



Autorità Nazionale Anticorruzione

**Prezzi di riferimento in ambito sanitario di cui all'art. 17,
comma 1, lett. a), del d.l. 6 luglio 2011, n. 98 e ss.mm.ii:
servizio di ristorazione**

Consultazione pubblica

Osservazioni pervenute

1) Cosimo Burdo (ragione sociale e ruolo non dichiarati)

Buonasera. Scrivo in quanto nutro dubbi sulla completezza, per quanto apprezzi lo sforzo, del metodo adottato per quanto concerne i prodotti utilizzati ovvero le materie prime oggetto di analisi.

Parto dalle considerazioni in premessa dove viene scritto: “la determinazione del prezzo di riferimento, inteso come prezzo di acquisto alle condizioni di massima efficienza secondo la logica del percentile, ha senso solo se calcolato su beni/servizi tra loro omogenei: in assenza di tale condizione, si perverrebbe alla determinazione di prezzi riferiti a beni e servizi tra loro non confrontabili”.

Oggi ogni stazione appaltante secondo le proprie teorie, i professionisti interpellati ed il periodo in cui è stata bandita la gara (un esempio su tutte :le prescrizioni presenti su Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n°220 serie generale del 9/2011 pagina 60, ma si pensi anche al periodo influenzato dalla “mucca pazza”, influenza suina, aviaria..oppure caratteristiche che possono trarre origine da peculiarità territoriali: le mozzarelle locali in Puglia) inserisce negli atti di gara, anche all’interno di capitolato/disciplinare, merceologici vincolanti prima ancora delle valutazioni premianti in sede di offerta tecnica .

Ne consegue che già la base di partenza tra un appalto ed un altro(a parità teorica di risultato ma non di servizio svolto) non è più omogeneo. Il servizio viene concepito e NASCE diverso.

Se valutiamo a titolo di esempio:

a) una colazione prevista da capitolato con 200ml di latte fresco intero(italiano) scopriremo che incide per eur 1,20(al lt):1000X200= eur 0,24 per singola colazione.

b) Una colazione prevista da capitolato con 200ml di latte senza nessuna caratteristica specifica scopriremo che incide per eur 0,52(al lt):1000X200= eur 0,104 per singola colazione utilizzando una marca pseudo italiana e latte proveniente dalla Germania.

Apparirà evidente che in ambo i casi abbiamo offerto una colazione contenente 200ml di latte(parità teorica di risultato) generando però una differenza economica pari a poco più di eur 0,10. Tutto questo su un singolo articolo/prodotto e valutando solo le differenti prescrizioni (minime) di due capitolati/merceologici.

Mi riferisco a merceologici che consentono una percentuale massima nell’utilizzo dei prodotti orticoli surgelati in favore di quelli freschi e/o una limitazione nelle tipologie di utilizzo degli stessi. Merceologici con obbligo di utilizzo di prodotti a filiera certificata e tracciabile. Merceologici che tengono conto, e in alcuni casi impongono:

- la nazionalità di provenienza della carni (Ita, CEE,extra) sia per tutte le tipologie che singolarmente(ovina e/o suina e/o bovina);
- l’età degli animali (Vitello, Vitellone, Bovino Adulto..);
- la percentuale di glassatura del pesce surgelato entro certi limiti, lo stabilimento di lavorazione del pesce in ambito UE;
- l’utilizzo di alcune specie ittiche a scarso pescaggio come alcune tipologie di merluzzo.

L’attenzione posta verso il servizio inoltre non si limita solo alla parte food ma può coinvolgere anche quanto strettamente ad esso è correlato. Nel caso degli articoli monouso(tris, piatti e bicchieri..) può essere espressa la considerazione sul peso minimo in grammi a cui devono sottostare i piatti utilizzati nel servizio(soggiacendo all’idea che il peso corrisponda in maniera abbastanza oggettiva alla qualità del prodotto) oppure può essere vincolante l’utilizzo di particolari materiali influenzando notevolmente il costo del prodotto finito (biodegradabili e/o compostabili).

Anche l'introduzione, in taluni casi, della raccolta differenziata genera ulteriori costi:

- 1) di servizio: per il maggior tempo necessario al conferimento;
- 2) le buste necessarie alla raccolta (molti comuni richiedono la busta specifica biodegradabile/compostabile per la frazione umida con costo più che doppio rispetto alla busta convenzionale).

Se analizzassimo le offerte migliorative, da cui scaturisce un'ulteriore differenza economica, ci si perderebbe valutando tutte le variabili possibili: i prodotti biologici, ad esempio in maniera superficiale, costano mediamente intorno al 30% in più rispetto al "medesimo" prodotto convenzionale.

Esistono prodotti DOP che, a ragion veduta, vengono richiesti da buona parte (ma non da tutti) gli Enti appaltanti in considerazione delle loro proprietà nutritive e digestive (P. Reggiano, G. Padano, Prosciutto Crudo di Parma...) all'occorrenza specificandone anche la stagionatura (12 Mesi, 24 Mesi..oltre) oppure la loro composizione: prosciutto cotto di sola coscia di suino (specificando o meno se italiano).

Enti che bandiscono gare considerando questo tipo di servizi come sistemi promotori dei prodotti e delle economie locali (premiabilità per l'utilizzo di prodotti tipico-tradizionali, KM Zero..)

Cosa può scaturire da tutte queste differenze d'intenti delle stazioni appaltanti di cui non vedo una vostra considerazione?

In sostanza le diversità di risultato che sono emerse dalle indagini statistiche, sono anche frutto delle richieste eterogenee fatte dalle stazioni appaltanti e dalle offerte premianti presentate dalle aziende gestori del servizio.

Io credo che la definizione di standard vada data e sia fondamentale partendo, però da un merceologico standard che definisca i principi minimi ed indiscutibili del servizio ed a questo dare un riferimento economico. Andrebbe svolta la standardizzazione ex-ante definendo le "caratteristiche da ritenere rilevanti" e non tentare di definire il risultato partendo da un'eterogeneità di richieste.

Il servizio di ristorazione è un servizio complesso che nasconde molteplici sfaccettature ed anche con i dovuti adeguamenti non può essere considerato alla stregua di un servizio di pulizia.

Ragionare in questa maniera è troppo superficiale ed alimenta in maniera esponenziale l'abominevole criterio del massimo ribasso senza condizioni.

2) CGIL - Sergio Genco (Funzionario)

Prezzi di riferimento in ambito sanitario di cui all'art. 17, comma 1, lett. a), del d.l. 6 luglio 2011, n. 98 e ss.mm.ii: servizio di ristorazione - Osservazioni su Documento in Consultazione: Rispetto al documento posto in consultazione sulla determinazione di prezzi di riferimento in ambito sanitario del servizio di ristorazione si osserva che il metodo tecnico/statistico utilizzato per la determinazione dei prezzi è sicuramente più rispondente alle precedenti determinazioni. Si ritiene molto apprezzabile aver introdotto uno schema che armonizza i valori delle rilevazioni effettuate al fine di costruire una griglia di riferimenti omogenei e commisurabili tra loro, così come altrettanto apprezzabile risulta aver tenuto in considerazione le molteplici caratteristiche dei servizi di ristorazione e le relative variabili che intervengono al fine di creare la maggior rispondenza possibile tra prezzi di acquisto e tipologia di servizio. Però la determinazione dei prezzi di acquisto di riferimento, per il servizio considerato, attraverso una mera rielaborazione in chiave statistica, dei prezzi rilevati con l'indagine del maggio 2014

richiamata nel documento, non è sufficiente per assicurare che i valori individuati rispondano effettivamente al costo dei servizi di ristorazione. Tale affermazione scaturisce dal fatto che il prezzo così determinato non risponde ad una elaborazione effettuata sulla verifica delle singole componenti di costo per giungere al valore effettivo di un pasto, sia esso il pranzo, la cena, ecc. ma semplicemente su una rilevazione di mercato. Rispetto ai valori individuati infatti non si riesce a comprendere quali sono i componenti e il relativo peso che determinano, ad esempio nel prezzo unitario del pranzo paziente di € 5,45 risultante al primo rigo della tabella a pagina 25 del documento tecnico di consultazione, qual è l'incidenza del valore riferibile agli alimenti che lo costituiscono? Oppure la percentuale del prezzo che risponde al costo del lavoro? Ecc. Le osservazioni sopra citate fanno comprendere il limite delle attuali modalità adottate nell'elaborazione dei prezzi e soprattutto in riferimento agli specifici aspetti rilevati. Quale tipologia e qualità di alimenti compongono il pasto non è indifferente per valutare la bontà dell'offerta, in quanto il capitolato introdurrà le caratteristiche degli alimenti e delle derrate da utilizzare con il rischio che tutto il valore unitario individuato sia "assorbito" per la maggior quota da queste ed in considerazione che i servizi di ristorazione sono attività ad alta intensità di manodopera, la componente riferibile al costo del lavoro verrà ridotta con i conseguenti riflessi sull'occupazione e la qualità del servizio erogato. Inoltre con il prezzo determinato "a corpo" non è possibile verificare anche quanto introdotto dalla nota n. 14775 del 26/07/2016 del Ministero del Lavoro – Servizi Ispettivi. Dato che il costo del lavoro e la possibilità di verifica della rispondenza dello stesso alle relative tabelle ministeriali, nel D. Lgs. 50/2016 all'art. 97, così come richiamato nella nota del Ministero del Lavoro sopra citata, sono base di verifica circa la congruità dell'offerta ed in alcuni casi della base d'asta, la determinazione dei prezzi dei servizi di ristorazione così come predisposta attualmente non permette compiutamente di poter verificare la condizione prevista. Pertanto si ritiene che al fine di giungere ad una corretta elaborazione dei valori dei prezzi di riferimento, e per una maggiore rispondenza al dettato dello stesso D. Lgs. 50/2016, vi è la necessità di addivenire ad un diverso meccanismo per la determinazione degli stessi. Comprendendo la necessità di giungere in tempi brevi ad aggiornare le attuali tabelle dei prezzi di riferimento, in attesa di procedere alla messa a punto di un diverso metodo, si rende necessario introdurre una variabile di misurazione relativa alla componente costo del lavoro, derivante dalle tabelle ministeriali, oltre al parametro già preso in considerazione dell'eventuale clausola di passaggio del personale. Rispetto al parametro della eventuale clausola di passaggio del personale, rappresentiamo che il CCNL applicato nel settore della Ristorazione Collettiva e sottoscritto dalle Organizzazioni Sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, utilizzato dallo stesso Ministero del Lavoro per la definizione delle suindicate tabelle del costo del lavoro, prevede la clausola sociale pertanto il passaggio del personale nel cambio di appalto è obbligatorio.