



**COMUNE DI VALENZA**  
**(Provincia di Alessandria)**  
Settore III

**AVVISO PUBBLICO**

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
PER L’ANNO 2024**

**SI RENDE NOTO**

Che, in esecuzione della determinazione dirigenziale del III Settore n. 424 del 02.08.2023, il Comune di Valenza intende acquisire manifestazioni di interesse per procedere all’affidamento del servizio di refezione scolastica, pasti per gli Asili Nido comunali, Scuole dell’Infanzia, Scuole Primarie, e per il Centro estivo Asili Nido e Scuole dell’Infanzia, per l’anno solare 2024.

Il presente avviso è da intendersi finalizzato esclusivamente alla ricezione di manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione e consultazione del maggior numero di operatori economici potenzialmente interessati alla successiva procedura negoziata.

L’avviso non indice alcuna procedura di gara, non costituisce proposta contrattuale, non determina l’instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi, non comporta graduatorie di merito o l’attribuzione di punteggi e pertanto non vincola in alcun modo il Comune di Valenza, che sarà libero di sospendere, annullare o modificare in qualsiasi momento il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti la partecipazione possano vantare alcuna pretesa.

L’Amministrazione, altresì, si riserva fin d’ora la facoltà di procedere all’affidamento anche in presenza di una sola manifestazione di interesse tramite procedura negoziata diretta.

L’avviso è rivolto agli operatori iscritti al registro della CCIAA (o registri professionali equivalenti in altri Paesi membri dell’Unione Europea od equiparati) per attività corrispondenti ai servizi oggetto dell’appalto e in possesso dei necessari requisiti come nel prosieguo specificato.

**1. STAZIONE APPALTANTE:**

COMUNE DI VALENZA – Via Pellizzari 2 - 15048 VALENZA (AL) - C.F. 00314770066

**2. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

CODICE CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica

Il servizio è rivolto agli utenti frequentanti gli Asili nido comunali, le scuole dell’infanzia statali, le scuole primarie e i centri estivi per le scuole dell’infanzia statali e gli asili nido comunali, del Comune di Valenza e comprende, nel rispetto dei criteri ambientali minimi e delle linee di indirizzo

nazionali e regionali per la ristorazione scolastica, le seguenti attività, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

- produzione dei pasti in regime fresco-caldo (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalla normativa vigente sui rischi alimentari e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- produzione di pasti personalizzati in regime dietetico in linea refrigerata, secondo la normativa vigente, per gli alunni con particolari problemi di salute temporanei/permanenti o per allergie/intolleranze a determinati alimenti certificati da un medico specializzato o dal servizio ospedaliero competente o, altresì, per motivi etico-religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero, da riattivarsi eventualmente in loco;
- trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo, con mezzi adeguati, in appositi contenitori termici multiporzioni;
- allestimento dei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado comprendente:
  - o sistemazione dei tavoli e delle sedie;
  - o apparecchiatura dei tavoli per mezzo di tovagliette di carta, tovaglioli di carta, stoviglie non a perdere, acqua minerale naturale;
  - o pulizia delle sedie, sanificazione giornaliera dei tavoli e lavaggio delle stoviglie;
  - o somministrazione dei pasti con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multiporzioni; è vietata la modalità self-service;
  - o sparcchiamento e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori, pulizia dei refettori e degli spazi annessi con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta preventiva e repressiva contro mosche, blatte e topi;
  - o rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc.

La produzione dei pasti, in regime fresco-caldo, dovrà essere effettuata presso il centro di cottura dell'operatore economico. Il Centro di cottura dovrà essere ubicato ad una distanza massima di 30 Km dalla sede del Comune di Valenza - Via Pellizzari n. 2. In sede di gara, all'operatore economico, se non in possesso di un centro di cottura entro il kilometraggio suindicato, verrà richiesto di impegnarsi a rendere operativo, entro il termine di inizio del servizio (ossia entro il 1° gennaio 2024), un centro di cottura entro il kilometraggio suddetto. Come chiarito con deliberazione ANAC n. 47 del 04 maggio 2011, tale richiesta risulta legittima poiché non è annoverato tra i requisiti di partecipazione bensì trattasi di requisito di esecuzione, ovvero obbligo di tipo contrattuale (cfr. T.A.R. Trentino-Alto Adige, Trento, I, 28.7.2017, n. 246). La riduzione dei tempi di percorrenza, ha come obiettivo precipuo, peraltro in linea con i CAM adottati con D.M. 10 marzo 2020 di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche dei pasti oggetto di fornitura. Conviene altresì, precisare che, se è vero che una distanza ridotta tra il centro di cottura e il luogo di consegna non incide in modo determinante sulla qualità del cibo servito, è altrettanto indubbio che essa possa invece diminuire sensibilmente i rischi di una consegna ritardata legati a fattori imponderabili e imprevedibili e che, come tali, non potrebbero neppure essere addebitati all'affidatario del servizio (per esempio a titolo di penale).

Ulteriori specifiche saranno indicate nel capitolato speciale d'appalto e nel disciplinare della successiva procedura di gara.

Il numero di pasti erogati nell'ultimo anno scolastico è il seguente:

<b>Refezione scolastica</b>	<b>Totale pasti annui</b>
Asili Nido	6.297
Scuole infanzia	19.045
Scuole primarie	62.815
Pasti adulti	10.696
Centri estivi asili nido e scuole dell'infanzia	1.105
<b>Totale pasti</b>	<b>98.853</b>

Tale numero è del tutto non impegnativo per il Comune, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (alunni iscritti, assenze), e potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici.

### **3. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – REFETTORI E ORARI**

I refettori e gli orari di consumazione dei pasti, nel servizio a regime, sono i seguenti:

#### **ASILI NIDO COMUNALI:**

Asilo nido Arcobaleno Via Camurati, 39 - Valenza

Asilo nido "C. Rota Via Cavour, 81 - Valenza

I pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno consegnati al personale comunale degli Asili suindicati che provvederà alla distribuzione agli utenti.

Viceversa, i pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno direttamente distribuiti agli utenti dal personale dell'Aggiudicatario stesso, nelle seguenti strutture:

#### **SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI:**

Scuola Infanzia Camurati: Via Camurati, 35 - Valenza

Scuola Infanzia La Gabbianella: Viale V. Veneto,7 - Valenza

Scuola Infanzia Via Noce, 60 – Valenza

**SCUOLE PRIMARIE:**

Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi: Via De Michelis, 2 - Valenza

Scuola Primaria Don Minzoni: Viale Oliva, 12 - Valenza

**CENTRI ESTIVI presso:**

Scuola Infanzia Camurati: Via Camurati, 35 - Valenza

Asilo nido Arcobaleno: Via Camurati,39 Valenza

L'Aggiudicatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori forniture di pasti, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici ovvero la fruizione del pasto a scuola. Eventuali modalità diverse per la produzione, preparazione e distribuzione dei pasti alle scuole, saranno valutati dal Comune che ne considererà le caratteristiche tecniche, economiche, qualitative e le opportunità socio-educative.

L'Aggiudicatario si impegna ad ottemperare alle disposizioni impartite dall'Amministrazione in materia di collocazione degli arredi all'interno dei refettori, al fine di rispettare gli spazi e le vie di fuga necessari al rispetto delle procedure di sicurezza in caso di emergenze che richiedano l'evacuazione dei locali.

A mero titolo informativo e quale contributo alla progettualità delle ditte partecipanti alla gara, si forniscono di seguito alcune linee guida indicative per l'organizzazione del servizio:

**Asili nido comunali:**

pranzo dei bambini: ore 11,30

**Scuole dell'infanzia:**

pranzo dei bambini: ore 11,45

**Scuole primarie:**

pranzo su due turni: ore 12.00 e ore 13.15

Sono vietate la modalità self-service ed ogni altra forma di distribuzione che non preveda la consegna diretta al tavolo.

**4. DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è determinata in anni 1 (uno), decorrenti dal 1 gennaio 2024 o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al termine dell'anno (31.12.2024)

L'ente si riserva, tuttavia, di modificare la decorrenza iniziale e finale dell'appalto in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione e della necessità di assicurare il servizio. Alla scadenza, il contratto si intende cessato automaticamente, senza necessità di alcuna disdetta da una delle parti.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. 36/2023.

Non sono previsti rinnovi.

È fatto espresso divieto all'aggiudicatario di cedere il contratto d'appalto.

## 5. VALORE DELL'APPALTO - LOTTI

L'importo presunto a base di gara è pari ad Euro 628.705,08 IVA di legge esclusa, di cui costi per la sicurezza non assoggettabili a ribasso pari a Euro 4.942,65, nonché dell'opzione di cui all'art. 120, comma 9, del D.lgs. 36/2023, ed è riferito alla presunta somministrazione di complessivi n. 98.853 pasti al costo di euro 5,30 al netto dell'IVA di legge per singolo pasto, inclusi gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a euro 0,05 per ciascun pasto, così calcolato:

Costo del servizio per il periodo di un anno solare:	€ 523.920,90
Opzione di cui all'art. 120, comma 9, del D.lgs. 36/2023:	€ 104.784,18
Totale:	€ 628.705,08
Di cui costi per la sicurezza:	€ 4.942,65
Importo soggetto a ribasso:	€ 623.762,43

Il servizio in affidamento è costituito da un unico lotto in considerazioni delle ridotte dimensioni territoriali e dell'univocità delle modalità operative.

## 6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare manifestazione di interesse gli operatori economici di cui all'art. 65 comma 2, del D.lgs. 36/2023.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67 e 68 del D.lgs. 36/2023.

I consorzi di cui all'articolo 65 del Codice che intendono eseguire le prestazioni tramite i propri consorziati sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

I soggetti interessati dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- requisiti di ordine generale:
  - a) assenza di cause di esclusione di cui all'art. 94 e succ. del D.lgs. 36/2023;
  - b) possesso, all'atto della partecipazione alla successiva fase di gara, di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure presentazione della domanda di iscrizione al predetto elenco entro il termine di scadenza per la presentazione dell'offerta;
- requisiti di idoneità professionale: iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività inerenti quelle oggetto del presente Avviso. Il concorrente non stabilito in Italia ma in un altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 100, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato in cui è stabilito;

- requisiti di capacità economico-finanziaria:  
fatturato globale di impresa, riferito all'ultimo triennio, non inferiore al valore stimato dell'appalto.  
Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.
- requisiti di capacità tecnico organizzativa:  
aver regolarmente eseguito, con buon esito, nell'ultimo triennio, uno o più contratti per servizio di ristorazione scolastica, complessivamente per almeno 98.853 utenze annue;
- requisiti ulteriori:  
disponibilità, per tutto il periodo contrattuale, di un centro di cottura ad una distanza non superiore a 30 km dalla sede comunale (la distanza sarà calcolata con Google maps) e di personale adeguatamente qualificato necessario a garantire l'appropriata e puntuale esplicazione delle attività di servizio. Il centro di cottura dovrà essere operativo all'avvio del servizio.

Tali requisiti devono essere autocertificati mediante compilazione del *Modello A – Istanza di manifestazione di interesse*, allegato al presente Avviso.

I suddetti requisiti dovranno essere autocertificati anche in sede di gara ove l'Amministrazione provvederà ad individuare le modalità di conferma di tali requisiti.

## **7. PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRATENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'affidamento del servizio sarà disposto con successiva, separata e distinta procedura negoziata ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. e) del D.lgs. 36/2023.

Il servizio, ricompreso nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014, sarà aggiudicato utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs. 36/2023.

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 25 del D.lgs. 36/2023, l'intera procedura verrà condotta mediante l'utilizzo della piattaforma digitale all'indirizzo <https://cucvalenza.acquistitelematici.it/>. Non sarà operata alcuna limitazione in ordine al numero di operatori tra i quali effettuare la selezione, così da favorire la concorrenza e addivenire alla migliore offerta ottenibile per l'Ente. Verranno pertanto invitati alla successiva procedura di gara tutti gli operatori idonei che abbiano regolarmente inoltrato appropriata manifestazione di interesse nei termini prescritti e con le modalità di seguito indicate.

La manifestazione di interesse non costituisce prova di possesso dei requisiti prescritti e non determina alcun obbligo di natura giuridica/contrattuale per il Comune di Valenza.

La verifica dei requisiti autocertificati verrà effettuata in sede di procedura negoziata e si svolgerà mediante il sistema FVOE, reso disponibile dall'ANAC (Autorità Nazionale Anticorruzione).

L'Ente si riserva di procedere alle ulteriori fasi della procedura anche nel caso di presentazione di una sola manifestazione di interesse purché ritenuta appropriata e regolarmente espressa da idoneo operatore.

## **8. TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la propria manifestazione di interesse esclusivamente attraverso la piattaforma digitale all'indirizzo <https://cucvalenza.acquistitelematici.it/> **entro le ore 12:00 del giorno 21 agosto pv.**

La manifestazione di interesse dovrà essere redatta in lingua italiana, utilizzando il Modello allegato al presente avviso, debitamente compilato e firmato digitalmente dal rappresentante legale dell'impresa interessata o da un procuratore del legale rappresentante (in tal caso va allegata copia della relativa procura).

Alla manifestazione di interesse dovrà essere altresì accluso documento di riconoscimento del dichiarante-sottoscrittore in corso di validità.

Non verranno prese in considerazione manifestazioni di interesse che, alla data di scadenza del termine per la relativa ricezione, non risultino complete di quanto sopra richiesto.

Il recapito della manifestazione di interesse è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Ente ove per disguidi tecnici, ovvero per malfunzionamento di qualsiasi natura, la manifestazione di interesse non pervenga entro il termine prescritto.

## **9. RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO**

Responsabile Unico del Progetto è l'Arch. Paola Tardito, Dirigente del III Settore.

## **10. TRATTAMENTO DEI DATI**

Facendo riferimento all'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, si precisa che:

a) titolare del trattamento è il Comune di Valenza ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec [comune@cert.comune.valenza.al.it](mailto:comune@cert.comune.valenza.al.it) tel. 0131949111, mail [comune@comune.valenza.al.it](mailto:comune@comune.valenza.al.it), fax 0131949275;

b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (RPD-DPO) è l'Avv. Massimo Ramello ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: PEC [dpo@pec.gdpr.nelcomune.it](mailto:dpo@pec.gdpr.nelcomune.it) tel. (+39) 328 0883104, mail [comune.valenza@gdpr.nelcomune.it](mailto:comune.valenza@gdpr.nelcomune.it);

c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;

d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;

e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, comma 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;

f) i dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Comune di Valenza implicati nel procedimento, o dai soggetti espressamente nominati come responsabili del trattamento. Inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti che partecipano alla gara, ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016 e della legge n. 241/1990, i soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla legge in materia di contratti pubblici, gli organi dell'autorità giudiziaria. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea;

g) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;

h) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della privacy, avente sede in Piazza di Monte Citorio n. 12, cap 00186, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall’art. 57, paragrafo 1, lettera f) del Regolamento (UE) 2016/679.

Per maggiori informazioni è possibile visitare il seguente link <https://privacy.nelcomune.it/comune.valenza.al.it>.

## **11. ALTRE INFORMAZIONI**

Il presente avviso e l’allegato modello per la dichiarazione sono, altresì, disponibili per l’accesso libero, diretto e completo, sul profilo committente del Comune di Valenza – sezione di primo livello “Amministrazione trasparente” – sottosezione di secondo livello “bandi di gara e contratti” - – “Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura” – “Avvisi e bandi”. La procedura di gara sarà regolamentata dalla documentazione progettuale e di gara.

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul presente avviso potranno essere richiesti, esclusivamente a mezzo della piattaforma digitale all’indirizzo <https://cucvalenza.acquistitelematici.it/>, **entro il giorno 16.08.2023**. Le risposte a tutti i quesiti pervenuti entro il termine fissato, i quesiti stessi, nonché eventuali integrazioni/rettifiche al presente avviso, saranno pubblicate esclusivamente sul sito sul profilo committente del Comune di Valenza – sezione di primo livello “Amministrazione trasparente” – sottosezione di secondo livello “bandi di gara e contratti” - “Atti delle amministrazioni aggiudicatrici e degli enti aggiudicatori distintamente per ogni procedura” – “Avvisi e bandi”, nonché sulla piattaforma all’indirizzo <https://cucvalenza.acquistitelematici.it/>. Si invitano pertanto i concorrenti a visionare costantemente il sito e la piattaforma.

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO**  
**Arch. Paola TARDITO**