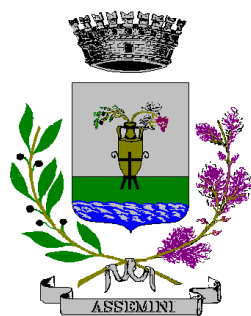


Allegato 3



COMUNE DI ASSEMINI
Città Metropolitana di Cagliari
AREA SOCIO CULTURALE ISTRUZIONE E SPORT

DISCIPLINARE DI GARA

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE COLLETTIVA**

Anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026
(Art. 3, comma 1, lettera sss) e Art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016)

CUI S80004870921202200019 CIG 9818914828

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSA

L'affidamento del servizio in oggetto avverrà mediante procedura aperta, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

Il presente disciplinare di gara contiene le norme relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, ai documenti da presentare a corredo dell'offerta e alla procedura di aggiudicazione nonché alle ulteriori informazioni relative al presente appalto.

DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

La documentazione di gara comprende:

- Bando di gara (Allegato 1);
- Capitolato speciale d'appalto (Allegato 2);
- Disciplinare di gara (Allegato 3);
- Documento di gara unico europeo in formato elettronico (Allegato 4);
- Patto di integrità (Allegato 5);
- Schema di contratto (Allegato 6);
- Progetto (Allegato 7)
- DUVRI (allegato 8)
- Codice di Comportamento (Allegato 9);
- Dichiarazione di avvenuto sopralluogo (Allegato 10)
- Domanda di partecipazione (Allegato A);
- Offerta economica (Allegato B);

La documentazione di gara è disponibile in formato elettronico sul sito istituzionale della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente - Avvisi e Bandi" e sulla Piattaforma SardegnaCAT, così come previsto dall'art. 73, comma 4, e dall'Allegato V, punto 2, lett. a) del Codice.

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui alla presente procedura vengono eseguiti mediante i mezzi di comunicazione elettronici in conformità a quanto disposto dall'art. 52 del Codice e dal D.lgs. 7 Marzo 2005, n.82.

Il Responsabile unico del procedimento è la Dott.ssa Valentina Melis.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto è la Dott.ssa Maria Bernardetta Cabras.

Per informazioni relative alla presente procedura di gara è possibile contattare il RUP attraverso la piattaforma SardegnaCAT.

OGGETTO E VALORE DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione Collettiva suddiviso in due sezioni (mensa scolastica e mensa sociale). La gara è impostata in unico lotto per garantire economie di scala: l'esecuzione di servizi di ristorazione collettiva in ambienti diversi (scuole, mensa sociale) non determina tipologie di prestazioni dissimili. Al contrario, tutte le prestazioni richieste sono caratterizzate da metodologie operative interconnettibili, in particolare riguardo al sistema degli acquisti delle derrate, al sistema di impiego del team di lavoro, al sistema di autocontrollo e di controllo della qualità, al sistema di registrazioni e contabilità.

I servizi sono collocati nel territorio del Comune di Assemini.

L'importo effettivo dell'appalto posto come base di gara viene determinato in **€ 2.064.790,58** (iva al 4% esclusa) di cui **€ 2.000,00** quali oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

Il valore complessivo stimato dell'appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art.35 del D.lgs. n. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, ammonta ad **€ 2.443.994,78** (iva al 4% esclusa), di cui **€ 2.064.790,58** (iva al 4% esclusa) per la durata triennale dell'affidamento ed **€ 379.204,20** (iva al 4% esclusa) per l'eventuale opzione di rinnovo, per un periodo non superiore ad un anno.

Ai sensi dell'art. 95, c. 10 del D.lgs. 50/2016, nonché dell'art. 26, c.6, del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i concorrenti dovranno indicare e specificare i propri costi (espressi in euro e non in percentuale) della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, da sostenersi in ottemperanza agli obblighi previsti dal d.lgs. n. 81/2008, che dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio de quo in relazione alle risorse impiegate. Per quanto attiene alla presenza di rischi da interferenza, considerate le caratteristiche del presente servizio, si è reso necessario redigere il DUVRI, in quanto sono state riscontrate interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre rischi.

DURATA

L'appalto comprende il periodo dei tre anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 a decorrere dalla data di inizio del servizio.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art.106 comma 11 del Codice.

RINNOVO

Il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata massima di 12 (dodici) mesi per un importo di **€ 379.204,20** (iva al 4% esclusa).

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI

PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 47 e 48 del Codice.

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

REQUISITI GENERALI

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice. In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), del Codice la sussistenza dei requisiti di cui all'articolo 80 del Codice è attestata e verificata nei confronti del consorzio e delle consorziate indicate quali esecutrici. Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83 bis del decreto legislativo n. 159/2011.

REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante FVOE in conformità alla delibera ANAC n. 464/2022.

REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

Costituiscono requisiti di idoneità:

- iscrizione al Registro delle Imprese (o registro commerciale equipollente per imprese con sede in altri Stati CE, ai sensi della Direttiva 92\50 CEE) con oggetto sociale che preveda lo svolgimento del servizio oggetto della gara. Pertanto, se trattasi di cittadini di altro Stato membro dell'UE non residenti in Italia, essi sono tenuti a provare la loro iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito. In caso di operatori economici legittimati a svolgere questo tipo di attività non iscritti alla Camera di Commercio è richiesta una dichiarazione ai sensi del DPR 445\2000, a pena di responsabilità, del legale rappresentante attestante la non assoggettabilità all'obbligo di iscrizione, corredata da copia dell'atto costitutivo e statuto
- Per le società cooperative è richiesta l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive e, se cooperative sociali, all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali sezione A, mentre per il Consorzi di cooperative sociali è richiesta l'iscrizione al medesimo Albo Regionale – sezione B. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti da tutte le imprese raggruppate. I requisiti di idoneità professionale, ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. n.50/2016, dovranno essere autocertificati all'interno del DGUE

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale medio annuo riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 750.000,00, IVA esclusa.

Tale requisito è richiesto per dimostrare la solidità economica e finanziaria del concorrente nonché per dimostrare l'adeguatezza della struttura aziendale e dei livelli di capacità organizzativa a fronte dell'ambito dimensionale nel quale l'appalto dovrà essere eseguito.

La comprova del requisito è fornita mediante dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Aver svolto con esito positivo attività nel settore oggetto del presente appalto nei 3 (tre) anni antecedenti (2020-2021-2022) per conto di Enti pubblici e per un importo complessivo dell'appalto non inferiore a € 500.000,00.

Tale requisito dovrà essere dimostrato mediante un elenco dei principali servizi svolti nel triennio 2020-2021-2022, a norma dell'art. 86, comma 5 del Codice dei contratti pubblici.

Per i raggruppamenti, consorzi ordinari, consorzi stabili e consorzi fra società cooperative si applicano le disposizioni previste dagli artt. 47 e 48 del Codice.

MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario avverrà mediante l'utilizzo del sistema FVOE, reso disponibile dall'A.N.A.C. (Autorità Nazionale Anticorruzione) con Delibera attuativa n. 464/2022.

AVVALIMENTO

A norma dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016, l'operatore economico singolo o associato ai sensi dell'art 45 del Codice può dimostrare il possesso dei requisiti relativi alla capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale avvalendosi dei requisiti di altri soggetti. Si precisa che più concorrenti non potranno avvalersi della stessa impresa ausiliaria e che l'impresa ausiliaria ed il concorrente non possono partecipare entrambi alla procedura di gara.

SUBAPPALTO

Il subappalto è ammesso ed è regolato ai sensi dell'art. 105 del Codice come modificato dall'art 49. del DL 77/2021. Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma Sardegna CAT. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma digitale.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre i termini che saranno indicati nella piattaforma SardegnaCAT.

La Piattaforma SardegnaCAT non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma Sardegna CAT.

Le operazioni di inserimento di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente per 180 giorni alla scadenza del termine

indicato per la presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante;

- il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, gli allegati e i chiarimenti inclusi;
- il corrispettivo dell'appalto potrà essere aggiornato, in seguito a motivata richiesta dell'Aggiudicatario ai sensi dell'articolo 106, comma 1 lettera a) del Codice dei Contratti, tenendo conto dell'indice Istat dei prezzi al consumo, ai sensi dell'art. 29 del D.L. n. 4 del 27/01/22;
- non saranno ammesse offerte in aumento o di importo pari alla base di gara. Non saranno ammesse offerte incomplete o parziali,
- nel caso di parità in graduatoria tra le offerte ricevute, l'Amministrazione procederà al sorteggio tra gli offerenti interessati.
- si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.
- la stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione della gara qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica l'articolo 83, comma 9 del Codice.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e dell'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta.

Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante

soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;

- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- in caso di avvalimento, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta ovvero di condizioni di partecipazione alla gara aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con elementi di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, del DGUE, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

MODALITA' E REGOLE PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta è composta da:

A – Documentazione amministrativa;

B – Offerta tecnica;

C – Offerta economica.

A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.

L'operatore economico inserisce sulla Piattaforma SardegnaCAT la seguente documentazione:

1) Domanda di partecipazione (Allegato A), sottoscritta digitalmente con in allegato la copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'Art. 38, comma 3, del D.P.R. 445/2000.

2) Documento di Gara Unico Europeo (Allegato 4), reso ai sensi degli artt. 46 e 47 del

DPR n.445/2000, che dovrà essere, pena l'esclusione dalla gara, firmato digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico e compilato nelle sole parti e per le sole informazioni richieste nel presente Disciplinare e nel Capitolato Speciale d'appalto e pertinenti rispetto all'oggetto di gara. In caso di raggruppamento da costituirsi, il DGUE dovrà essere presentato da tutte le imprese partecipanti al raggruppamento. In caso di RTI/Consorzio ciascun operatore economico dovrà presentare un DGUE distinto.

3) Garanzia provvisoria.

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da:

a) una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% dell'importo a base di gara (IVA esclusa) e precisamente per un importo di € 41.295,81.

Si applicano inoltre le riduzioni previste dalla Legge, di cui all'articolo 93, comma 7 del Codice.

b) una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'articolo 93, comma 3, del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva, ai sensi dell'art. 93 comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Il concorrente allega all'interno della busta documentazione amministrativa la fideiussione secondo una delle modalità sotto riportate:

- a) sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D.lgs. 7 Marzo 2005, n.82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante; ovvero in alternativa
- b) sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.lgs. 7 Marzo 2005, n.82. In tali casi la conformità del documento all'originale dovrà essere attestata dai depositari pubblici autorizzati e dai pubblici ufficiali mediante apposizione di firma digitale, nell'ipotesi di cui all'art. 22, comma 1, del D.lgs. n.82/2005, ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale, ai sensi dell'art. 22, comma 2, del D.lgs. n.82/2005

Non è ammessa la presentazione della garanzia provvisoria con modalità differenti da quelle indicate.

La garanzia fideiussoria deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di appalto e del soggetto garantito (stazione appaltante);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi al solo consorzio;
- c) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;

d) prevedere espressamente:

1. La rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del codice civile;
2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile;
3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

f) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 93, comma 5 del Codice, su richiesta della stazione appaltante per ulteriori 120 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione;

g) contenere l'impegno a rilasciare garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante.

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere sottoscritte con firma digitale da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere inserite sulla Piattaforma SardegnaCAT.

Per fruire delle riduzioni di cui all' articolo 93, comma 7 del Codice, il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso dei relativi requisiti, fornendo copia dei certificati posseduti.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che la documentazione sia stata costituita nella sua integrità prima della presentazione dell'offerta. Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

4) Ricevuta del versamento a favore dell'A.N.A.C.

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in vigore, in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € **165,00** da verificare secondo le modalità di cui alla delibera Anac n. 621 del 20 dicembre 2022.

5) PASSOE

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario avviene ai sensi della Delibera attuativa dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 464/2022, attraverso l'utilizzo del sistema FVOE (Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico), il quale ha sostituito dal 27 ottobre 2022 il sistema AVCPass. Tutti gli operatori economici interessati a partecipare alla presente procedura devono registrarsi al sistema FVOE, accedendo all'apposito link (Servizi ad accesso riservato – FVOE Operatore economico <https://ww2.anticorruzione.it/idp-sig/> secondo le istruzioni ivi contenute). L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio FVOE, indica al sistema il CIG della procedura per la quale partecipa. Il sistema rilascia un codice "PassOE" da

inserire nella busta A "Documentazione amministrativa". Il PassOE rappresenta lo strumento necessario per la verifica del possesso dei requisiti da parte della stazione appaltante. Si ricorda che tali adempimenti relativamente al PassOE sussistono, in caso di avvalimento, anche in riferimento all'impresa ausiliaria.

6) Patto di integrità (Allegato 5) sottoscritto digitalmente;

7) Dichiarazione di Avvenuto Sopralluogo (Allegato 10) presso le sedi interessate al servizio di mensa collettiva;

B) OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma SardegnaCAT.

L'offerta tecnica dovrà contenere tutte le informazioni richieste e dovrà essere realizzata nel rispetto dei dati inseriti dalla stazione appaltante nel sistema SardegnaCat e del presente disciplinare.

La mancanza della proposta progettuale comporterà l'esclusione dalla gara.

Nella formulazione delle proposte progettuali il Concorrente dovrà tenere presente che quanto contenuto nelle stesse costituirà impegno ad essere realizzate in caso di aggiudicazione, fatte salve le richieste di adeguamento del progetto alle esigenze dell'utenza che potranno pervenire dalla Stazione Appaltante in fase di esecuzione del contratto.

Gli elaborati devono essere sottoscritti digitalmente dal Legale rappresentante del concorrente (in caso di raggruppamento costituendo o consorzi non ancora costituiti l'offerta tecnica devono essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che compongono il raggruppamento).

C) OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, firmata digitalmente dal legale rappresentante della Ditta, dovrà essere resa come da fac-simile predisposto dall'Amministrazione e indicare tutte le informazioni richieste a completezza dell'offerta.

La mancanza dell'offerta economica costituirà causa di esclusione dalla gara.

Non saranno ammesse:

-offerte subordinate, anche indirettamente, a riserva e/o condizioni ed in aumento;

-offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o riferite ad altra gara.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95, comma 2 del Codice, in favore del soggetto la cui offerta abbia conseguito il punteggio complessivo più elevato.

La commissione di gara avrà a disposizione 100 punti, così suddivisi:

1)Offerta tecnica: Punteggio massimo attribuibile 80 Punti

2)Offerta economica: Punteggio massimo attribuibile 20 Punti

Offerta Tecnica: punteggio massimo attribuibile fino a 80 punti

Gli 80 punti attribuibili sono così ripartiti:

A.1 Criteri premianti relativi al servizio di mensa scolastica, dettagliati nelle schede di attribuzione dei punteggi dalla n. 1 alla n. 9: fino a 69 punti. Dei 69 punti attribuiti sui criteri premianti della mensa scolastica, 21 attengono ad aspetti organizzativi e di promozione del servizio e 48 a Criteri Minimi Ambientali

A.2 criteri premianti relativi al servizio mensa sociale, dettagliati nelle schede di attribuzione dei punteggi dalla n. 10 alla n. 11: fino a 7 punti. Tutti i 7 punti sono dedicati a migliorie del servizio.

A.3 Criteri premianti relativi al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza, dettagliati nella scheda n. 12: fino a 4 punti

SCHEDA PUNTEGGI N. 1	
OFFERTA DI MENU ALTERNATIVI PER GIORNATE SPECIALI E PER GIORNATE DI SCIOPERO/INGRESSO ALLA SECONDA O TERZA ORA NELLA <u>MENSA SCOLASTICA</u> (max punti 2)	
CRITERIO	PUNTI ATTRIBUIBILI
<p>MENU ALTERNATIVI: Il concorrente esprimerà la propria offerta di menu alternativi per giornate prefestive. Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente allegherà un documento, contenente una scheda per ogni menu alternativo, nella quale specificherà il contenuto e le ragioni della proposta, fino ad un massimo di n. 3 menu alternativi.</p> <p>Il Concorrente esprimerà anche la propria offerta di menu alternativi per giornate di sciopero o di ingresso degli alunni a partire dalla seconda o terza ora, fino ad un massimo di 3 menu alternativi.</p> <p>I menu saranno valutati rispetto ai seguenti INDICATORI:</p>	2
Indicatore n. 1: qualità dei menu proposti e loro appropriatezza al servizio di mensa scolastica	Da 0 a 1
Indicatore n. 2: quantità e varietà dei menu proposti	Da 0 a 1
SCHEDA PUNTEGGI N. 2	
QUALITA' ORGANIZZATIVA DEI PUNTI DI SPORZIONAMENTO NELLA <u>MENSA SCOLASTICA</u>: NUMERO DI ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE (max punti 6)	
CRITERIO	PUNTI ATTRIBUIBILI
<p>NUMERO DI ADDETTI ALLA SOMMINISTRAZIONE: Il concorrente esprimerà la propria offerta di rapporto numerico addetto/bambini. Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente allegherà un documento, contenente il proprio impegno a garantire per tutta la durata dell'appalto il rapporto numerico di una delle tre soluzioni fra loro alternative (A o B o C). Nessuna valutazione sarà data a soluzioni miste (es. rapporto numerico della soluzione A per la scuola dell'infanzia e rapporto numerico della soluzione B per la scuola primaria).</p> <p>Il progetto sarà valutato rispetto ai seguenti INDICATORI:</p>	6
(SOLUZIONE A) 1 addetto ogni 20 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola dell'infanzia 1 addetto ogni 30 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola primaria	6
(SOLUZIONE B) 1 addetto ogni 25 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola dell'infanzia 1 addetto ogni 35 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola primaria	4
(SOLUZIONE C) 1 addetto ogni 30 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola dell'infanzia 1 addetto ogni 40 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola primaria	2
(SOLUZIONE D) Rapporto numerico superiore a 1 addetto ogni 30 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola dell'infanzia e 1 addetto ogni 40 alunni (approssimato per eccesso) alla scuola primaria	0
SCHEDA PUNTEGGI N. 3	
VARIAZIONE ANNUALE DEL MENU COMUNE PER IL SERVIZIO DI <u>MENSA SCOLASTICA</u> (max punti 6)	
CRITERIO	PUNTI ATTRIBUIBILI

<p>MENU STAGIONALI ALTERNATIVI, DA ATTUARE NEI DUE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI AL PRIMO</p> <p>Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente alleggerà un documento, nel quale inserirà la propria proposta di variazione annuale sulla tabella dietetica comune (in entrambe le versioni stagionali, ovvero menu primavera/estate e menu autunno/inverno) da utilizzare negli anni scolastici 2024/25 e 2025/26, con relativa tabella della composizione delle pietanze e grammature (sulla falsariga di quella presente in capitolato), firmate dal proprio dietista.</p> <p>Il punteggio è attribuibile solo se presenti entrambe le variazioni stagionali e se presente la firma del dietista nel documento presentato. E' richiesta in allegato l'autocertificazione del titolo di dietista di chi firma i menu alternativi proposti.</p> <p>La proposta sarà valutata rispetto ai seguenti INDICATORI:</p>	<p>6</p>
<p>Indicatore n. 1: qualità dei menu proposti e loro appropriatezza al servizio di mensa scolastica</p>	<p>Da 0 a 3</p>
<p>Indicatore n. 2: varietà e innovatività dei menu proposti</p>	<p>Da 0 a 3</p>
<p>SCHEDA PUNTEGGI N. 4</p>	
<p>FORNITURA DI COLTELLI ADATTI AI BAMBINI (max 7 punti)</p>	<p>PUNTI ATTRIBUIBILI</p>
<p>CRITERIO</p> <p>Il Concorrente assume l'impegno a fornire un certo numero di coltelli adatti all'utilizzo da parte di bambini della primaria, di forma e materiali sicuri e certificati per l'utilizzo +6.</p> <p>Per l'attribuzione del punteggio, all'offerta tecnica devono essere allegate le schede tecniche del prodotto da fornire.</p> <p>La proposta sarà valutata rispetto ai seguenti INDICATORI:</p>	<p>7</p>
<p>Indicatore n.1: qualità e rispondenza allo scopo del prodotto offerto</p>	<p>Da 0 a 2</p>
<p>Indicatore n. 2: Quantità di prodotti offerti, come di seguito:</p>	<p>Da 0 a 5</p>
<p>Fornitura per tutte le classi della primaria</p>	<p>5</p>
<p>Fornitura per le classi prime, seconde, terze e quarte della primaria</p>	<p>4</p>
<p>Fornitura per le classi prime, seconde e terze della primaria</p>	<p>3</p>
<p>Fornitura per le classi prime, e seconde della primaria</p>	<p>2</p>
<p>Fornitura per le sole classi prime della primaria</p>	<p>1</p>
<p>Nessuna offerta</p>	<p>0</p>
<p>SCHEDA PUNTEGGI N. 5</p>	
<p>QUALITA' DELLE DERRATE IMPIEGATE NEL SERVIZIO DI <u>MENSA SCOLASTICA</u>: PRODOTTI BIOLOGICI A CHILOMETRO ZERO (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE) (max punti 29)</p>	
<p>CRITERIO</p>	<p>PUNTI ATTRIBUIBILI</p>

<p>FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI A CHILOMETRO ZERO. Il concorrente indicherà nell'offerta il proprio impegno a eseguire l'intero fabbisogno di una o più derrate con "prodotti biologici a chilometro zero" (come definiti nel DM 10 marzo 2020), in entrambi i menu stagionali, per tutta la durata dell'appalto.</p> <p>La scheda per l'attribuzione del punteggio consente di esprimere la propria offerta per una o più tipologie di prodotto, fra ortaggi, frutta, legumi, cereali, pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, pane. Al concorrente verranno attribuiti i punti relativi alle singole tipologie di prodotto biologico a chilometro zero per cui ha espresso il proprio impegno, <u>da sommarsi fino al massimo di punti 29.</u></p> <p>Nell'impegno dovrà essere riportato l'elenco dei "produttori" (come definiti nel DM 10 marzo 2020), con le categorie dei prodotti biologici e relative quantità, la localizzazione del terreno agricolo o sito produttivo. Alla dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i produttori, che riportino gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute. Agli impegni espressi genericamente e non qualificati dalle informazioni di cui sopra non sarà attribuito alcun punteggio.</p> <p>La proposta sarà valutata rispetto ai seguenti INDICATORI:</p>	29
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi ad almeno 2 ortaggi (specificare quali)	3
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi ad almeno 3 frutti (specificare quali)	3
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi ad <u>almeno 2 legumi</u> (specificare quali)	1
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi alla <u>passata e alle conserve di pomodoro</u>	1
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi a <u>prodotti lattiero-caseari</u>	3
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi alla <u>carne avicola</u>	4
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi alla <u>carne bovina</u>	4
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi alle <u>uova</u>	1
Impegno a <u>fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi all'olio extravergine d'oliva</u>	2
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi al <u>pane</u>	2
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi alla <u>pasta</u>	3
Impegno a fornire l'intera quantità di prodotti biologici a chilometro zero relativi al <u>riso</u>	2
Nessun impegno	0
SCHEDA PUNTEGGI N. 6	
PIANO DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI DELLA <u>MENSA SCOLASTICA</u> SUI CRITERI MINIMI AMBIENTALI (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE) (max punti 4)	
CRITERIO	PUNTI ATTRIBUIBILI

<p>PIANO DI INFORMAZIONE SUI CRITERI MINIMI AMBIENTALI</p> <p>Il Piano di Informazione definisce le attività volte a garantire informazione degli utenti relativamente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali • Provenienza territoriale degli alimenti • Stagionalità degli alimenti • Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti <p>Il Concorrente alleggerà il proprio Piano di Informazione agli Utenti, nel quale siano indicati chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, le <i>skills</i> professionali degli esperti eventualmente coinvolti, il cronoprogramma delle attività.</p> <p>Il progetto non deve essere più lungo di n. 2 cartelle A4, scritte con carattere Arial 10, interlinea 1,5.</p> <p>Il Piano sarà valutato rispetto ai seguenti INDICATORI:</p>	<p>4</p>
<p>Indicatore n. 1: Qualità e appropriatezza delle azioni contenute del Piano</p>	<p>da 0 a 2</p>
<p>Indicatore n. 2: Consistenza e portata sociale delle azioni contenute nel piano</p>	<p>da 0 a 2</p>
<p>SCHEDA PUNTEGGI N. 7</p>	
<p>RIDUZIONE DEI RIFIUTI NELLA <u>MENSA SCOLASTICA</u>: AVANZI DI CIBO NON SOMMINISTRATO (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE) (max punti 5)</p>	
<p>CRITERIO</p>	<p>PUNTI ATTRIBUIBILI</p>
<p>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO MEDIANTE FRIGORIFERI SOLIDALI (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE): Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente alleggerà un documento, contenente il proprio impegno a garantire per tutta la durata dell'appalto la soluzione offerta. I frigoriferi dovranno essere di capienza minima 120 lt, senza vano freezer. E' a carico del concorrente valutare tutte le condizioni di fattibilità di installazione di ciascun frigorifero in uno dei punti di erogazione del servizio mensa (primaria di Corso Europa, primaria di Via Asproni, primaria di Via Di Vittorio/scuola dell'infanzia di Via Portotorres, scuola dell'infanzia di Via Pola, scuola dell'infanzia di Piazza Don Bosco, scuola dell'infanzia di Via Tevere, scuola dell'infanzia di Via San Giovanni) nonché prevedere l'accessibilità dei cittadini al prelievo dei cibi dai frigoriferi per almeno 3 ore al giorno. La gestione e pulizia del frigorifero solidale sono a carico delle addette alla mensa.</p> <p>Nel documento di impegno dovranno essere specificati i plessi individuati.</p>	<p>5</p>
<p>SOLUZIONE D: Impegno ad allestire presso n. 5 plessi scolastici e tenere adeguati e accessibili n. 5 frigoriferi solidali</p>	<p>5</p>
<p>SOLUZIONE E: Impegno ad allestire presso n. 4 plessi scolastici e tenere adeguati e accessibili n. 4 frigoriferi solidali</p>	<p>4</p>
<p>SOLUZIONE F: Impegno ad allestire presso n. 3 plessi scolastici e tenere adeguati e accessibili n. 3 frigoriferi solidali</p>	<p>3</p>
<p>SOLUZIONE G: Impegno ad allestire presso n. 2 plessi scolastici e tenere adeguati e accessibili n. 2 frigoriferi solidali</p>	<p>2</p>
<p>SOLUZIONE A: Impegno ad allestire presso n. 1 plesso scolastico e tenere adeguato e accessibile n. 1 frigorifero solidale</p>	<p>1</p>
<p>Nessun impegno</p>	<p>0</p>
<p>SCHEDA PUNTEGGI N. 8</p>	
<p>PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI NELLA <u>MENSA SCOLASTICA</u>: PROGETTO PER IL MAGGIORE GRADIMENTO E ASSUNZIONE DEL PESCE (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE) (max punti 6)</p>	
<p>CRITERIO</p>	<p>PUNTI ATTRIBUIBILI</p>

<p>QUALITA' DEL PROGETTO PER IL MAGGIORE GRADIMENTO E ASSUNZIONE DEL PESCE (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE): Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente formulerà un Progetto di attività a supporto degli alunni fruitori della mensa affinché gradiscano maggiormente le preparazioni con pesce. E' consentito modificare, (rispetto alla tabella dietetica) il tipo di pesce offerto, le ricette, le presentazioni, e inserire la derrata fresca in luogo di quella surgelata. E' lasciato alla creatività del concorrente la parte del progetto di comunicazione ad alunni, personale scolastico e genitori.</p> <p>Il progetto non deve essere più lungo di n. 2 cartelle A4, scritte con carattere Arial 10, interlinea 1,5.</p> <p>Indicatori di valutazione: a) Innovatività della proposta b) concretezza e realizzabilità della proposta</p>	<p>6</p>
<p>Innovatività della proposta</p>	<p>Da 0 a 3</p>
<p>Concretezza e realizzabilità della proposta</p>	<p>Da 0 a 3</p>
<p align="center">SCHEDA PUNTEGGI N. 9</p>	
<p align="center">PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDEnze ALIMENTARI NELLA <u>MENSA SCOLASTICA</u>: RIDUZIONE MONITORATA DELLE GRAMMATURE PER DERRATE PARTICOLARI (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE) (max punti 4)</p>	
<p align="center">CRITERIO</p>	<p align="center">PUNTI ATTRIBUIBILI</p>
<p>QUALITA' DEL PIANO DI RIDUZIONE MONITORATA DELLO SPRECO ALIMENTARE RIFERITO A PARTICOLARI DERRATE (CRITERIO MINIMO AMBIENTALE): Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente formulerà un piano di riduzione monitorata di somministrazione di particolari alimenti, nella fruizione dei quali si crea uno scollamento particolare fra quantità prevista nella tabella dietetica e quantità effettivamente consumata.</p> <p>Il progetto non deve essere più lungo di n. 2 cartelle A4, scritte con carattere Arial 10, interlinea 1,5.</p> <p>Indicatori di valutazione: a) Innovatività della proposta b) concretezza e realizzabilità della proposta</p>	<p>4</p>
<p>Innovatività della proposta</p>	<p>Da 0 a 2</p>
<p>Concretezza e realizzabilità della proposta</p>	<p>Da 0 a 2</p>
<p align="center">SCHEDA PUNTEGGI N. 10</p>	
<p align="center">MIGLIORIE SULLA FORNITURA QUOTIDIANA DELLA <u>MENSA SOCIALE</u> (max punti 4)</p>	
<p align="center">CRITERIO</p>	<p align="center">PUNTI ATTRIBUIBILI</p>
<p>FORNITURA AGGIUNTIVA DI ALIMENTARI: Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente allegnerà un documento, contenente il proprio impegno a garantire per tutta la durata dell'appalto la soluzione offerta fra la A, la B, la C, la D e la E</p>	<p>4</p>
<p>SOLUZIONE A: Fornitura aggiuntiva di n.1 panino imbottito per ciascun frequentatore, da asporto, tutti i giorni</p>	<p>4</p>
<p>SOLUZIONE B: Fornitura aggiuntiva di n. 1 frutto fresco e 1 yogurt o dessert per ciascun frequentatore, da asporto, tutti i giorni</p>	<p>3</p>
<p>SOLUZIONE C: Fornitura aggiuntiva di n. 1 frutto fresco per ciascun frequentatore, da asporto, tutti i giorni</p>	<p>2</p>
<p>SOLUZIONE D: Fornitura aggiuntiva di n. 1 yogurt alternato a dessert in vasetto per ciascun frequentatore, da asporto, tutti i giorni</p>	<p>1</p>
<p>SOLUZIONE E: Nessun impegno</p>	<p>0</p>
<p align="center">SCHEDA PUNTEGGI N. 11</p>	
<p align="center">MIGLIORIE SULLA FORNITURA ANNUALE DELLA <u>MENSA SOCIALE</u> (max punti 3)</p>	

CRITERIO	PUNTI ATTRIBUIBILI
PROPOSTA DI MENU AGGIUNTIVO PER LA STAGIONE PRIMAVERA/ESTATE. Per l'attribuzione del punteggio, il concorrente alleggerà un documento, nel quale inserirà la propria proposta di tabella dietetica per la stagione primavera/estate, da applicarsi per tutta la durata dell'appalto, con relativa tabella della composizione delle pietanze e grammature (sulla falsariga di quella presente in capitolato), firmate dal proprio nutrizionista. Il punteggio è attribuibile solo se presente la firma del dietista nel documento presentato. E' richiesta in allegato l'autocertificazione del titolo di dietista di chi firma i menu alternativi proposti. La proposta sarà valutata rispetto ai seguenti INDICATORI :	3
Indicatore n. 1: qualità del menu proposto e sua appropriatezza al servizio di mensa sociale	Da 0 a 1,5
Indicatore n. 2: innovatività e varietà del menu proposto	Da 0 a 1,5
SCHEDA PUNTEGGI N. 12	
SISTEMA E STRUMENTI PER IL MONITORAGGIO DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA (max punti 4)	
CRITERIO	PUNTI ATTRIBUIBILI
SISTEMA E STRUMENTI PER IL MONITORAGGIO DELLA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA Il Concorrente alleggerà la propria proposta di sistema per il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza da proporre nel servizio di mensa scolastica e di mensa sociale. Il progetto non deve essere più lungo di n. 2 cartelle A4, scritte con carattere Arial 10, interlinea 1,5. Il Progetto sarà valutato rispetto ai seguenti INDICATORI :	4
Indicatore n. 1: Accuratezza, appropriatezza e significatività degli indicatori su cui verte il monitoraggio	Da 0 a 2
Indicatore n. 2: Sostenibilità del sistema di valutazione (agilità degli strumenti individuati; facilità di reperimento dei dati di monitoraggio; frequenza e trasparenza della reportistica)	Da 0 a 2

Il Concorrente esprimerà la propria offerta tecnica presentando un documento specifico per ogni scheda punteggi, con le caratteristiche e i contenuti già dettagliati all'interno delle singole schede.

Nella formulazione delle proposte progettuali il Concorrente dovrà tenere presente che quanto contenuto nelle stesse costituirà impegno ad essere realizzate in caso di aggiudicazione, fatte salve le richieste di adeguamento del progetto alle esigenze dell'utenza che potranno pervenire dalla Stazione Appaltante in fase di esecuzione del contratto.

Gli elaborati devono essere sottoscritti digitalmente dal Legale rappresentante del concorrente (in caso di raggruppamento costituendo o consorzi non ancora costituiti l'offerta tecnica devono essere sottoscritti dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che compongono il raggruppamento).

Non saranno ammessi alla fase di apertura delle offerte economiche i Concorrenti che avranno riportato meno di 40 punti come somma dei punteggi acquisiti per i criteri di valutazione relativi agli elementi qualitativi.

Il punteggio dell'offerta economica sarà determinato nella piattaforma SARDEGNACAT.

Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide pari o superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale

a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$x = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

dove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso;

C = punteggio massimo (20 punti)

P_o = prezzo offerto dalle Concorrenti

La somma dei punteggi specifici attribuiti agli elementi di cui all'offerta tecnica e all'offerta economica, rappresenterà il punteggio complessivo assegnato all'offerta in esame. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà a favore del concorrente che otterrà il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio complessivo prevarrà l'offerta che ha ottenuto il punteggio più elevato nel criterio di valutazione di cui all'Offerta tecnica.

La stazione appaltante resta libera di non autorizzare del tutto o in parte le soluzioni tecniche proposte nell'offerta tecnica, con comunicazione scritta motivata.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 77, commi 4, 5 e 6, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente".

VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano chiuse e bloccate dal sistema, e procede a:

- controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- attivare la procedura di soccorso istruttorio, ove necessario;
- adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della

procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura. La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La commissione giudicatrice procede all'apertura, esame e valutazione delle offerte presentate dai predetti concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri indicati nel presente disciplinare.

Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma SardegnaCAT.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica

VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni e assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra, il RUP procederà all'aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice.

Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema FVOE.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti. In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria. La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89, dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011 e dall'art. 3, comma 2, della Legge 11 settembre 2020, n. 120 Pag. 37 a 40 Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, recante «Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali» (Decreto Semplificazioni).

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, purché comunque giustificata dall'interesse alla sollecita esecuzione del contratto. All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Ai sensi del Regolamento per la formazione e stipula dei Contratti, approvato con Deliberazione del Consiglio comunale n. 2 del 14/02/2022, il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 7.000,00 (iva e bolli inclusi) La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento. Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante: gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura alla quale sono dedicati.

CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante.

ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è consentito nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 53 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi.

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale di Cagliari.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il “Codice in materia di protezione dei dati personali” e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Data 22/05/2023

La Responsabile dell'Area Socio Culturale, Istruzione e Sport
Dott.ssa Valentina Melis