

CHIARIMENTI

OGGETTO GARA IDI 101: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2024/2025 -2025/2026 DESTINATO AGLI ALUNNI, AL PERSONALE DOCENTE E
NON DOCENTE DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI DI SANTA MARIA CAPUA VETERE

N.	QUESITO	CHIARIMENTO
1	Salve, la presente per chiedere il numero di pasti stimato per singolo plesso scolastico.	<p>In via presuntiva, tenuto conto che si tratta di un dato ricavato dalla media giornaliera dei pasti distribuiti nel corso dell'ultimo anno scolastico, si riporta di seguito l'incidenza in percentuale sul totale dei pasti erogabili, distintamente per ciascuno degli istituti scolastici:</p> <p>I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Achille Grandi 39%</p> <p>I.C. PRINCIPE DI PIEMONTE sede Via Curri; 39%</p> <p>I.C. MAZZOCCHI plesso S. Erasmo sede Via Mascagni (infanzia e secondaria); 14%</p> <p>I.C. MAZZOCCHI plesso S. Andrea sede P.zza Giovanni XXIII (infanzia); 5%</p> <p>I.A.C. UCCELLA sede Via Giotto. 3%</p>
2	Salve, con riferimento alla tabella alle pag. 25, 26, 27 del disciplinare di gara, paragrafo 18.1, relativo ai CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA si nota un disallineamento tra il punteggio massimo ottenibile e le singole voci relative ai punteggi tabellari e ai punteggi discrezionali, si guardino i criteri n. 1-2-3-4. Si richiede di chiarire la modalità di attribuzione del punteggio totale. Inoltre al criterio n. 6, in base alla distribuzione del punteggio tabellare, non è consentito in nessun caso il raggiungimento del massimo punteggio totale. Si richiede di chiarire la modalità di	<p>buongiorno</p> <p>le osservazioni sono pertinenti e pertanto questo ente sta provvedendo a ricaricare il disciplinare di gara con le opportune rettifiche.</p>

	attribuzione del punteggio totale.	
3	Salve, in riferimento al punto 6.3. a del Disciplinare di Gara, si richiede se il requisito fa riferimento ad un unico committente o a più committenti.	si veda il successivo punto 6.4 del disciplinare di gara
4	<p>Preg.mi, 1) in ordine a quanto descritto dal Capitolato Speciale d'appalto all'ART. 15-TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI e precisamente nella parte in cui si legge: "La consegna dei pasti presso ogni refettorio dev'essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e somministrazione non potrà superare i 30 (trenta) minuti" si chiede di precisare se la parola "somministrazione" sia un mero refuso in luogo invece della parola "consegna" e se è corretto interpretare il predetto inciso nel modo che segue: La consegna dei pasti presso ogni refettorio dev'essere eseguita in un arco di tempo compreso tra i 30 (trenta) e i 10 (dieci) minuti prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo. Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e consegna non potrà superare i 30 (trenta) minuti. Se infatti, diversamente, nel tempo indicato venisse calcolato anche il tempo di somministrazione, il trasporto risulterebbe illegittimamente ridotto rispetto ai 30 minuti consentiti. 2) in ordine a quanto stabilito dal Disciplinare di gara A PAG.13 art.6.3 ALTRI REQUISITI, ove si legge in ordine al Centro di Cottura che il concorrente dovrà possederne o assumerne la disponibilità: "Qualora il centro cottura non sia già nella disponibilità dell'O.E., atteso che, ai sensi dell'art. 8 del Capitolato speciale di Appalto l'Impresa potrà in questo caso attestare, in sede di presentazione dell'offerta, l'impegno a dotarsene tempestivamente in caso di aggiudicazione, l'autorizzazione sanitaria dovrà essere prodotta prima della stipula del contratto" si chiede di rettificare il Capitolato Speciale d'Appalto nella parte</p>	<p>Per quanto riguarda il primo quesito è corretto interpretare la parola "somministrazione", presente all'art. 15 del Capitolato Speciale d'Appalto, rubricato "Trasporto e consegna dei pasti", con la parola "consegna", pertanto la frase potrà essere così intesa: "Tali tempistiche non sono cumulabili con la tempistica del trasporto, ovvero il tempo massimo tra trasporto e somministrazione [rectius: consegna] non potrà superare i 30 (trenta) minuti" .</p> <p>Per quanto attiene al secondo quesito, le censure dell'operatore economico non sono fondate. Sul punto, preme evidenziare che, in appalti analoghi, i criteri posti dal Disciplinare di gara sono stati ancora più restrittivi, prevedendo un'attribuzione decisamente maggiore di punti. Prevedendo dei criteri premiali alla vicinanza o meno dei centri cottura rispetto al centro cittadino, non si determina alcuna restrizione alla partecipazione degli operatori economici; a maggior ragione nel caso in cui la stazione appaltante abbia previsto, come in questo caso, una pluralità di sub-criteri gradati, afferenti alla distanza tra i centri cottura e il centro del Comune, finalizzata proprio all'apertura della gara ad un numero più ampio possibile di offerte potendo in tal modo permettere una gradazione delle offerte e garantendo, al contempo, il principio del <i>favor participationis</i>.</p> <p>Per quanto riguarda invece l'affermazione: "<i>Richiedere la disponibilità del centro cottura all'atto di presentazione dell'offerta significherebbe imporre a tutti i concorrenti – in via del tutto irragionevole – di procurarsi anticipatamente, e comunque prima dell'aggiudicazione definitiva, un centro di</i></p>

in cui ne richiede “l’ubicazione specifica” già in sede di presentazione dell’offerta, atteso che l’O.E. potrebbe starne valutando più di uno da allestire, e di rettificare il Disciplinare di gara ove, in sede di attribuzione dei punteggi all’offerta tecnica, conferisce un valore tabellare sbilanciato e estremamente maggiore rispetto agli altri criteri, alla vicinanza di un Centro per il quale è in effetti ammessa la sola dichiarazione di disponibilità a dotarsene tempestivamente. In tal senso si ricorda la Delibera ANAC 19.4.2023, n. 156 secondo cui, la dotazione del centro cottura è un requisito di esecuzione, ossia una condizione per la stipulazione del contratto, sicché sarebbe evidentemente incompatibile con la ratio dei requisiti di esecuzione utilizzare gli stessi quale criterio di valutazione dell’offerta. In altre parole, spiega l’Autorità, è solo in vista della sottoscrizione del contratto e della successiva esecuzione che l’amministrazione matura l’interesse a che il contraente abbia concretamente a disposizione una struttura per assicurare il servizio. Richiedere la disponibilità del centro cottura all’atto di presentazione dell’offerta significherebbe imporre a tutti i concorrenti – in via del tutto irragionevole – di procurarsi anticipatamente, e comunque prima dell’aggiudicazione definitiva, un centro di cottura, ossia addossare in capo a tutti i partecipanti un costo economico ed organizzativo elevato, a fronte dell’incertezza circa l’aggiudicazione, oltre che dell’inizio dell’esecuzione. Pertanto, prima dell’aggiudicazione è da ritenersi sufficiente che vi sia una formale dichiarazione di impegno del concorrente a procurarsi tempestivamente un centro di cottura. Ciò chiarito, se da un lato – spiega ANAC – ritenere la dotazione di un centro di cottura come requisito di partecipazione “avallerebbe un’impostazione ingiustificatamente restrittiva della concorrenza”, dall’altro, l’assegnazione di un punteggio elevato per il possesso di un centro di cottura, rende nei fatti il requisito esecutivo una condizione per la partecipazione alla procedura. Ciò non solo

cottura, ossia addossare in capo a tutti i partecipanti un costo economico ed organizzativo elevato, a fronte dell’incertezza circa l’aggiudicazione, oltre che dell’inizio dell’esecuzione”, va ritenuta anch’essa assolutamente infondata, atteso che, ai sensi dell’art. 8 del Capitolato Speciale di Appalto, “Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà o già nella sua disponibilità, l’Impresa dovrà attestare in sede di presentazione dell’offerta, ai sensi del DPR n.445/00 l’impegno a dotarsene tempestivamente in caso di aggiudicazione, indicandone l’ubicazione. La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta, relativamente al centro cottura costituisce condizione di stipulazione del contratto di appalto” .

Da ciò, quindi, si evince che l’operatore economico ben può avvalersi della possibilità di depositare esclusivamente l’attestazione di impegno, potendo però, allo stesso tempo, indicare la distanza che si impegna a rispettare e, in caso di aggiudicazione, a garantire tra il centro cottura e il centro cittadino. Dunque, su tale attestazione di impegno si fonderà l’attribuzione dei punteggi premiali e le successive verifiche alla veridicità di quanto dichiarato. Perciò, tale impostazione permette la partecipazione ad un numero ampio di operatori economici, i quali non saranno obbligati al preventivo possesso del centro cottura e, pertanto, il possesso o meno di quest’ultimo non rileverà come condizione di accesso alla gara, bensì in sede di stipula del contratto.

Il Capitolato è infatti chiaro nell’affermare che “*La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta, relativamente al centro cottura costituisce condizione di stipulazione del contratto di appalto*” .

	<p>altera sensibilmente la par condicio con gli altri concorrenti, ma vanifica altresì le possibilità di presentazione di una proposta realmente competitiva, nello stesso interesse comparativo dell'amministrazione (TAR Campania, Salerno, Sez. I, 3.3.2023, n. 509 nonché con le precedenti posizioni espresse sul punto dalla stessa Autorità Delibera ANAC, 4.12.2019, n. 1132) E ancora, in merito all'attribuzione in sede di valutazione dell'offerta tecnica di n.17 punti TABELLARI, dunque non cumulabili se non mediante il possesso del requisito specifico massimo richiesto, conferiti ai km di distanza del centro di Cottura dal Centro Città, oltre a violare come già detto il divieto di commistione tra requisiti di partecipazione e di esecuzione, il criterio (TABELLARE) risulta redatto in modo che incida in maniera ponderale maggiore rispetto a tutti gli altri, tanto da determinare uno sbilanciamento del punteggio complessivo (cfr. CdS, VI, 2770/08 e sez. V n. 837/09 nonché C.d.S. n. 5197/2012 del 03/10/2012) . Il criterio così imbastito, oltre ad avere una portata potenzialmente escludente per qualunque Operatore che non posseda la disponibilità di un Centro di Cottura nelle immediate vicinanze; appare altresì, ben più pericolosamente, redatto in modo evidentemente "premiante" l' Operatore che teoricamente soddisfi i parametri tabellari esplicitati dalla Stazione Appaltante. Si chiedono chiarimenti in ordine al primo quesito, la rettifica della documentazione in ordine al secondo.</p>	
5	<p>Preg.mi, si chiede di chiarire cosa si intenda per "certificazioni di qualità rilasciate da Ente terzo accreditato relative alla gestione e progettazione del servizio di ristorazione per ogni tipologia di regime dietetico alternativo e personalizzato" prevista al punto 6.3 lett. f) del Disciplinare di gara.</p>	<p>si tratta di certificazioni di qualità afferenti alla gestione e progettazione del servizio di ristorazione, intesa come progettazione dei menù, che tenga conto delle esigenze culturali e nutrizionali nonché valorizzi le proposte dietetiche dedicate alle diverse collettività, al fine di evitare sprechi, valorizzare i prodotti alimentari impiegati e favorire la trasparenza dell'offerta nei confronti del consumatore. In modo specifico il riferimento è compiuto con riguardo, ad esempio, alla certificazione UNI 11584.</p>
6	<p><u>Spett. Stazione appaltante, siamo a</u></p>	<p>si riporta nuovamente il contenuto dell 'art. 8</p>

	<p><u>richiedere se, in fase di offerta, sia sufficiente, ai fini dell'</u> attestazione del possesso del requisito della piena disponibilità di un idoneo centro cottura, l'allegazione di una lettera di intenti, con cui il soggetto proprietario del centro cottura ad indicarsi confermi l'interesse e la volontà, in caso di aggiudicazione del servizio, di concedere in locazione nelle forme di legge detta struttura all'impresa affidataria e se il requisito 6.3.a deve essere riferito ad un solo cliente o più clienti (quindi cumulativo). Cordiali saluti.</p>	<p>del Capitolato Speciale di Appalto: <i>“Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà o già nella sua disponibilità, <u>l’Impresa dovrà attestare in sede di presentazione dell’offerta, ai sensi del DPR n.445/00 l’impegno a dotarsene tempestivamente in caso di aggiudicazione, indicandone l’ubicazione. La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta, relativamente al centro cottura costituisce condizione di stipulazione del contratto di appalto”</u></i>.</p> <p>Pertanto l'attestazione deve essere prodotta dall'operatore economico</p> <p>per il requisito 6.3 si veda chiarimenti quesiti precedenti</p>