

**Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica per i Comuni di Capergnanica, Formigara, Madignano, Ripalta Arpina, Ripalta Cremasca e Vaiano Cremasco - Gara aggregata lotto unico - Durata dell'Appalto: 3 Anni.  
CIG: 78614956E6**

**VERBALE DELLE OPERAZIONI DI GARA n. 4**

**seduta riservata - ANALISI GIUSTIFICATIVI**

L'anno 2019, il giorno 21, del mese di maggio, alle ore 14:00, presso la sede di Consorzio.it S.p.A. (nel prosieguo: Consorzio.it), in Via Del Commercio, 29, in Crema, il RUP geom. Mario Cesare Campanini, ha proceduto alla verifica dell'offerta anomala, relativamente al procedimento di affidamento, mediante criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per l'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica in oggetto.

Prima di procedere alla valutazione della documentazione prodotta, sulla base della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle giustificazioni sull'offerta anomala si rileva che:

1. l'anomalia può anche riguardare il margine utile, qualora i costi esposti e l'incidenza delle spese generali non consentano un minimo apprezzabile margine di utile d'impresa. Peraltro, pur escludendosi che una impresa possa produrre un'offerta economica sguarnita di qualsiasi previsione di utile, non sussiste una quota di utile rigida al di sotto della quale la proposta dell'appaltatore debba considerarsi incongrua per definizione;
2. la disciplina precisa che possono prendersi in considerazione, fra l'altro, le giustificazioni che riguardino l'economia del procedimento di svolgimento della prestazione, le condizioni favorevoli di cui dispone l'offerente per svolgere i servizi nonché il metodo e le soluzioni adottate;
3. la verifica di congruità deve comunque considerare analiticamente tutti gli elementi giustificativi forniti dai concorrenti, né può essere limitata alle voci di prezzo più significative che concorrono a formare l'offerta: non devono, infatti, essere giustificati i singoli prezzi, ma si deve tenere conto della loro incidenza sull'offerta complessiva;
4. il giudizio sul carattere anomalo o meno delle offerte non deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento, bensì a valutare se l'offerta nel suo complesso sia seria ed attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato ed in quella aziendale; può pertanto ritenersi anomala un'offerta solo quando il giudizio negativo sul piano dell'attendibilità riguardi voci che, per la loro rilevanza ed incidenza complessiva, rendano l'intera operazione economica non plausibile e, pertanto, non suscettibile di accettazione da parte della stazione appaltante;
5. la motivazione dell'anomalia deve essere particolarmente diffusa ed analitica solo nel caso in cui l'amministrazione esprima un giudizio negativo che fa venir meno l'aggiudicazione;

quando invece l'amministrazione considera correttamente e soddisfacentemente formulato l'insieme delle giustificazioni, non occorre un'articolata motivazione, ripetitiva delle giustificazioni ritenute accettabili. In sostanza per il giudizio favorevole non sussiste il dovere di motivazione analitica e puntuale, essendo invece sufficiente una motivazione stringata e una motivazione espressa per relationem alle giustificazioni addotte dall'impresa qualora si tratti, come è per le giustificazioni offerte dalle imprese concorrenti, di documentazione scritta e depositata agli atti, che, nel momento in cui viene acquisita al procedimento, assume un valore giuridico che rende possibile il richiamo.

Rilevato, come da verbale precedente, che la migliore offerta presentata dalle concorrente **SODEXO ITALIA SPA** risulta anomala, ai sensi comma 3, dell'art.97 del D. Lgs. 50/2016 avendo raggiunto in entrambi i parametri di valutazione un punteggio superiore ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara, sono state acquisite le giustificazioni dell'offerta presentate attraverso il Modello F disposto in gara, e pertanto si è provveduto all'analisi degli stessi.

Si premette che, al fine di contenere il livello di sostenibilità dell'appalto, la Centrale di Committenza ha determinato una percentuale di sconto a soglia nella formula di attribuzione del punteggio economico, applicando un'analisi sui prezzi medi rilevati nei contratti di servizio in essere in analoghe ristorazioni scolastiche, dotate o meno di centro cottura e con volumi analoghi, nello specifico cercando di definire una soglia massima di sconto oltre la quale potrebbe non essere garantita una buona gestione del servizio, considerando che il bando oggetto di valutazione deve garantire il servizio di ristorazione per n. 6 mense scolastiche dei comuni cremaschi.

Si rammenta, che la recente normativa ha modificato l'applicabilità della verifica (art. 97 c. 3 modificato dal DLGS nr. 32 del 18/04/19) quando, in caso di criterio OEPV, il numero di offerte è pari a tre, salvo casi anormalmente basse, non obbliga il RUP a procedere alla verifica. Il citato comma non si applica in questo caso in quanto il Bando di gara è stato emesso prima del 18 aprile 2019.

### **Elemento COSTO DEL PERSONALE**

Il costo indicato è stato ricostruito con la composizione delle squadre operative e delle ore di coordinamento e direzione, in quota parte.

I costi orari utilizzati per la valutazione sono in linea con la tabella ministeriale nazionale ed in media corrispondono.

Inoltre, confrontato il dato "unitario" per singolo pasto, e la sua incidenza percentuale si rileva che è confrontabile ad analoghe gare per le quali sono state analizzate le anomalie, la proposta in esame risulta inferiore alle media rilevate.

In particolare per i seguenti appalti, la media del costo personale sull'appalto è del 55,54%, con valori caratteristici intorno al 52-55 %

RISTORAZIONE SCOLASTICA CREDERA RUBBIANO;

RISTORAZIONE SCOLASTICA PIZZIGHETTONE;

RISTORAZIONE SCOLASTICA MADIGNANO;

RISTORAZIONE SCOLASTICA VAILATE;

RISTORAZIONE SCOLASTICA ANNICCO;

RISTORAZIONE SCOLASTICA AGNADELLO;

RISTORAZIONE SCOLASTICA SERGNANO;

Si ritiene questo elemento adeguato e sostenibile, in quanto, pur se inferiore, risulta in linea con le altre proposte e contratti in corso.

### **Elemento COSTO DERRATE ALIMENTARI E ALTRI MATERIALI CONSUMO**

Sempre tenendo presente le differenze delle composizioni o dati di menù differenziati, il dato presentato come giustificativo di costo medio, unitario, non differenziato per tipologia o stagione, indica in 1,34 (che vale il 32,22% del costo), è stato confrontato con analoghe gare per le quali sono state analizzate le anomalie.

In particolare per i sopracitati appalti, la media del costo unitario medio del pasto sull'appalto è del 30%, la proposta in esame risulta quindi superiore ed in linea con le media rilevate.

La relazione fornita da SODEXO al punto b) esplica come siano riusciti ad applicare soluzioni tecniche (SW e dati previsionali) per il contenimento del costo dei prodotti da acquistare

### **Elemento Costi aziendali per le migliori**

Applicando il valore unitario esposto per il numero previsto di pasti, si arriva a determinare un costo delle migliori proposte di 102.305,70 euro (suddivisi sulle migliori da applicare ai 6 Comuni)

Le proposte SODEXO che hanno un peso economico distinguibile dal normale costo del servizio, sono definite per tutti e 6 i servizi mensa del bando e sono descritte nella proposta tecnica.

Le migliori si differenziano tra quelle legate al servizio, all'inserimento di programmi, la proposta di attività e laboratori, la presenza di figure professionali come il Dietista, corsi e una valorizzazione della Comunicazione, offerte per tutti i Comuni.

Sempre proposte per tutti i Comuni, sono le attenzioni a minor impatto ambientale, descritte nel progetto.

Inoltre vengono proposte migliorie dedicate ai singoli comuni che riguardano la fornitura di attrezzature

Sono poi descritte le migliorie dai temi sociali dedicate anche ai pasti domiciliari.

### **Elemento Costi aziendali sicurezza**

Il costo è nella media di altre analisi effettuate (che porta a 0,72%).

Si ritiene inoltre che la certificazione 18001 agevola la gestione e sostenibilità dell'elemento in esame

### **Elemento margine lordo**

Sulla indicazione del margine e la sua verifica, si rimanda alla premessa.

### **Elemento Spese Generali**

L'offerta indica leggermente più alti i costi generali relativi a questo servizio, il concorrente ha contenuto in una percentuale solo poco più alta delle medie di altri servizi simili.

Dopo attento lavoro di valutazione, si ritiene l'offerta in esame congrua per i seguenti motivi:

1. le giustificazioni presentate sono esaustive per ogni elemento significativo preso in esame;
2. dalle stesse giustificazioni si rileva la congruità dei costi stimati per la fornitura della materia prima e derrate, i servizi e le altre voci determinanti ai fini della stima dei costi di produzione del servizio oggetto della gara;
3. Restano inferiori al costo medio rilevato come incidenza la manodopera, giustificato comunque con lo sviluppo delle ore impiegate, e valorizzato con prezzi allineati ai costi unitari ministeriali.

Il RUP non ravvisando necessario acquisire ulteriori chiarimenti o precisazioni per la giustificazione dell'offerta in esame dispone per la Proposta di Aggiudicazione della procedura di gara e la conseguente trasmissione del presente verbale e delle allegate giustificazioni, nonché dei precedenti verbali, a tutte le Amministrazioni Comunali interessate per le approvazioni decisioni di competenza.

Letto confermato e sottoscritto

Crema, 27/05/2019



Il RUP e Verbalizzante: geom. Mario Campanini.