



Comune di Rieti

Gara europea a procedura aperta telematica per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e scuole primarie del comune di Rieti Anni Scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

Informazioni sulla gara	
ID	844
Tipologia di gara:	Procedura aperta
Criterio di valutazione:	Economicamente più vantaggiosa
CPV:	55523100-3
CIG:	9888971D04
Tipo di fornitura:	Servizi
RUP:	Silvia Ridolfi
Stato:	Aggiudicata
Soggetto aggiudicatore:	Comune di Rieti
Centro di costo:	Settore II
Destinatario fornitura/servizio:	Settore II
Aggiudicatario:	La romana società cooperativa
Importo di aggiudicazione comprensivo degli oneri:	11.255,37 €
Data di aggiudicazione:	22 dicembre 2023

Importi e oneri	
Importo complessivo a base d'asta:	6.165.000,00 €
Importo, al netto di oneri, soggetto a ribasso:	5,47 €
Oneri:	11.250,00 €
Importo contribuito ANAC:	220,00 €
Garanzia fideiussoria:	73.980,00 €

Criterio di valutazione dell'offerta economica	
Formula per calcolo del punteggio dell'offerta economica	1.1 Proporzionalità inversa sull'offerta
Punteggio massimo da attribuire all'offerta economica	20

Date pubblicazione e scadenza	
Data inizio partecipazione:	28 giugno 2023 13:15:00
Termine ultimo per la presentazione di quesiti:	17 luglio 2023 13:00:00
Data scadenza:	27 luglio 2023 13:00:00

Documenti richiesti ai partecipanti - Documentazione amministrativa
DGUE
Istanza di partecipazione
Dichiarazione sostitutiva
Documento di Identità
Contributo ANAC
Cauzione provvisoria
Eventuali documenti integrativi
Dichiarazione di almeno due Istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993
Certificazioni relative alle capacità tecnico-professionale
Documentazione in caso di forme riunite
Passoe
Documentazione in caso di avvalimento
Attestazione sopralluogo
Progetto di riassorbimento

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta economica
Offerta economica

Documentazione gara

Bando di gara
Disciplinare di gara 07.07.2023
Prospetto di calcolo del valore dell'appalto
Capitolato Speciale d'Appalto (CSA)
All. 1 - Planimetrie centri refezionali
All. 2 - tabella numero presunto pasti
All. 3 - Proposta menu'
All. 4 - tabelle grammature
All. 5 - Caratteristiche merceologiche
All. 6 - Qualifiche professionali - clausola soc.
All. 7 - Regolamento Commissione Mensa
All. 8 - DUVRI
All. 9 - Nomina Responsabile Esterno Trattamento Dati
All. 10 - Tabella pasti x scuola sporzionati - sigillati

Chiarimenti

Domanda	Risposta
<p>Buongiorno, con la presente siamo a porre un quesito: -Nei requisiti di partecipazione si richiede "nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando afferente la presente gara chiusura degli esercizi di bilancio almeno in situazione di parità", in seguito alla pandemia da Covid disposizioni ANAC (Allegato XVII, Parte II, del Dlgs. n. 50/2016 "Codice dei Contratti pubblici") e come prassi adottata già da diverse amministrazioni/enti, si specifica che per assicurare un livello adeguato di concorrenza, le amministrazioni aggiudicatrici possono precisare che sarà preso in considerazione la prova relativa a forniture o a servizi forniti o effettuati più di tre anni prima. Pertanto siamo a chiedere se la chiusura degli esercizi di bilancio di 3 anni nell'arco degli ultimi 5 risponde ai requisiti minimi richiesti. In attesa di un vostro riscontro porgiamo Cordiali Saluti</p>	<p>Stante i quesiti ricevuti, si è ritenuto opportuno procedere ad una rivalutazione dell'art. 6 "Requisiti di ammissione richiesti" del disciplinare di gara, relativamente al Requisito di capacità economico-finanziaria che di seguito si riporta : <i>"nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando afferente la presente gara chiusura degli esercizi di bilancio almeno in situazione di parità"</i>.</p> <p>Visto il comunicato del Presidente Anac del 13/04/2021 relativo all'impatto dell'emergenza sanitaria Covid sui requisiti di partecipazione alle procedure di gara, nonché la Delibera Anac n. 767 del 24/11/2021, la Stazione Appaltante ritiene che la previsione del criterio di ammissione sopra riportato possa risultare non congrua, così da poter generare una indebita restrizione della concorrenza.</p> <p>Ciò premesso, si procede alla parziale modifica del disciplinare di gara relativo alla procedura di cui trattasi eliminando il requisito di capacità economico-finanziaria relativo ai bilanci in situazione di parità, così come precedentemente previsto. Il requisito di capacità economico viene richiesto come segue : <i>"nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando afferente la presente gara chiusura di almeno tre esercizi di bilancio in situazione di parità"</i>;il tutto come da disciplinare revisionato che viene pubblicato in sostituzione del precedente nella sezione documenti di gara.</p>
Domanda	Risposta
<p>Si richiedono delucidazioni sull'approvvigionamento dei prodotti DOP e IGP. Mentre l'articolo 12 del capitolato richiede che la ditta aggiudicataria garantisca l'approvvigionamento di olio evo, prodotti caseari e carni DOP e IGP, le percentuali specificate nell'articolo 11 (CAM) non corrispondono a tali requisiti. Richiediamo pertanto quali indicazioni dobbiamo seguire per garantire la conformità con entrambi gli articoli e l'approvvigionamento corretto dei prodotti DOP e IGP.</p>	<p>L'art. 11 del CSA recita tra l'altro : "Come previsto dai CAM, i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti <u>interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.)</u> ...)</p> <p>Dunque, stante la previsione dell'art. 11 sopra riportata, relativamente alle ulteriori qualificazioni possibili, quanto all'olio evo, i prodotti caseari e le carni, si è inteso solo prediligere nella preparazione del pasto la qualificazione DOP o IGP , ferme le percentuali minime di prodotti biologici e DOP /IGP di cui ai CAM riportati nell'art 11.</p> <p>L'art. 12, invero, tratta la preparazione del singolo pasto e non il generale approvvigionamento delle derrate alimentari.</p>
Domanda	Risposta

<p>Per quanto concerne il "Criterio di valutazione" 2.2: Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% per ciascuna tipologia di prodotto rispetto a quanto previsto all'art.11 del Capitolato, si richiede la metodologia di valutazione del criterio, e cosa si intenda per tipologia di prodotto (es. 100% ortaggi bio oppure 100% di zucchine bio)</p>	<p>Lo specifico parametro di valutazione relativo al criterio 2.2 reca degli esempi esplicativi di quello che si intende per "tipologia di prodotto" . Nella specie indica "per prodotti biologici derivanti dai cereali (es. pane, pasta, riso, farine, prodotti da forno, ecc.) ... per prodotti dell'ortofrutta, legumi e prodotti con pomodori lavorati (passate, pelati, ecc.)" . Altresi, l'art. 11 del Capitolato fa riferimento a categorie di prodotti "ortaggi, frutta, legumi ..." . Ne deriva che per tipologia di prodotto si debba intendere una categoria ad es, ortaggi e non un singolo prodotto ad es. zucchine.</p>
Domanda	Risposta
<p>Nell'articolo 11 del Capitolato di appalto, si indicano le specifiche merceologiche per lo "Spuntino"; tale pasto non viene però indicato in altri capitoli dello stesso, tantomeno nell'Art. 14 "Struttura del menù". Si richiedono pertanto delucidazioni a riguardo ed eventuali informazioni aggiuntive sulle modalità e tempistiche di somministrazione.</p>	<p>Lo spuntino non viene normalmente somministrato, come da art. 14 CSA. L'art. 11 riporta il dettato dei CAM cui dovrà essere fatto riferimento nella remota ipotesi in cui dovesse essere richiesto in via eccezionale di somministrare lo spuntino.</p>
Domanda	Risposta
<p>Per quanto concerne la tipologia di contenitori monodose, si richiedono delucidazioni, in quanto: - All'articolo 17 del capitolato MENU PER DIETE SPECIALI viene richiesto: "Per le diete personalizzate, devono essere usate vaschette monoporzione monouso, chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente" - All'art. 34 del capitolato speciale vengono nominati invece "contenitori termosigillati monoporzione"; Si richiede pertanto quale tipologia di contenitori monoporzione è richiesta.</p>	<p>Si ribadisce quanto già al capitolato. I contenitori di cui all'art. 17 devono essere sempre utilizzati per la somministrazione di diete speciali, facendo particolare attenzione alle relative prescrizioni (es. codice utente). L'art. 34, invece, si riferisce alla somministrazione dei pasti in contenitori termosigillati che avviene in alcune scuole e, segnatamente, come indicato nell'allegato n. 10.</p>
Domanda	Risposta
<p>Spettabile stazione appaltante, per quanto di interesse in questa sede si rileva che: 1) Il disciplinare di gara, all'art. 2 – "Oggetto e descrizione, durata, valore e importo dell'appalto", stabilisce che " Il valore complessivo presunto dell'affidamento, ai fini dell'art. 35 co 4° D.lgs. 50/2016, è di circa € 6.165.000,00 oltre IVA nella misura dovuta, di cui: - € 6.153.750,00 (Euro sei milioni centocinquanta tremila settecentocinquanta/00), costituente l'importo complessivo presunto dell'affidamento comprensivo di opzioni e proroghe, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze; - € 11.250,00 (Euro undicimila duecentocinquanta/00) Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi non soggetti a ribasso in quanto relativo agli oneri della sicurezza, di cui € 5.477,50 per rischi</p>	

interferenziali. L'importo soggetto a ribasso è il prezzo di ogni singolo pasto il cui importo posto a base di gara è pari ad € 5,47 (Euro cinque/47), oltre I.V.A. Il valore complessivo presunto dell'affidamento è stato calcolato moltiplicando il prezzo a pasto a base d'asta per il numero medio presunto dei pasti giornalieri (1.250 bambini e insegnanti) per 180 giorni/anno per 5 anni” .

Ebbene, la stazione appaltante non ha proceduto alla stima dei costi della manodopera ai sensi dell'art. 23, comma 16 del d. lgs. n. 50/2016 L'art. 23, comma 16 del D. Lgs. n. 50/2016 prevede infatti che >. La finalità perseguita è dunque chiaramente indicata dalla norma: la stazione appaltante deve tener conto del costo della manodopera stimato per la giusta ed attendibile costruzione della base d'asta, tale da consentire ai futuri concorrenti di presentare un'offerta che garantisca loro un'equa remunerazione del personale e un giusto utile di impresa. Di tale quantificazione la stazione appaltante deve poi dare evidenza nei documenti di gara, anche nell'ottica di una trasparente ricostruzione dell'iter logico seguito. In mancanza della predetta stima, non è dato sapere come è stato calcolato l'importo posto a base d'asta, non consentendo ai concorrenti di presentare un'offerta che garantisca loro un'equa remunerazione del personale e un giusto utile di impresa! La mancata quantificazione di tali costi in fase di progettazione della gara come obbligo cogente per la stazione appaltante tanto che la mancata indicazione degli stessi nella documentazione di gara ne comporta l'illegittimità (Si veda TAR Campania, Napoli, sez. I, 01.03.2018, n. 1334). Si chiede, pertanto di procedere in autotutela alla rettifica della lex specialis di gara, indicando la stima dei costi della manodopera e quindi della rettifica/precisazione del quadro economico della gara. Trattandosi di una modifica significativa ex comma 3, lett. b) dell'art. 79 del d.lgs. 50/2016 e s.m.i., si chiede di volere valutare la proroga dei termini per la ricezione delle offerte in modo che gli operatori economici interessati possano prendere conoscenza di tutte le informazioni necessarie alla preparazione delle offerte * * * II. Il capitolato speciale, all'art. 2 “CENTRO DI COTTURA”, prevede che “E' fatto obbligo alla aggiudicataria di avere la piena ed esclusiva disponibilità, dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto (compresi eventuale rinnovo e proroga), di un centro di cottura presso cui verranno prodotti i pasti relativi al presente appalto, con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti. Tale sede dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente. L'Impresa Aggiudicataria dovrà altresì produrre, a pena di revoca dell'aggiudicazione, prima della stipula del contratto ovvero dell'avvio del servizio (in caso di consegna anticipata), la copia del titolo giuridico relativo alla disponibilità del centro di cottura con i

Quesito 1

Si precisa che la stazione appaltante ha provveduto alla stima dei costi della manodopera. Nell'apposito allegato al disciplinare di gara, oltre al prospetto dei calcoli necessari è stato esplicitato l'iter logico – giuridico osservato dalla stazione appaltante, richiamando espressamente la delibera Anac 153 del 24/02/2021 , il d.m. 10 marzo 2020 e la Relazione tecnica per la revisione dei CAM, Università degli Studi di Milano 2017, così fissando in € 5,47 /pasto il prezzo a base di gara.

Per quanto qui di interesse, assume particolare rilievo il d.m. 10 marzo 2020, che riporta un costo medio stimato per singolo pasto di € 4,60 come da indicazione della Relazione tecnica per la revisione dei CAM, Università degli Studi di Milano 2017. Nella citata relazione, quanto al costo della manodopera, è dato leggere che la struttura del costo pasto è composta per il 47,5% dal costo del lavoro.

Quesito 2

Il capitolato prevede la piena ed esclusiva disponibilità dalla data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto di un centro cottura presso cui verranno prodotti i pasti. L'aggiudicataria dovrà produrre prima della stipula del contratto ovvero dell'avvio del servizio in caso di consegna anticipata, la copia del titolo giuridico relativo alla disponibilità del centro cottura e copia delle autorizzazioni previste dalle normative vigenti.

Stante il quesito posto si ritiene opportuno preliminarmente chiarire che per “avvio del servizio” si intende l'inizio dello svolgimento del servizio di refezione scolastica da parte dell'aggiudicatario della presente procedura di gara.

La disponibilità del centro di cottura dotato delle necessarie autorizzazioni, costituisce condizione necessaria ed imprescindibile per l'esecuzione del servizio. La natura di requisito di esecuzione del contratto è comprovata altresì dalla collocazione

requisiti succitati (titolo giuridico che potrà derivare, a titolo meramente esemplificativo, da: locazione, proprietà, comodato) e copia delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente”. Ebbene, detta previsione si pone in netto contrasto ed è in palese violazione con il principio della massima partecipazione alle gare pubbliche. Si evidenzia che la predetta clausola della *lex specialis* di gara formulate nei termini di cui sopra, non sarebbe conforme alla disciplina degli artt. 60 e 79 d. lgs. n. 50/16. I concorrenti, infatti, o meglio l'impresa aggiudicataria avrà pochissimi giorni per individuare un centro cottura rispondente ai requisiti della *lex specialis* ed acquisire un titolo per la giuridica disponibilità del centro stesso. Ove la struttura individuata e di cui si acquisisce il titolo di disponibilità fosse da allestire attraverso una nuova compartimentazione degli spazi, la realizzazione degli impianti a servizio e la successiva posa in opera dei macchinari necessari, emergerebbe ancora più chiaramente la irragionevolezza della clausola citata. Invero, le clausole della *lex specialis*, ove non rettificate in autotutela, sarebbero violative dei principi di parità di trattamento, non discriminazione, proporzionalità e ragionevolezza e del periodo estivo durante il quale si svolgerà la procedura di gara. Appare del tutto ragionevole quindi come la clausola di cui risulti del tutto abnorme e che il termine tra l'aggiudicazione del servizio e l'avvio dello stesso debba essere ragionevole dilatato e debba tenere conto dei predetti tempi di realizzazione e dell'iter autorizzativo amministrativo (che possono essere stimati in non meno di 90 giorni). Appare inoltre del tutto ragionevole “agganciare” l'obbligo di attivazione del predetto centro di cottura non all'avvio del servizio ma al momento dell'effettivo subentro del nuovo gestore nel servizio. Sia l'ANAC che il giudice amministrativo, hanno a più riprese confermato quanto sopra. Infatti, da ultimo, l'ANAC, proprio su una gara di refezione scolastica bandita dal comune di Acquaviva delle Fonti, con propria Delibera N. 156 19 aprile 2023, ha ribadito che “RITENUTO, inoltre, che anche il risibile tempo concesso all'aggiudicatario per dimostrare il possesso del centro di cottura (dotato, di tutte le certificazioni richieste nel disciplinare di gara), pari a soli 20 giorni dall'aggiudicazione, appare misura restrittiva della concorrenza e volta a premiare chi, all'atto della partecipazione, ne sia già in possesso. In ogni caso, la tempistica individuata dalla Stazione appaltante risulta anche sproorzionata. La procedura di gara in oggetto, infatti, è stata bandita a gennaio 2023 mentre l'appalto, concernente la refezione scolastica per le annualità 2023/2024 e 2024/2025, avrà un principio di esecuzione nel mese di settembre 2023; sarebbe stato possibile, pertanto, individuare una tempistica più ampia che, compatibilmente con le esigenze dell'Ente, garantisca agli operatori economici del settore - non

della previsione di cui trattasi esclusivamente nel capitolato speciale, che, come noto e per costante giurisprudenza, è destinato a contenere il regolamento delle prestazioni contrattuali. Pertanto, non si rinviene alcuna violazione degli artt. 60 e 79 Dlgs 50/2016.

Quanto alla profilata brevità del termine tra la aggiudicazione del servizio e l'avvio dello stesso, peraltro allo stato solo teorizzata, ed alla richiesta di rettifica della *lex specialis* di gara che recita “*confermando in capo all'aggiudicatario l'onere di comprovare il possesso del centro cottura mediante idoneo titolo giuridico prima della stipula del contratto e l'obbligo dello stesso a renderlo idoneo alla produzione e provvisto di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente e dalla autorità sanitaria locale competente territorialmente, alla data di effettivo subentro nell'avvio del servizio, stabilendo un congruo termine di 90 giorni tra la data dell'aggiudicazione definitiva e l'effettivo avvio del servizio per attivare il suddetto centro cottura*” si ribadisce quanto al capitolato.

Quanto al primo aspetto si ritiene di aver chiarito attraverso la esplicazione di quanto inteso per effettivo avvio del servizio.

Quanto alla richiesta di stabilire un congruo termine di 90 giorni tra la data dell'aggiudicazione definitiva e l'effettivo avvio del servizio, si evidenzia come dopo la c.d. aggiudicazione definitiva il contratto non potrà comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Altresì, divenuta efficace l'aggiudicazione e, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto deve avere luogo entro i successivi sessanta giorni salvo, tra l'altro, l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, purché comunque giustificata dall'interesse alla sollecita esecuzione del contratto.

Ne deriva che qualora l'aggiudicatario dovesse avere opportunamente e tempestivamente avviato l'iter volto all'ottenimento delle autorizzazioni necessarie e dovessero insorgere tempistiche più lunghe rispetto ai 60 giorni anzidetti, sarà possibile concordare un diverso e maggiore termine per la sottoscrizione del contratto.

Quesito 3

Si conferma che è chiesta la piena esclusività del titolo giuridico e non che il centro cottura debba essere destinato in via esclusiva alla produzione dei pasti del Comune di Rieti.

aventi un centro di cottura in prossimità dei plessi scolastici ma interessati a partecipare – la possibilità di presentare un’offerta e concorrere in condizioni di parità rispetto a coloro che, all’atto della partecipazione, ne erano già in possesso”; * * * In ragione delle superiori considerazioni, si chiede di rettificare in autotutela, in osservanza del principio della libera concorrenza e della massima partecipazione alle gare di appalti pubblici e della correttezza dell’azione pubblica amministrativa, le predette clausole della lex specialis di gara, confermando in capo all’aggiudicatario l’onere di comprovare il possesso del centro di cottura mediante idoneo titolo giuridico prima della stipula del contratto e l’obbligo dello stesso a renderlo idoneo alla produzione e provvisto di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente, e dall’Autorità Sanitaria Locale competente territorialmente, alla data di effettivo subentro nell’avvio del servizio, stabilendo il congruo termine di 90 giorni tra la data dell’aggiudicazione definitiva e l’effettivo avvio del servizio per attivare il suddetto centro di cottura. III – Si chiede altresì conferma che l’affermazione “E’ fatto obbligo alla aggiudicataria di avere la piena ed esclusiva disponibilità (...)” di cui all’art. 2 del CSA sia da intendersi che viene chiesta la piena esclusività del titolo giuridico riferito al centro di cottura in capo all’operatore economico e non che il centro di cottura debba essere utilizzato esclusivamente per la produzione dei pasti del comune di Rieti.

Domanda	Risposta
<p>Buongiorno, la presente per sottoporre il seguente chiarimento: Con riferimento alla griglia di valutazione, siamo a chiedere se sia possibile inserire materiale in allegato all’offerta ad integrazione di quanto richiesto al criterio 1.4. In attesa di cortese riscontro si porgono cordiali saluti</p>	<p>Il contenuto della offerta tecnica è indicato all'art. 12 del disciplinare di gara. E' possibile inserire materiale nei limiti di quanto indicato nell'articolo citato (preferibilmente non più di 30 pagine equivalenti a 30 facciate).</p>
Domanda	Risposta
<p>Si richiede la possibilità di inserire allegati all'offerta tecnica. Distinti Saluti.</p>	<p>Il contenuto della offerta tecnica è indicato all'art. 12 del disciplinare di gara. E' possibile inserire allegati nei limiti di quanto indicato nell'articolo citato (preferibilmente non più di 30 pagine equivalenti a 30 facciate).</p>

Criteri punteggio documentazione tecnica	
Nome criterio/sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
1. Organizzazione dei principali processi organizzativi	
1.1 Approvvigionamento delle materie prime e qualificazione dei fornitori	4.00
1.2 Organizzazione del servizio ed efficienza del sistema di gestione	8.00
1.3 Coordinamento e interfaccia con l'utenza	4.00
1.4 Gestione del personale	4.00
1.5 Processi di gestione, formazione e coinvolgimento del personale	4.00
1.6 Piano di gestione delle emergenze	4.00
Totale criterio	28.00
2. Menu' offerto	
2.1 Varietà e gradimento	12.00
2.2 Inserimento nei menù di prodotti biologici per il 100% per ciascuna tipologia di prodotto rispetto a quanto previsto all'art. 11 del Capitolato	8.00
2.3 Derrate DOP, IGP o prodotto di montagna oltre a quelli indicati all'art. 12 del capitolato (olio, prodotti caseari e carni)	6.00
2.4 Prodotti biologici a filiera corta / Km 0 e/o da Agricoltura	10.00
Totale criterio	36.00
3. Sostenibilità ambientale	
3.1 Riduzione impatto ambientale degli imballaggi	2.00
3.2 Mezzi e sistemi di trasporto a ridotto impatto ambientale	2.00
3.3 Iniziative per recupero dei generi alimentari non consumati	2.00
Totale criterio	6.00
4. Offerte migliorative	
4.1 Fornitura pasti gratuiti secondo il menù scolastico da destinare agli alunni meno abbienti	6.00
4.2 Progetti di educazione alimentare e sostenibilità	4.00
Totale criterio	10.00
Totale	80.00

Documenti richiesti ai partecipanti - Offerta tecnica
Offerta tecnica
Eventuali documenti integrativi