

**Procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, per l'affidamento in concessione, del servizio di ristorazione collettiva, a ridotto impatto ambientale, destinato agli utenti delle scuole del comune di Cassina de' Pecchi, espletata tramite piattaforma Sintel di Aria s.p.a. con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108, comma 2 lett. a) del d.lgs. 36/2023**

#### **QUESITO 4**

In riferimento all'articolo 83 del capitolato siamo a chiedere se al fine di garantire la massima partecipazione alla procedura di gara nell'ottica del favor participationis e del principio di non discriminazione, il seguente requisito richiesto come titolo di studio del direttore del servizio: "Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di diploma di laurea magistrale in Tecnologie Alimentari iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi." possa essere assolto anche con titoli equiparabili in termini di idonee competenze tecniche in materia di ristorazione collettiva quali ad esempio laurea triennale in tecnologo alimentare, laurea magistrale di biologo nutrizionista, laurea triennale o magistrale in dietistica, laurea magistrale in alimentazione e nutrizione umana. Una siffatta impostazione sarebbe maggiormente coerente con i principi generali in materia di contratti pubblici di cui all'articolo 3 del D.Lgs. n. 36/2023 secondo cui "Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti favoriscono, secondo le modalità indicate dal codice, l'accesso al mercato degli operatori economici nel rispetto dei principi di concorrenza, di imparzialità, di non discriminazione, di pubblicità e trasparenza, di proporzionalità" e al corrispondente principio, applicabile alla formulazione delle specifiche tecniche da inserire nella legge di gara, per cui le medesime devono consentire "pari accesso degli operatori economici e non devono comportare ostacoli ingiustificati all'apertura degli appalti pubblici alla concorrenza" (All. II.5 Parte II lett.A pt.4 del Codice).

Si chiede quindi alla Stazione appaltante di confermare quanto sopra e di intervenire in formale rettifica sul contenuto del Capitolato.

#### **RISPOSTA QUESITO 4**

Le specifiche tecniche che sono state inserite nel capitolato relative alla figura del direttore hanno lo scopo di tutelare l'amministrazione comunale .

Quella dei tecnologi è la figura professionale che ha i requisiti professionali che attengono alla ristorazione collettiva come prevede la LEGGE 18 gennaio 1994, n. 59 Art. 2

((....)n Attività professionale

1. Rientrano nella competenza del tecnologo alimentare:

lo studio, la progettazione, la direzione, la sorveglianza, la gestione, la contabilità ed il collaudo, in collaborazione con altri professionisti, dei lavori che attengono alla ristorazione collettiva in mense aziendali, mense pubbliche, mense ospedaliere e qualsivoglia servizio di mensa, e ristorazione (...)

#### **LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA**

##### **C1. Quali le figure professionali da coinvolgere?**

Un efficace servizio di ristorazione collettiva, sanitaria in particolare, non può prescindere dall'identificazione di un nucleo di controllo interno in grado di monitorare le varie fasi: stesura del capitolato di appalto, organizzazione, gestione e controllo. Le figure professionali minime che andrebbero ufficialmente incaricate

sono un economo-provveditore per gli aspetti normativo- gestionali, un medico specialista in scienza dell'alimentazione per la supervisione clinico- nutrizionale (auspicabile l'appartenenza ad una struttura pubblica: Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica o ad un Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione –SIAN). Laddove tale competenza risulta assente, si dovrebbe provvedere ad una consulenza specifica o all'identificazione di un medico interno con interessi nel settore, un laureato in dietistica o in scienza della nutrizione. **Accanto al ruolo di supervisione sanitaria risulta importante, ai fini del miglioramento continuo della qualità, la condivisione degli obiettivi con i soggetti "gestori" del servizio cucina/mensa, sia per le specifiche competenze richieste dal ruolo, sia per la sempre maggiore assunzione di "responsabilità sociale d'impresa" alla quale sono chiamati. A tale scopo, è auspicabile che gli stessi dispongano nell'organico di tecnologi alimentari (per gli aspetti merceologici, tecnologici, impiantistici e logistici) e cuochi formati nella ristorazione collettiva (per gli aspetti gastronomici e per garantire il rispetto delle caratteristiche nutrizionali e sensoriali delle pietanze).**

**LEGGE 18 gennaio 1994, n. 59 Art. 2**

**Attività professionale**

**1. Rientrano nella competenza del tecnologo alimentare:**

La specifica tecnica ha previsto che il direttore del servizio abbia l'iscrizione all'albo professionale e ciò in quanto gli albi professionali consentono il controllo e la vigilanza che sui singoli iscritti viene esercitata dagli enti professionali e dalle pubbliche autorità. L'iscrizione ad un albo dedicato, nel nostro Paese, è finalizzata a disciplinare lo svolgimento di alcune professioni. Poiché attesta il possesso di determinati requisiti, l'ordine professionale ricopre un ruolo di controllo e di gestione di un settore di riferimento da parte del Ministero della Giustizia.

L'iscrizione all'albo che attesta il possesso da parte del professionista di specifici requisiti, presenta al suo interno un codice deontologico, al quale è necessario attenersi per evitare sanzioni o la radiazione dall'albo.

In disparte tutto quanto sopra riportato, per l'attivazione del principio di equivalenza, sarà cura e onere del concorrente inserire nella propria offerta tutto quanto ritiene necessario per consentire di far apprezzare le caratteristiche equivalenti rispetto a quelle indicate negli atti.