



**SERVIZIO APPALTI, CONTRATTI E SEMPLIFICAZIONE  
AMMINISTRATIVA**  
**U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti**  
Via San Pietro Martire, 3 – 42121 Reggio Emilia  
C.F. e P. IVA 00145920351  
tel. 0522.456842 - 456121- fax. 0522.456037  
<http://www.municipio.re.it/gare>



Servizio Officina Educativa  
Via Guido da Castello, 12 - 42121 Reggio Emilia  
C.FISC. - P. IVA: 00145920351 - C.U.U. I.P.A.: 150NNN



**SCUOLE E NIDI D'INFANZIA**  
Istituzione del  
Comune di Reggio Emilia  
**REGGIO EMILIA APPROACH**



**Gara europea a lotti, mediante procedura aperta, per l'affidamento di servizi di refezione:**

**LOTTO 1** (COMUNE DI REGGIO EMILIA - SERVIZIO OFFICINA EDUCATIVA): Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia. Anni scolastici: 2019/2020-2020/2021-2021/2022. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 – Codice unico di intervento CUI dell'appalto: S00145920351201900075 – CPV 55524000-9 – CIG 79214592C3.

**LOTTO 2** (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): servizio di somministrazione pasti in asporto per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20-2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: S00145920351201900074 – CPV 55524000-9 – CIG 7921590EDA.

**LOTTO 3** (ISTITUZIONE SCUOLE E NIDI D'INFANZIA del COMUNE DI REGGIO EMILIA): fornitura di prodotti alimentari per i servizi per l'infanzia comunali e statali. Anni scolastici 2019/20 -2020/21-2021/22. Periodo: dal 26/08/2019 – 25/08/2022 - Codice unico di intervento CUI dell'appalto: F00145920351201900024 – CPV: 15000000-8 - CIG 7921603996.

**LOTTO 4** (AZIENDA SPECIALE F.C.R. FARMACIE COMUNALI RIUNITE DI REGGIO EMILIA): servizio a ridotto impatto ambientale di produzione, confezionamento e trasporto dei pasti al domicilio a favore della popolazione anziana, disabile adulta e/o fragile nel territorio del Comune di Reggio Emilia. Periodo 01 settembre 2019 – 31 agosto 2022 – CPV: 55320000-9 Servizi di distribuzione pasti - CIG 79187528DE.

### **CHIARIMENTI 3**

Sono pervenute a questa stazione appaltante le richieste che di seguito si riportano integralmente, facendo seguire la relativa risposta.

><

#### **Quesito 3**

##### **3.1**

*Relativamente alla piattaforma logistica si evidenzia che sembra essere estremamente restrittiva della concorrenza la specifica richiesta di disponibilità di una piattaforma logistica certificata ISO 14001 già al momento dell'aggiudicazione posta a 50 km dal Comune di Reggio. Per di più è previsto che il concorrente, proprio relativamente a tale piattaforma, debba possedere anche le certificazioni 9001, 22000 e 22005. Tale richiesta si sostanzia, per gli operatori economici che intendano partecipare alla gara, nell'obbligo di possedere tale piattaforma con tutte le relative certificazioni, già al momento della presentazione dell'offerta in quanto le tempistiche richieste dalla gara non sono sufficienti per concludere il processo di certificazione per ben 4 certificazioni*

##### **3.2**

*Risulta inoltre poco chiara la ratio sottesa alla distanza limitata a solamente 50 km dalla sede del Comune di Reggio Emilia: non si tratta infatti di un centro cottura la cui distanza può effettivamente e direttamente incidere sulla qualità dei pasti serviti agli alunni, ma di una piattaforma per lo stoccaggio delle materie prime il cui trasporto naturalmente, relativamente soprattutto a quelle deperibili, è sempre garantito attraverso l'utilizzo di mezzi a temperatura controllata. Le stesse linee guida per la ristorazione scolastica, infatti, pur dando specifiche indicazioni proprio in relazione alla distanza del centro cottura al luogo di somministrazione, nulla prevedono in tal senso relativamente ad eventuali piattaforme per lo stoccaggio delle derrate.*

##### **3.3**

*Analoghe criticità sono presenti anche per i centri cottura, sia principali che alternativi, per i quali le tempistiche richieste relativamente alla loro disponibilità non sono compatibili con le tempistiche necessarie all'ottenimento delle certificazioni richieste, a meno che tali centri non siano in possesso dell'operatore economico e certificati già prima della presentazione dell'offerta.*

##### **3.4**

*Sono inoltre presenti, a seconda dei lotti, alcune incongruità e/o illogicità all'interno delle richieste presenti nei capitolati. Nello specifico se ne evidenziano alcune:*

3.4.1 il bando di gara all'art. 7.3 prevede "la decorrenza massima di due ore tra la fine della cottura/immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione" (in conformità anche con le linee guida), mentre nei diversi capitolati di gara tale tempistica è prevista tassativamente in un massimo di 1 ora e 15 minuti (o 1 ora e 30);

3.4.2 nei diversi capitolati sono previste capacità residue, sia per i centri cottura principali che alternativi, ben superiori rispetto alle effettive esigenze del servizio (ad esempio il lotto 1 prevede circa 3300 pasti giornalieri e la capacità residua richiesta è di 4000 pasti, lotto 2 prevede circa 1300 parti giornalieri oltre a 680 "merendoni" e la capacità residua richiesta è di 3000 pasti per il centro di emergenza, mentre solamente 2000 per quello principale)

### 3.5

In considerazione di quanto fin qui evidenziato e di ulteriori criticità presenti nei documenti di gara si chiede a codesta rispettabile Amministrazione, a tutela anche dei principi di non discriminazione e di tutela della concorrenza, che impediscono di stabilire condizioni che aggravino oltremodo la partecipazione, oltre che dei canoni di economicità e proporzionalità, evocati con costanza dai giudici amministrativi, che non possono imporre a tutti i concorrenti di procurarsi anticipatamente un centro di cottura già autorizzato e certificato, di adottare tutti i provvedimenti necessari a ricondurre la *lex specialis* nell'alveo dei principi sopra menzionati, anche e soprattutto al fine di ottenere una reale competizione tra gli operatori economici del settore.

...

Si chiede comunque, anche nell'ipotesi in cui non fosse prevista una rettifica del bando di gara, di concedere proroga dei termini per la presentazione delle offerte non inferiore ai 15 giorni.

## **Risposta al quesito 3**

### 3.1

Le clausole del bando vanno interpretate in conformità del principio di massima tutela della concorrenza tra imprese e di massima partecipazione, secondo legge.

Di conseguenza la specifica richiesta contenuta nel capitolato speciale d'appalto del Lotto 2, al punto B.3.d (testualmente riportata al punto d) Requisiti di capacità tecnica e professionale del bando di gara) di: "disponibilità di una piattaforma di stoccaggio della materia prima deperibile e non ....." va considerata con riferimento all'analoga richiesta relativa ai centri di produzione pasti principale e di riserva dello stesso lotto e pertanto: "entro il 20 agosto 2019 ovvero entro 7 giorni dalla consegna del servizio...".

In relazione alle richieste del possesso di certificazioni di qualità, va precisato che la possibilità di richiedere certificazioni di qualità, seppure non obbligatorie per legge, è del tutto comune negli appalti di servizi e che non è sproporzionato, nella discrezionalità dell'azione appaltante, richiedere certificazioni di qualità riferite specificamente all'attività oggetto del bando di (si veda ANAC, delibera n. 1046 dell'11 ottobre 2017). Del resto, la certificazione di qualità, essendo connotata dal precipuo fine di valorizzare gli elementi di eccellenza dell'organizzazione complessiva, è da considerarsi anch'essa requisito di idoneità tecnico-organizzativa dell'impresa, da inserirsi tra gli elementi idonei a dimostrare la capacità tecnico-professionale, assicurando che l'impresa cui sarà affidato il servizio o la fornitura sarà in grado di effettuare la prestazione nel rispetto di un livello minimo di qualità, accertato da un organismo a ciò predisposto (Cons. Stato, V, 24 luglio 2014, n. 3949). Ne consegue che il possesso della certificazione di qualità, per essere prescritto come requisito di partecipazione, non richiede una motivazione specifica e non è rilevante se esso sia qualificato, erroneamente, come requisito di idoneità professionale o di capacità tecnico-professionale come previsto dall'articolo 83, comma 6, del d.lgs. n. 50 del 2016. Ne è rilevante il fatto che non sia prevista la possibilità di dimostrare requisiti equivalenti in altro modo ai sensi dell'articolo 87, comma 1, del d.lgs. n. 50 del 2016. ( TRIBUNALE AMMINISTRATIVO REGIONALE MARCHE - ANCONA, SEZIONE 1 - SENTENZA 16 MAGGIO 2018, N. 381).

### 3.2

Sulla questione in esame l'Autorità Nazionale Anticorruzione si è più volte pronunciata riconoscendo la conformità all'ordinamento dell'obbligo di dimostrare la disponibilità di un centro di cottura entro un dato perimetro territoriale, ove la condizione sia richiesta come requisito di esecuzione del contratto (si vedano tra gli altri ANAC parere n. 33 del 13.01.2016, pareri n. 85 del 12.11.2014 e n. 34 del 02.09.2014)

### 3.3

Vedasi risposte ai quesiti precedenti, punti 3.1 e 3.2.

### 3.4

#### 3.4.1

#### LOTTO 1:

Il riferimento alle 2 ore come periodo temporale massimo ammesso tra la fine cottura/immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione è desunto a fronte delle indicazioni sanitarie regionali relative alle tecniche di preparazione in legume "fresco caldo" (come dettagliato nel punto 5.A.3 "Centri di produzione pasti" del capitolato per il lotto in questione). Dopo il termine della cottura, i pasti preparati devono essere caricati sui mezzi, trasportati nei terminali di distribuzione, scaricati, assemblati o comunque predisposti per la distribuzione e il consumo (operazioni descritte nei documenti di gara).

L'indicazione del termine di 1h e 15 min è solo apparentemente difforme dal termine delle 2 ore, rappresentandone una quota parte, in quanto riferita al solo trasporto dei pasti, senza considerare, in quel passaggio, le operazioni di carico\scarico assemblaggio e di preparazione per la distribuzione.

#### LOTTE 2 E 3

trattandosi di scuole d'infanzia, in considerazione dell'età dell'utenza (3-6 anni) e dell'importanza della salvaguardia delle caratteristiche organolettiche degli alimenti il committente ritiene fondamentale ridurre al minimo i tempi così come previsto anche dalle linee strategiche per la ristorazione in Emilia Romagna. L'indicazione riportata nel capitolato Art. 3 B.3.b indica: un'ora e mezzo tra la fine cottura/l'immediato confezionamento e l'inizio della somministrazione a qualsiasi ora essa avvenga...

All'art. 17.1 del medesimo capitolato in relazione all'offerta tecnica quantitativa - elementi quantitativi - si indica un valore massimo ammissibile di 1:15' dal momento che tale lasso di tempo tiene conto unicamente di preparazione, confezionamento e consegna. Viene valutato in 15 minuti il tempo necessario per la somministrazione nelle modalità previste presso le scuole d'infanzia, riportando in questo modo coerentemente la decorrenza massima tra fine cottura e somministrazione dei pasti a 1 ora e 30 minuti.

#### 3.4.2

##### LOTTO 1:

In riferimento alle capacità residue dei centri pasti si specifica che l'indicazione di 4.000 pasti di ulteriore capacità dello stesso è da riferirsi ad un possibile aumento degli alunni frequentanti le scuole primarie a tempo pieno nel periodo di validità dell'appalto in oggetto.

##### LOTTE 2 E 3

La richiesta è giustificata dal fatto che come meglio specificato all'art. 3 B.3.c del capitolato il committente intende agire in sicurezza avendo la possibilità di garantire il servizio di ristorazione anche qualora dovesse sorgere l'esigenza di "fungere da cucina di emergenza per tutti i servizi ... (compreso le cucine gestite in economia dall'Istituzione scuole e Nidi d'Infanzia) che sono 34 per un numero indicativo di pasti giornalieri pari a circa 2.600.

#### 3.5

Stanti le sopra riportate risposte, questa Amministrazione ritiene non doversi accogliere le richieste di cui al punto 3.5.

Per il Dirigente del Servizio appalti, contratti e semplificazione  
amministrativa Dott. Roberto Montagnani

il Dirigente del Servizio servizi ai cittadini, cultura della sicurezza,  
legalità e pari opportunità

Dr. Alberto Bevilacqua  
(Firmato digitalmente a norma di legge)