COMUNE DI CATANZARO

tel. 09618811 C.F./ P.IVA 00129520797

Via G. Iannoni, 68 -88100 Catanzaro

SETTORE PUBBLICA ISTRUZIONE

QUESITI PERVENUTI E RELATIVE RISPOSTE RIGUARDANTI LA PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CATANZA RO RELATIVO AGLI ANNI SCOLASTICI 2016/2017 E 2017/2018 (PRESUMIBILMENTE CON INIZIO DAL 01/10/2016). CIG : 6768480663

QUESITO **nr. 1) :**

La lex specialis di gara,ai fini dell'ammissione,prevede che il concorrente dichiari (pena l'esclusione) "di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura adeguato,atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a n° 5.000 (cinquemila) pasti giornalieri,regolarmente autorizzato ai sensi Regolamento CE N°852/2014 con le indicazioni inerenti la capacità produttiva del centro medesimo e a norma di legge,munito delle attrezzature e dei materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio,nella misura indicata nel Capitolato speciale .....".
Tale dichiarazione viene richiamata anche nel modello n.5 predisposto dall'Amministrazione.
Orbene,al fine di meglio comprendere la fattispecie che qui ci occupa,va ricordato che l'appalto de quo prevede un numero di pasti presuntivo pari a 458.400 in due anni scolastici (media giornaliera pari a 1.400 circa).Fatta questa dovuta premessa va precisato che il requisito prima menzionato è illegittimo, sotto molteplici profili.....

In secondo luogo,posto che siamo in presenza di un servizio che prevede un numero di pasti medio pari a 1.400,**è certamente illegittimo chiedere che il concorrente dimostri la disponibilità di un centro di cottura in grado di fornire 5.000 (cinquemila) pasti giornalieri. Siamo in presenza di un numero di pasti tre volte superiore al necessario.** Sul punto va ricordato che la giurisprudenza ha condiviso il principio secondo cui la predeterminazione,da parte dell'Ente,dei requisiti di ammissione alla gara incontra il limite della ragionevolezza e proporzionalità,da valutare con specifico riferimento all'oggetto dell'appalto e alle sue caratteristiche particolari,in modo da restringere non oltre lo stretto indispensabile il numero dei potenziali concorrenti .....
Da una semplice lettura del requisito richiesto ai fini della partecipazione, è evidente la violazione del principio della favor partecipationis. Anche perché l'Amministrazione è legittimata ad introdurre, nella lex specialis,disposizioni atte a limitare la platea dei concorrenti,onde consentire la partecipazione alla gara stessa di soggetti particolarmente qualificati,specie per ciò che attiene al possesso dei requisiti di capacità tecnica, " tutte le volte in che tale scelta non sia

eccessivamente,quanto irragionevolmente,limitativa della concorrenza (cfr. sul punto **AVCP - ora ANAC- PARERE n.162 del 21/09/2011).**E' ammissibile fissare nel bando di gara requisiti stringenti sul piano quantitativo rispetto a quelli nell'elencazione legislativa (Cons. Stato,Sez. V,7 aprile 2006,n1878),purchè siano rispettati i citati limiti della ragionevolezza e della proporzionalità. Nel caso di specie i limiti sono stati (abbondantemente) superati.

Per quanto sopra si chiede la rettifica della lex specialis di gara e la posticipazione del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

RISPOSTA

Con Determina Dirigenziale n. 2442 del 16.8.2016 sono state rettificate la determinazione dirigenziale n. 2331 del 04.08.2016 e la determinazione dirigenziale n.2332 del 04.08.2016 e, conseguentemente, il capitolato speciale, il disciplinare di gare ed il modello n.5 della modulistica sono stati rettificati nelle parti di seguito indicati:

1) **Art.4 del capitolato** (CENTRO DI PRODUZIONE E QUANTITA' PAST)

....Il centro di cottura da dove partiranno i pasti, dovrà avere una struttura organizzativa atta a garantire un'ampia disponibilità di servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze. Tale circostanza deve essere chiaramente specificata nella idoneità Sanitaria.

Leggasi : ....Il centro di cottura da dove partiranno i pasti, dovrà avere una struttura organizzativa atta a garantire un'ampia disponibilità di servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze. Tale circostanza deve essere chiaramente specificata nella idoneità Sanitaria.

2) **Paragrafo 5.3 del disciplinare di gara (Requisiti di capacità tecnico organizzativa)**

Al punto 3. i concorrenti, **a pena di esclusione,** dovranno altresì dichiarare di:

- .....
- di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura adeguato, atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri ,oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze,regolarmente autorizzato ai sensi Regolamento CE 852/2010 con le indicazioni inerenti la capacità produttiva del centro medesimo e a norma di legge, munito delle attrezzature e dei materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio, nella misura indicata nel Capitolato speciale.

Si chiarisce che per disponibilità di un centro di cottura adeguato deve intendersi: Avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

Leggasi: di avere la disponibilità per tutta la durata dell'appalto di un centro di cottura adeguato, atto a garantire un'ampia disponibilità organizzativa del servizio con una capacità di produzione che non dovrà essere inferiore a 1.900 (millenovecento) pasti caldi giornalieri ,oltre a quelli che già vengono preparati per altre utenze,regolarmente autorizzato ai sensi Regolamento CE 852/2010 con le indicazioni inerenti la capacità produttiva del centro medesimo e a norma di legge, munito delle attrezzature e dei materiali necessari per il corretto svolgimento del servizio, nella misura indicata nel Capitolato speciale.

Si chiarisce che per disponibilità di un centro di cottura adeguato deve intendersi: Avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

- **Modello 5 (Requisiti di partecipazione e specifiche per l'esecuzione)**

Alla lettera **c)** di possedere i seguenti requisiti di capacità tecnica e professionale : di avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 minuti.**

LEGGASI:

di avere disponibilità (locazione, comodato, avvalimento, convenzione, contratto di gestione o disponibilità ad altro titolo giuridicamente valido), **ovvero impegno ad acquisirla,in caso di aggiudicazione** e a renderlo operativo entro il termine di avvio del servizio, di un centro di cottura adeguato e dotato dei requisiti sanitari previsti dalla legge per tutta la durata dell'appalto, ubicato in posizione tale da garantire che, il tempo intercorrente tra la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle Scuole, **non debba superare i 60 Il minuti.**

- Il termine per la presentazione delle offerte rimane quello stabilito nel bando di gara (entro le ore 12:00 del 14 settembre 2016)

Il Responsabile della SUAP

Dott. Giuseppe Arnò

Il Responsabile del procedimento

Dott. Mario Mancuso