spesa per l'acquisto dell'acqua continua ad essere sottostimato e la differenza complessiva annua è ben evidenziata nella tabella:

MERENDE	PREZZI al kg/p.ezzo	Grammi infanzia	Grammi primaria	Grammi adulti	Costo infanzia	Costo primaria	Costo adulti	Medi n. di volte in cui la merenda è presente in un anno	N. pasti	Medi dei singoli costi	Costo complessivo annuo per singola merenda	In giallo conteggio GLM; in verde conteggio stazione appaltante	Differenza di spesa
PIZZA	4.200 €	0,04	0,065	0,065	0,168 €	0,273 €	0,273 €	38	2147	0,238 €	19.417,468 €		
YOGURT	0,250 €	vasetto da 0,125 gr	vasetto da 0,125 gr	vasetto da 0,125 gr	0,25 €	0,25 €	0,25 €	19	2147	0,250 €	10.198,250 €		
SCHIACCIATA	2.000 €	0,03	0,045	0,045	0,060 €	0,090 €	0,090 €	31	2147	0,080 €	5.324,560 €		
BISCOTTO	5.000 €	0,025	-	0,025	0,125 €	-	0,125 €	39	724	0,125 €	3.529,500 €		
FRUTTA	1.400 €	0,09	0,125	0,125	0,175 €	0,175 €	0,245 €	39	2147	0,198 €	16.607,048 €		
ACQUA	0,060 €	0,15	0,15	0,15	0,009 €	0,009 €	0,009 €	126	1423	0,009 €	2.434,698 €	€ 2.434,70	
								185	1423	0,009 €	2.315,611 €	€ 3.421,07	€ 986,37
PANINO E OLIO	1.300 €	-	0,045	0,045	-	0,059 €	0,059 €	38	1423	0,059 €	3.163,329 €		

Quindi si ha una differenza di spesa di € 986,37 annui (pari ad € 4.931,85 per l'intera durata dell'appalto).

e) "panino ad olio": la ditta ha informato che "trattasi di errore di battitura". La ditta ha



confermato il costo del pane e olio, della pizza ed ha rettificato il costo indicato "per un mero errore" della schiacciata (prima € 1,30/Kg, rettificato in € 2,00/Kg). Il costo che la stazione appaltante riteneva sottostimato e per il quale sono stati richiesti chiarimenti e documentazione a corredo, è giustificato dall'impresa *"in quanto la stessa verrà preparata all'interno del centro di cottura con impasto già pronto da nostro fornitore, condita, cotta, confezionata e trasportata tramite nostro personale"*. Medesime considerazioni per la schiacciata, se pur con costo rettificato. Si evidenzia che non è stato documentato il costo, con l'unica eccezione del pane per il quale viene fornito preventivo al Kg (si presume pertanto che la preparazione inteso come taglio a fette, olio e preparazione vassoi verrà eseguito da personale interno dell'impresa). Si rileva che l'organizzazione descritta per la preparazione della pizza, della schiacciata e taglio del pane per il "pane e olio", rappresenta un lavoro aggiuntivo per il personale in cucina addetto alla preparazione dei pasti (vedi considerazioni successive).

Si rileva quindi che la spesa complessiva per l'intera durata dell'appalto per l'acquisto delle derrate alimentari è passata da € 1.511.417,80 (oltre € 8.000,00 per il progetto menù toscano) della prima giustificazione inviata, ad € 1.628.386,81 (oltre € 14.863,86 per il progetto menù toscano) della seconda giustificazione, con una maggiore spesa del 7,18%. Da sottolineare che la spesa è desunta dai conteggi dell'impresa, senza considerare quanto sopra evidenziato con conseguente impatto sulla sostenibilità economica complessiva.

Si evidenzia inoltre che le quantità indicate nel piano economico non tengono conto di eventuali scarti di lavorazione e di quanto previsto dall'art. 20 comma 6 del CSA (incidenti, cadute vassoi etc.). La quantità indicata in ogni singola ricetta è quella definita a crudo da somministrare. In alcune pietanze, tuttavia, esempio verdure, carne, prosciutto cotto etc., esiste uno scarto di lavorazione che non pare essere stato conteggiato, così come non risulterebbe conteggiato l'eventuale aumento delle porzioni per "incidenti".

Si rileva inoltre poca chiarezza nella modalità di calcolo del costo orario del personale, che nelle diverse risposte fornite dalla ditta risulta sempre differente (vedi documentazione agli atti).

Inoltre viene preso a riferimento un errato lasso temporale, come indicato nelle giustificazioni della ditta *"... in quanto il servizio è previsto dal 15 settembre al 10 giugno, quindi non per 12 mesi ma bensì per 9 mesi..."*, diversamente a quanto indicato e riportato all'articolo 3 comma 2 del CSA che recita *"di norma l'anno scolastico inizia il 15 settembre e termina per le scuole primarie il 10 giugno e per le scuole dell'infanzia il 30 giugno dell'anno successivo. Il termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola"*.

VETTOVAGLIAMENTO E PULIZIA

Si prende atto delle giustificazioni fornite della spesa per vettovagliamento e prodotti di pulizia, che passano da una prima quantificazione di € 24.500,00 ad € 34.500,00 per l'intera durata dell'appalto, con un aumento percentuale pari al 29%, adducendo tale differenza ad un un



errore di battitura.

AUTOMEZZI

In sede di gara l'impresa GLM ha offerto l'acquisto di 4 nuovi automezzi con le caratteristiche richieste dal CSA, il cui prezzo è stato stimato complessivamente in € 38.666,60. In sede di richiesta chiarimenti, l'impresa ha fornito apposito preventivo di spesa dal quale si evidenzia la correttezza dell'importo di acquisto. Dallo stesso preventivo tuttavia non emerge che i mezzi siano abilitati e certificati al trasporto dei generi alimentari, così come richiesto e specificato nel CSA e come richiesto dalla stazione appaltante in sede di richiesta chiarimenti.

SPESE MANUTENZIONE LOCALI E ATTREZZATURE

Si prende atto della conferma della spesa preventivata di € 20.000,00 nel quinquennio per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.

DEPLIANT

Sono stati richiesti chiarimenti in merito alla spesa per la stampa e l'invio degli opuscoli a colori contenenti il menù e le schede tecniche dei generi alimentari quantificata in € 1.000,00 l'anno: la GLM ha fornito documentazione a sostegno dell'offerta, ed ha dichiarato che la spedizione è compresa nel prezzo.

Termine dei lavori ore 13,30.

* * * *

Ripresa dei lavori: ore 15,00 da parte della responsabile della procedura di gara.

Alle ore 15.50 interviene anche il RUP Alessandro Landini.

PIANO DI AUTOCONTROLLO E ADEMPIMENTI CONNESSI, FORMAZIONE

La GLM ha fornito documentazione attestante la spesa necessaria per gli adempimenti legati ai piani di autocontrollo HACCP dalla quale si evince che il prezzo per la redazione del piano, analisi, sopralluoghi, formazione Haccp a tutto il personale è conforme a quanto preventivato (ammontante ad € 20.000,00 per il quinquennio).

Tuttavia, in seguito a richiesta di ulteriore chiarimento, la ditta rispetto alle prime giustificazioni, evidenzia un ulteriore costo da sostenere per gli oneri stipendiali, non prevista inizialmente, di € 3.210,00 relativo a tutto il personale, per la formazione legata alla attestazione della Haccp. Detta formazione, per delibera della Giunta regionale Toscana n. 559/2008, deve essere prevista in almeno un modulo di 4 ore quinquennale. Oltretutto la stessa delibera pone a carico dell'impresa un addestramento annuale, che è cosa diversa dalla formazione haccp, da effettuare a tutto il personale impiegato nel servizio. Questo ulteriore costo non è evidenziato in alcun documento.

Si rileva inoltre che non è stato indicato il costo del formatore, né gli oneri stipendiali da sostenere per il corso di 4 ore richiesto dall'art. 13 punto 17) del CSA - corso teorico pratico di primo soccorso pediatrico - da organizzare entro 6 mesi dall'inizio dell'appalto.

Pertanto i giustificativi dell'impresa su attività obbligatorie poste a carico della ditta, non



risultano adeguati a dimostrare la sostenibilità dell'offerta medesima e la sua affidabilità.

PERSONALE E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

1) L'impresa ha fornito come richiesto il prospetto del personale impegnato nella realizzazione del progetto. Sono stati indicati gli orari giornalieri di lavoro e le attività di ogni addetto per ogni plesso scolastico. Si rileva quanto segue.

ORGANIZZAZIONE CUCINA CENTRALE

L'organizzazione oraria e lavorativa proposta dall'impresa GLM presso la cucina centrale di Via Lippi, prevede n. 5 unità di personale di cui 1 con funzione di capo cuoco, 1 con funzione di cuoco e responsabile diete speciali, 1 aiuto cuoco/magazziniere e 2 addetti mensa.

	06:00	06:15	06:30	06:45	07:00	07:15	07:30	07:45	08:00	08:15	08:30	08:45	09:00	09:15	09:30	09:45	10:00	10:15	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00	13:15	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30	14:45	15:00	15:15	15:30	15:45	16:00			
Cuoco																																												
Cuoco 2																																												
Aiuto Cuoco																																												
Addetto mensa																																												
Addetto mensa																																												

La mansione di preparazione dei pasti viene assegnata a 2 figure professionali con orario 06:00 -13:12.

Dato che: "la cottura dei pasti dovrà avvenire con cadenza giornaliera, nello stesso giorno del consumo. Pertanto, è fatto divieto assoluto di cucinare il giorno antecedente il consumo" come indicato all'articolo 22 comma 2 del CSA;

considerato il lavoro di preparazione della pizza, della schiacciata e del pane e olio (come indicato dalla ditta);

preso atto della produzione delle diete speciali per i 47 utenti per motivi di salute e i 69 utenti per motivi etici/religiosi come indicato all'articolo 28 comma 9 del CSA;

visto che la preparazione e il confezionamento personalizzato delle diete speciali richiede massima attenzione, vista la delicatezza del lavoro che potrebbe creare ripercussioni anche gravi sulla salute degli utenti;

considerato il numero totale dei pasti da produrre quotidianamente, con punte di oltre 1750 come ben evidenziato nello schema allegato 3 atti di gara

Allegato 3

APPALTO PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01/09/2019-31/08/2024										
NUMERO PASTI MASSIMO SERVITO IN OGNI SINGOLA SCUOLA										
Numero max pasti serviti al giorno (dato rilevato ottobre/novembre/dicembre 2018)										
SCUOLA	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
	Bambini	Insegnati	Bambini	Insegnati	Bambini	Insegnati	Bambini	Insegnati	Bambini	Insegnati
PRIMARIA "Don Puglisi" SANTA LUCIA	192	20	181	17	187	18	182	17	191	16
PRIMARIA "F. De Andrè" SANTONUOVO	112	12	92	11	0	0	94	11	0	0
PRIMARIA "A. Manzi" VIA TORINO	169	15	181	15	171	15	179	14	140	15
PRIMARIA CATENA	105	9	112	10	116	10	109	10	114	10
PRIMARIA VALENZATICO	149	9	0	0	149	9	0	0	0	0
PRIMARIA VIGNOLE	325	23	297	24	323	24	295	24	252	21
INFANZIA "Madre T. di Calcutta" SANTONUOVO	67	8	67	9	67	8	67	8	67	8
INFANZIA "B. Munari" VIA CINO	128	13	128	13	128	13	128	13	128	13
INFANZIA "L. Caramelli" VIA D. ALIGHIERI	70	8	70	8	70	8	70	8	70	8
INFANZIA BARBA	64	5	64	5	64	5	64	5	64	5
INFANZIA CATENA	75	4	75	4	75	4	75	4	75	4
INFANZIA VALENZATICO	39	4	39	4	39	4	39	4	39	4
INFANZIA VIGNOLE	91	8	91	8	91	8	91	8	91	8
INFANZIA SACRO CUORE (scuola dell'infanzia paritaria) senza sporzionamento	53	3	53	3	53	3	53	3	53	3
Totale massimo pasti prodotti	1.639	141	1.450	131	1.533	129	1.446	129	1.284	115
	1.780		1.581		1.662		1.575		1.399	

dato che l'impiego di solo due figure professionali per la produzione dei pasti portano un



rapporto di produzione lontanissimo dal rapporto pasti prodotti/personale impiegato, di cui alle linee guida sulla ristorazione scolastica emanate dalla Regione Toscana che prevedono un rapporto di 1/100, elevabile ad un numero superiore previa adozione di adeguate misure atte a garantire la qualità del prodotto finito, che la ditta non indica.

Si ritiene che il numero di figure professionali destinate a tali compiti e relativo monte orario siano inadeguate a garantire lo svolgimento e la qualità del servizio, nonché la sicurezza alimentare inerente la produzione dei pasti.

RILEVAZIONI DELLE PRESENZE

L'articolo 20 del CSA prevede che il personale dell'impresa appaltante debba rilevare per ogni singola scuola le presenze degli alunni. Da quanto si evince dalle giustificazioni presentate dalla GLM, tale attività è affidata ad un solo operatore, collocato presso la cucina di Via Lippi, in orario 8:15 – 9:30. Tale orario (un'ora e 15 minuti) risulta assolutamente incompatibile con l'adempimento in questione, sia come orario sia come modalità di rilevazione impiegata dato che la rilevazione deve avvenire in ogni singola scuola. Teniamo presente che le scuole interessate sono 13 e dislocate su un territorio comunale di 46 Km².

PIANO DELLE SOSTITUZIONI

Il piano delle sostituzioni del personale assente a vario titolo (malattie, infortuni, permessi ecc) comunicato dall'impresa GLM nelle giustificazioni addotte, prevede per far fronte ad eventuali sostituzioni, di fare riferimento al personale occupato in altri appalti non meglio precisati né indicati. Tale modalità non chiarisce e non garantisce la continuità del servizio.

DIETISTA

Dalle giustificazioni inviate non risulta documentazione inerente la figura di dietista (generalità e titolo di studio). Si fa invece riferimento solo ad generico riscontro del costo, peraltro non documentato, ricompreso tra le spese amministrative pari a € 20.000,00 per il quinquennio. Tale quantificazione di spesa risulta inadeguata per garantire anche il corretto svolgimento delle funzioni attribuite alla figura professionale, così come indicato all'art. 13 del CSA.

UTILE DI IMPRESA

Tenuto conto di tutto quanto sopra evidenziato (in particolare sulle maggiori spese – vedi costi non conteggiati come acqua, scarti, prosciutto cotto, art. 20 comma 6 del CSA, etc.), anche l'utile di impresa quantificato in € 24.665,334 per l'intera durata dell'appalto parrebbe sovrastimato e tale da minare l'attendibilità complessiva dell'offerta e l'interesse pubblico a che il soggetto aggiudicatario sia in grado di svolgere adeguatamente la prestazione oggetto del contratto.

Termine seduta riservata: ore 19,20

Il RUP

F.to Alessandro Landini

Il responsabile della procedura di gara

F.to Danila Bandaccari