



COMUNE DI TERRALBA
(Provincia di Oristano)
Via Baccelli n° 1 – 09098 Terralba
Tel. 0783/85301 – Fax 0783/83341
servizi.sociali@comune.terralba.or.it
P.IVA 00063150957

BANDO E DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, TRAMITE SISTEMA TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE SardegnaCAT – RDO APERTA.

CIG: 8879926ABE

PREMESSA

Il Comune di Terralba intende affidare in appalto il servizio di ristorazione della scuola dell’infanzia comunale con la procedura di cui all’art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 50/2016, aperta al mercato, senza alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la selezione.

La gara si terrà sul portale telematico di SardegnaCAT, secondo le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 82/2005 (Codice dell’Amministrazione Digitale) e attraverso la pubblicazione di una RDO aperta. Tale sistema consente di gestire le fasi di pubblicazione del bando, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell’offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

L’appalto verrà aggiudicato con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, comma 2, del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Per partecipare alla presente procedura l’impresa concorrente deve dotarsi, a propria cura e spese, della seguente strumentazione tecnica e informatica:

- ⇒ firma digitale di cui all’art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005;
- ⇒ la dotazione hardware e software minima è riportata nella homepage del Portale all’indirizzo <https://www.sardegnaecat.it/esop/common-host/public/browserenv/requirements.jsp>.

Condizione necessaria per accedere al portale e partecipare alla presente procedura è la registrazione al portale SardegnaCAT. Con il primo accesso al portale (“Sezione Fornitori” disponibile alla Home Page del sito) all’impresa concorrente è data la possibilità di compilare un questionario di registrazione; salvando i dati inseriti nel questionario l’impresa riceverà via e-mail una user-id ed una password per effettuare i successivi accessi al sistema. A tal fine, l’impresa concorrente ha l’obbligo di comunicare in modo veritiero e corretto, i propri dati e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione (Dati di Registrazione) secondo le modalità indicate nel documento “Istruzioni di gara”. In caso di partecipazione alla procedura da parte di RTI/Consorzio è sufficiente la registrazione della sola impresa mandataria, pertanto le chiavi per accedere al sistema per la collocazione delle offerte saranno quelle dell’impresa mandataria.

Le imprese non ancora registrate sul portale SardegnaCAT, che intendono partecipare alla procedura di gara, devono effettuare la registrazione almeno 48 ore prima del termine di scadenza per la presentazione delle

offerte. A tal fine si raccomanda alle imprese concorrenti di verificare che nel processo di registrazione al portale www.sardegncat.it sia stato selezionato il fuso orario corretto (per le imprese aventi sede in Italia (GMT + 1:00) CET (Central Europe Time), Brussels, Copenhagen, Madrid, Paris, Rome).

Le imprese che partecipano alla procedura esonerano espressamente la stazione appaltante da ogni responsabilità relativa a qualsivoglia malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere, attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni, il sistema telematico di acquisizione delle offerte di gara.

Per quanto attiene alle modalità di iscrizione al portale SardegnaCAT e accesso alla gara, si rimanda alle apposite sezioni del sito www.sardegncat.it

1 – STAZIONE APPALTANTE

Comune di Terralba, via Baccelli, n° 1 (09098) TERRALBA (OR)

Tel. 0783853024 – 0783853015

sito internet: www.comune.terralba.or.it

P.E.C.: protocollo.terralba@cert.legalmail.it

Responsabile Unico del Procedimento: Dott. Tiziano LAMPIS – Tel. 0783853024 – 0783853015

PEC: serviziterritoriali@pec.comuneterralba.it

Responsabile del Servizio: Dott. Tiziano LAMPIS – Tel. 0783853024 – 0783853015

PEC: serviziterritoriali@pec.comuneterralba.it

2 - COMMISSIONE DI VALUTAZIONE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice degli appalti e della delibera di Giunta Comunale n° 242/2018, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, con determina del responsabile dei “Servizi Territoriali alla Persona” ed è composta da n. 3 componenti. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte.

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione “amministrazione trasparente” la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

3 – DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- Relazione tecnico-illustrativa e stima costi servizio;
- Bando di gara e disciplinare
- Capitolato speciale
- Patto d'Integrità
- DGUE (documento di gara unico europeo) di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016
- DUVRI
- Modello A – Istanza di partecipazione e DSU
- Modello B – Offerta economica (costi manodopera e sicurezza)
- Modello C – Offerta qualità alimenti
- Elenco attrezzature
- Menù estivo
- Menù invernale

La documentazione di gara verrà pubblicata e sarà scaricabile da:

- sito istituzionale della stazione appaltante: www.comune.terralba.or.it > Sezione Amministrazione Trasparente > Bandi di gara e contratti;

- sito istituzionale della Regione: www.regione.sardegna.it > ATTI SOGGETTI ESTERNI > Bandi e gare;
- piattaforma telematica SardegnaCAT.

4 – DGUE

Relativamente al DGUE si precisa quanto segue:

- ⇒ Il DGUE è il documento di gara unico europeo approvato con Regolamento della Commissione Europea del 5/01/2016, che va compilato secondo le istruzioni pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 6/1/2016. In pratica, si tratta del modello di formulario che tutte le stazioni appaltanti devono allegare agli atti di gara per permettere a chi presenta la domanda di partecipazione, o l'offerta, di autodichiarare il possesso dei requisiti per poter essere ammesso alla gara.
- ⇒ Il DGUE, come sopra accennato, ha lo scopo di fornire una prova documentale preliminare in sostituzione dei certificati rilasciati dalle Autorità pubbliche; in particolare consiste in una dichiarazione formale da parte dell'operatore economico di:
 - **non trovarsi in una delle situazioni di esclusione** di cui all'art. 80 del Codice;
 - **soddisfare i pertinenti criteri di selezione** di cui all'art. 83 del Codice;
 - **rispettare**, nei casi previsti, **le norme e i criteri oggettivi fissati** al fine di limitare il numero di candidati qualificati da invitare a partecipare, ai sensi dell'art. 91 del Codice.

Lo schema di formulario è articolato in 6 Parti:

- la **Parte I** contiene le informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (questa parte è compilata dalla stazione appaltante);
- la **Parte II** contiene le informazioni sull'operatore economico e sui propri rappresentanti, sull'eventuale affidamento a capacità di altri soggetti (a fini dell'avvalimento) e sul ricorso al subappalto;
- la **Parte III** contiene l'autodichiarazione circa l'assenza di motivi di esclusione dalla gara, disciplinati dall'art. 80 del Codice (per un'analisi approfondita sulle indicazioni riguardanti i gravi illeciti professionali si consiglia la lettura del commento sulle apposite "Linee guida ANAC in materia di gravi illeciti professionali");
- la **Parte IV** contiene le informazioni relative ai requisiti di selezione previsti dall'art. 83 del Codice (requisiti di idoneità professionale, capacità economica e finanziaria, capacità tecniche e professionali) e le informazioni relative alle certificazioni di qualità di cui al successivo art. 87;
- la **Parte V** contiene l'autodichiarazione dell'operatore economico che attesta il soddisfacimento dei criteri e delle regole fissate dall'Amministrazione aggiudicatrice o dall'Ente aggiudicatore per limitare il numero dei candidati, ai sensi dell'art. 91 del Codice (nella presente gara questa parte non deve essere compilata);
- la **Parte VI** contiene le dichiarazioni finali con le quali il dichiarante si assume la responsabilità della veridicità delle informazioni rese e attesta di essere in grado di produrre i certificati e le altre prove documentali pertinenti.

Il DGUE in formato editabile costituisce uno degli allegati inseriti a sistema, nella piattaforma di Sardegna CAT. Pertanto dovrà essere scaricato, debitamente compilato, firmato digitalmente e inserito a sistema nella busta di qualifica.

Se più operatori economici partecipano alla procedura di gara sotto forma di raggruppamento, comprese le associazioni temporanee, deve essere presentato per ciascuno degli operatori economici partecipanti un DGUE distinto contenente le informazioni richieste.

In caso di avvalimento ciascuna impresa ausiliaria deve presentare un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati.

5 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo Statale di Terralba. È rivolto agli alunni delle suddette scuole, ai docenti e al personale scolastico ausiliario in

servizio durante la refezione che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni, nonché eventuale altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale, secondo le condizioni e le modalità indicate nei successivi articoli del presente CSA e suoi allegati.

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art.34, commi 1 e 3, del D. Lgs.50/2016). I suddetti criteri trovano applicazione salvo alcune deroghe giustificate da esigenze riconducibili al contesto specifico in cui il servizio deve essere erogato.

Ai sensi dell'articolo 144 del Decreto Legislativo 50 del 2016, l'appalto è aggiudicato secondo quanto previsto dall'articolo 95 comma 3 del medesimo Decreto (criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa) e la valutazione dell'offerta tecnica tiene conto anche degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici e a quelli provenienti da filiera corta o a Km. zero.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato presso i seguenti plessi della scuola dell'infanzia di Terralba:

- centro di cottura e refettorio scuola via Eleonora;
- refettorio scuola via Milano;
- refettorio scuola via Neapolis.

La Ditta affidataria sarà tenuta a garantire il servizio di ristorazione anche presso nuovi plessi scolastici che dovessero essere individuati dalla Stazione appaltante durante il periodo di vigenza dell'appalto.

Il servizio comprende le seguenti prestazioni a carico della Ditta affidataria:

- ⇒ pulizia e sanificazione straordinaria preliminare dei locali e attrezzature (centro cottura e refettori) ad inizio di ogni anno scolastico, prima che venga avviato il servizio;
- ⇒ acquisto delle derrate alimentari (incluse quelle relative alle diete personalizzate);
- ⇒ acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- ⇒ fornitura delle stoviglie, posate, materiale di consumo necessari al regolare svolgimento del servizio di refezione, ad integrazione della dotazione di proprietà comunale (a titolo d'esempio: piatti, posate, bicchieri in materiale riutilizzabile, tovaglette e tovaglioli monouso per ciascun bambino con le caratteristiche di cui al D.M. 65/2020, etc.);
- ⇒ preparazione dei pasti, presso centro di cottura comunale, compresa la preparazione e fornitura di pasti personalizzati a seguito di specifiche prescrizioni di medico specialista;
- ⇒ confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermici e con automezzi idonei;
- ⇒ allestimento dei refettori;
- ⇒ preparazione dei tavoli per i pasti;
- ⇒ scodellamento e distribuzione dei pasti;
- ⇒ pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione;
- ⇒ lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- ⇒ pulizia del centro cottura (cucina) e dei refettori scolastici;
- ⇒ gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali;
- ⇒ ogni altra prestazione e misura atta a garantire il corretto espletamento del servizio.

Non saranno a carico della ditta le spese per l'energia elettrica, gas per cottura degli alimenti e riscaldamento dei locali.

Stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 e, quindi, per le esigenze di distanziamento sociale stabilite dai protocolli di sicurezza per la riduzione del contagio, il servizio potrà essere articolato in due turni oppure richiedere una diversa misura organizzativa, da definirsi di concerto tra Ente appaltante, Scuola e Gestore del servizio.

La prenotazione dei pasti e il pagamento della quota di compartecipazione degli utenti avverrà tramite apposito software gestionale messo a disposizione dal Comune e gestito dal competente ufficio comunale che potrà richiedere, per un miglior flusso dei dati informativi, supporto collaborativo alla Ditta appaltatrice e, previa intesa con l'autorità scolastica, al personale ausiliario in servizio presso i plessi scolastici interessati.

6 – ADEMPIMENTI PRELIMINARI

Sarà cura e onere della Ditta aggiudicataria:

- a) provvedere alla notifica sanitaria (tramite l'ufficio SUAPE competente) per la registrazione dell'attività di produzione e somministrazione dei pasti, compreso il trasporto;
- b) predisporre il piano di autocontrollo e attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP (Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004); essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 o eventuale certificazione di qualità aziendale più recente nell'ambito della ristorazione collettiva;
- c) predisporre il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) e attuare le misure di sicurezza necessarie a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta e quelli interferenziali individuati nel DUVRI predisposto dalla stazione appaltante, proponendone eventuali integrazioni, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, (che potrà essere aggiornato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o normativo, anche legate all'evoluzione del rischio da contagio da COVID 19, e incidenti sulle modalità realizzative del servizio).

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette disposizioni.

7 - DURATA DELL'APPALTO E OPZIONI

Tre anni scolastici (2021/2022, 2022/2023, 2023/2024), con decorrenza presunta dal mese di ottobre al mese di giugno di ciascun anno educativo. L'avvio del primo anno contrattuale potrà essere posticipato anche di qualche settimana qualora la procedura di gara non dovesse concludersi entro il termine previsto, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcun diritto o pretesa risarcitoria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare - a suo insindacabile giudizio e senza che la ditta possa vantare alcun diritto o rivalsa - il servizio alla medesima ditta per un altro anno educativo (2024/2025), agli stessi patti e condizioni.

A norma dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016 la durata del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a tre mesi, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 8 c. 1 lett. a) del D.L. 76/2020, potrà essere autorizzata l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

8 - CLAUSOLA SOCIALE

Trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera trova applicazione il disposto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016. Pertanto, 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, quest'ultimo è tenuta ad assumere prioritariamente gli operatori utilizzati nel precedente appalto, garantendo, compatibilmente con le eventuali mutate esigenze tecnico organizzative, il rispetto degli accordi attualmente in vigore e scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore.

Tabella inquadramento personale Ditta uscente:

QUALIFICA	LIV. INQUADRAMENTO	ORE SETTIMANALI	CCNL APPLICATO
N. 1 CUOCO	C1	25	COOPERATIVE SOCIALI
N. 1 AIUTO CUOCO	B1	25	
N. 1 INSERVIENTE	A1	7.5	
N. 1 INSERVIENTE	A1	7.5	
N. 1 INSERVIENTE	A1	7.5	

9 - IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO

Il valore stimato dell'appalto per l'intero triennio contrattuale (tre anni scolastici) ammonta a € **347.289,17** (al netto dell'IVA), oltre € **1.162,32** (al netto dell'IVA), pari a 0,02 a pasto, non soggetti a ribasso per oneri sicurezza rischi da interferenza (al netto dell'IVA). Qualora la stazione appaltante, stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, dovesse ritenere necessario adottare, quale misura idonea a contenere il rischio di contagio, il sistema del doppio turno, all'operatore economico verrà corrisposto un importo unitario aggiuntivo. Il valore stimato dell'eventuale canone aggiuntivo ammonta, per l'intero triennio contrattuale, a € **86.247,15** (al netto dell'IVA).

L'importo globale presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, comprensivo anche dell'eventuale affidamento per un quarto anno educativo nonché dell'eventuale proroga tecnica fino a 3 mesi, ammonta a € **589.565,97** (al netto dell'IVA).

L'importo stimato dell'appalto ha carattere meramente indicativo e potrà essere maggiore o minore, anche in misura significativa, in rapporto al numero di pasti effettivamente erogati. In ogni caso la Ditta affidataria avrà diritto esclusivamente a un importo pari al prezzo unitario, a pasto, offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero di pasti effettivamente ordinati e somministrati durante l'anno scolastico.

Per la stima più specifica dei costi del servizio, della frequenza e dei pasti, si rimanda all'apposito documento allegato.

10 - IMPORTO UNITARIO A BASE DI GARA

L'importo unitario a base di gara, per ciascun pasto somministrato ad alunni, docenti e personale ausiliario, è pari a € **5,98 + IVA**, oltre € 0,02 + IVA non soggetti a ribasso per oneri sulla sicurezza.

Qualora la stazione appaltante, stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, dovesse ritenere necessario dover adottare, quale misura idonea a contenere il rischio di contagio, il sistema del doppio turno, all'operatore economico verrà corrisposto un importo unitario aggiuntivo (a pasto) pari a € 1,48 + IVA, a copertura del costo del lavoro addizionale e di qualsiasi altro onere aggiuntivo. Tale importo unitario aggiuntivo potrà essere congruamente ridefinito (in più o in meno) in rapporto al costo del lavoro effettivo, nell'ipotesi in cui, in alternativa al doppio turno, la Stazione appaltante individui una diversa e più efficace misura organizzativa.

11 - DUVRI

Al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento di cui all'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008, è stato elaborato il documento unico di valutazione dei rischi, contenente le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, contenere i rischi da interferenza. Tale documento verrà allegato al contratto d'appalto. All'aggiudicatario verrà corrisposto per l'intera durata triennale del contratto un importo di € 0,02 + IVA per ciascun pasto ordinato e somministrato, pari a un importo complessivo presunto di € 1.162,32 + IVA.

12 - CATEGORIA E CODICI SERVIZIO

Codice identificativo di gara (CIG): 8879926ABE

Codice albero merceologico SardegnaCAT: AG26

Descrizione categoria: RISTORAZIONE E CATERING

CVP PREVALENTE: 55512000-2 “Servizi di gestione mensa”

13 – SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso gli appositi locali delle strutture scolastiche interessate non è previsto a pena di esclusione. Tuttavia si raccomanda di effettuare il sopralluogo in quanto la verifica concreta ed esaustiva dei luoghi, arredi e attrezzature è utile e funzionale alla individuazione delle misure organizzative e gestionali da adottare rispetto al contesto specifico in cui la Ditta dovrà operare, ivi incluse quelle per il contenimento del rischio di contagio epidemiologico, ai fini della miglior ponderazione dell’offerta tecnica ed economica.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata tramite la funzione “Messaggistica” del Cat Sardegna e deve riportare i seguenti dati dell’operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà pervenire alla Stazione appaltante entro le ore 12 del giorno lunedì 13 settembre 2021.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno due giorni lavorativi di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l’incarico da più concorrenti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c), in relazione al regime della solidarietà di cui all’art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l’operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di consorzio di cui all’art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall’operatore economico consorziato indicato come esecutore.

14 – FINANZIAMENTO

Il servizio è finanziato con fondi comunali e quota di compartecipazione degli utenti.

15 – SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell’art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

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

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

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

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere 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.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto), l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una subassociazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, come novellato dall'art. 2, l. 55/2019, l'impresa in concordato, in possesso dei requisiti di cui allo stesso articolo può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

Ai sensi dell'art. 110, comma 4, del Codice, alle imprese che hanno depositato la domanda di cui all'articolo 161, sesto comma, del regio decreto 16 marzo 1942, n.267, si applica l'art.186 -bis del predetto regio decreto.

Per la partecipazione alle procedure di affidamento di contratti pubblici tra il momento del deposito della domanda di cui sopra ed il momento del deposito del decreto di ammissione al concordato preventivo di cui all'art.163 del R.D. 267 del 16 marzo 1942, è necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto.

Nell'ipotesi di impresa ammessa al concordato preventivo, non è necessario, ai fini della partecipazione, che la stessa ricorra all'avvalimento di requisiti di altro soggetto.

16 – REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Sono esclusi dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

17 - REQUISITI IDONEITA' PROFESSIONALE (art. 83, c.3, D.Lgs. 50/16)

Iscrizione nel registro della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, per la categoria a cui appartiene il servizio in oggetto; per i soggetti con sede in altro Stato dell'Unione Europea, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI al D.Lgs. 50/2016. Sono altresì ammesse a partecipare imprese temporaneamente raggruppate, ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016. In caso di ATI il requisito deve essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.

Per le Cooperative sociali e i consorzi costituiti come società cooperative: iscrizione all'apposito Albo regionale.

18 -REQUISITI IDONEITA' ECONOMICA E FINANZIARIA (art. 83, c.4, D.Lgs. 50/16)

A pena di esclusione, aver conseguito un fatturato triennale complessivo nel settore di attività oggetto dell'appalto, negli ultimi tre esercizi finanziari (2018-2019-2020), **non inferiore ad € 210.000,00**, IVA esclusa, pari a un fatturato medio annuo di **€ 70.000,00**, mediante specifica dichiarazione sul fatturato.

Il settore di attività oggetto dell'appalto è la gestione di servizi di ristorazione scolastica presso scuole pubbliche o private.

Tale requisito è richiesto per dimostrare la solidità economica e finanziaria del concorrente nonché per dimostrare l'adeguatezza della struttura aziendale e del livello di capacità organizzativa.

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.

Resta fermo quanto stabilito all'art. 86, comma 4, del Codice degli appalti.

19 - REQUISITI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE (art. 83, c.6, D.Lgs. 50/16)

A pena di esclusione, aver svolto nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara servizio di ristorazione scolastica presso scuole pubbliche o private **per almeno 20 mesi**, cumulabili anche tra appalti diversi.

20 - CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

A pena di esclusione, l'operatore economico deve essere in possesso di Certificazione del Sistema di Qualità aziendale nel settore della ristorazione collettiva, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, conforme alla normativa europea. In caso di ATI o Consorzi la certificazione deve essere posseduta dalla capofila o dal consorzio.

21 - INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso; detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il fatturato specifico richiesto nella prestazione principale dovrà essere dimostrato esclusivamente dalla mandataria; il fatturato specifico eventualmente richiesto anche per le prestazioni secondarie dovrà essere dimostrato dalle mandanti esecutrici o da quest'ultime unitamente alla mandataria. Nel raggruppamento misto si applica la regola del raggruppamento verticale e per le singole prestazioni (principale e secondaria) che sono eseguite in raggruppamento di tipo orizzontale si applica la regola prevista per quest'ultimo.

In riferimento ai requisiti di capacità tecnico professionale, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

22 - INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

23 – AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale [ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Albi].

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

24 – SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il divieto di subappalto:

- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta l'esclusione del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

25 - OBBLIGO ACCREDITAMENTO SISTEMA AVCPASS

La verifica del possesso dei requisiti di ordine generale, tecnico organizzativo ed economico finanziario di carattere generale e speciale in capo agli operatori economici interessati a partecipare alla procedura, qualora ammessi, avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso fruibile dall'ANAC (già Autorità di

vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture). Pertanto, tutti gli operatori interessati a partecipare alla procedura negoziata dovranno, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass.

26 - PASSOE

Gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura di gara, devono presentare il documento PASSOE, rilasciato dal Servizio AVCPASS. Il concorrente deve obbligatoriamente effettuare la registrazione al Sistema accedendo all'apposito link sul portale AVCP - Servizio AVCPASS Operatore Economico e, individuata la procedura di affidamento alla quale intende partecipare, ottenere dal sistema un codice PASSOE, che deve essere stampato e inserito nella Busta della documentazione amministrativa. Il codice PASSOE è il codice che attesta che l'impresa può essere verificata tramite AVCPASS ed è pertanto necessario per consentire alla Stazione Appaltante di verificare il possesso dei requisiti in capo al Concorrente così individuato.

27 – MODALITA' E TERMINI PRESENTAZIONE OFFERTA

I documenti relativi alla gara dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il sistema SardegnaCAT, in formato elettronico ed essere sottoscritti, nei casi in cui sia richiesto dal sistema, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs.n. 82/2005, **a pena di esclusione**.

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12,00 del giorno mercoledì 15 settembre 2021**, pena l'irricevibilità della stessa e comunque la non ammissione alla procedura. L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema.

L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni relative alla presente procedura e dovrà essere composta dai seguenti documenti:

- **Documentazione Amministrativa;**
- **Offerta Tecnica;**
- **Offerta Economica.**

Per accedere alla sezione dedicata alla gara il concorrente deve:

- a) accedere al Portale. www.sardegnaecat.it;
- b) inserire le chiavi di accesso (username e password) per accedere all'area riservata;
- c) accedere all'area "Gare in Busta chiusa (RdO)";
- d) accedere alla sezione "Gare in Busta chiusa (RdO) per tutti";
- e) cliccare sull'evento di interesse;
- f) cliccare "Elenco RdO in busta digitale", per esprimere l'interesse all'inserimento della documentazione amministrativa e confermare cliccando su "OK".

Le offerte devono essere redatte in lingua italiana.

Tutti i file della Documentazione Amministrativa dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta di Qualifica.

Tutti i file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Tecnica.

Tutti i file relativi all'Offerta Economica dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Economica.

La documentazione richiesta in ciascuna busta dovrà essere inserita separatamente e non raggruppata in un'unica cartella compressa (tipo formato zip o rar).

L'impresa concorrente ha la facoltà di formulare e pubblicare sul portale nella sezione riservata alla presentazione di Documenti di gara, una o più offerte nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della procedura, ovvero sono ammesse offerte successive solo se in sostituzione delle precedenti già inserite a sistema, entro il termine di scadenza stabilito.

Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione.

Ai sensi di quanto stabilito all'art. 32, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta e, pertanto, non sono ammesse offerte alternative.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

La presentazione dell'offerta mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima, dovuta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati/incompatibilità degli strumenti telematici utilizzati con la piattaforma CAT Sardegna, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Terralba ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza. Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire detti allegati nella sezione pertinente e, in particolare di non indicare o, comunque, di non fornire i dati dell'Offerta economica in sezioni diverse da quella relativa alla stessa, **pena l'esclusione** dalla procedura. Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta e che non siano già originariamente in formato pdf, devono essere convertiti in formato pdf.

28 – SVOLGIMENTO DELLA GARA

La seduta pubblica si terrà **il giorno giovedì 16 settembre 2021, alle ore 10,00**, presso l'ufficio del servizio sociale, al primo piano del palazzo comunale, in via Baccelli 1, (09098) Terralba.

In tale giorno, il seggio di gara, dichiarerà aperta la seduta e provvederà a:

- ⇒ verificare le offerte inserite a sistema entro i termini indicati;
- ⇒ aprire le Buste di Qualifica (sbloccare e aprire la cartella contenente la documentazione amministrativa) e verificare la regolarità della documentazione inserita nelle buste di qualifica;
- ⇒ ammettere alla fase successiva gli operatori economici la cui documentazione amministrativa sia risultata regolare.

In caso di esclusione di un'impresa concorrente nella fase amministrativa, il seggio di gara potrà accedere al sistema ed escluderlo dalla procedura; in tal caso il sistema manterrà chiusa la busta tecnica ed economica dello stesso.

In seguito la commissione giudicatrice nominata con determina del competente responsabile di servizio procederà, dapprima in seduta pubblica, all'apertura e verifica del contenuto delle buste tecniche e successivamente, in seduta riservata, alla valutazione delle offerte tecniche in base ai criteri stabiliti nel presente disciplinare, attribuendo i punteggi secondo quanto dettagliato nei punti successivi, redigendo uno o più verbali.

Dei provvedimenti che determinano le ammissioni e le esclusioni nonché la composizione della commissione giudicatrice sarà data pubblicità ai sensi dell'art. 29, comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016.

Successivamente la stazione appaltante comunicherà per via telematica tramite le funzionalità della piattaforma sardegnaCAT a ciascuna impresa concorrente il giorno e l'ora in cui si terrà la seduta pubblica per l'apertura e verifica del contenuto delle buste economiche, da parte della commissione giudicatrice.

Di seguito le fasi per l'analisi delle offerte:

- 1) valutazione delle offerte tecniche ed assegnazione del relativo punteggio;

- 2) esclusione delle offerte che eventualmente non superano la soglia di sbarramento;
- 3) lettura e verifica delle offerte economiche dei concorrenti ammessi;
- 4) calcolo della soglia di anomalia (ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016);
- 5) esclusione delle eventuali offerte anomale all'esito del procedimento di verifica;
- 6) definizione elenco finale dei concorrenti che hanno superato la fase n. 4;
- 7) formazione della graduatoria di gara.

Ad ogni seduta pubblica potrà assistere il rappresentante legale dell'impresa concorrente o altra persona incaricata, munita di apposita delega e di un documento di riconoscimento.

I concorrenti le cui offerte risulteranno anormalmente basse, secondo quanto previsto all'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, verranno invitati, ai sensi dei commi 1 e 5 del medesimo articolo, a presentare le giustificazioni sul prezzo o sui costi proposti.

All'esito del procedimento di verifica la stazione appaltante dichiara l'esclusione delle offerte che, in base all'esame degli elementi forniti, risultino, nel loro complesso, inaffidabili e procede all'aggiudicazione in favore della migliore offerta non anomala.

Saranno escluse dalla procedura:

- le imprese concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel presente disciplinare, nell'allegato capitolato tecnico e in tutta la documentazione di gara, ovvero che siano sottoposte a condizione, ovvero che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni, nonché offerte incomplete e/o parziali;
- le imprese concorrenti che offrano un valore economico superiore a quello posto a base di gara.

La gara avrà inizio nel giorno e ora stabilita anche se nessuno dei concorrenti sarà presente.

La Commissione si riserva la facoltà:

- di procedere alla richiesta di chiarimenti e/o precisazioni con riferimento ai contenuti dell'offerta;
- di procedere ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida, salvo che questa non sia ritenuta contraria all'interesse pubblico;
- di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi dell'articolo 95 del D.lgs. 50/2016;
- di interrompere, per ragioni di pubblico interesse, la procedura di individuazione dell'affidatario del servizio in qualsiasi momento, ovvero di non procedere all'aggiudicazione, senza che i partecipanti possano vantare alcuna pretesa anche di tipo risarcitorio nei confronti dell'amministrazione stessa.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni presentate circa il possesso dei requisiti, la Stazione appaltante, a seguito dell'aggiudicazione, procederà a verifiche secondo quanto disposto dagli articoli 85 e 86 del D.Lgs. n. 50/2016.

Ai sensi dell'articolo 76, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante provvede a comunicare d'ufficio:

a) l'aggiudicazione all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, a coloro la cui offerta sia stata esclusa, se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare dette impugnazioni, nonché a coloro che hanno impugnato il bando, se dette impugnazioni non siano ancora state respinte con pronuncia giurisdizionale definitiva;

b) l'esclusione ai concorrenti esclusi;

c) la decisione, a tutti i candidati, di non aggiudicare la gara;

d) la data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario ai soggetti di cui alla lettera a).

Le comunicazioni di cui sopra saranno effettuate mediante posta elettronica certificata all'indirizzo indicato dal destinatario nella dichiarazione di partecipazione.

29 – SOSPENSIONE GARA

Il soggetto che presiede la gara, in caso di malfunzionamenti o difetti degli strumenti hardware e software nonché dei servizi telematici utilizzati per la gara, ovvero qualora ravvisi qualsiasi anomalia nella procedura, valuterà l'opportunità di sospendere la gara.

30 – MESSAGGISTICA E COMUNICAZIONI

E' facoltà della stazione appaltante inviare comunicazioni ad una o più imprese concorrenti partecipanti alla procedura ed è facoltà degli stessi inviare comunicazioni o richieste di chiarimenti alla stazione appaltante tramite la funzionalità della piattaforma SardegnaCAT (Messaggistica), accessibile ai soli concorrenti che abbiano effettuato l'accesso alla sezione dedicata alla gara. Detta funzione è attiva durante il periodo di svolgimento della procedura.

Le richieste di chiarimenti potranno essere presentate fino a **3 giorni** prima del termine fissato per la presentazione delle offerte. Le risposte alle richieste presentate in tempo utile verranno fornite attraverso la funzionalità "Messaggistica" della piattaforma del Cat Sardegna e mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.comune.terralba.or.it>.

La presenza di un Messaggio nella cartella di un concorrente viene notificata via e-mail al concorrente stesso. Ciascun concorrente può visualizzare i messaggi ricevuti nella sezione "Messaggi". È onere e cura di ciascun concorrente prendere visione dei messaggi presenti.

La funzione "Messaggi" sarà utilizzata dalla stazione appaltante per tutte le comunicazioni (**comprese eventuali rettifiche e integrazioni**) e le richieste in corso di gara. Le rettifiche e integrazioni potranno essere pubblicate anche sul sito istituzionale dell'Ente.

Sarà possibile contattare per telefono l'ufficio amministrativo dei "Servizi Territoriali alla Persona": 0783 853024 oppure 0783 853015.

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati. In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

31 – CAUZIONE PROVVISORIA

Non viene richiesta alcuna garanzia provvisoria in conformità al disposto dell'art. 1, comma 4, della L. 120/2020 di conversione del D.L. 76/2020 (cd. Decreto Semplificazioni).

E' invece richiesta, **a pena di esclusione**, la dichiarazione d'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104 - qualora l'offerente risultasse affidatario (art. 93 comma 8 D. Lgs. 50/2016). Tale disposizione non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese (art. 93 comma 8 D. Lgs. 50/2016).

32 – CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, l'aggiudicatario, per la sottoscrizione del contratto, è obbligato a costituire una cauzione d'importo pari al 10% del prezzo di aggiudicazione.

Nell'ipotesi di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia da costituire verrà aumentata conformemente a quanto stabilito dall'art. 103, comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione dovrà essere costituita a scelta del concorrente:

- a. con versamento tramite bonifico alla tesoreria del Comune di Terralba alle seguenti coordinate bancarie: IBAN IT56 U010 1585 6210 0007 0750 412 oppure tramite bollettino postale con versamento sul conto n. 16552093 intestato al "Comune di Terralba Servizio Tesoreria".
- b. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante;
- c. da fidejussione di cui al comma 1 del citato decreto rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del d.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La fidejussione bancaria, assicurativa o rilasciata da intermediario finanziario dovrà recare espressa clausola:

- di rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- di rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- di operatività entro 15 (quindici giorni), a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione definitiva è prestata a garanzia:

- dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto;
- del risarcimento dei danni provocati dalla ditta aggiudicatrice e dal personale da essa impiegato;
- dei rimborsi di somme che l'Amministrazione dovesse effettuare per fatto colpevole della ditta affidataria e del personale da essa impiegato;
- in generale, di tutti gli adempimenti previsti dall'articolo 103 del D.Lgs. 50/2016.

Nei casi suindicati l'Amministrazione provvederà ad incamerare la cauzione fino a concorrenza delle somme necessarie, con obbligo dell'appaltatore di reintegrare l'importo cauzionale originario.

Per lo svincolo della cauzione si rimanda a quanto stabilito dall'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016 comma 5.

La mancata costituzione della cauzione definitiva, determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione (qualora richiesta) della cauzione provvisoria presentata in sede di gara da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del codice.

33 – VERSAMENTO CONTRIBUTO ANAC

Le imprese partecipanti alla gara dovranno effettuare, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € **70,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1197 del 18 dicembre 2019 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara".

L'A.N.A.C., come previsto dall'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD) e dall'art. 15, comma 5-bis, del decreto legge 18 ottobre 2012, n. 179, ha aderito al sistema pagoPA, il sistema di pagamenti elettronici realizzato dall'Agenzia per l'Italia Digitale (Agid), per rendere più semplice, sicuro e trasparente qualsiasi pagamento verso la Pubblica Amministrazione.

Il pagamento, pertanto, può essere effettuato utilizzando il servizio disponibile presso il sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione. Il servizio permette di generare avvisi di pagamento pagoPA (identificati dallo IUUV, Identificativo Univoco Versamento).

Per poter accedere al servizio occorre:

- a. essere registrato come utente dei servizi dell'Autorità secondo le modalità descritte nella sezione Registrazione e Profilazione Utenti;
- b. richiedere il profilo di "contribuente" associato al soggetto rappresentato "operatore economico" dalla pagina di creazione profili;
- c. accedere al servizio.

Per eseguire il pagamento è necessario collegarsi con le credenziali rilasciate e inserire il codice CIG, che identifica la presente procedura, con una delle seguenti modalità:

- "Pagamento on line" mediante il nuovo Portale dei pagamenti dell'A.N.AC., scegliendo tra i canali di pagamento disponibili sul sistema pagoPA.

- "Pagamento mediante avviso" utilizzando:

- infrastrutture messe a disposizione da un Prestatore dei Servizi di Pagamento (PSP) abilitato a pagoPA (sportelli ATM, applicazioni di home banking - servizio CBILL e di mobile payment, punti della rete di vendita dei generi di monopolio - tabaccai, SISAL e Lottomatica, casse predisposte presso la Grande Distribuzione Organizzata, ecc.);

- IO, l'app dei servizi pubblici integrata con pagoPA, semplicemente inquadrando il QR code dell'avviso.

Per entrambe le modalità sopra descritte, le ricevute di pagamento saranno disponibili nella sezione "Pagamenti effettuati" del Portale dei pagamenti dell'A.N.AC., a conclusione dell'operazione di pagamento con esito positivo e alla ricezione, da parte dell'Autorità, della ricevuta telematica inviata dai PSP.

Il servizio è disponibile dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 18.00. Al di fuori di queste fasce orarie potrà essere soggetto a temporanee interruzioni senza preavviso e non è attivo il servizio di supporto dell'Autorità mediante contact center.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della L. 266/2005.

34 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – “BUSTA DI QUALIFICA”

Nella sezione denominata “**Busta di Qualifica**” della RdO dovranno essere allegati **a pena di esclusione** (salvo le ipotesi in cui sia possibile avvalersi del soccorso istruttorio) i sotto elencati documenti:

- A. L'istanza di partecipazione alla gara e contestuale dichiarazione sostitutiva unica, resa ai sensi del DPR 445/2000, conforme al MODELLO “A” allegato al presente disciplinare. La dichiarazione deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta, del consorzio o dell'associazione temporanea d'impresе. In caso di A.T.I. non ancora costituita, deve essere firmata digitalmente da tutti gli operatori economici (rappresentanti legali) che costituiranno i raggruppamenti temporanei.
- B. Il Documento di gara Unico Europeo (DGUE) informatico, firmato digitalmente.
- C. La dichiarazione d'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario. Tale disposizione non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese (art. 93 comma 8 D. Lgs. 50/2016).

Si precisa che la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva potrà essere inserita a sistema sotto forma di scansione di documento cartaceo resa conforme all'originale con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

- D. Il documento “**PASSOE**” rilasciato dopo aver effettuato la registrazione al servizio AVCPass (www.avcp.it) ed aver indicato il CIG della procedura alla quale si intende partecipare.

- E. La ricevuta del versamento del contributo ANAC.
- F. Copia Certificazione del Sistema di Qualità aziendale in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, conforme alla normativa europea.
- G. Il patto di integrità, firmato digitalmente per accettazione dal legale rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura. In caso di RTI/consorzio costituendo il patto d'integrità, dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante di ciascun'impresa; in caso di RTI/consorzio già costituito, dovrà essere firmato digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa mandataria;
- H. Copia del documento d'identità, sotto forma di scansione di documento cartaceo resa conforme all'originale con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.
- I. ***In caso di avvalimento***, gli atti/dichiarazioni/documentazione previsti all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016, con i requisiti e modalità previste dal medesimo articolo;
- J. ***In caso di Consorzi e Raggruppamenti Temporanei***, gli atti/dichiarazioni/documentazione previsti agli articoli 47 e 48 del D.Lgs. 50/2016, con i requisiti e modalità previste dai medesimi articoli.

SI RAMMENTA CHE LA FALSA DICHIARAZIONE:

- comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000;
- costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto;
- comporta la segnalazione all'ANAC ai fini dell'avvio del relativo procedimento finalizzato all'iscrizione nel Casellario informatico e alla conseguente sospensione dell'impresa dalla partecipazione alle gare;
- comporta altresì la segnalazione all'Autorità Giudiziaria territorialmente competente.
- Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire tutti gli allegati nella sezione pertinente e, in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

35 – OFFERTA TECNICA – “BUSTA TECNICA”

Le imprese concorrenti devono produrre e allegare a sistema nella “Busta Tecnica” della RdO:

- **il progetto tecnico;**
- **il modello C – OFFERTA QUALITÀ ALIMENTI,**

entrambi firmati digitalmente **a pena di esclusione**.

Tutta la documentazione relativa all'offerta tecnica dovrà essere fornita in formato pdf che consenta la ricerca all'interno del testo.

La stazione appaltante è esonerata da qualsiasi responsabilità in caso di invio parziale della documentazione.

La commissione giudicatrice potrà invitare le imprese concorrenti a fornire chiarimenti in ordine ai documenti e alle dichiarazioni presentate nell'ambito della documentazione tecnica. La carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dalle concorrenti, tale da non consentire la valutazione delle offerte da parte della commissione giudicatrice, comporta l'esclusione dalla gara.

La documentazione tecnica deve essere priva, **a pena di esclusione dalla gara**, di qualsivoglia indicazione (diretta e/o indiretta) all'offerta economica.

Inoltre le imprese concorrenti devono dichiarare, se del caso, quali tra le informazioni fornite, inerenti l'offerta presentata, costituiscano segreti tecnici e commerciali, pertanto coperti da riservatezza (ex art. 53 del D.Lgs. n. 50/2016).

In base a quanto disposto dall'art. 53 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, il diritto di accesso agli atti e ogni forma di divulgazione sono esclusi in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.

Sul punto si chiarisce che la consistenza dei segreti industriali e commerciali non deve essere semplicemente affermata ma dev'essere effettivamente sussistente: pertanto di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell'offerente. Di conseguenza l'impresa concorrente deve allegare alla relativa dichiarazione idonea documentazione che argomenta in modo approfondito e congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da secretare e fornisca un "principio di prova" atto a dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

La Stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

Il progetto tecnico contenuto nella Busta tecnica deve essere **firmato digitalmente** dal rappresentante legale dell'impresa concorrente o da persona diversa purché munita di comprovati poteri di firma, la cui procura dovrà essere stata allegata nell'apposita sezione denominata Busta di Qualifica.

In caso di RTI costituendo l'offerta congiunta deve essere sottoscritta digitalmente da tutte le imprese raggruppate.

36 – OFFERTA ECONOMICA – “BUSTA ECONOMICA”

Le imprese concorrenti devono produrre e allegare a sistema nella “Busta Economica” della RdO l'offerta economica firmata digitalmente **a pena di esclusione** e redatta conformemente al MODELLO “B” allegato al presente disciplinare.

Nel **Modello B “Offerta economica”** l'operatore economico deve indicare, **a pena di esclusione**, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016).

Si precisa che:

- l'offerta economica va regolarizzata ai fini dell'**imposta sul bollo (€ 16,00)** e redatta in lingua italiana. L'imposta di bollo va assolta mediante:
 - ⇒ apposizione della marca sul documento che dovrà poi essere scansionato;
 - ⇒ oppure, pagamento telematico della tassa, la cui ricevuta dovrà essere allegata all'offerta economica.

In caso di esenzione dall'imposta di bollo è necessario allegare apposita dichiarazione in formato pdf e firmata digitalmente, tra gli allegati dell'offerta economica.

- deve contenere l'indicazione in euro, in cifre e lettere, del ribasso percentuale sull'importo unitario a base di gara;
- i valori non interi saranno presi in considerazione fino alla seconda cifra decimale, approssimata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.
- in caso di discordanza fra il valore espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà preso in considerazione il valore più conveniente per la Stazione Appaltante;
- **in caso di RTI costituendo l'offerta congiunta deve essere sottoscritta digitalmente da tutte le imprese raggruppate e deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016. In ogni caso l'offerta del RTI/consorzio costituendo/costituito deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese;**
- la presentazione dell'offerta, che ha natura di offerta irrevocabile, costituisce accettazione incondizionata di tutte le clausole del presente bando e della documentazione di gara, con rinuncia ad ogni eccezione.

37 – 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 all'offerta

economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 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 e determina l'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, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria 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.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

38 – CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016.

Non sono ammesse offerte parziali, il servizio è indivisibile. Non sono ammesse, altresì, offerte in variante ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

Gli elementi per la valutazione complessiva dell'offerta sono:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica (Pt)	80
Offerta economica (Pe)	20
PUNTEGGIO TOTALE (Ptot)	100

Sarà aggiudicatario della gara il concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale più alto dato dalla sommatoria dei punteggi attribuiti agli elementi di valutazione tecnica e agli elementi di valutazione economica:

$$P_{tot} = P_t + P_e$$

dove:

Ptot = Punteggio totale;
 Pt = Punteggio attribuito agli elementi per la valutazione tecnica;
 Pe = Punteggio attribuito all'offerta economica (prezzo in ribasso offerto).

In caso di parità di punteggio prevarrà la ditta che avrà totalizzato il punteggio più elevato per l'offerta tecnica. Qualora persista la parità si procederà ad estrazione a sorte.

39 – PROGETTO TECNICO – REDAZIONE E VALUTAZIONE

Il progetto tecnico proposto dall'operatore economico dovrà rispettare gli standard minimi previsti nel capitolato e le proposte migliorative e/o innovative dovranno avere carattere meramente integrativo delle modalità di effettuazione del servizio stabilite in capitolato, senza che da ciò possa derivare alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Quale indice della capacità di sintesi dell'offerente (si richiama l'attenzione sui criteri motivazionali sotto riportati) e allo scopo di uniformare la procedura di gara e l'azione amministrativa ai principi di economicità, efficienza e speditezza, il progetto tecnico **non dovrà superare n° 15 (quindici) pagine** formato A4 e n° 35 righe a pagina. Si potrà derogare al limite delle 35 righe per le parti progettuali contenute in apposite tabelle/schemi. In ogni caso il carattere utilizzato dovrà essere chiaramente leggibile sia per tipologia che per dimensione. Si precisa che i progetti verranno stampati ed esaminati dalla Commissione in formato cartaceo, pertanto dovranno essere chiaramente leggibili in formato cartaceo. Non verranno valutati eventuali elaborati allegati al progetto ad eccezione del Modello C "OFFERTA QUALITA' ALIMENTI".

Per maggiore chiarezza espositiva e al fine di rendere più agevole la valutazione del progetto tecnico, il medesimo dovrà essere strutturato rispettando l'ordine degli elementi e sub-elementi riportati nella seguente tabella. Inoltre il progetto dovrà riportare un apposito indice. Nel numero delle pagine non è compresa l'eventuale copertina, oltre che le pagine del Modello C "OFFERTA QUALITA' ALIMENTI".

ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

ELEMENTI	SUB-ELEMENTI	PUNTEGGIO
QUALITA' ORGANIZZATIVA	Assetto organizzativo e qualità del gruppo di lavoro proposto (max. punti 5). <u>Oggetto di valutazione:</u> <ul style="list-style-type: none"> - organigramma della ditta in rapporto all'appalto in oggetto; - esperienza professionale specifica degli operatori che verranno impiegati nel servizio di ristorazione scolastica di Terralba; Al riguardo si precisa che, benché sia prevista la clausola sociale, il personale impiegato nel precedente appalto non ha l'obbligo giuridico di accettare la proposta di lavoro della ditta subentrante, per cui quest'ultima è tenuta a proporre propri operatori, appositamente individuati per l'esecuzione dell'appalto in oggetto, quale indice di concretezza e affidabilità del progetto; - eventuali figure professionali/ore aggiuntive rispetto alle previsioni di capitolato; - pianificazione e articolazione dell'orario di lavoro. 	Massimo punti 20
	Coordinamento del personale (max. punti 3). <u>Oggetto di valutazione:</u> modalità e misure pratico/operative specifiche che verranno adottate per il miglior coordinamento del personale.	

	<p>Strategie per prevenire, contenere e gestire il turn over degli operatori (max. punti 4) <u>Oggetto di valutazione:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - misure organizzativo/gestionali per prevenire e contenere il turn over; - modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per cause improvvise (es. malattie) o programmate (es. ferie), per periodi brevi (es. permessi) o lunghi (es. maternità), anche valutando situazioni di carattere straordinario che possono verificarsi nel servizio. <p>Piano di formazione del personale (max. punti 4). <u>Oggetto di valutazione:</u> Piano di formazione e aggiornamento professionale che la ditta si impegna ad adottare nei confronti del personale addetto al servizio, conformemente alle indicazioni contenute nel D.M. 65/2020. Previa analisi dei bisogni formativi del personale, dovranno essere specificati il soggetto formatore, l'oggetto della formazione, gli obiettivi, il numero di ore e il periodo di svolgimento.</p> <p>Dotazione strumentale (max. punti 4). <u>Oggetto di valutazione:</u> strumenti, attrezzature e mezzi (ad integrazione di quanto già in dotazione al centro cottura e sale refezione), pienamente funzionanti e conformi alla normativa sulla sicurezza, che la ditta metterà a disposizione in caso di aggiudicazione. Verranno maggiormente apprezzati strumenti, attrezzature e mezzi che, oltre ad essere effettivamente funzionali al servizio, l'operatore economico dichiarerà di destinare in via esclusiva alla mensa di Terralba.</p>	
<p>QUALITA' DEL SERVIZIO</p>	<p>Piano specifico di approvvigionamento (max. punti 8). <u>Oggetto di valutazione:</u> Al fine di valutare la serietà, affidabilità e concretezza dell'offerta alimentare proposta, la Ditta dovrà specificare per ciascuna derrata alimentare prevista nel menù adottato nella scuola di Terralba, mediante la predisposizione di una tabella dettagliata, i seguenti dati e informazioni: fornitore, marca, provenienza (luogo di allevamento/coltivazione), eventuale qualità del prodotto (BIO, IGP, DOP, Km. 0, etc.) ed estremi certificazione, quantità (Kg./litri) necessaria per soddisfare il fabbisogno di un intero anno scolastico, da calcolare in base al numero complessivo di pasti stimati (19372). Le derrate alimentari da includere nella tabella sono sia quelle previste nel modello C (offerta qualità alimenti BIO) sia le restanti derrate previste nella tabella dietetica/menu (es. prodotti ittici). La valutazione avverrà in base al grado di dettaglio e completezza dei dati richiesti, nonché alla coerenza rispetto al modello C (offerta qualità alimenti) compilato dalla Ditta e alla varietà di frutta e verdura proposta. La suddetta tabella andrà inserita nel corpo del progetto tecnico per cui è ricompresa nel limite delle sedici pagine dell'elaborato progettuale.</p>	<p>Massimo punti 30</p>

	<p>Conservazione, rintracciabilità, preparazione e trasporto (max. punti 5). <u>Oggetto di valutazione:</u> conservazione delle derrate alimentari e loro rintracciabilità; preparazione e cottura degli alimenti; confezionamento, trasporto e distribuzione, in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato.</p> <p>Piano di pulizia (max. punti 4). <u>Oggetto di valutazione:</u> piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, arredi e attrezzature, conformemente alle indicazioni contenute nel D.M. 65/2020 e alle disposizioni di contenimento del contagio epidemiologico.</p> <p>Monitoraggio e verifica della qualità e quantità alimentare (max. punti 5). <u>Oggetto di valutazione:</u> predisposizione di una scheda di monitoraggio periodico (mensile/trimestrale) che abbia come obiettivo quello di agevolare la verifica, da parte della stazione appaltante, della corrispondenza tra i prodotti offerti dalla Ditta (sia qualità che peso) e quelli effettivamente forniti, nonché la corrispondenza rispetto ai requisiti qualitativi e quantitativi previsti per la ristorazione scolastica nel D.M. 65/2020. La suddetta scheda andrà inserita nel corpo del progetto tecnico per cui è ricompresa nel limite delle quindici pagine dell'elaborato progettuale.</p> <p>Proposte migliorative e/o integrative (max. punti 8). <u>Oggetto di valutazione:</u> verranno valutate <u>tre</u> proposte migliorative, di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>una proposta</u> che abbia come obiettivo quello di migliorare la qualità dell'informazione degli utenti (alunni, genitori e personale scolastico) in ordine alla provenienza, qualità e quantità (a crudo e a cotto) degli alimenti impiegati, attraverso strumenti di comunicazione semplici (anche cartacei); • <u>una proposta</u> che abbia come obiettivo la messa a disposizione di un'adeguata figura professionale (dietologo/a o nutrizionista) di supporto al Comune e alla Commissione mensa per l'elaborazione di una nuova tabella dietetica e menù, nonché per fornire consulenza in materia alimentare alle famiglie degli alunni che ne manifestino il bisogno. • <u>una proposta</u> che abbia come obiettivo l'educazione alimentare dei bambini della scuola dell'infanzia. <p>Le proposte devono consistere in interventi e azioni a carattere migliorativo e/o integrativo rispetto allo standard definito in capitolato; non devono porsi in contrasto con quest'ultimo; non devono comportare alcun onere finanziario per il Comune o la Scuola. Le proposte devono essere ben definite, avendo cura di specificare gli obiettivi, le azioni, gli strumenti le modalità operative, i tempi di realizzazione;</p>	
--	---	--

	devono essere realizzabili autonomamente dalla ditta, senza oneri organizzativi a carico del Comune o della Scuola, fatta eccezione per quelli strettamente essenziali.	
QUALITA' ALIMENTARE	<p>Qualità degli alimenti offerti Verranno valutati esclusivamente gli alimenti elencati nel modello C "OFFERTA QUALITA' ALIMENTI" al quale si rimanda, da compilare debitamente. Verranno attribuiti fino ad un massimo di 20 punti per l'offerta di prodotti biologici e fino ad un massimo di 10 punti per l'offerta di prodotti biologici che siano anche a filiera corta o a Km. zero. Per i criteri specifici di attribuzione del punteggio si rinvia alle regole riportate in calce al suddetto modello C.</p> <p>A prescindere dalle caselle dei prodotti BIO contrassegnate nel modello C "Offerta qualità degli alimenti", l'operatore economico sarà sempre tenuto a garantire un approvvigionamento di derrate alimentari non inferiore, per qualità e quantità, a quanto previsto all'art. 14 del capitolato speciale, rubricato "REQUISITI DEGLI ALIMENTI", predisposto conformemente alle disposizioni del D.M. 65/2020, fatte salve le eventuali eccezioni previste nel capitolato.</p>	Massimo punti 30

CRITERI MOTIVAZIONALI

La valutazione delle singole sezioni del progetto tecnico (e quindi dei sub elementi), avverrà in base al grado di completezza, chiarezza espositiva, capacità di sintesi, concretezza, adeguatezza, affidabilità, coerenza interna del progetto e coerenza con le previsioni di capitolato, ad eccezione di criteri di calcolo meramente matematici eventualmente previsti nel disciplinare (nel presente appalto la qualità alimentare). Verranno preferite, laddove possibile, descrizioni a mezzo di tabelle/schemi recanti gli elementi specifici richiesti.

L'attribuzione del punteggio per ciascun sub elemento dell'offerta tecnica avverrà applicando la seguente formula:

$$Punti = Pmax * Mc$$

dove:

Pmax = punteggio massimo attribuibile al sub elemento di valutazione considerato;

Mc = media dei coefficienti (variabili da 0 a 1) attribuiti da ciascun commissario ai singoli sub elementi dell'elaborato progettuale valutati mediante autonomo giudizio discrezionale e facendo riferimento alla seguente scala di valutazione:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Non valutabile	0
Insufficiente	0,20
Quasi sufficiente	0,30
Sufficiente	0,40
Più che sufficiente	0,50
Buono	0,60
Più che buono	0,70
Distinto	0,80
Più che distinto	0,90
Ottimo	1,00

Nel calcolo della media dei coefficienti i valori non interi saranno presi in considerazione fino alla seconda cifra decimale, approssimata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Il punteggio complessivo di ciascuna offerta tecnica sarà pari alla somma dei punti assegnati in relazione alle diverse voci (elementi articolati in sub-elementi) di valutazione qualitativa.

40 – “RIPARAMETRAZIONE SEMPLICE”

Per garantire il mantenimento del rapporto qualità/prezzo, se nessun operatore economico ottiene, rispetto ad un singolo elemento, il punteggio massimo previsto nel disciplinare, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi assegnando il punteggio massimo (peso totale) all'operatore economico che relativamente a tale elemento ha ottenuto il punteggio più elevato, mentre alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale decrescente. Cosiddetta “*riparametrazione semplice*”. Gli elementi da riparametrare sono tre, specificamente: **qualità organizzativa; qualità del servizio; qualità alimentare.**

Ad esempio: se rispetto all'elemento “qualità del servizio” una delle ditte partecipanti ha ottenuto 28 punti, l'altra 24 e l'altra ancora 20, quella che ha conseguito 28 punti con la riparametrazione ne otterrà 30. Le altre due otterranno rispettivamente 25,71 punti ($24/28*30$) e 21,43 punti ($20/28*30$). Come da esempio, qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque, l'arrotondamento all'unità superiore non verrà effettuato nella prima operazione (divisione), ma solo nella seconda (moltiplicazione).

41 – “RIPARAMETRAZIONE ASSOLUTA” - ESCLUSIONE

Anche nel caso in cui nessuna offerta tecnica ottenga come punteggio totale il valore massimo della somma dei pesi previsti dal bando di gara per tutti gli elementi dell'offerta tecnica, non verrà effettuata alcuna riparametrazione (cosiddetta “*riparametrazione assoluta o di secondo livello*”), in quanto la Stazione appaltante, nella ricerca di un equilibrio tra prezzo e qualità, ha fondato le proprie scelte sull'autonomia dei singoli elementi di valutazione.

42 – CLAUSOLA DI SBARRAMENTO

Al fine di perseguire l'interesse pubblico all'esecuzione di un servizio di adeguata qualità è stabilita una clausola di sbarramento. Per essere ammessi alla successiva fase di valutazione delle offerte economiche i concorrenti dovranno ottenere nella valutazione riparametrata dell'offerta tecnica **un punteggio di almeno 32 punti** su un massimo attribuibile di 80. Il mancato raggiungimento della soglia di sbarramento comporterà la non ammissione alla fase successiva di valutazione delle offerte.

43 – OFFERTA ECONOMICA - VALUTAZIONE

Alla ditta che offrirà il ribasso percentuale più elevato verranno assegnati 20 punti. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio ottenuto applicando la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * (R_i/R_{max})$$

dove:

- P_i = Punteggio assegnato al concorrente i-esimo
- P_{max} = punteggio massimo attribuibile all'offerta economica
- R_i = ribasso percentuale offerto dal concorrente i-esimo
- R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente

Ai fini del calcolo i valori non interi saranno presi in considerazione fino alla seconda cifra decimale, approssimata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

44 - OFFERTA ECONOMICA – COSTI MANODOPERA e SICUREZZA

Nell'offerta economica devono essere specificati i **COSTI RELATIVI ALLA MANODOPERA e SICUREZZA**, i quali devono essere congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio oggetto del presente appalto.

L'offerta economica, dovrà essere redatta in maniera conforme al **MODELLO B** predisposto dalla stazione appaltante e dovrà essere sottoscritta, a pena di esclusione, con firma digitale dal legale rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

45 – OFFERTE ANOMALE

La commissione procederà, prima dell'aggiudicazione definitiva, alla verifica della congruità di offerte anormalmente basse, vale a dire di offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal disciplinare di gara. Si precisa che il calcolo della soglia di anomalia avverrà sulla base del punteggio effettivo e, quindi, del punteggio assegnato prima della riparametrazione.

46 – VINCOLO OFFERTA TECNICA

Gli impegni assunti dall'impresa aggiudicataria con la presentazione del proprio progetto tecnico andranno a costituire specifici obblighi contrattuali che la Ditta sarà tenuta ad osservare.

47 – OBBLIGHI TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

In conformità al disposto dell'art. 3 della L. n. 136/2010 (tracciabilità dei flussi finanziari), al momento della stipula del contratto, l'aggiudicatario dovrà garantire l'adempimento dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari dipendenti dalla presente prestazione, attraverso l'attivazione e comunicazione all'Amministrazione del proprio conto corrente, postale o bancario, dedicato, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche.

48 – STIPULA DEL CONTRATTO

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa e in modalità elettronica a cura dell'Ufficiale rogante dell'Amministrazione, in conformità all'art. 32, comma 14 del D.Lgs. n. 50/2016. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, comprese quelle relative ai suoi allegati e copie necessarie, nonché le imposte, tasse ed altri oneri fiscali, compresa l'imposta di registro, rimangono a carico dell'impresa aggiudicataria. L'aggiudicatario, a pena di decadenza, dovrà presentarsi per la sottoscrizione del contratto nel luogo e data indicati nella lettera di convocazione. Le spese contrattuali vengono stimate presuntivamente in € **2.200,00**, salvo le agevolazioni e/o esenzioni previste dalla legge a favore di operatori economici in possesso di specifici requisiti.

49 – PATTO DI INTEGRITÀ

In attuazione all'art. 1, comma 17 della L. n. 190/2012, il titolare o il rappresentante legale degli operatori economici partecipanti alla gara dovranno obbligatoriamente, **a pena di esclusione dalla gara**, sottoscrivere digitalmente e allegare nella documentazione amministrativa il patto d'integrità il quale stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Terralba e degli operatori economici che partecipano alle gare dalla stessa indette, di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'espreso impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione di un contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

50 – INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento (CE) 27 aprile 2016, n. 2016/679/UE, esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara, come specificato nel capitolato speciale.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Dr. Tiziano Lampis)