



OSSERVATORIO GARE D'APPALTO RISTORAZIONE COLLETTIVA

Ottobre 2009

PREMESSA E OBIETTIVI

L'Ente Bilaterale del Turismo, ha avviato, su iniziativa di FIPE Angem e Filcams CGIL, Fisascat Cisl e Uiltucs UIL, un osservatorio nazionale sulle gare d'appalto nel settore della Ristorazione Collettiva con l'obiettivo di rilevare le modalità di indizione da parte delle stazioni appaltanti.

I dati hanno periodicità mensile e sono suddivisi per:

- **Procedura** (Aperta, ristretta e negoziale);
- **Criteri di assegnazione** (prezzo economicamente più vantaggioso, massimo ribasso, altro);
- **Settori** (Scuole, Aziende, Sanità, ecc...);
- **Importo a base d'asta.**

➔ **L'OBIETTIVO** di questo lavoro è quello di offrire una panoramica sulle gare, In particolare sui criteri di aggiudicazione

➔ **LE INFORMAZIONI** si riferiscono all'anno 2008 e al I semestre 2009

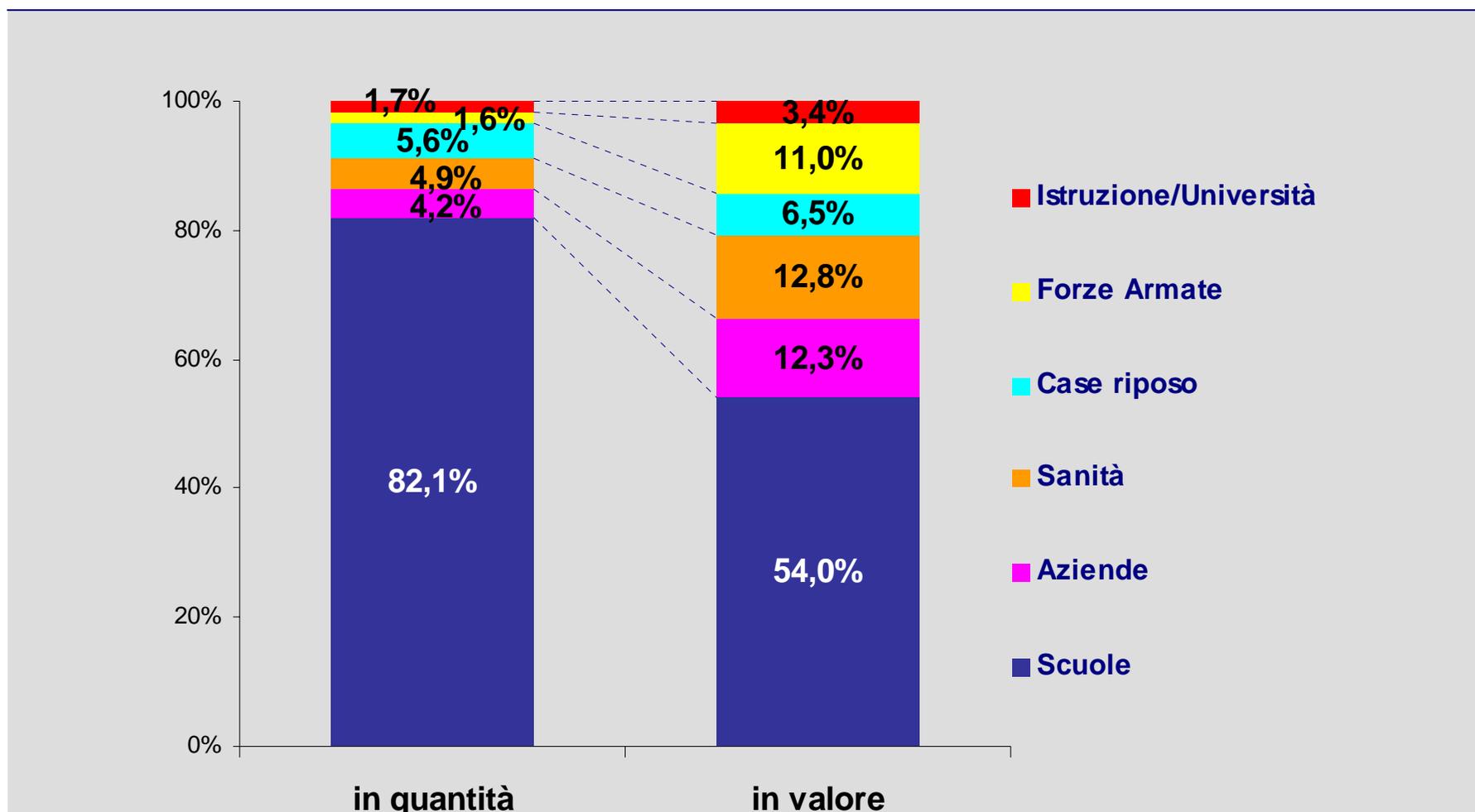
Nel 2008 l'osservatorio ha rilevato **1.271 gare**, per l'82,1% indette nel comparto della ristorazione scolastica.

Aziende e sanità rappresentano circa il 10% del totale gare.

La distribuzione in valore modifica significativamente la scala. Su un valore complessivo pari a **2,2 miliardi di euro**, la ristorazione scolastica pesa per il 54%, sanità e aziende rispettivamente del 12,8% e del 12,3%.

Significativo il valore delle gare indette dalle forze armate (l'11% pari in valore a 244 Mln. di euro)

Distribuzione delle gare d'appalto per il servizio di ristorazione (in quantità e in valore – anno 2008)



Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati EBNT – Osservatorio sulle Gare di Appalto

Nel I semestre 2009 sono state rilevate **427 gare**, per il 73,8% indette nel comparto scuola.

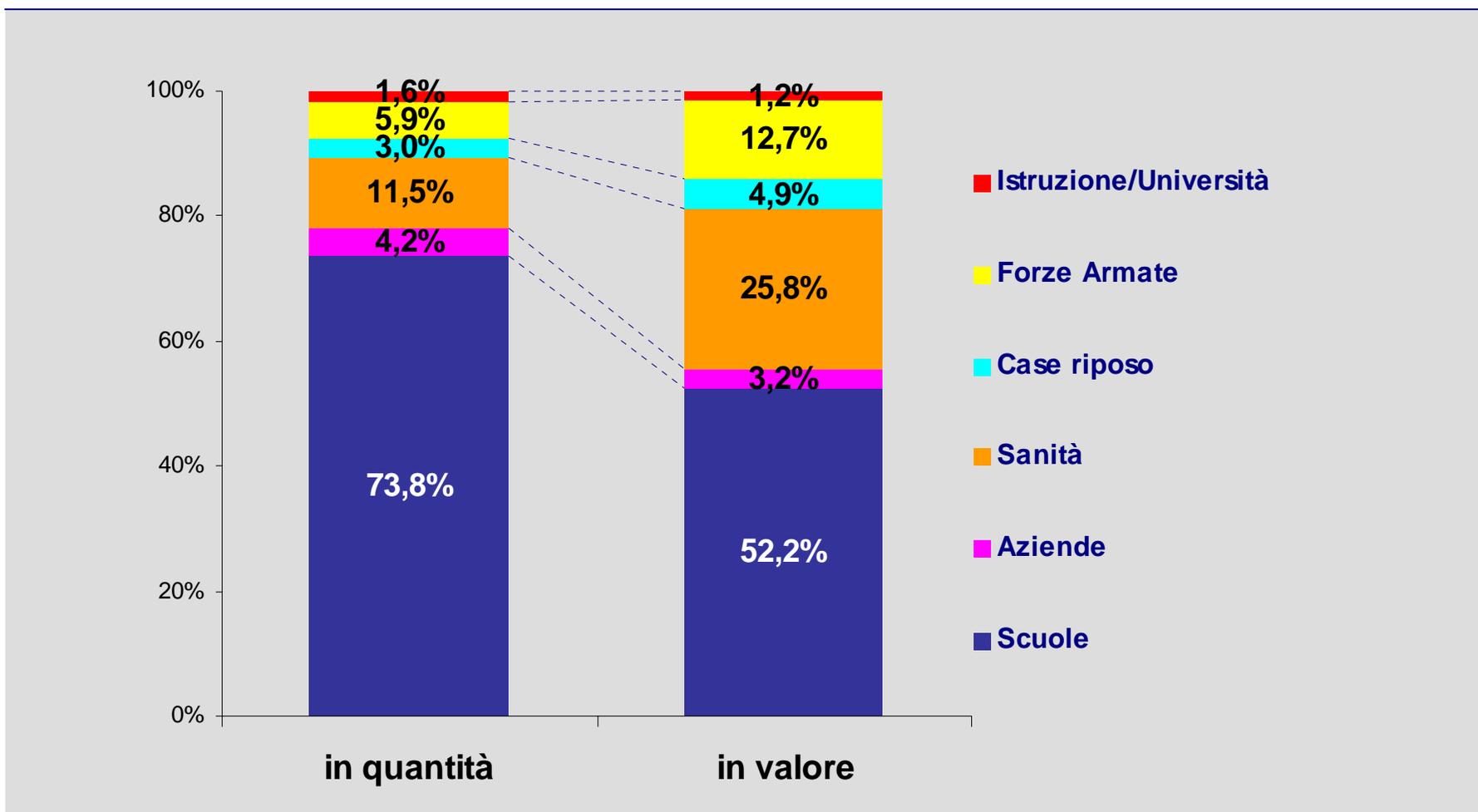
Modesta la quota riferita alla ristorazione aziendale, mentre il comparto sanità si mantiene sui livelli riscontrati nel 2009.

Il valore complessivo del servizio ammonta a **952 milioni di euro**.

Cresce significativamente la quota in valore della **ristorazione sanitaria (25,8%)**, sempre nell'ambito di una distribuzione che vede la prevalenza del comparto **scuola (52,2%** del valore complessivo).

Resta significativo il valore delle gare indette dalle **forze armate (il 12,7% pari in valore a 121 Mln. di euro)**

Distribuzione delle gare d'appalto per il servizio di ristorazione (in quantità e in valore – I semestre 2009)

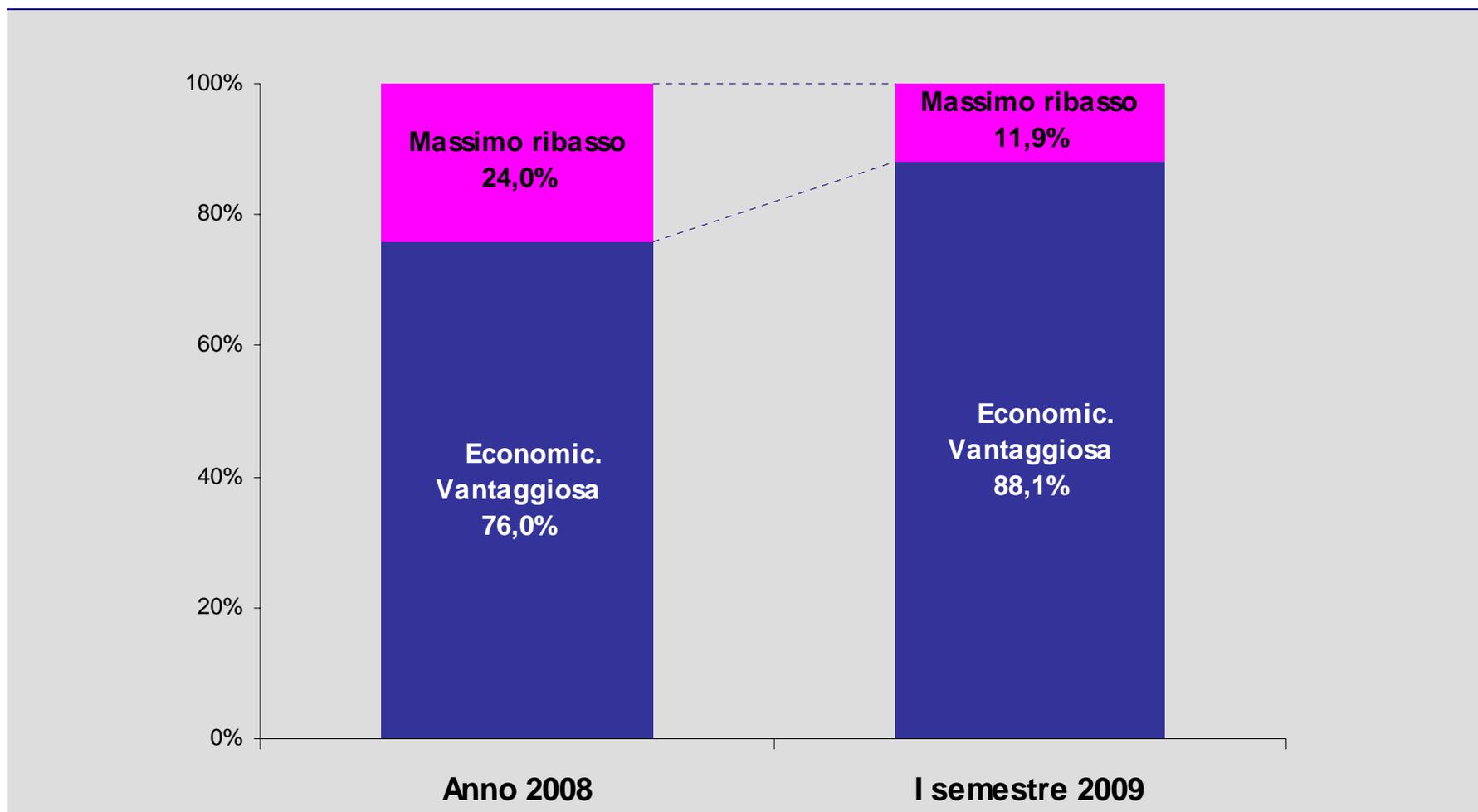


Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati EBNT – Osservatorio sulle Gare di Appalto

➔ Nel 2008 una gara su quattro è stata aggiudicata con il criterio del massimo ribasso. Di queste l'86% ha riguardato la ristorazione scolastica.

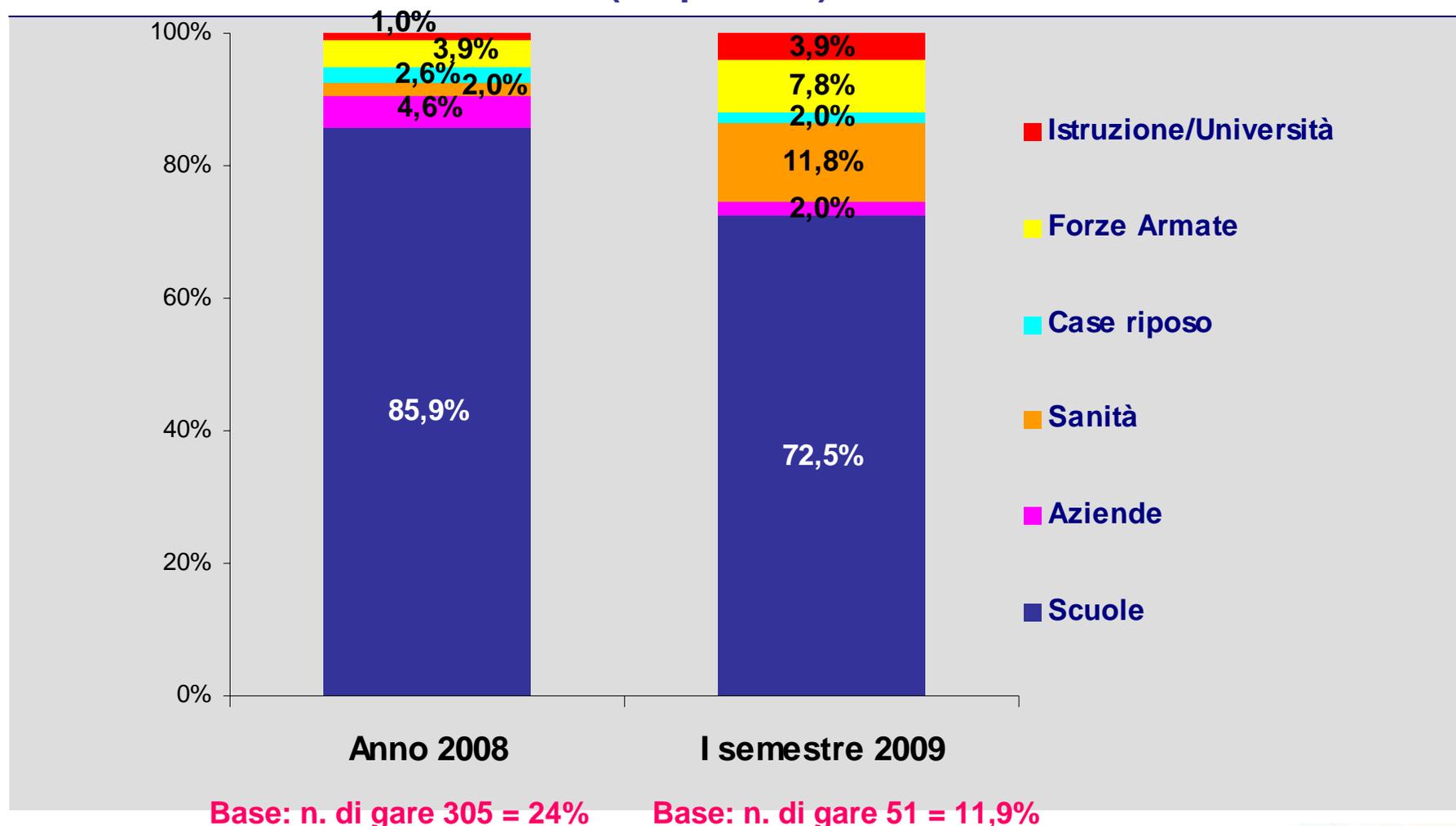
➔ Nel I semestre del 2009 i dati confermano una flessione nel ricorso al massimo ribasso.

Le gare d'appalto per il servizio di ristorazione secondo i criteri di aggiudicazione (in quantità)



Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati EBNT – Osservatorio sulle Gare di Appalto

Distribuzione delle gare d'appalto per il servizio di ristorazione aggiudicate al massimo ribasso per canale (in quantità)

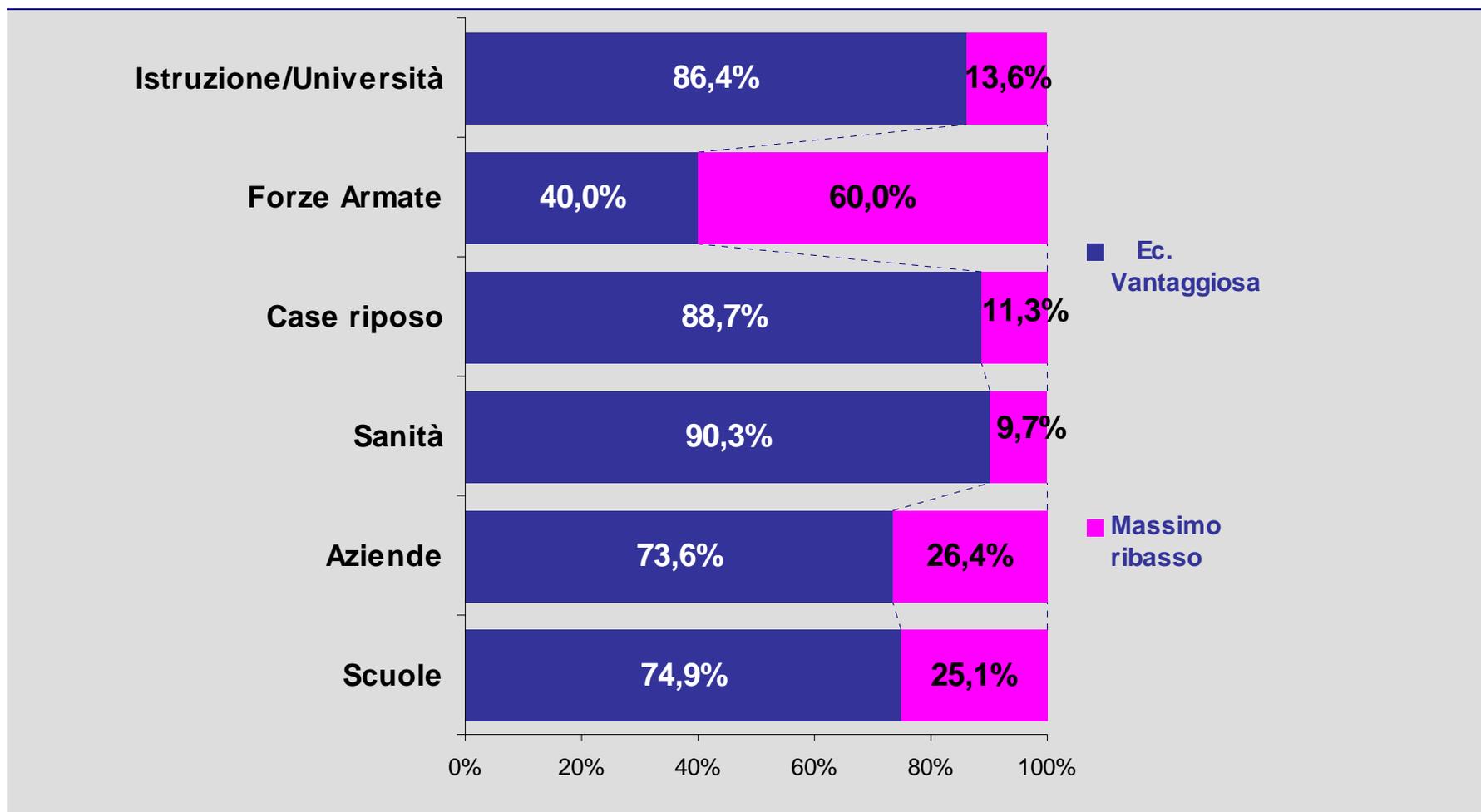


Le gare d'appalto per il servizio di ristorazione aggiudicate al massimo ribasso

Nella distribuzione secondo il criterio di aggiudicazione all'interno di ciascun settore delle gare assegnate massiccio è il ricorso al massimo ribasso nel settore delle **forze armate, (60%)**

I canali scolastico e aziendale seguono, invece, il profilo medio, mentre negli altri canali la quota è residuale

Le gare d'appalto per il servizio di ristorazione secondo i criteri di aggiudicazione (in quantità – anno 2008)



Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati EBNT – Osservatorio sulle Gare di Appalto

L'OSSERVATORIO METTE IN EVIDENZA CHE IN ITALIA LE GARE VENGONO INDETTE PREVALENTEMENTE CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA.

MA NELLA REALTÀ È PROPRIO COSÌ?

Quali sono i criteri qualitativi che le stazioni appaltanti affiancano al requisito del miglior prezzo per aggiudicare la gara?

Si tratta di plus che riguardano i requisiti soggettivi del concorrente, ossia la sua storia professionale e imprenditoriale, o di elementi che si possono acquisire sul mercato al momento e che rimandano sempre al prezzo?

sulla base delle valutazioni fatte su numerose gare aggiudicate all'offerta economicamente più vantaggiosa, i requisiti che le stazioni appaltanti "spacciano" come qualitativi, al contrario, rappresentano sempre una variante del prezzo.

spesso il parametro prezzo risulta essere prevalente per l'attribuzione del punteggio.

I parametri che qualificano le gare indette con l'offerta economicamente più vantaggiosa, anziché basarsi sul *know how* dell'azienda

Riguardano:

investimenti diretti sulle strutture

oppure

caratteristiche dei prodotti serviti che rimandano direttamente al prezzo

(es. prodotti DOP, biologici etc.)

I parametri qualitativi più comuni alle offerte economicamente più vantaggiose



RIFACIMENTO DELLA CUCINA O DEI LOCALI MENSA



ACCETTAZIONE DI PAGAMENTI RITARDATI



IMPLEMENTAZIONE DEL SERVIZIO BAR O VENDING



ECC.

Fonte: EBNT – Osservatorio sulle Gare di Appalto