



R E P U B B L I C A I T A L I A N A

IN NOME DEL POPOLO ITALIANO

**Il Consiglio di Stato**

**in sede giurisdizionale (Sezione Quinta)**

ha pronunciato la presente

**SENTENZA**

sul ricorso in appello iscritto al numero di registro generale 3581 del 2020,  
proposto da

Sodexo Italia S.p.A., in persona del legale rappresentante *pro tempore*,  
rappresentata e difesa dall'avvocato Maurizio Boifava, con domicilio digitale  
come da PEC Registri di Giustizia;

*contro*

Comune di Vanzaghello, in persona del Sindaco *pro tempore*, rappresentato e  
difeso dall'avvocato Anna Laura Ferrario, con domicilio digitale come da PEC  
Registri di Giustizia e domicilio eletto presso lo studio dell'avvocato Giovanni  
Corbyons in Roma, via Cicerone, n. 44;

*nei confronti*

Dussmann Service S.r.l., in persona del legale rappresentante *pro tempore*,  
rappresentata e difesa dagli avvocati Filippo Martinez, Davide Moscuza, con  
domicilio digitale come da PEC Registri di Giustizia e domicilio eletto presso  
lo studio dell'avvocato Filippo Martinez in Roma, via Alessandria, n. 130;

*per la riforma*

della sentenza del Tribunale Amministrativo Regionale per la Lombardia (Sezione Prima), 6 marzo 2020, n. 452, resa tra le parti;

Visti il ricorso in appello e i relativi allegati;

Visti gli atti di costituzione in giudizio del Comune di Vanzaghello e di Dussmann Service S.r.l.;

Visti tutti gli atti della causa;

Relatore nell'udienza pubblica del giorno 18 febbraio 2021 il consigliere Angela Rotondano e preso atto delle note d'udienza, depositate dagli avvocati Boifava, Ferrario, Martinez e Moscuzza, ai sensi del d.l. 18 ottobre 2020, n. 137, convertito con modificazioni dalla legge 18 dicembre 2020, n. 176, e del d.l. 31 dicembre 2020, n. 183;

Ritenuto e considerato in fatto e diritto quanto segue.

#### FATTO

1. La società Sodexo Italia s.p.a. (d'ora in avanti solo "*Sodexo*") ha partecipato alla gara indetta (con bando pubblicato sulla G.U.U.E. il 19 aprile 2019 e sulla G.U.R.I. del 24 aprile 2019) dal Comune di Vanzaghello per "*l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica e pasti caldi a domicilio*", di durata triennale (periodo dal 1 settembre 2019 al 31 agosto 2022), con opzione di rinnovo per la medesima durata, per l'importo triennale a base d'asta di € 1.015.200,00 oltre IVA (di cui € 1.015,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso), da aggiudicare col criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (con attribuzione di 70 punti per l'offerta tecnica e 30 punti per quella economica), risultando seconda classificata (con punti 89,03) dopo la società Dussmann Service s.r.l. (d'ora in avanti "*Dussmann*"), prima graduata con 90,70 punti.

2. Con ricorso al Tribunale amministrativo per la Lombardia la Sodexo impugnava l'aggiudicazione definitiva alla Dussmann della procedura (disposta con la determinazione del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione n. 425 del 11 luglio 2019), in uno a tutti i verbali di gara (afferenti

alla verifica della documentazione amministrativa e tecnica, alla valutazione dell'offerta, alla verifica dell'anomalia e recanti la proposta di aggiudicazione) nella parte in cui avevano ritenuto ammissibile e remunerativa l'offerta della controinteressata, nonché i provvedimenti recanti l'ammissione (con riserva e poi definitiva) della concorrente Dussmann, formulando domanda risarcitoria in forma specifica (mediante subentro nell'esecuzione del servizio, previa declaratoria di inefficacia del contratto d'appalto ove *medio tempore* stipulato), o, in subordine, per equivalente monetario.

2.1. A sostegno del ricorso formulava tre motivi di censura così rubricati:

*“- violazione e falsa applicazione degli artt. 94 e 95 del d.lgs. 50/2016 e dell'art. 72 del r.d. 827/1924; violazione e falsa applicazione dell'art. 16 del disciplinare di gara nonché degli artt. 2, 6, 30, 31 e 54 del c.s.a.; violazione dei principi informanti le procedure ad evidenza pubblica, sub specie par condicio e parità di trattamento; eccesso di potere per travisamento dei presupposti di fatto e di diritto, illogicità ed ingiustizia manifesta;*

*- violazione e falsa applicazione degli artt. 80 e 95 d.lgs. 50/2016; violazione e falsa applicazione della lex specialis di gara, sub specie criterio valutativo a.6.1., nonché dell'art. 28 del c.s.a.; violazione dei principi informanti le procedure ad evidenza pubblica, sub specie di par condicio e parità di trattamento; eccesso di potere per travisamento dei presupposti di fatto e di diritto, illogicità ed ingiustizia manifesta;*

*- violazione e falsa applicazione dell'art. 97 del d. lgs. 50/2016; violazione e falsa applicazione dell'art. 95 del d.lgs. 50/2016; violazione dell'art. 16 del disciplinare di gara; violazione e falsa applicazione dei principi delle procedure ad evidenza pubblica, sub specie remuneratività dell'offerta economica, par condicio tra i concorrenti e divieto di dumping; eccesso di potere per difetto di istruttoria e di motivazione, travisamento dei presupposti di fatto, illogicità, irragionevolezza ed ingiustizia manifesta”.*

2.2. In sintesi la ricorrente lamentava anzitutto la mancata esclusione della controinteressata dalla gara: a) per aver offerto contenitori per la veicolazione dei pasti non conformi alle specifiche tecniche essenziali in base al capitolato (in quanto in polipropilene “espanso” anziché “in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso”, come richiesto dal Capitolato speciale d'appalto);

b) per il mancato rispetto del tempo massimo (di 30 minuti) che, in base alla legge di gara, poteva intercorrere tra la preparazione e la distribuzione nelle scuole dei pasti relativi alle diete speciali; c) perché l'offerta presentata non avrebbe garantito l'impiego di personale in misura sufficiente a coprire tutte le settimane di servizio.

In via subordinata, sosteneva che a causa delle difformità dell'offerta tecnica all'aggiudicataria doveva essere attribuito un punteggio pari a zero per i criteri A.1.4. (*“organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti”*), A.1.2 (*“organizzazione dell'attività di produzione dei pasti”*), A.2.1 (*“personale previsto per le attività di preparazione dei pasti, distribuzione, pulizia e sanificazione”*) e A.2.2. (*“personale previsto per il trasporto dei pasti al domicilio degli anziani ed ai refettori”*), con il conseguente collocamento della ricorrente al primo posto della graduatoria, stante la differenza tra le due offerte di soli 1,67 punti.

La ricorrente sosteneva poi che l'aggiudicataria avrebbe reso dichiarazioni non veritiere riguardo al numero di prodotti *“migliorativi”* di tipo *“locale”* o *“a filiera corta”*, acquistati da fornitori e piattaforme logistiche di distribuzione e non direttamente dall'allevatore o dall'azienda produttrice come previsto dal capitolato, chiedendone perciò l'esclusione dalla gara o, in subordine, la riduzione del punteggio.

Con il terzo motivo contestava infine l'erroneità del giudizio di congruità dell'offerta aggiudicataria che non sarebbe stata economicamente sostenibile, essendo in particolare rimasto non adeguatamente giustificato il costo del singolo pasto; l'offerta era comunque inaffidabile per l'omessa computazione di alcuni costi (della manodopera, della formazione e delle attrezzature migliorative).

2.3. Nelle more del giudizio era disposto l'avvio d'urgenza del servizio per l'anno scolastico 2019/2020.

3. Con la sentenza in epigrafe, nella resistenza del Comune e della controinteressata, il Tribunale amministrativo ha respinto il ricorso per infondatezza delle censure formulate.

4. Avverso la sentenza la ricorrente Sodexo ha proposto appello, deducendone l'erroneità per avere respinto i motivi di gravame e chiedendone la riforma.

4.1. Si sono costituiti il Comune e l'aggiudicataria Dussmann, insistendo per il rigetto dell'appello e delle connesse domande risarcitorie formulate col ricorso introduttivo.

4.2. Con ordinanza n. 3194 del 5 giugno 2020, il Collegio ha preso atto della rinuncia dell'appellante alla domanda cautelare.

4.3. All'udienza del 18 febbraio 2021, tenuta con collegamento da remoto, la causa è stata trattenuta in decisione.

## DIRITTO

5. L'appello in trattazione ripropone sostanzialmente i motivi del ricorso di primo grado volti a contestare gli esiti della gara specificata in narrativa e respinti dalla sentenza impugnata.

In particolare, l'appellante:

- con i primi tre motivi ha chiesto la riforma della sentenza nella parte in cui ha ritenuto insussistenti le violazioni del Capitolato (per difformità dell'offerta rispetto alle specifiche tecniche) censurate con il primo motivo di ricorso e che avrebbero dovuto condurre, in tesi, all'esclusione della Dussmann dalla gara;

- con il quarto motivo ha contestato il vizio di omessa pronuncia della sentenza con riferimento alla domanda di riduzione dei punteggi proposta in subordine;

- con il quinto motivo ha censurato la sentenza per aver respinto il secondo motivo del ricorso volto all'esclusione della Dussmann per l'asserita dichiarazione fuorviante con riferimento all'offerta di prodotti a Km0/filiera corta e di alcuni prodotti ittici, deducendo, altresì, l'omessa pronuncia con riferimento alla domanda in via subordinata di attribuzione di un minor punteggio;

- con il sesto motivo, infine, ha contestato la sentenza nella parte in cui ha rigettato il terzo motivo del ricorso, ritenendo congrua e sostenibile l'offerta dell'aggiudicataria.

6. Può prescindersi dall'esame delle eccezioni di inammissibilità del gravame (per violazione del principio di specificità e per novità delle censure, per difetto della c.d. prova di resistenza e per violazione dei limiti del sindacato sulle valutazioni tecnico-discrezionali della Commissione di gara), sollevate dalla difesa del Comune, poiché l'appello è infondato, non meritando la sentenza di prime cure le critiche che le sono rivolte.

7. È anzitutto infondato il primo motivo di appello nella parte in cui ripropone le doglianze inerenti ai contenitori di trasporto dei pasti proposti dall'aggiudicataria.

7.1. Al riguardo la sentenza ha bene ritenuto, con motivazione che si condivide, che *“nel perimetro espressamente foggiato dal bando e da cui non è consentito debordare – conformità alla normazione di settore e livello di temperatura da garantire nella somministrazione dei pasti a domicilio e presso i refettori scolastici- le ”ulteriori” caratteristiche tecniche dei contenitori si atteggiano quali elementi qualitativi afferenti al modus di realizzazione del servizio, e di raggiungimento di quegli indefettibili obiettivi”*.

7.2. Le argomentazioni dell'appellante non scalfiscono tali corrette statuizioni.

7.3. Giova anzitutto richiamare quanto stabilito dall'art. 31 del Capitolato a mente del quale *“Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e devono consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C (per gli alimenti da consumare caldi) o inferiore a + 10° (per gli alimenti da consumare freddi) fino al momento della consumazione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale similare non espanso”*.

Per quanto di interesse, il disciplinare menzionava i contenitori per il trasporto dei pasti tra i criteri di valutazione della qualità del servizio, ai fini della attribuzione del punteggio riservato all'offerta tecnica: in particolare il criterio A.1, relativo al sistema organizzativo del servizio ed in relazione al

quale era possibile ottenere fino a 22 punti, era suddiviso nei sub criteri A.1.2 (concernente l'“*Organizzazione dell'attività di produzione dei pasti (lavorazione e cottura, confezionamento pasti per le scuole, per gli anziani e per le diete speciali – nr. e caratteristiche dei contenitori utilizzati)*”) e A.1.4 (“*Organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti ai domicili degli anziani ed ai refettori (nr. e caratteristiche dei contenitori, tempi, nr. e caratteristiche dei mezzi utilizzati)*”).

La valutazione effettuata dalla Commissione di gara nella fattispecie in esame ha avuto dunque ad oggetto con giudizio sintetico la molteplicità degli elementi sopra riportati, al fine di ponderare e graduare le offerte dei partecipanti in relazione alla qualità dei profili organizzativi del servizio (sia con riguardo all'“*attività di produzione dei pasti*” sia in punto di “*veicolazione dei pasti ai domicili degli anziani ed ai refettori*”), anche per quanto concerne le attrezzature ed i contenitori di trasporto proposti dalle concorrenti (essendo contemplati, tra gli elementi oggetto di valutazione, “*numero e caratteristiche dei contenitori utilizzati*”), al fine di verificarne l'adeguatezza ai fini del raggiungimento degli standard qualitativi prescritti dalla legge di gara (aspetti in relazione ai quale l'offerta dell'aggiudicataria ha riportato un punteggio complessivo corrispondente al coefficiente medio pari a 0,8 e al giudizio “*buono*”)

7.4. Alla luce delle riportate previsioni della legge di gara e considerato l'oggetto dell'appalto, deve infatti considerarsi che finalità del servizio di refezione da affidarsi è quella di garantire l'adeguata somministrazione del pasto, con il perseguimento di idonei standard qualitativi e di mantenimento della temperatura degli alimenti: allo scopo il capitolato ha individuato sia specifici parametri (*id est* la conformità delle attrezzature alle prescrizioni tecniche di cui al d.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 recante “*Regolamento di esecuzione della l. 30 aprile 1962, 283 e ss. mm. in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande*”) sia puntuali obiettivi (ovvero il livello minimo di temperatura da mantenere rispettivamente per i cibi “*freddi*” e per quelli “*caldi*”).

7.5. Tuttavia tali disposizioni del Capitolato, per un verso, non erano previste a pena di esclusione (sì che l'interpretazione restrittiva prospettata dall'appellante contrasterebbe con il principio di tipicità e tassatività delle cause escludenti e di massima partecipazione alle gare); per altro verso, esse contemplavano come requisito minimo essenziale esclusivamente l'idoneità dei contenitori di trasporto a garantire l'obiettivo perseguito (la conformità alle normative in materia di alimenti e il mantenimento delle temperature indicate).

7.6. Orbene, nella gara per cui è causa la Dussmann ha dimostrato in offerta che i contenitori proposti rispettano tutte le normative tecniche di riferimento e che sono idonei a soddisfare pienamente le finalità indicate dalla relativa *lex specialis*, risultando anzi qualitativamente migliorativi rispetto alle caratteristiche ivi stabilite, essendo in particolare quelli c.d. "Porter Activ" (previsti per il trasporto dei pasti caldi) dotati di un sistema di riscaldamento attivo che consente il mantenimento della temperatura prefissata fino al momento della somministrazione del pasto, e prevedendo gli "Smart box pocket" (destinati alla veicolazione dei pasti freddi) l'utilizzo di "piastre eutettiche".

7.7. Ne segue che la Commissione di gara, con valutazione non illogica né irragionevole, ha giudicato i contenitori proposti dall'aggiudicataria, se pure composti da un materiale non coincidente con quello indicato dal Capitolato (ma atossico, riciclabile e con elevate prestazioni sia in termini di isolamento termico che di resistenza meccanica), idonei a garantire lo scopo perseguito, ovvero l'ottimale mantenimento della temperatura durante il tempo di trasporto dei pasti scolastici. Acclarato quindi che la finalità specifica dell'art. 31 del Capitolato fosse quella di assicurare il rispetto sostanziale di requisiti di tipo normativo (la conformità delle attrezzature al citato d.P.R. 327/1980, riguardante l'igiene degli alimenti) e di condizioni di mantenimento della temperatura dei cibi "fino al momento della consumazione", la sentenza ne ha dunque tratto la ragionevole conclusione che, purché fossero rispettati tali



requisiti, le caratteristiche *“ulteriori”* del materiale di cui si compongono i contenitori valgono esclusivamente a migliorare la *“qualità”* del servizio, misurando in un certo modo i mezzi impiegati per perseguire l’obiettivo indicato e, dunque, la perizia e la diligenza professionale dell’impresa partecipante; di conseguenza esse rilevano ai meri fini dell’attribuzione del punteggio previsto dai criteri di valutazione A.1.2. e A.1.4. del Disciplinare di gara (unitamente agli altri fattori ivi specificati, quali la lavorazione e cottura, il confezionamento pasti per le scuole, per gli anziani e per le diete speciali, i tempi di veicolazione, il numero e caratteristiche dei mezzi utilizzati).

In definitiva, a fronte di caratteristiche dei contenitori che nel complesso consentivano il raggiungimento degli scopi indicati dalla legge di gara, la mera diversità del materiale offerto rispetto a quello indicato dalla legge di gara non poteva costituire motivo di esclusione dell’offerta, non essendo del resto tale conseguenza neppure prevista dalla legge di gara (cfr. Consiglio di Stato, Sez. V, 2 agosto 2019, n. 5505).

7.8. Nel caso di specie poi tale profilo non potrebbe neppure giustificare l’attribuzione in concreto di un minor punteggio tecnico all’aggiudicataria: come evidenziato, l’elemento di valutazione costituito dalle *“caratteristiche dei contenitori”* era, infatti, solo uno degli elementi previsti dal criterio sub A.1.4., concernente l’ *“organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti”*; altri elementi da considerare ai fini dell’attribuzione del relativo punteggio erano infatti il numero dei contenitori (consistente quello indicato dall’offerta di Dussmann per le diverse tipologie di preparazioni), i tempi di veicolazione dei pasti nonché il numero e le caratteristiche dei mezzi utilizzati, che non sono oggetto di specifiche censure; sotto altro concorrente profilo, la differente natura del materiale offerto non prova di suo l’inidoneità dei contenitori alle finalità prescritte.

La sentenza non ha dunque sovrapposto una soggettiva e opinabile interpretazione alla volontà contrattuale della stazione appaltante, ma si è conformata alla legge di gara, considerando le finalità sottese ai criteri di

valutazione, e in specie quelli aventi ad oggetto le *“caratteristiche dei contenitori”* ai fini dell’assegnazione del punteggio, anche alla luce del principio di equivalenza.

7.9. Infatti, come chiarito dalla giurisprudenza, il principio di equivalenza *“fonda su principi generali che informano la disciplina dei pubblici affidamenti ed in forza dei quali la commissione di gara ben può “valutare equivalenti talune caratteristiche tecniche dei prodotti offerti (rispetto alle specifiche prescrizioni contenute nella lex specialis) anche in forma implicita, ove dalla documentazione tecnica sia desumibile la rispondenza del prodotto al requisito previsto ex specialis” (cfr. Cons. Stato, III, n. 2103/2018; n. 747/2018)”* (Cons. Stato, Sez. III, 18 settembre 2019, n. 6212) e permea l’intera disciplina dell’evidenza pubblica, ispirandosi *“...al criterio della conformità sostanziale delle soluzioni tecniche offerte”* (Cons. Stato III, 2 marzo 2018, n. 1316), indipendentemente da espressi richiami negli atti di gara o da parte dei concorrenti, al fine di ampliare la platea dei partecipanti alle gare pubbliche.

Su queste premesse correttamente assunte bene il primo giudice ha evidenziato la rilevanza del principio di equivalenza con riguardo alla valutazione tecnica della conformità sostanziale dei contenitori al risultato perseguito dalla *lex specialis* di gara, come definito dal menzionato art. 31, comma 1, del Capitolato.

Quest’ultima norma non conteneva, infatti, in sé una previsione di equivalenza riferita solo all’utilizzo del materiale *“non espanso”* (come sostiene l’appellante), ma richiedeva di valutare l’equivalenza del prodotto offerto in termini più ampi e generali, di funzionalità al risultato perseguito rispetto alle specifiche tecniche essenziali ivi individuate (ovvero la conformità alle normative in materia di alimenti e il mantenimento delle temperature dei cibi): in questi termini, la Commissione, in esercizio di discrezionalità tecnica, ha correttamente ritenuto, con giudizio immune da profili di illogicità, la sostanziale equivalenza dei contenitori offerti dall’aggiudicataria in ragione

della loro idoneità funzionale ai fini dell' "*organizzazione del servizio*", alla luce di una valutazione complessiva di tutti i fattori previsti dai richiamati criteri.

L'appellante non spiega poi quale sarebbe la *ratio* sostanziale, al fine di garantire la corretta e migliore esecuzione del servizio, per cui si dovrebbe ritenere che le caratteristiche relative al materiale dei contenitori siano state intese in termini di essenzialità dalla stazione appaltante, non contestando le deduzioni dell'aggiudicataria (supportate anche dall'ausilio di un parere tecnico di parte le cui motivate argomentazioni non sono state oggetto di valida e specifica confutazione) in ordine al fatto che la soluzione proposta sarebbe non solo equivalente, ma neanche migliorativa rispetto alle caratteristiche e finalità stabilite dalla *lex specialis* di gara.

8. Sono parimenti infondate le critiche alla sentenza nella parte in cui ha respinto le doglianze (formulate sempre col primo motivo di ricorso) sul mancato rispetto della scansione temporale tratteggiata dal capitolato per il confezionamento, il trasporto e la distribuzione dei pasti in relazione alle diete speciali (sia per violazione del limite massimo temporale intercorrente tra il termine della preparazione e la distribuzione dei pasti, sia per l'impossibilità di contemporanea preparazione delle diete speciali e di quelle ordinarie, pena la violazione dell'allegato 6 al capitolato che vietava il compimento di più operazioni in contemporanea al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate).

8.1. Deve in primo luogo precisarsi che la *lex specialis* non poneva un obbligo inderogabile, la cui violazione potesse essere sanzionata con l'esclusione dalla gara, di completare la cottura dei pasti entro mezz'ora dalla relativa distribuzione, limitandosi a prevedere che "*Dal termine della preparazione alla distribuzione dei pasti di norma non deve passare più di mezz'ora*" (cfr. artt. 6 e 30 del Capitolato).

8.2. Tanto premesso, dalla lettura dell'offerta tecnica dell'aggiudicataria si evince che quella della "*preparazione*" delle diete speciali costituisce una fase organizzativa attinente alla predisposizione dei pasti, che non ricomprende

anche la fase di cottura, definita genericamente per tutti i pasti con l'intervento di due aiuto cuochi, seppure in maniera differenziata in base alla specialità delle diete stesse.

8.3. Al riguardo la sentenza ha dunque correttamente evidenziato come la scansione temporale su indicata connota i diagrammi di Gantt del progetto redatto dalla aggiudicataria, garantendo in offerta anzitutto il rispetto di *“un tempo medio tra confezionamento e distribuzione inferiore a 30 minuti”* (cfr. pag. 7 dell'offerta di Dussmann, in particolare il paragrafo *“cronoprogramma del trasporto dei pasti?”* ove si legge che *“presso il centro cottura comunale verranno effettuate preparazioni (cottura e confezionamento) differenziate in funzione dei tempi di uscita degli automezzi e degli orari di distribuzione, organizzato secondo il numero di iscritti orari da CSA, ottimizzando la qualità dei pasti e garantendo il rispetto di un tempo medio tra confezionamento e distribuzione inferiore a 30 minuti”*), in coerenza con le indicazioni rivenienti dagli artt. 6 e 30 del capitolato; per altro verso, anche per le diete speciali la fase di *“cottura”* perdura nel lasso temporale successivo a quella di *“preparazione”* come per i *“pasti ordinari”*, essendo ciò possibile anche per la presenza di due aiuto cuochi (nonchè di un capo cuoco preposto alla sola preparazione delle pietanze) e di una zona specificamente dedicata alla cottura dei *“pasti speciali”*, in modo da evitare contaminazioni crociate, come richiesto dal capitolato.

8.4. La sentenza ha dunque correttamente rilevato il rispetto dei tempi previsti dal capitolato e l'assenza di commistioni nell'ambito delle distinte preparazioni (delle diete speciali e dei pasti ordinari), come garantito dalla presenza del cuoco applicato alle prime e dalla previsione di un'area ad esse dedicata nel centro cottura, alla stregua delle indicazioni contenute nel Progetto tecnico dell'aggiudicataria, il cui Piano organizzativo (cfr. pag. 9) evidenzia in modo chiaro come la fase della *“preparazione”* delle diete speciali, indicata nell'arco temporale che si conclude alle 10.30 (casella verde), è seguita nell'arco temporale successivo dalla fase di *“cottura”* (casella rossa) di tutti i

pasti, speciali e ordinari, dovendosi così escludere l'asserita coincidenza delle due fasi.

9. Anche la terza doglianza del primo motivo di appello non può essere accolta.

Non merita infatti le critiche appuntate la sentenza che ha ritenuto errata l'operazione aritmetica dell'appellante, consistente nella divisione delle ore annue complessive con quelle settimanali, al fine di inferirne la presunta "incapienza" e insufficienza a coprire l'intero anno.

9.1. Al riguardo giova anzitutto chiarire che le doglianze in esame non contestano la piena idoneità ed adeguatezza del "monte ore annuo" indicato nella offerta dell'aggiudicataria a garantire la corretta e regolare esecuzione del servizio e la capacità di produzione del richiesto numero complessivo annuo dei pasti, ma tornano a sostenere unicamente che dalla mera suddivisione del monte ore annuo con le ore settimanali indicate all'interno del progetto tecnico di Dussmann si ricaverebbe un numero di ore che non consentirebbe di coprire tutte le settimane di servizio previste (in particolare, per la scuola dell'infanzia, per l'apertura del centro estivo e per i pasti a domicilio per gli anziani), sì da rendere necessario il ricorso a personale aggiuntivo, così integrando inammissibilmente l'offerta, contro l'art. 58 del Capitolato che prevedeva il rispetto dell'organico proposto in offerta.

9.2. Le censure così sintetizzate non sono suscettibili di favorevole considerazione.

9.3. L'art. 2 del Capitolato dispone che *"il contratto avrà validità dal 01/09/2019 al 31/08/2022 secondo i calendari scolastici definiti annualmente dall'Autorità scolastica competente, che sono di massima compresi tra i periodi di seguito specificati:*

*a) scuole dell'infanzia: dal 5 settembre al 30 giugno;*

*b) scuole primarie: dal 10 settembre al 10 giugno;*

*c) scuole secondarie di primo grado: dal 10 settembre al 10 giugno;*

*d) centri ricreativi estivi: dal 1 luglio al 31 luglio;*

*e) servizio pasti a domicilio per anziani: da settembre ad agosto (12 mesi)".*

L'art. 5 del Capitolato ha poi così quantificato i pasti giornalieri e annui stimati per le singole tipologie di utenti e i diversi periodi dell'anno:

- scuola dell'infanzia: 84 giornalieri e 17.500 annui;
- scuola primaria: 183 giornalieri e 36.500 annui;
- scuola secondaria di primo grado: 79 giornalieri e 7.500 annui;
- centri ricreativi estivi: 60 giornalieri e 1.200 annui;
- pasti a domicilio per gli anziani: 11 giornalieri e 3.000 annui;
- insegnanti: 24 giornalieri e 4.800 annui.

9.4. Da tali previsioni emerge che la quantità dei pasti è un dato variabile, che oscilla tra un massimo nei mesi di apertura delle scuole ed è ridotto allorquando destinato esclusivamente al servizio a domicilio agli anziani. Il Capitolato non indicava infatti solo un quantitativo totale di pasti annui, ma quantificava distintamente le singole categorie di pasti e la diversa entità dell'impegno richiesto nell'espletamento del servizio, eseguito a pieno regime solo per alcuni mesi dell'anno (coincidenti con l'apertura delle scuole) e ridotto nei residui periodi, nei quali non sarà di conseguenza necessario impiegare tutto il personale indicato nell'offerta tecnica dell'aggiudicataria.

9.5. Pertanto non può seguirsi la tesi dell'appellante che presuppone che il servizio venga svolto sempre in condizioni costanti di pieno impiego per l'intero corso dell'anno, senza tenere conto dei periodi nei quali si riduce in misura significativa l'entità dei pasti da erogare, in base alla calendarizzazione riportata nel Capitolato d'appalto che, come è intuitivo, incide sulle ore di servizio e quindi sulla quantità di personale da impiegare.

9.6. In conclusione, l'operazione aritmetica in parola (di suddivisione del monte ore annuale indicato nelle giustificazioni dell'aggiudicataria per numero di ore settimanali di servizio riportate nel diagramma di Gantt) non tiene conto della non omogeneità per caratteristiche e volume di utenza e della diversa articolazione del servizio nel corso dell'anno (che trova riscontro nelle previsioni della *lex specialis*), non essendo in tutte le settimane richiesta l'erogazione del numero massimo di pasti e di conseguenza necessario

impiegare l'intero organico proposto in offerta (come nei mesi di chiusura delle scuole, ove il servizio dovrà essere eseguito per i soli centri estivi e per gli anziani a domicilio).

9.7. Ciò che rileva, e che rimane incontestato, è la capacità dell'offerente di garantire comunque durante tutto l'anno l'erogazione di tutti i pasti, secondo i quantitativi da produrre in base al Capitolato, per le diverse utenze e nei rispettivi periodi di esecuzione del servizio.

10. È infondato anche il quarto motivo con cui l'appellante, oltre a riproporre la censura introdotta in subordine avverso i punteggi riportati dall'aggiudicataria per i criteri A.1.2. A.1.4., A.2.1, A.2.2., ne lamenta l'omessa pronuncia da parte della sentenza.

10.1. In primo luogo, va ribadita l'impossibilità di individuare la misura della riduzione del punteggio complessivo ai fini del superamento della c.d. prova di resistenza ai fini dell'aggiudicazione della gara all'appellante: i richiamati criteri contemplavano, come evidenziato, una pluralità di elementi ulteriori (di tipo qualitativo, organizzativo, di articolazione del personale, di trasporto pasti e via dicendo), rispetto ai quali il ricorso introduttivo non ha articolato specifiche censure volte a contestare la valutazione complessiva della Commissione giudicatrice e il punteggio totale assegnato all'offerta aggiudicataria.

10.2. A ciò si aggiunga altresì che la censura è stata esaminata e respinta dalla sentenza impugnata, con le argomentazioni richiamate nello scrutinio del primo mezzo, rilevando che la Commissione, in relazione a tali criteri, ha reso una valutazione complessiva, non inficiata da illogicità e irragionevolezza, avendo valutato con giudizio sintetico la molteplicità degli elementi sopra riportati, al fine di ponderare e graduare le offerte dei partecipanti in punto di *“Organizzazione dell'attività di produzione dei pasti”* e di *“Organizzazione del servizio di veicolazione dei pasti al domicilio degli anziani ed ai refettori”*.

11. È infondato anche il quinto motivo di appello con cui si critica la sentenza nella parte in cui ha respinto la censura riguardante il criterio A.6.1. del

Disciplinare, relativo a *“Proposte migliorative di prodotti biologici, prodotti a ridotto impatto ambientale, prodotti tipici IGP-DOP, STG, Filiera corta, Km 0, e relativa frequenza di fornitura”*, sostenendo in sintesi che non avrebbero potuto essere valutati ai fini dell’attribuzione del punteggio taluni prodotti migliorativi proposti dall’aggiudicataria (la quale ha invece ottenuto per tale parametro il massimo punteggio), in quanto acquistati da una piattaforma logistica e da intermediari commerciali, il che impedirebbe di ricondurli alla nozione di *“filiera corta”*, rendendo finanche fuorviante la dichiarazione resa dalla concorrente.

Sotto altro profilo, la Dussmann avrebbe pure reso una dichiarazione falsa e fuorviante in quanto le piattaforme logistiche di distribuzione indicate per la fornitura di tre prodotti ittici non sarebbero dotate di certificazione MSC come invece dichiarato.

11.1. Va al riguardo anzitutto rilevato che il criterio A.6.1. premiava quali *“proposte migliorative”*, i prodotti *“biologici, a ridotto impatto ambientale, IGP, DOP, STG, filiera corta, km 0, e frequenza di fornitura”* e che, come correttamente evidenziato dalla sentenza impugnata, la nozione di prodotti *“a filiera corta”* assunta, in generale, ai fini del su indicato criterio di valutazione non coincide con quella, più circoscritta, di cui alle previsioni dell’art. 28 Capitolato (recante norme in tema di *“requisiti derrate alimentari”* secondo il *Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement*): quest’ultima norma ha qualificato, infatti, come prodotti a *“filiera corta”* soltanto quelli *“acquistati direttamente dall’allevatore o dall’azienda produttrice, senza intermediari commerciali”* e *“provenienti preferibilmente dalla provincia di Milano e/o dalle zone circostanti Vanzaghello e comunque coltivati e/o prodotti a distanze non superiori a 50 km dal confine del territorio comunale”* e, per altro verso, ha richiesto la *“filiera corta”* così intesa (cfr. primo paragrafo, terzo alinea) solo per talune tipologie di prodotti ivi specificamente indicati, ovvero i c.d. prodotti *“locali”* (in particolare, il pane e i prodotti da forno, la pasta fresca e gli gnocchi).



11.2. Per converso, la nozione di filiera corta contenuta nel sub criterio A.6.1 (che contemplava la possibilità di offrire prodotti a “Km 0” oppure a “*filiera corta*”, distinguendo le due nozioni e non vincolando quella di filiera corta al necessario contatto diretto col produttore) è riconducibile a quella normativamente contemplata all’art, 2, paragrafo 1, lett. m), del Regolamento UE del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 1305 del 17 dicembre 2013 (“*sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio*), e cioè “*una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori*”.

11.3. Pertanto, posto che la legge di gara non ha riferito il requisito della assenza della intermediazione a tutti i prodotti proponibili come migliororia ma solo ai prodotti di cui al citato art. 28 del Capitolato e che nessuno dei prodotti migliorativi offerti dall’aggiudicataria oggetto delle censure è riconducibile alle categorie merceologiche ivi indicate, correttamente la Commissione giudicatrice ha attribuito all’offerta prima classificata il punteggio premiale previsto dal menzionato criterio di valutazione, ritenendo, non illogicamente, ricorrenti i diversi requisiti ivi contemplati nell’offerta tecnica dell’aggiudicataria.

11.4. Infatti, come bene rilevato dalla sentenza, in mancanza di una diversa disposizione normativa, a fronte del riferimento a “*un numero limitato*” di operatori economici della filiera contenuto al menzionato Regolamento UE n. 1305/2013 e delle indicazioni interpretative desumibili dall’articolo 2, lettera b), della proposta di legge C. 183 recante norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agroalimentari a filiera corta e a chilometro zero, come modificata nel corso dell’esame in prima lettura, approvata il 17 ottobre 2018 e all’esame del Senato (a mente del quale “*sono prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta i prodotti la cui commercializzazione è caratterizzata dall’assenza di intermediari commerciali o dalla presenza di un solo intermediario. Le*

*cooperative e i loro consorzi, le organizzazioni dei produttori e le organizzazioni interprofessionali non sono considerati intermediari*”), la filiera corta non richiede necessariamente il contatto diretto tra produttore e consumatore.

11.5. La sentenza è dunque immune dai vizi dedotti avendo correttamente ricostruito sia la nozione di filiera corta ai fini della fornitura di prodotti migliorativi in base ai canoni ermeneutici indicati dall’art. 2 , Par. 1 lett. m) del Regolamento UE n. 1305/2013 (a norma del quale per filiera corta si devono intendere i prodotti con un limitato numero di intermediari commerciali) sia l’ambito di applicazione dell’art. 28 del Capitolato (che prescrive solo per taluni prodotti, e segnatamente per quelli locali, l’assenza di intermediazione commerciale).

11.6. Del resto la medesima nozione di *“filiera corta”*, basata sui rammentati parametri normativi, assunta dalla Commissione per la valutazione delle proposte migliorative delle concorrenti, è stata utilizzata anche dalla Sodexo nella propria offerta tecnica (cfr. pag 24 dell’offerta tecnica dell’appellante, ove si precisa testualmente *che “la filiera corta è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto tra il produttore e il consumatore”*).

11.7. La valutazione della Commissione sul punto e l’attribuzione del punteggio all’offerta dell’aggiudicataria non è dunque né illogica né erronea: per un verso, il criterio di valutazione in parola non aveva natura quantitativa, per altro verso la maggioranza dei prodotti migliorativi offerti dall’aggiudicataria non è stata censurata dalla ricorrente, mentre i prodotti offerti da quest’ultima oggetto di censura presentano anche ulteriori caratteristiche migliorative tutte ascrivibili al criterio A.6.1. (Km 0 con distanza ancora inferiore a quella prevista dalla *lex specialis*; consistente numero di prodotti BIO proposti con elevata frequenza nei menù; prodotti DOP e IGP), che non sono invece contestate.

11.8. Né può imputarsi alla Dussmann alcuna dichiarazione fuorviante: essa infatti, in conformità alla *lex specialis* e alla richiamata normativa di riferimento, ha garantito il rifornimento presso produttori locali dei prodotti qualificati “*locali/a filiera corta*” dall’art. 28 del Capitolato, mentre, con riferimento agli altri prodotti migliorativi, ha fatto ricorso a piattaforme di mero stoccaggio, integrando così il requisito della limitazione dei passaggi produttivi richiesta dalla nozione di filiera corta prevista *ex lege* e richiamata dal relativo criterio di valutazione.

11.9. Parimenti, nessuna portata fuorviante potrebbe poi attribuirsi all’indicazione dell’acronimo MSC (riguardante il rispetto di taluni standard di pesca) per quanto riguarda la fornitura di tre prodotti ittici: non essendo infatti nessuna certificazione in proposito richiesta dalla legge di gara, il giudizio della commissione non potrebbe essere fuorviato da informazioni non richieste e quindi irrilevanti e ininfluenti sull’esito della gara.

Al riguardo, la sentenza ha comunque puntualmente evidenziato come, per un verso, i fornitori indicati da Dussmann, quali piattaforme di mero stoccaggio (che non procedono ad aprire o a confezionare nuovamente i prodotti) non erano tenuti al possesso di detta certificazione (cfr. doc. 23 consistente in un estratto dal sito “[www.msc.org](http://www.msc.org)”, con traduzione asseverata, che attesta i soggetti esenti dall’obbligo di certificazione della catena di custodia MSC, tra i quali anche le aziende che acquistano prodotti preconfezionati e certificati MSC, da vendere al consumatore finale senza essere aperti, riconfezionati o rietichettati), e che, per altro verso, l’indicazione, nei prodotti ittici indicati, dell’acronimo MSC, non è, in ogni caso e di per sé sola, idonea ad assumere qualsivoglia valenza fuorviante, proprio in ragione della mancanza di un obbligo certificativo all’uopo espressamente richiesto dalla legge di gara.

Inoltre, anche in questo caso l’espunzione di 3 prodotti migliorativi su un totale di 123 prodotti offerti non consente di individuare la misura della riduzione del punteggio assegnato all’aggiudicataria ai fini del superamento della prova di resistenza, sì da dimostrare un diverso esito della gara.

Anche l'ulteriore argomento dell'appellante secondo cui la certificazione MSC sarebbe in realtà richiesta dalla *lex specialis* in quanto prevista dai criteri ambientali minimi (CAM), per il rinvio operato dall'art. 28 del Capitolato è infondata: l'art. 28 non fa riferimento ad alcun prodotto ittico ma, come evidenziato, ad altre tipologie di prodotti.

12. È infine infondato anche il sesto motivo con cui l'appellante contesta la sentenza nella parte in cui ha respinto le doglianze sull'anomalia e insostenibilità dell'offerta aggiudicataria.

12.1. In particolare con tale mezzo l'appellante ripropone il terzo motivo del ricorso di prime cure con cui si è contestato, sotto un primo profilo, la genericità delle giustificazioni rese dall'aggiudicataria sul costo delle derrate alimentari, ed inoltre che l'offerta presentata non avrebbe computato alcune voci di costo (in particolare, quelle di un addetto al servizio e del magazziniere, della formazione e delle attrezzature migliorative). Inoltre, l'offerta sarebbe in perdita anche per non aver considerato i costi da sostenere per l'impiego di personale aggiuntivo necessario a coprire l'intera durata del servizio.

12.2. Al riguardo, la sentenza ha correttamente ritenuto con motivazioni condivisibili che:

a) le giustificazioni erano state richieste dalla stazione appaltante esclusivamente per i prodotti migliorativi e non per le derrate convenzionali e che non era esigibile da parte dell'aggiudicataria l'onere di presentare i preventivi di tutti i prodotti oggetto di offerta;

b) che comunque il costo delle derrate indicato dalla aggiudicataria per singolo pasto (€ 1,05) era del tutto simile e in linea rispetto ai valori indicati dalla ricorrente (€ 1,20), incrinandosi già per questo solo profilo gli assunti circa l'inaffidabilità e insostenibilità della offerta della controinteressata;

c) l'asserita discrepanza tra il numero dei dipendenti indicati nella offerta e quello contenuto nelle giustificazioni per difetto di una sola unità comunque non incide sulla congruità del costo medio orario e, dunque, non rileva ai fini

dell'attendibilità economica complessiva dell'offerta, come pure l'asserita mancata valutazione del costo del magazzino, dei costi della formazione e del costo per le attrezzature migliorative, che rientrano nella voce "*ulteriori costi*" (pag. 11 delle giustificazioni) e trovano comunque copertura, oltre che nella voce "spese generali", nell'utile stimato;

d) che in definitiva le deduzioni della ricorrente non intaccano il giudizio della commissione giudicatrice sulla congruità della offerta, immune dai vizi di illogicità o irragionevolezza.

12.3. Tali statuizioni sono conformi ai consolidati principi giurisprudenziali in materia di natura "*globale e sintetica*" della verifica di congruità dell'offerta, che costituisce espressione di un tipico potere discrezionale riservato alla Pubblica amministrazione (non potendo il giudice sostituire il proprio giudizio a quello della stazione appaltante: cfr. *ex multis* Cons. Stato, III, 9 ottobre 2018 n. 5798), sindacabile in sede giurisdizionale solo nelle ipotesi di manifesta e macroscopica erroneità, illogicità o irragionevolezza. La verifica di congruità non è infatti diretta ad evidenziare specifiche e singole inesattezze dell'offerta, in modo atomistico e parcellizzato, ma mira ad accertare se l'offerta nel suo complesso sia attendibile ed affidabile e, dunque, garantisca la corretta esecuzione della prestazione richiesta (tra le tante: Consiglio di Stato, sez. III, 29 aprile 2015, n. 2186; id., sez. V, 23 marzo 2015, n. 1565).

Deve altresì rammentarsi che la valutazione favorevole circa le giustificazioni dell'offerta sospetta di anomalia non richiede un particolare onere motivazionale, essendo invece necessaria una motivazione più approfondita laddove l'amministrazione ritenga di non condividere le giustificazioni offerte dall'impresa, in tal modo disponendone l'esclusione (cfr. Consiglio di Stato sez. III, 18 settembre 2018, n. 5444; III, 20 novembre 2019 n. 7927). In applicazione dei principi generali in tema di riparto dell'onere probatorio, in caso di conclusione positiva del giudizio di congruità dell'offerta, spetta inoltre alla parte ricorrente che contesti l'operato dell'amministrazione addurre argomenti idonei a confutare tale giudizio ed a sostenerne la

sindacabilità giurisdizionale nei limiti sopra detti (Cons. Stato, III, 20 maggio 2020 n. 3207).

12.4. Al riguardo, deve anzitutto rilevarsi come Sodexo contesti non l'incongruità dei costi delle derrate ma solo l'asserita genericità delle giustificazioni fornite dall'aggiudicataria sul punto.

Orbene, nel caso di specie, a fronte delle specifiche e convincenti spiegazioni fornite dalla concorrente Dussmann (fondate sull'utilizzo di fornitori locali e piattaforme di distribuzione che riducono i passaggi e corredate dalla dimostrazione dei prezzi di un consistente numero di derrate migliorative), il giudizio discrezionale reso dalla stazione appaltante sulla congruità dell'offerta appare logico e coerente, alla stregua delle risultanze procedurali.

In ogni caso la richiesta di giustificativi ha riguardato solo le derrate migliorative (avendo la stazione appaltante in particolare richiesto alla Dussmann un'integrazione documentale in relazione al *“valore economico dettagliato per ogni singola miglioria proposta in gara, con particolare riferimento al listino prezzi delle derrate alimentari”*) e non anche quelle convenzionali.

Per altro verso, nessuna norma e neanche la *lex specialis* impone di allegare alle giustificazioni tutti i preventivi, per ciascuno dei prodotti offerti, poiché, come evidenziato, scopo delle giustificazioni rese nell'ambito della verifica di congruità è quello di dimostrare alla stazione appaltante la complessiva sostenibilità e plausibilità dell'offerta formulata: e la Dussmann ha comunque allegato ai propri giustificativi gli accordi specifici siglati con i proprio fornitori, oltre a rappresentare i relativi listini e il listino derivato da specifici accordi con fornitori locali e ad allegare e a giustificare i costi di tutte le derrate migliorative maggiormente significative (che la stazione appaltante ha ritenuto congrui).

Pertanto, deve ritenersi che, contrariamente a quanto sostiene l'appellante, non sia rimasto privo di adeguata giustificazione il prezzo offerto

dall'aggiudicataria per il singolo pasto (essendo il valore esposto in linea e non dissimile rispetto a quello proposto dalla stessa Sodexo).

12.5. In secondo luogo, quanto alla contestazione del costo del personale i rilievi dedotti (con i quali si lamenta che Dussmann non avrebbe computato il costo di un solo addetto, per aver riportato nelle giustificiche un numero complessivo inferiore di un'unità rispetto a quello indicato nel progetto) non incidono sulla congruità del costo medio orario, e dunque sull'attendibilità economica nel complesso dell'offerta dell'aggiudicataria.

In ogni caso, è dimostrato che l'offerta aggiudicataria avesse correttamente speso, all'interno del costo complessivo della manodopera indicato in offerta e nelle giustificazioni (€ 185.702,40 annui), tutti i venti addetti previsti per il servizio a pag. 9 del progetto: infatti, dividendo il costo totale annuo della manodopera per il monte ore totale risultante dalle giustificiche, si ottiene un costo medio orario di circa € 18 all'ora, in linea con la media ponderata dei costi orari per gli addetti dei vari livelli (pari a 19,36 per il livello IV; € 18,16 per il livello V; € 17,44 per il livello VI).

È dunque dimostrato che l'aggiudicataria ha previsto e correttamente stimato il reale costo del personale necessario per la corretta esecuzione del servizio oggetto di affidamento.

12.6. In modo analogo, anche il costo per il magazziniere (di € 3.540 come calcolato dall'appellante) da un lato non incide sulla complessiva sostenibilità dell'offerta, dall'altro trova comunque copertura nelle voce "*ulteriori costi*" (pag.11 delle giustificiche, quotata da Dussmann in complessivi € 46.334,62 annui), e comunque nell'utile di impresa, che è pari a € 5.223,96 annui.

12.7. Quanto al presunto mancato computo della voce di costo inerente al personale aggiuntivo per tutte le settimane di svolgimento del servizio, quanto rilevato in merito all'infondatezza della doglianza di cui al primo motivo di appello (attesa la diversa articolazione del servizio nel corso dell'anno con conseguente sufficienza del personale previsto in offerta a garantire l'erogazione del numero totale dei pasti) comporta anche l'infondatezza *in*

*parte qua* della censura di incongruenza dell'offerta. Né la *lex specialis* richiedeva l'esplicita indicazione dell'eventuale inferiore numero di ore di impegno degli addetti in relazione ai servizi di durata limitata nel corso dell'anno. In ogni caso, resta ferma, come bene rilevato dall'appellata sentenza, la congruità del costo medio orario della manodopera indicato dall'aggiudicataria.

12.8. Infine sono infondate anche le doglianze con cui si contesta l'omesso computo in offerta da parte della Dussmann dei costi della formazione (per l'importo di € 6.747,20) e di alcune attrezzature migliorative.

Dussmann ha infatti quotato i propri costi di formazione all'interno della voce "*ulteriori costi*" (a pag. 11 delle giustifiche), che è sufficientemente capiente, precisando al riguardo che in essa "*sono state considerate tutte le prescrizioni previste dal capitolato speciale d'appalto*": detta voce ricomprende dunque anche la formazione offerta ex art. art. 61 del Capitolato, tant'è che la Dussmann, dopo avere elencato alcuni dei costi spesi in tale voce, ha precisato che vi rientrano "*anche ... tutti gli elementi di costo non ricompresi nei precedenti dettagli*".

Analogamente, anche le attrezzature migliorative (cfr. pagg.10-11 delle giustifiche) trovano copertura nella voce 4 "*investimenti*" (nelle quali sono espressamente quotati mobile e carrello a uso cucina) e nella voce 5 "*ulteriori costi*", nell'ambito della quale, come dichiarato dall'aggiudicataria, "*sono state considerate tutte le prescrizioni previste dal capitolato speciale d'appalto*", in essa rientrando "*tutti gli elementi di costo non ricompresi nei precedenti dettagli*" (e dunque pure le residue attrezzature di valore economico marginale non analiticamente specificate dall'aggiudicataria nella precedente voce dedicata agli "*investimenti*").

12.9. Alla luce delle considerazioni che precedono, deve ritenersi che la stazione appaltante ha valutato la complessiva sostenibilità dell'offerta presentata dall'aggiudicataria con giudizio globale e sintetico, immune dai vizi dedotti.

13. In conclusione, l'appello va respinto.



14. La particolarità e complessità delle questioni trattate giustifica la compensazione tra tutte le parti delle spese del presente grado di giudizio.

P.Q.M.

Il Consiglio di Stato in sede giurisdizionale (Sezione Quinta), definitivamente pronunciando sull'appello, come in epigrafe proposto, lo respinge.

Spese compensate.

Ordina che la presente sentenza sia eseguita dall'autorità amministrativa.

Così deciso nella camera di consiglio del giorno 18 febbraio 2021, tenuta da remoto secondo quanto stabilito dall'art. 25, comma 1, del d.l. 18 ottobre 2020, n. 137, convertito con modificazioni dalla legge 18 dicembre 2020, n. 176, e dell'art. 1, comma 17, come modificato dall'art. 1, comma 17, del d.l. 31 dicembre 2020, n. 183, con l'intervento dei magistrati:

Francesco Caringella, Presidente

Federico Di Matteo, Consigliere

Angela Rotondano, Consigliere, Estensore

Stefano Fantini, Consigliere

Giovanni Grasso, Consigliere

**L'ESTENSORE**  
**Angela Rotondano**

**IL PRESIDENTE**  
**Francesco Caringella**

**IL SEGRETARIO**