



## COMUNE DI BARLETTA

*Città della disfida*

*Medaglia d'oro al valor militare ed al merito civile*

**Oggetto:** CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'APPALTO PER LA DURATA DI CINQUE ANNI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA (REFEZIONE SCOLASTICA E MENSA ANZIANI) DEL COMUNE DI BARLETTA "A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE" SVOLTO IN "CONDIZIONI DI LAVORO DIGNITOSE LUNGO L'INTERA CATENA DI FORNITURA". QUINQUENNIO - 2022/2027 CIG - 89593376C7 - RICHIESTA CHIARIMENTI.

**Alcuni operatori economici interessati a partecipare alla procedura di gara di cui all'oggetto hanno formulato i seguenti quesiti, di cui si riportano le rispettive risposte elaborate da questa stazione appaltante:**

**Quesito n. 1 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*In merito al personale attualmente impiegato da assorbire come da art.41 a pag.65 del capitolato, si chiede di riportare l'elenco del monte ore settimanale di ogni singolo dipendente e la rispettiva qualifica. Sempre in merito al personale riportato al punto a) pag.65 del capitolato si vuole evidenziare come le unità indicate siano 56 e non 58, così come le ore settimanali sempre riportate al punto a) pag.65 del capitolato sono 697 e non 361. Pertanto, si chiede di conoscere anche il corretto numero totale del personale e le ore settimanali.*

Si riporta tabella con il numero del personale e le ore:

Personale Ristorazione collettiva	Livello retributivo CCNL	N. unità	Ore settimanali	Totale settimane	Totale ore
direttore	4	1	40	31	1240
vice direttore	4	1	40	31	1240
dietista	4	1	15	31	465
cuoco	3	2	40	31	2480
cuoco	4	1	40	31	1240
secondo cuoco	1	1	25	31	775
addetto servizi mensa c/o scuole	6	26	8	31	6448
addetto servizio mensa c/o scuola	6	1	15	31	465
addetto mensa c/o scuola	6S	8	8	31	1984
addetto servizio mensa c/o centro cottura	6S	6	15	31	2790
autista	5	3	15	31	1395
autista	5	1	20	31	620
autista	5	2	15	31	930
AUTISTA ANZIANI MENSA	5	1	15	52	780

ADDETTO MENSA ANZIALI	65	1	15	52	780
DIETISTA ANZIANI	4	1	10	52	520
CUOCO anziani	4	1	25	52	1300
<b>somma costi personale</b>		<b>58</b>			<b>25452</b>

**Quesito n. 2 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*Sempre a pag.65 del capitolato è riportato l'elenco dei plessi oggetto dell'appalto. Si chiede di conoscere l'indirizzo esatto di ciascun plesso di gara come da elenco.*

Si riporta l'elenco dei plessi oggetto dell'appalto con i relativi indirizzi:

<b>RISTORAZIONE COLLETTIVA PLESSI COMUNE DI BARLETTA</b>	<b>INDIRIZZO</b>
3° C.D. "N. FRAGGIANNI" Plesso di Via Vitrani	Via Vitrani n. 1-2
I.C. "G. MODUGNO-MORO" Plesso "M. Montessori"	Via Dimiccoli n.252
I.C. "G. MODUGNO-MORO" P.zza Plebiscito	Via Mura del Carmine n. 19
I.C. "D'AZEGLIO – DE NITTIS" - via XXIV Maggio	Via XXIV Maggio n. 1
7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Pini"	Via Dei Pini n. 1
7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Pirandello"	Via Pirandello n. 22
7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Primavera"	Via Largo Primavera
I.C. "G. MODUGNO-MORO" Infanzia Via Ofanto 4	Via Ofanto n. 4
I.C. "G. MODUGNO-MORO" Primaria Via Ofanto 1	Via Ofanto n. 1
I.C. "MUSTI- DIMICCOLI" Plesso "E.De Nicola"	Via della Repubblica ( ex via Einaudi)
I.C. "MUSTI- DIMICCOLI" Plesso "G.Rodari"	Via della Repubblica
I.C. "MUSTI DIMICCOLI" Primaria via Palestro	Via Palestro n. 84
6° C.D. " R. GIRONDI" Plesso "Collodi"	Via Manzoni n. 28
6° C.D. " R. GIRONDI" Plesso "P.R. Di Bari"	Via Padre Raffaele di Bari n. 1
7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Botticelli"	Via Botticelli n. 2
I.C. "PIETRO MENNEA" Plesso "C.M. Giulini"	Via Donizetti n. 2
I.C. "PIETRO MENNEA" Primaria Plesso "G.Rodari"	Via Donizetti n.2
CENTRO POLIVALENTE ANZIANI	Via R. Margherita n.126

**Quesito n. 3 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*Relativamente all'elenco del personale attualmente impiegato come riportato a pag.65 del capitolato di gara, si chiede l'esatta ripartizione delle 58 unità totali, suddivise per ciascun plesso posto in Gara.*

Il personale opera presso il centro cottura tranne gli operatori che ricoprono il ruolo di addetto mensa presso la scuola e di autista

**Quesito n. 4 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*2. Si chiede se attualmente presso il Comune di Barletta è in vigore la raccolta differenziata e se la tassa sui rifiuti è a carico del Comune. In caso contrario se a carico della Ditta Aggiudicataria di conoscere l'importo annuo relativo al pagamento della tassa.*

La tassa è a carico della ditta aggiudicataria e il Comune di Barletta ha un servizio di raccolta differenziata, l'art.20 del csa riporta elenco degli "oneri diversi inerenti il servizio".

**Quesito n. 5 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

3. In funzione dei sopralluoghi obbligatori, si chiede la planimetria in formato pdf dei locali del centro cottura e dei refettori di ciascun plesso posto in gara con i relativi mq'

Si richiede come obbligatorio solo il sopralluogo del centro cottura, per i refettori scolastici la ditta potrà contattare i plessi interessati.

**Quesito n. 6 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

4. Si chiede se i costi delle utenze (acqua, luce, gas,) del centro cottura di Via Donizetti, (presso L.S. Pietro Mennea) sono a carico del comune. Se a carico della Ditta di conoscere i costi annuali delle stesse.

*I costi delle utenze sono a carico della ditta aggiudicataria.*

**Quesito n. 7 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

5. Si chiede di conoscere l'elenco di tutte le attrezzature a norma, fisse e mobili, presenti all'interno del centro cottura sito in Via Donizetti (presso L.S. Pietro Mennea) di proprietà del comune e l'elenco delle eventuali attrezzature presenti in cucina di proprietà della Ditta che gestisce attualmente il servizio.

Si riporta l'elenco richiesto:

N	Elenco attrezzature	Inventario	Inseriti da Dussmann	Inseriti amm. zion e Comunale	Attrezzature dismesse e sostituite
1	Scaffali 4 ripiani lisci acciaio dim. 1510x570x180h	1,2,3,4			
2	Bilico automatico portata Kg. 150 dim. 600x830x1739h	5			
3	Lavaverdure a vasca ribaltabile 340 lt 12/50 kg per ciclo dim. 1250x950x930h	6			Dismissa
4	Centrifuga verdure capacità 9/4 giri/min. 700 dim. 600x700x850h	no			Dismissa
5	Pelapatate cap. 15 kg. Dim.	7-8	1		nr. 2 Pelapatate dismesse e inserita una da 25 kg da Dussmann da inventariare
6	Tavoli da lavoro in acciaio dim. 1800x700x850h, dim. 1600x700x850h, dim. 1200x700x850h	9-10			
7	Tavolo da lavoro armadiato con alzatine h=100 cm. 1400x700x850h	11			
8	Tavolo preparazione verdure con vasca dim. 1800x700x850h	12			
9	Tavolo preparazione carni dim. 1800x700x850h	13			
10	Carrello vasca grigliata per verdure dim. 1800x700x850h	14			

11	Cutter cap.3,5 lt dim. 250x400x300h	15	1	Sostituito da Dusmmann (Cutter da tavolo R% plus) da inventariare
12	Lavatoio a una vasca con goc- ciolatoio dx dim. 1400x700x850h	16-17	1	Lavello per pentole ad una vasca, ripiano 140 mm completo di griglia e doccia da inventariare
13	Bilancia da tavolo kg. 1,5 dim. 300x430x730h	18-25-26		
14	Affettatrice a lama verticale diametro lama 330 dim. 840x690x640h ed a gravità diametro lama 330 dim. 690x5400x480h	19-20	1	Affettatrice a lama incli- nata 350 mm sostituita da Dusmann da inven- tariare
15	Lavamani - sanitizzatori coltel- li dim. 700x500x850h	21		Non funzionante
16	Motoriduttore da banco at- tacco grattugia e tritacarne dim. 380x260x410h	22	1	Sostituita da Dusmann con tritacarne inox 300 kg/H3F da inventariare
17	Lavautensili elettrica dim. 1400x780x1750h	23		
18	Vasca per ammollo - lavaggio dim. 1400x780x1750h	24		
19	Scaffale n. 4 ripiani grigliati dim. 1400x500x1800h e scaf- fale con 4 ripiani grigliati in alluminio dim. 1150x400x1600	27,28,29,30,31,32		
20	Pentola cilindrica 150 lt. A gas dim. 800x930x850h	33,34		1 dismessa, inserita da Dusmann pentola a gas riscaldamento indiretto 140 lt compreso di pie- dini a terra
21	Cucina 4 fuochi valvolati a pa- vimento su forno dim. 800x930x850h	35	1	Dismessa sostituita da Dusmann con cucina a gas 4 fuochi completa di base neutra da 400 mm x diete speciali da inven- tariare
22	Brasiera ribaltabile a gas cap. 80 lt. Dim. 800x930x850h	36,37		2 dismesse, inserita da Dusmann brasiera a gas a a ribaltamento manua- le 120x92x75 con piedini 30 kw
23	Friggitrice a gas a 2 vasche cap. 23+23 lt. Dim. 800x930x850h	40		Dismessa
24	Forno a convezione forzata a gas 10 griglie GN 1/1 dim. 1200x1115x950h	41	1	

25	Forno convezione vapore 10 griglie GN 1/1 a gas	42			
26	Cuoci pasta automatica acceso ribaltabile cap. 150 lt. Dim. 800x900x900h	38,39	1		1 dismessa, sostituita da Dussmann con cuoci pasta 2 vasche 40+40 lt 92x75 completo da piedini per installazione a terra + 4 cestelli + 2 coperchi
27	Termosaldatrice automatica per vassoi dim. 2000x1300x1600h	43,44,45			1 non funzionante da smaltire
28	Armadietto a doppio scomparto per spogliatoio dim. 700x400x1800h	Dal 46 al 59			
29	Celle frigorifere: n. 3 da -2+5° e n.1 da -15-22°c	60,61,62,63			
30	Frigorifero armadio	64			
31	Carrelli per cibi caldi a 3 vasche	65,66			
32	Abbattitore rapido per GN 1/1 -28 KG	67			
33	Casse termiche per il trasporto secondi e contorni freddi thermocup	68,69,70,71,72,73,74			smaltite
34	Cassette bianche con coperchio	75,76,77,78,79,80,81,82,83,84,85,86,87,88,89,90,91,92,93,94			
35	Termosigillatrice manuale				1 dismessa
36	Contenitore olii esausti	95			dismesso
37	Pelapatate manuale				non inventariabile per le sue dimensioni
38	Frullatore a immersione	96			2 non inventariati poiché non funzionanti
39	Carrelli di servizio doppio ripiano in acciaio inox			23	Da inventariare
40	Pedane in teflon				più 3; non inventariabili ; varie misure
41	Bidoni per rifiuti	101, 102, 103, 104, 105, 106, 108			
42	Calorfood +n.6 carrelli			10	Funzionanti nr. 111 in data 25/10/2021, da smaltire nr. 19
43	Impianto derattizzazione elettromagnetico				dismesso
44	Armadietto multiuso	109			

45	Set coltelli + (12 coltelli 4 paia di forbici)				7 coltelli e 1 forbice; mancano 3 forbici e 5 coltelli
46	Utensili, mestolame ed accessori inox				non inventariabili
47	Contenitori in acciaio inox - gastronorm				non inventariabili; -13
48	Tritarifiuti	110			
49	Sistema di allarme centro cottura	111			non funzionante
50	Lavamani a muro	112			
51	Condizionatori	ok			1 dismesso non funzionante, sostituito con nuovo da Dussmann
52	Aspira insetti ecologico da soffitto	ok			non inventariato
53	Confezionatrici semiautomatiche	113			1 dismessa
54	Compressori	114, 115	1		dismessi e sostituiti con 1 nuovo da Dussmann
55	Aspira insetti volanti	116			dismesso non funzionante
56	Termometri digitali	ok			non inventariabili
57	Siberini				non inventariabili
58	Hamburgatrice manuale diam. 130 mm in alluminio	117			non inventariabile
59	Bilancia elettronica portata 6 kg	ok			non inventariata
60	Bilancia elettronica portata 15 kg	ok			non inventariata
61	Metaldetector per ricerca metalli nelle merci in accettazione	118			
62	Pentola in acciaio inox da 10 lt, da 15 lt e da 20 lt	ok			non inventariabili
63	Pedana in acciaio inox	ok			non inventariabili
64	Cucchiaio mestolo teflon	ok			non inventariabili
65	Frigo con capacità da 140 lt altezza 85 cm	119			
66	Computer -monitor-tastiera-mouse	120			non presente, attualmente di proprietà Dussmann
67	Carrello trasporto rifiuti				non inventariabile per le sue dimensioni
68	Sterilizzatore coltelli		2		Inseriti da Dussman da inventariare
69	Set taglieri colorati		1		Sostituiti da Dussmann da inventariare
70	Elemento neutro top con		1		Inserito da Dussmann da

	frontale chiuso da 800 mm			inventariare
71	Kit pentole diete speciali		1	Inserito da Dussmann da inventariare
72	Fornetto elettrico per diete speciali		1	Inserito da Dussmann da inventariare
73	Piastra a induzione per diete speciali		1	Inserito da Dussmann da inventariare
74	Tavolo con piano e alzatina per diete speciali		1	Inserito da Dussmann da inventariare

**Quesito n. 8 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

6. Si chiede di conoscere l'elenco ed il quantitativo di tutte le attrezzature, fisse e mobili, utilizzate per la veicolazione e distribuzione dei pasti (contenitori termici e/o isotermici, carrelli, ecc.) dei pasti.

Come da Elenco quesito n.7

**Quesito n. 9 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

7. Si chiede di conoscere il numero dei pasti di ciascun plesso come da elenco riportato a pag.65 del capitolato, con la ripartizione dei pasti in base ai turni, suddivisi tra infanzia ed elementare.

Si riporta, a titolo esemplificativo n.pasti diviso per plessi relativo al mese di novembre 2021

N	plessi scolastici	totale pasti refezione scolastica di novembre 2021
1	a 3° C.D. "N. FRAGGIANNI" Plesso di Via Vitrani	1141
2	a 5° C.D. "G. MODUGNO" Plesso "M. Montessori"	980
3	a 5° C.D. "G. MODUGNO" "P.zza Plebiscito 1" Via Car.	899
4	a I.C. "D'AZEGLIO - DE NITTIS" - via XXIV Maggio	1653
5	b 7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Pini"	1399
6	b 7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Pirandello"	624
7	b 7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Primavera"	1969
8	c 5° C.D. "G. MODUGNO" Infanzia Via Ofanto 4	1270
9	c 5° C.D. "G. MODUGNO" Primaria Via Ofanto 1	602
10	c I.C. "MUSTI DIMICCOLI" Plesso "E.De Nicola"	1080
11	c I.C. "MUSTI DIMICCOLI" Plesso "G.Rodari"	458
12	c I.C. "MUSTI DIMICCOLI" Primaria via Palesto	229
13	d 6° C.D. " R. GIRONDI" Plesso "Collodi"	995
14	d 6° C.D. " R. GIRONDI" Plesso "P.R. DiBari"	1825
15	d 7° C.D. "GIOVANNI PAOLO II" Plesso "Botticelli"	629
16	e I.C. "PIETRO MENNEA" Plesso "C.M. Giulini"	3597
17	e I.C. "PIETRO MENNEA" Primaria Plesso "G.Rodari"	694
	TOTALI	20044

**Quesito n. 10 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

8. Si chiede di meglio specificare la tipologia di contenitori da utilizzare per il trasporto dei pasti caldi dal centro cottura ai plessi esterni contenenti all'interno i pasti in gastronomia d'acciaio, ovvero, se gli stessi contenitori devono essere termici o isotermici, a differenza dei pasti freddi dove

si specifica nella documentazione di gara, chiaramente l'utilizzo di contenitori isotermitici con piastre refrigeranti.

Come da capitolato di gara

**Quesito n.11 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

9. Per i pasti destinati alle diete in monoporzione si chiede se i piatti monoporzione devono essere biodegradabili e termosigillati con pellicola biodegradabile.

Si

**Quesito n. 12 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

10. Di conoscere gli orari di distribuzione dei pasti nei plessi.

E' possibile chiedere direttamente agli Istituti scolastici interessati

**Quesito n. 13 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

11. Se è prevista la fornitura di acqua in PET da%lt. per ciascun bambino durante la distribuzione dei pasti.

Come da capitolato di gara

**Quesito n. 14 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

12. Si chiede di meglio specificare la tipologia di utenza dell'appalto, se corretto quanto di seguito riportato, ovvero, se la fornitura di pasti d'appalto riguarda la refezione scolastica (solo pranzo - Lunedì - venerdì) e la sola fornitura (solo pranzo - Lunedì -sabato) per i 12 ospiti del centro polivalente/mensa anziani.

Come da capitolato di gara

**Quesito n. 15 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*I- PAREGGIO DI BILANCIO E QUOZIENTE DI DISPONIBILITÀ Con riferimento al requisito di pareggio di bilancio per gli esercizi finanziari 2018-2019-2020, si evidenzia sin da subito che il predetto requisito è univocamente ritenuto illegittimo dal giudice amministrativo, in quanto impone oneri eccessivi e ingiustificatamente restrittivi della concorrenza. Invero è stato a più riprese stabilito dalla giurisprudenza (ex multis: TAR Sicilia, Sez. II, 2 dicembre 2020, n. 2712 che "Risulta irragionevole, oltre che in contrasto con i principi di massima partecipazione alla gara, la clausola che prevede tra i requisiti di capacità economica e finanziaria, il possesso del pareggio di bilancio negli ultimi tre esercizi (2016- 2017-2018) atteso, come in maniera condivisibile dedotto dalla difesa della ricorrente, il pareggio di bilancio di per sé, non può automaticamente esprimere un giudizio negativo sulla solidità patrimoniale e finanziaria di un'impresa.". La previsione di un simile requisito pertanto è illegittima, poiché impedisce a priori la partecipazione a imprese che nonostante abbiano registrato nei bilanci degli ultimi tre anni limitate perdite dispongono, in ragione dell'elevato patrimonio netto, di ingenti riserve idonee non solo a ripianarle ma anche a dimostrare la solidità patrimoniale della società. Infatti, di deve tener conto anche dell'attuale scenario economico sociale sul quale ha inciso e incide la pandemia e, anche per questo l'ANAC con il comunicato del Presidente del 13 aprile 2021 "Impatto dell'emergenza sanitaria da Covid-19 sui requisiti di partecipazione alle procedure di affidamento", ha suggerito alle amministrazioni «per i servizi che sono stati interessati in modo significativo dalle misure di prevenzione e contenimento dell'emergenza sanitaria in corso, di valutare attentamente la necessità di richiedere la dimostrazione dei requisiti di capacità economica e finanziaria riferiti agli anni 2020 e 2021. Anche il quoziente di disponibilità essendo collegato con il requisito di cui sopra risulta essenzialmente e sproporzionato in ragione delle superiori considerazioni. Su punto, si evidenzia che la formulazione del predetto requisito nei termini di cui sopra non trova alcun riscontro nel nuovo bando tipo pubblicato dall'ANAC - "Bando tipo numero 1 del 24 novembre 2021 - Schema*



di disciplinare di gara *Procedura aperta telematica per l'affidamento di contratti pubblici di servizi e forniture nei settori ordinari sopra soglia comunitaria con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo*". Anche per questo motivo la *lex specialis* di gara deve essere "ritirato" in autotutela e nel rispetto del principio della corretta esecuzione dell'azione amministrativa, rettificato e/o riformulato e ripubblicato.

Considerato l'impatto dell'emergenza sanitaria da Covid-19, potrà essere preso come riferimento anche il fatturato relativo agli anni 2017-2018-2019;

**Quesito n. 16 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*II- IL REQUISITO RIFERITO AL CENTRO DI COTTURA, CLAUSOLA TERRITORIALE ILLEGITTIMA. VIOLAZIONE E FALSA APPLICAZIONE DEGLI ARTT. 30, 60, 70 E 95 DEL D.LGS. N. 50/2016 E 51 DEL DL 77 DEL 2021. ILLEGITTIMITÀ DELLA LEX SPECIALIS IN RELAZIONE AL REQUISITO DI ESECUZIONE. SVIAMENTO DI POTERE. VIOLAZIONE DEL PRINCIPIO DI NON DISCRIMINAZIONE E PARITÀ DI TRATTAMENTO. Il requisito di cui all'art. 1.4. lett. d) del CSA, è illegittimo di fatto configurando un inammissibile elemento restrittivo della partecipazione e limitativo della concorrenza. La predetta clausola è viziata dalla violazione sia del principio di non discriminazione, sia del principio di parità di trattamento richiamati dall'art. 2 del Codice dei contratti pubblici e, altresì, dei principi cardine del Trattato CE e delle Direttive appalti (cfr., ex multis, Corte di Giustizia, sent. 13.7.1993 n. C-330/91 ove si è affermato che "il principio della parità di trattamento vieta non solo le discriminazioni palesi in base alla cittadinanza, o in base alla sede per quanto riguarda le società, ma altresì qualsiasi discriminazione dissimulata che, pur fondandosi su altri criteri di distinzione, pervenga in effetti al medesimo risultato"), producendo un illegittimo vantaggio competitivo agli operatori economici già operanti sul territorio di riferimento e determinando, a causa della richiesta capacità organizzativa aggiuntiva per l'impresa, un elemento di distorsione dei costi del partecipante alla procedura di gara. E' pacifico l'orientamento (cfr., fra le tante, Consiglio di Stato, sez. III, 25.11.2016, n. 4991) che considera illegittimo un adempimento previsto dalla *lex specialis* di gara e non rispettoso dei principi di semplificazione e non aggravamento del procedimento di cui all'art. 18 della legge n. 241 del 1990 e del principio di ragionevolezza e proporzionalità che devono guidare, nell'ottica del favor participationis, le scelte dell'Amministrazione per evitare eccessivi formalismi ed indebite restrizioni della concorrenza fra le imprese. Mette conto sottolineare che (cfr. Consiglio di Stato, Sez. IV, sentenza 22 maggio 2013 n.964) "... il principio di proporzionalità, di derivazione europea, impone all'amministrazione di adottare un provvedimento non eccedente quanto è opportuno e necessario per conseguire lo scopo prefissato. Alla luce di tale principio, nel caso in cui l'azione amministrativa coinvolga interessi diversi, è doverosa un'adeguata ponderazione delle contrapposte esigenze, al fine di trovare la soluzione che comporti il minor sacrificio possibile: in questo senso, il principio in esame rileva quale elemento sintomatico della correttezza dell'esercizio del potere discrezionale in relazione all'effettivo bilanciamento degli interessi. Date tali premesse, la proporzionalità non deve essere considerata come un canone rigido ed immodificabile, ma si configura quale regola che implica la flessibilità dell'azione amministrativa ed, in ultima analisi, la rispondenza della stessa alla razionalità ed alla legalità. In definitiva, il principio di proporzionalità va inteso "nella sua accezione etimologica e dunque da riferire al senso di equità e di giustizia, che deve sempre caratterizzare la soluzione del caso concreto, non solo in sede amministrativa, ma anche in sede giurisdizionale" (cfr. Cons. Stato, sez. V, 21 gennaio 2015 n. 284). Parallelamente, la ragionevolezza costituisce un criterio al cui interno convergono altri principi generali dell'azione amministrativa (imparzialità, uguaglianza, buon andamento): l'amministrazione, in forza di tale principio, deve rispettare una direttiva di razionalità operativa al fine di evitare decisioni arbitrarie od irrazionali. In virtù di tale principio si deve affermare che l'amministrazione, nell'esercizio del proprio potere, non può applicare meccanicamente le norme, ma deve necessariamente eseguirle in coerenza con i parametri della logicità, proporzionalità ed adeguatezza. Ne consegue che la discrezionalità di cui gode la stazione appaltante in ordine all'introduzione di criteri di attribuzione del punteggio o requisiti lato sensu, e di quelli di esecuzione in particolare, ed alle modalità di partecipazione*

alla gara, può - e deve - essere sindacata in sede di legittimità ove sia manifestamente irragionevole, arbitraria, irrazionale, sproporzionata, illogica e contraddittoria con la precisazione che il giudice - anche mediante il ricorso al sindacato estrinseco - può comunque valutare se la richiesta di un certo requisito, o dei tempi concessi dalla p.A. per conseguirlo, sia correlata al concreto interesse perseguito dall'Amministrazione nella selezione del miglior contraente, e sia comunque esigibile nei modi e nei termini fissati dalla disciplina di gara in base al principio del "id quod plerumque accidit". Ed infatti l'interesse pubblico alla tutela della concorrenza va perseguito in stretta adesione con il principio europeo di proporzionalità, che, come già anticipato, richiede non soltanto la dimostrazione dell'idoneità della misura a raggiungere lo scopo perseguito, ma anche la dimostrazione della sua adeguatezza, nel duplice senso della corrispondenza alla situazione presa in considerazione e della non eccedenza rispetto ad essa, in modo che la stessa risulti corrispondente a quanto è strettamente necessario per raggiungere lo scopo. Né può essere validamente sostenuto che l'ubicazione del centro cottura nella disponibilità dell'operatorie economico entro 20 minuti sia ragionevole poiché, sostanzialmente il centro dovrebbe essere ubicato nel territorio comunale e una tale clausola sarebbe illegittima e sproporzionata.

Il centro cottura indicato negli atti di gara è quello comunale sito in via Donizetti a Barletta, la ditta può indicare un diverso centro di cottura, di cui deve possedere la disponibilità al momento dell'attivazione del servizio.

**Quesito n. 17 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*III – CRITERI CAM A CUI SOGGIACE LA DISCIPLINA DI GARA NON APPLICABILI. All'ART. 11 – ADOZIONE DEI CRITERI E DEI PRINCIPI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA ED AMBIENTALE E DEGLI STANDARD SOCIALI MINIMI. OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA. REQUISITI DEI PRODOTTI ESOTICI. COMMERCIO EQUO E SOLIDALE, è stabilito che "Il presente capitolato in ossequio all'art.34, del Codice dei contratti pubblici recepisce in toto ed applica nel contenuto tecnico prestazionale, negoziale e del procedimento di gara, i principi della sostenibilità energetica ed ambientale contenuti nel D.M. 25/7/2011 concernente i criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, sia nelle specifiche tecniche di base sia nelle specifiche tecniche premianti (cfr. § 5.3.e § 5.4 del D.M. citato e nelle altre fonti normative ivi citate)". Ebbene i criteri ambientali minimi da applicare alla procedura di gara in oggetto non sono quelli previsti dal D.M. 10 marzo 2020 (Il Decreto sui nuovi CAM del 10/03/2020 è entrato, infatti, in vigore in data 4.8.2020 abrogando il precedente D. M. DEL 25/7/2011). Infatti, sembra - anche con espresso riferimento alla formulazione dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica - la Stazione appaltante non abbia seguito l'iter logico e linnee guida rinvenibili nella predetta normativa, o, in ogni caso, non abbia fornito elementi sufficienti per la verifica di quanto determinato, sussistono i presupposti per mettere in discussione la valutazione tecnica effettuata nella formulazione dei predetti criteri (si veda sul punto DELIBERA ANAC N. 753 del 17 novembre 2021). Inoltre, sul punto, sempre l'ANAC, con DELIBERA N. 786 1° dicembre 2021, ha stabilito che "In una procedura di affidamento del servizio di ristorazione scolastica, l'obbligatorietà dei CAM per la stazione appaltante è espressamente stabilita dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016, sia in relazione al rispetto delle specifiche tecniche e/o clausole contrattuali sia in relazione alla previsione di almeno uno dei criteri premiali (ai sensi del vigente D.M. n. 65 del 10 marzo 2020). Ciò comporta che deve essere coerente con i CAM sia la documentazione di gara sia gli obblighi informativi a carico della stazione appaltante, al fine di consentire un effettivo confronto concorrenziale e la presentazione di offerte complete ed adeguate (nell'interesse non solo degli operatori economici, ma anche della stessa Amministrazione). Nel caso in cui un'Amministrazione abbia impostato la gara in base ai CAM previsti da un decreto non più vigente, non è sufficiente procedere alla sola rettifica del*

*richiamo normativo effettuato nella documentazione di gara, in quanto questa può avere ad oggetto meri errori materiali (riconoscibili), in cui è incorsa l'Amministrazione ovvero semplici irregolarità che non incidono sul contenuto finale di un provvedimento; in tale ipotesi, è, invece, necessario che la stazione appaltante svolga un'istruttoria al fine di accertare la conformità della legge di gara con i nuovi CAM". Anche per questo motivo, pertanto si rende necessario la ripubblicazione degli atti di gara dopo aver fatto la necessaria istruttoria tecnica ed economica in relazione ai CAM in vigore.*

Si conferma la conformità della documentazione di gara con i criteri minimi ambientali previsti dalla normativa vigente, chiarendo che solo per mero errore materiale si è fatto riferimento al D.M. del 10.03.2020, in ogni caso il menù di riferimento resta quello allegato agli atti di gara e proposto dall'ASL competente;

**Quesito n. 18 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*IV – CRITERIO DI VALUTAZIONE - CERTIFICAZIONE ISO 37001. ILLEGITTIMO NELLA PARTE IN CUI NON PREVEDE IL C.D. "PRINCIPIO DI EQUIVALENZA" AMMETTENDO LA PRODUZIONE DI "ALTRE PROVE RELATIVE ALL'IMPIEGO DI MISURE EQUIVALENTI AL CONTRASTO DELLE FATTISPECIE DI REATI CORRUTTIVI"; TANTO ALLA LUCE DELLA PIÙ AMPIA PARTECIPAZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI ALLE GARE PUBBLICHE, IN CONDIZIONI DI PARITÀ E DI NON DISCRIMINAZIONE. Tra i criteri di valutazione vengono assegnati per tre punti al possesso UNI EN ISO 37001. Ebbene, detto criterio nella parte in cui non prevede la produzione di "altre prove relative all'impiego di misure equivalenti al contrasto delle fattispecie di reati corruttivi" anche ai sensi dell'art. 82 del codice dei contratti pubblici (Conforme: T.A.R. Campania, Napoli, Sez. IV, 2 luglio 2014, n. 3621; T.A.R. Piemonte, Sez. I, 8 marzo 2013, n. 300; Cons. Stato, Sez. V, 12 novembre 2013, n. 5375; T.A.R. Campania, Napoli, Sez. VIII, 4 marzo 2015, n. 1385; Cons. Stato, Sez. VI, 18 settembre 2013, n. 4663; Cons. Stato, Sez. V, 9 settembre 2013, n. 4471). Infatti un documento equivalente, idone ed efficace (anzi anche più completo se vogliamo dello standard ISO 37001) è l'adozione del Modello di Organizzazione e Gestione (MOG) e del Codice Etico aziendale ai sensi del d.lgs 231/2001 e s.m.i. Infatti, sia il MOG e sia l'ISO 37001 poggiano sulla valutazione del processo di gestione del rischio, per la prevenzione della corruzione ai sensi della Legge 190/2012, prendendo a considerazione i rischi e la conseguente programmazione di misure, controlli, azioni e obiettivi. Vieppiù. Anche l'AGCM stessa, per l'attribuzione del Rating di Legalità (che tra l'altro è anch'esso criterio di valutazione) nelle FAQ per l'ottenimento del Rating di Legalità (link: <https://www.agcm.it/competenze/rating-dilegalita/domanda-di-attribuzione-del-rating-dilegalita/faq-risposte-alle-domande-piu-frequenti>) ha chiarito che: "Quali sono i modelli di prevenzione e di contrasto della corruzione ritenuti validi ai fini del punteggio premiale [art. 3, comma 2, lett. g) del Regolamento]? Ai fini del requisito premiale in parola la società deve aver adottato modelli organizzativi di prevenzione e di contrasto della corruzione. L'adozione di un modello organizzativo ex D. Lgs. n. 231/2001 soddisfa il requisito qualora il suo ambito di applicazione sia stato esteso al fine di considerare oltre ai reati contro la pubblica amministrazione anche quelli indicati nella Legge 6 novembre 2012, n. 190. In questo caso, la società deve espressamente dichiarare nel relativo box che il Modello Organizzativo è aggiornato alla L. 190/2012. Sarà inoltre valutato il possesso da parte dell'impresa di ulteriore documentazione attestante la prevenzione e il contrasto della corruzione, come ad esempio la certificazione UNI ISO 37001, di cui devono essere forniti gli estremi (data di rilascio, ente certificatore e scadenza)". Come si nota, anche l'AGCM stessa in primo luogo, come modello idoneo di prevenzione e di contrasto della corruzione chiede l'adozione del MOG ex d.lgs.*

231/2001 e, in alternativa ritiene idonea anche la ISO 37001. È di palmare evidenza allora, che la clausola del disciplinare di gara che prevede il criterio di valutazione riferito alla ISO 37001 deve essere necessariamente rettificata/integrata nel senso che di prevedere espressamente in alternativa al possesso ISO 37001, l'adozione di un aggiornato Modello di Organizzazione e Gestione ex d.lgs. 231/2001; altrimenti la clausola si rende chiaramente in forte contrasto e violazione con il principio della non discriminazione e di partita.

Si ammette il principio di equivalenza con prove documentali es: MOG e Codice etico.

**Quesito n. 19 con rispettive risposte (in rosso) di questa stazione appaltante.**

*Si chiede di confermare che, coerentemente con quanto riposto con riferimento al requisito del fatturato, di confermare che il requisito di pareggio di bilancio per gli esercizi finanziari 2018- 2019-2020, sia da ritenere non dovuto e cassato unitamente al quoziente di disponibilità, dato che il predetto requisito è univocamente ritenuto illegittimo dal giudice amministrativo, in quanto impone oneri eccessivi e ingiustificatamente restrittivi della concorrenza.*

*In subordine, nella denegata ipotesi di conferma del predetto requisito- ma non si vede come - si chiede che, così come disposto per il requisito del fatturato, prendere in considerazione i bilanci del triennio finanziario 2017/2019 in luogo del triennio 2018/2020, considerando valido il quoziente di disponibilità anche se raggiunto in un solo anno finanziario*

Si precisa che il requisito di pareggio di bilancio per gli esercizi finanziari 2018-2019-2020 è da ritenere non dovuto e cassato unitamente al quoziente di disponibilità.

La Dirigente  
Dott.ssa Caterina Navach

