



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA “Terre del gioiello”
COMUNE CAPOFILA di VALENZA
(Provincia di Alessandria)

VERBALE DI GARA DESERTA

PROCEDURA APERTA, DI CUI ALL'ART. 71, DEL D.LGS. 36/2023, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO “L'USPIDALÌ” E UTENTI ESTERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CON REALIZZAZIONE OPERE PER LA RIFUNZIONALIZZAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE. CIG B953D8B7C6.

SEDUTA PUBBLICA

L'anno duemila ventisei, addì ventisette, del mese di gennaio (27.01.2026), alle ore 10:00, in Valenza, presso la Sede Municipale, si è riunito il seggio di gara nelle persone del Responsabile di questa Centrale Unica di Committenza e Responsabile della fase di affidamento, Ing. Marco Cavallera, che presiede la seduta, dell'Istruttore Direttivo Amministrativo Ufficio Gare e Appalti-CUC-Contratti del Comune di Valenza, Roberta Montafia, e dell'Istruttore Direttivo Amministrativo Capo Ufficio Gare e Appalti-CUC-Contratti del Comune di Valenza, Luisella Gandolfi, con funzioni di verbalizzante.

PREMESSO QUANTO SEGUE:

- con determinazione dirigenziale del I Settore del Comune di Valenza n. 567 del 10.11.2025 è stato nominato, ai sensi dell'art. 15 del D.lgs. 36/2023, il Responsabile Unico del Progetto (RUP);
- con determinazione dirigenziale del I Settore del Comune di Valenza n. 580 del 12.11.2025 sono stati approvati gli elaborati progettuali, e precisamente: Capitolato Speciale d'Appalto, Relazione generale illustrativa, Calcolo degli importi, Quadro economico, Criteri di valutazione, Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (D.U.V.R.I.), Schema di contratto;
- con determinazione dirigenziale del I Settore del Comune di Valenza n. 599 del 20.11.2025 è stata avviata la procedura a contrarre finalizzata all'affidamento del servizio di cui in oggetto, mediante procedura aperta di cui all'art. 71 del D.lgs. 36/2023, con aggiudicazione mediante criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 130 del medesimo decreto, conferendo mandato alla Centrale Unica di Committenza Terre del gioiello – cod. AUSA 0000658690, per la procedura di aggiudicazione del servizio oggetto della presente determinazione, individuando quale responsabile della fase di gara il sottoscritto Dirigente, Ing. Marco Cavallera, Responsabile della Centrale unica suindicata;

- con determinazione dirigenziale della Centrale Unica di committenza *Terre del gioiello* n. 606 del 25/11/2025, è stata avviata la procedura aperta di cui all'art. 71 del D.lgs. 36/2023, in modalità telematica, mediante utilizzo della PAD a disposizione della Centrale, con aggiudicazione mediante criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 130 del medesimo decreto, ponendo a base d'asta l'importo di € 7.961.243,91 (oneri per la sicurezza inclusi) oltre IVA di legge, e sono stati approvati i seguenti atti:

- Bando di gara
 - Schema di disciplinare di gara
 - Modello Domanda di partecipazione
 - Modello Dichiarazione di conformità standard sociali minimi
 - Modello Dichiarazione requisiti esecuzione
 - Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) in formato elettronico
 - Modello Offerta tecnica
 - Modello Offerta economica;
- si è provveduto, tramite le funzionalità della PAD, alle operazioni sotto indicate:
- pubblicazione dei dati della procedura, mediante compilazione dell'apposita scheda, sulla Banca Nazionale dei Contratti pubblici, al fine dell'emissione del relativo CIG;
 - trasmissione del bando, per la relativa pubblicazione a livello comunitario in data 01.12.2025 prendendo atto che il medesimo è stato, nell'effettivo, pubblicato il giorno 02.12.2025;
 - trasmissione rettifica data di scadenza del bando, per la relativa pubblicazione a livello comunitario in data 04.12.2025 prendendo atto che il medesimo è stato, nell'effettivo, pubblicato il giorno 05.12.2025
 - pubblicazione dei dati ed atti della procedura sulla piattaforma per la pubblicità a valore legale degli avvisi e degli esiti di gara, che attua le previsioni degli articoli 27, 84 e 85 del D.lgs. 36/2023, secondo le modalità definite dalla delibera ANAC 263/2023, a partire dal 10.10.2024;
 - pubblicazione di tutti gli atti e i documenti del procedimento di gara sul sito internet <<www.comune.valenza.al.it>> e sulla piattaforma digitale di questa centrale all'indirizzo <https://cucvalenza.acquistitelematici.it/list/tender/procedure-gara>;
- che i termini della procedura di gara sono stati stabiliti come segue:
- ricevimento delle offerte: 27.01.2026 ore 09:00;
 - prima seduta pubblica di gara: 27.01.2026 ore 10:00;
 - ricevimento delle richieste di chiarimento: 17.01.2026 – ore 23:59;
 - risposte ai chiarimenti: almeno 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte;

sono pervenute richieste di chiarimenti da parte di più operatori economici, che si riportano, e questa Centrale ha provveduto a pubblicare le risposte sulla piattaforma digitale:

Chiarimento n. 1

Domanda:

Al punto A.4 del documento “Criteri di Valutazione” relativo alle percentuali di Biologico si legge: “Il punteggio sarà, pertanto, assegnato tenuto conto non solo delle percentuali di prodotti offerti e dalla distanza dalla quale i medesimi pervengono, ma anche della metodologia più agevole per l’effettuazione dei dovuti controlli.” Ma il Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 è relativo esclusivamente al BIO non al km 0, che infatti è al successivo punto A.5. Pertanto si chiede se la frase “e dalla distanza dalla quale i medesimi pervengono” sia un refuso.

Risposta:

Il Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 e s.m.i., sulle mense scolastiche biologiche, al suo allegato I – art. 4 Criteri di premialità, testualmente indica: “Al fine di ridurre lo spreco alimentare e di ridurre l’impatto ambientale, le stazioni appaltanti inseriscono nei bandi di gara, tra gli altri, i seguenti criteri di premialità, attribuendo ad essi il massimo punteggio nella valutazione qualitativa dell’offerta:

- ...omissis...

- percentuale di utilizzo di alimenti biologici di cui al punto 1 del presente allegato prodotti in un’area vicina al luogo di somministrazione del servizio, al fine di ridurre l’impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. L’area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km terrestri. Per le isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma, pertanto al netto di quella occupata dal mare.”.

L’Indicazione riferita ai 150 km per i prodotti biologici non corrisponde, pertanto, ad un refuso.

Con riferimento al punto A.5 del documento “Criteri di Valutazione”, la legge 17 maggio 2022, n. 61, Art. 2 “Definizioni”, stabilisce che si intendono per:

a) prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero, i prodotti dell’agricoltura e dell’allevamento, compresa l’acquacoltura, di cui all’allegato I al Trattato sul funzionamento dell’Unione europea, e i prodotti alimentari di cui all’articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione di cui al comma 1 dell’articolo 144 del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, come sostituito dall’articolo 6 della presente legge, e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di

raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione come definito ai sensi del citato comma 1 dell'articolo 144 del codice di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti;

b) prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

Pur riconoscendo che per Km 0 si intende una distanza inferiore, la stazione appaltante committente, al fine di poter effettuare un analogo controllo sui prodotti utilizzati nell'appalto, ha inteso uniformare la richiesta riferita ai prodotti a Km 0 a quelli Biologici.

Chiarimento n. 2

Domanda:

Al punto A.11.1 si legge: "1 punti possesso di laurea magistrale in medicina e chirurgia e specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, nonché iscrizione all'albo dei medici". Si chiede se sia sufficiente il titolo di dietista/biologo iscritto al corrispettivo albo professionale (medici assunti e non consulenti nella ristorazione collettiva è sostanzialmente di difficile/impossibile implementazione).

Risposta:

Per il soggetto inserito nella mansione di dietista è sufficiente il titolo di dietista/biologo iscritto al corrispettivo albo professionale. Il punteggio viene però attribuito solamente nel caso in cui il soggetto inserito nella mansione di dietista, sia in possesso di laurea magistrale in Medicina e Chirurgia, abbia la specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, e l'iscrizione all'albo dei Medici. Infatti, nel caso in cui il soggetto non sia in possesso di laurea magistrale in Medicina e Chirurgia, abbia la specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, e l'iscrizione all'albo dei Medici, il documento "Criteri di Valutazione" non stabilisce l'esclusione del concorrente, ma prevede l'attribuzione di un punteggio pari a 0 (zero) in caso di titolo di studio differente anche se pertinente.

Chiarimento n. 3

Domanda:

Si osserva che al netto delle ore di sorveglianza, l'organizzazione del lavoro nel documento Relazione Generale Illustrativa è difforme dall'organizzazione del lavoro dell'allegato Elenco del personale. Si chiede pertanto di voler indicare quale dei due sia corretto. - Si osserva anche che alcuni monte ore relativi al capocuoco e cuochi non sono coerenti con il CCNL 40 ore settimanali.

Risposta:

L'Organizzazione del lavoro è demandata agli operatori economici interessati alla partecipazione, mediante la presentazione della propria offerta.

Nella propria offerta l'operatore economico, al fine di organizzare le prestazioni di cui al contratto in appalto, dovrà tener conto sia del CCNL da applicarsi sia delle ore necessarie allo svolgimento del servizio.

Nella Relazione Generale Illustrativa la Stazione Appaltante committente ha effettuato una stima del personale che potrebbe essere impiegato nel servizio. L'"Elenco del personale" corrisponde al personale che gli operatori economici uscenti ci hanno segnalato quali dipendenti soggetti alla "clausola sociale". I dati dei due documenti potrebbero pertanto non coincidere in quanto la Stazione appaltante committente del Comune di Valenza, ha inteso riunire in un unico contratto tre diversi appalti, e precisamente:

- Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per gli ospiti della Casa di riposo e utenti esterni;
- Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale;
- Servizio di sorveglianza alla mensa scolastica per le classi delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

La stima dei costi della manodopera (di cui alla Tabella 8 riportata nel paragrafo "STIMA COSTI DELLA MANODOPERA" della Relazione Generale Illustrativa) potrebbe essere eccedente rispetto al reale fabbisogno di personale, poiché deriva dalla mera sommatoria di singoli appalti senza considerare le ottimizzazioni che possono derivare da un contratto unico.

In merito al riferimento alle 40 ore settimanali, si precisa che la Stazione Appaltante ha inteso definire un monte ore teorico complessivo al solo fine di quantificare il costo della manodopera. Tale dato non è da intendersi come prescrizione oraria per i singoli dipendenti, restando l'organizzazione del lavoro una prerogativa esclusiva dell'operatore economico partecipante. La Tabella 8 deve essere pertanto letta in questi termini:

Capocuoco: livello 4 – ore settimanali 56 – ore annue 2.912 – costo orario € 21,40 – Totale annuo € 62.316,80

Cuoco: livello 4 – ore settimanali 150 – ore annue 6.744 – costo orario € 21,40 – Totale annuo € 144.321,60

Aiuto cuoco: livello 5 – ore settimanali 28 – ore annue 1.456 – costo orario € 20,05 – Totale annuo € 29.192,80

Dietista: livello 3 – ore settimanali 20 – ore annue 720 – costo orario € 22,73 – Totale annuo € 16.365,60

Magazziniere: livello 5 – ore settimanali 25 – ore annue 900 – costo orario € 20,05 – Totale annuo € 18.045,00

Autista: livello 5 – ore settimanali 35 – ore annue 1260 – costo orario € 20,05 – Totale annuo € 25.263,00

ASM: livello 6S – ore settimanali 247 – ore annue 8.892 – costo orario € 19,24 – Totale annuo € 171.082,08

Sorveglianza mensa: livello 6 – ore annue 1.691 – costo orario € 18,95 – Totale annuo € 32.044,45

Totale costo annuo della manodopera: € 498.631,33

Totale costo della manodopera del servizio per il periodo di anni 9: € 4.487.681,97

Chiarimento n. 4

Domanda:

Con riferimento alla garanzia provvisoria prevista dall'art. 11 del Disciplinare, si richiedono i seguenti chiarimenti:

- a) premesso che tale garanzia deve contenere espressa menzione del "soggetto garantito" (stazione appaltante)", e considerato che, nel caso di specie - si veda Quadro riepilogativo a pag. 4 del Disciplinare - vengono indicate quale Stazione Appaltante sia la Amministrazione Committente - Comune di Valenza (Via Pellizzari 2, 15048 Valenza (AL), C.F. 00314770066), sia la Amministrazione Aggiudicatrice - Centrale Unica di Committenza Terre del Gioiello - Comune capofila di Valenza, si chiede di voler cortesemente indicare a quale dei due soggetti debba essere intestata la garanzia;
- b) per quanto concerne l'importo della medesima, si chiede di confermare che sia possibile usufruire anche della riduzione dello stesso prevista dall'art. 106, comma 8 del Codice in caso di possesso di almeno una delle certificazioni di cui all'Allegato II.13 del Codice, ossia della riduzione dell'ulteriore 20%, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo del citato articolo.

Risposta:

- a) Come già indicato all'art. 11 del Disciplinare di gara, la garanzia provvisoria deve essere "resa a favore del Comune di Valenza".
- b) Nei documenti di gara non è stata prevista l'ulteriore riduzione del 20% in caso di possesso di almeno una delle certificazioni di cui all'Allegato II.13 del Codice.

Chiarimento n. 5

Domanda:

Si chiede di chiarire:

- a) se le utenze relative ad energia elettrica, gas ed acqua siano a carico dell'operatore economico per l'intera durata contrattuale
- b) se il costo della tassa rifiuti (Tari) relativo all'utilizzo del centro cottura comunale sia a carico dell'operatore economico

Risposta:

L'art. 4.1 "Realizzazione cucina interna" del capitolato speciale d'appalto testualmente indica: "Al fine della realizzazione delle prestazioni oggetto della presente Parte, l'appaltatore è tenuto ad intestare a proprio nome le utenze necessarie.". La Parte in questione è la IV - SPECIFICHE TECNICHE DELLA PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DELLA CUCINA INTERNA ALL'ISTITUZIONE L'USPIDALI.

L'art. 1.8 - Il centro di cottura del capitolato testualmente precisa "I pasti saranno preparati nel centro cottura della ditta appaltatrice, avente le caratteristiche di seguito indicate, sino all'ottenimento delle dovute autorizzazioni all'avvio ed all'uso del nuovo centro di cottura comunale. Per tale utilizzo nessun compenso o ristoro è riconosciuto alla ditta appaltatrice oltre al prezzo offerto in sede di gara. Le prescrizioni individuate nel presente articolo dovranno essere adottate per qualunque centro di cottura utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.".

Pertanto, con riferimento al servizio da svolgersi presso il nuovo centro di cottura comunale, che, quindi, rimane a disposizione dell'operatore economico per l'esecuzione del contratto e per tutta la sua durata, restano a carico dell'appaltatore tutti gli oneri relativi alle utenze (acqua, energia elettrica e gas), nonché il pagamento della tassa sui rifiuti, in quanto propedeutiche all'esecuzione del servizio.

Chiarimento n. 6

Domanda:

Si chiede di specificare se sia a carico dell'operatore economico l'importo pari a € 235.653,36 riportato a pagina 1 del documento "Quadro Economico" all'interno della tabella "Opere di rifunzionalizzazione del nuovo centro cottura-Progetto di fattibilità tecnico economica", ma non all'interno del Quadro Economico Generale dell'appalto (pag.11. "Relazione Generale Illustrativa-Calcolo degli Importi-Quadro Economico Generale").

Risposta:

Con riferimento all'importo di € 235.653,36, si precisa che non tutto l'importo risulta a carico dell'operatore economico. Sono a carico dell'operatore economico le sole voci relative ai servizi di ingegneria e architettura: progettazione, direzione lavori, coordinamento della sicurezza, contributi e IVA, corrispondenti a € 99.398,62.

Chiarimento n. 7

Domanda:

Con riferimento al sub-criterio di valutazione A.4 della documentazione di gara, si rileva che viene indicato quale riferimento normativo il Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771. Si segnala tuttavia che tale decreto risulta essere stato modificato e aggiornato dal Decreto Interministeriale del 2024, recante modifiche al Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017, n. 14771, relativo ai "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche". Si chiede pertanto di confermare se,

ai fini della corretta attribuzione del punteggio previsto dal sub-criterio A.4, debba intendersi quale riferimento normativo il Decreto Interministeriale attualmente vigente, ossia quello del 2024.

Risposta:

Con riferimento al sub-criterio di valutazione A.4 della documentazione di gara, si evidenzia che nel documento "CRITERI DI VALUTAZIONE" è testualmente indicato: "A.4 Impegno al rispetto delle percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto di materie prime di origine biologica per l'ottenimento di una delle qualificazioni di cui al Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017 n. 14771 e s.m.i. ...omissis...". Si precisa che, con l'aggiunta dell'acronimo "s.m.i.", il riferimento normativo si intende riferito alla normativa vigente, comprensiva delle successive modifiche e integrazioni.

Chiarimento n. 8

Domanda:

Con la presente si chiede se il sopralluogo dei luoghi oggetto di appalto debba essere effettuato ai fini della ammissione alla partecipazione alla procedura di gara.

Risposta:

Come indicato al paragrafo 12. del disciplinare di gara, il sopralluogo è obbligatorio e deve, pertanto, essere effettuato per l'ammissione alla partecipazione alla procedura di gara. L'attestazione di presa visione dei luoghi è, infatti, annoverata tra i documenti che l'operatore economico deve presentare per la relativa partecipazione, come indicato al paragrafo 16. del disciplinare di gara.

Si precisa che l'obbligo di effettuazione del sopralluogo risulta anche a carico anche dell'operatore economico uscente, nel caso in cui sia interessato alla partecipazione, in quanto l'oggetto dell'appalto presenta, solo parzialmente, caratteristiche sovrapponibili a quelle già eseguite nel rapporto in atto.

Il sopralluogo può essere richiesto ed effettuato fino alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, non essendo previsto un termine massimo nel disciplinare di gara. Al fine di consentire la formulazione di eventuali quesiti, si consiglia, però, agli operatori economici di richiedere l'effettuazione del sopralluogo entro il termine fissato per la presentazione delle richieste di chiarimento.

Chiarimento n. 9

Domanda:

I costi orari del personale indicati per ogni singolo livello (tabella 8 del documento "Relazione Generale Illustrativa-Calcolo degli Importi-Quadro Economico Generale"), non corrispondono ai dati presenti nelle tabelle ministeriali pubblicate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali da Decreto Direttoriale 63 del 10 07 2025; nello specifico, gli importi orari indicati sono inferiori rispetto ai costi orari pubblicati per la provincia di Alessandria. In particolare, a titolo di esempio, per il 4° livello è stato indicato un costo orario pari a € 21,40. Da tabelle ministeriali si riportano i costi orari corretti ed

ufficiali: Giugno 2024: € 21,42 Gennaio 2025: € 21,42 Settembre 2025:21,91 Gennaio 2026: € 21,91 Settembre 2026: € 22,40 Gennaio 2027:22,42 € Giugno 2027: € 22,79 Novembre 2027: € 22,88 Dicembre 2027: € 23,36.

Tale difformità si presenta per tutti i livelli del CCNL Ristorazione Turismo e Pubblici Esercizi, con la conseguenza che il costo totale della manodopera preventivato non è sufficiente a coprire i reali costi che l'operatore economico dovrà sostenere.

Risposta:

Le tabelle del costo del personale utilizzate come riferimento sono quelle nazionali del CCNL Dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo (H05Y), aggiornate al mese di gennaio 2026.

Si tenga presente che il nuovo centro di cottura comunale è ubicato all'interno della casa comunale di riposo ed è collocato in una posizione centrale rispetto alle scuole interessate dall'appalto. Tale collocazione comporta una significativa riduzione delle ore effettivamente lavorate dal personale addetto al trasporto. Tuttavia, nel calcolo della manodopera, le ore relative a tale attività sono state considerate identiche per ciascun anno di contratto e computate come se, per l'intera durata dell'appalto, il centro di cottura fosse quello dell'appaltatore e non quello all'interno della casa di riposo.

Inoltre, come già precisato nel chiarimento n. 3, la Stazione appaltante committente del Comune di Valenza ha inteso riunire in un unico appalto i seguenti servizi:

Servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per gli ospiti della Casa di riposo e utenti esterni,
Servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale,

Servizio di sorveglianza alla mensa scolastica per le scuole primarie e secondarie di primo grado,
ed il personale assunto a base del calcolo per la stima del costo della manodopera corrisponde a quello impiegato nei singoli appalti considerati separatamente. Per tale motivo, la dotazione di personale indicata potrebbe risultare sovradimensionata, in quanto non tiene conto delle ottimizzazioni che possono derivare da un contratto unico.

In considerazione di quanto suesposto, il costo della manodopera deve ritenersi congruo e coerente con le modalità di svolgimento del servizio, nonché adeguatamente garantito dagli strumenti di riequilibrio economico previsti dalla normativa e dalla *lex specialis* di gara.

Con riferimento alla variazione del costo orario durante il decorso del contratto, si significa che troveranno applicazione le clausole di revisione prezzi previste dall'art. 60 del D.lgs. 36/2023, qualora si verifichino scostamenti superiori al 5%, secondo le modalità disciplinate dall'art. 1.13.11 del Capitolato speciale d'appalto.

Resta in ogni caso ferma la facoltà della Stazione Appaltante, qualora ne ricorrano i presupposti e nel rispetto della normativa vigente di cui all'art. 9 del D.lgs. 36/2023, di valutare l'applicazione del

principio del risultato al fine di garantire il corretto e tempestivo conseguimento degli obiettivi dell'appalto, senza che ciò comporti automatismi o diritti in capo all'operatore economico. In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale troveranno applicazione le disposizioni di cui agli articoli 60 e 120 del D.lgs. 36/2023.

Chiarimento n. 10

Domanda:

Con riferimento al Quadro Economico Generale, si chiede di specificare all'interno di quali voci siano compresi i costi preventivati per l'acquisto delle derrate alimentari, quelli per la copertura delle spese generali e l'utile d'impresa. Le richieste sopra riportate sono volte a determinare l'effettiva sostenibilità economica dell'appalto e la conseguente fattibilità per l'operatore economico di formulare un'offerta sostenibile nei 9 anni previsti di durata contrattuale.

Risposta:

Trattandosi di un appalto di servizi e non di una concessione, non è stata prevista la predisposizione di un piano economico-finanziario; in ogni caso, il quadro economico generale dell'appalto riporta gli importi complessivi risultanti dall'applicazione dei prezzi unitari alle quantità stimate.

Gli importi da porre a base di gara sono stati determinati tenuto conto dello storico di altri appalti analoghi di questo Ente e di altri Enti della Provincia di Alessandria.

TUTTO CIO' PREMESSO

Il seggio di gara constata che, entro il termine perentorio del giorno 27.01.2026 - ore 09:00, non è pervenuta alcuna offerta sulla piattaforma telematica di negoziazione.

Il Presidente dichiara pertanto deserta la procedura aperta, per assenza di offerte presentate entro il termine stabilito.

La seduta di gara viene chiusa alle ore 10:15.

Marco Cavallera

F.to Cavallera

Roberta Montafia

F.to Montafia

Luisella Gandolfi - verbalizzante

F.to Gandolfi