



# **C O M U N E D I G A V O I**

**PROVINCIA DI NUORO**

**[aagg@comune.gavoi.nu.it](mailto:aagg@comune.gavoi.nu.it) – [www.comune.gavoi.nu.it](http://www.comune.gavoi.nu.it)**

**Tel. 0784-53197 – Fax 078453263**

## **UFFICIO AFFARI GENERALI**

**BANDO/DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA ALUNNI SCUOLE: INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO. PROCEDURA APERTA TELEMATICA SULLA PIATTAFORMA ELETTRONICA SARDEGNA CAT, AI SENSI DELL’ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016, IMPORTO INFERIORE ALLA SOGLIA COMUNITARIA ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025 (con eventuale rinnovo per altri due AA.SS. e proroga tecnica per altri sei mesi scolastici).**

**CODICE CIG: 99085401E1**

**Procedura aperta** secondo quanto previsto dall’art. 60 del D. Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii., con applicazione degli articoli 35, co. 1°, lett. d), 36 co. 9, artt. 140 e 144, del Codice dei Contratti, in quanto ai sensi dell’art. 142 del D.lgs. 19 aprile 2016 n. 50, il presente appalto rientra fra i servizi di cui all’Allegato IX.

### **IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AFFARI GENERALI**

In esecuzione della determinazione n. 180 del 23/06/2023

### **RENDE NOTO**

Che questa Amministrazione Comunale procederà all'appalto per l'affidamento del servizio di Ristorazione scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di I° grado per gli anni scolastici 2023/2024 -2024/2025, con eventuale rinnovo espresso per altri due anni scolastici e proroga tecnica per massimo sei mesi scolastici di cui al Progetto approvato con deliberazione della G.C. n. 52 del 14/06/2023.

#### **1. ENTE APPALTANTE**

Denominazione: Comune di Gavoi

Indirizzo: Piazza Santa Croce, 2 – 08020 Gavoi (NU)

Tel. 0784- 53633

Codice Fiscale: 80005190915

Sito istituzionale: [www.comune.gavoi.nu.it](http://www.comune.gavoi.nu.it)

**PEC: [protocollo@pec.comune.gavoi.nu.it](mailto:protocollo@pec.comune.gavoi.nu.it)**

**Responsabile Unico del Procedimento: dott.ssa Adelina Rocca**

E-mail: [aagg@comune.gavoi.nu.it](mailto:aagg@comune.gavoi.nu.it)

## 2. OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto dell'appalto **l'affidamento del servizio di Ristorazione scolastica per gli alunni ed il personale scolastico delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Gavoi per n. 2 (due) anni scolastici (2023/2024 -2024/2025), con eventuale rinnovo espresso per altri due anni scolastici e proroga tecnica per massimo sei mesi scolastici.**

Il servizio prevede la preparazione e somministrazione dei pasti, inclusa la merenda di metà mattina, come da menù validato dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione competente per territorio, la fornitura di diete personalizzate per motivi di salute debitamente documentati, l'allestimento delle tavolate, la distribuzione dei pasti agli utenti, la sistemazione e la pulizia dei tavoli, prima e dopo il pasto, la pulizia dei locali da eventuali residui dei pasti consumati, il ritiro dei contenitori sporchi, la pulizia di tutta l'attrezzatura usata nella preparazione e nella somministrazione dei pasti. Il servizio dovrà essere eseguito dal soggetto aggiudicatario con l'osservanza di tutte le norme contenute nel capitolato con esplicita rinuncia, da parte del soggetto stesso, ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza ed alle caratteristiche del servizio appaltato.

## 3. CATEGORIA DEL SERVIZIO

Rientra nella CATEGORIA 17 "Servizi alberghieri e di ristorazione (refezione scolastica)"- allegato IX al D.Lgs 50/2016 e s.m.i. CPV: 55524000-9

**Categoria merceologica nel CAT Sardegna:** AG26 "Ristorazione e Catering"

**4. FORMA DELL'APPALTO:** forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica, secondo le norme vigenti, a cura dell'Ufficiale rogante dell'amministrazione aggiudicatrice.

## 5. IMPORTO A BASE DI GARA DELL'APPALTO

L'importo a base di gara è di €. 154.700,00 oltre l'importo di €. 1.300,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per **l'importo complessivo di €. 156.000,00** oltre IVA, per ogni anno.

Il **prezzo unitario di un pasto posto a base di gara è di €. 6,00 (IVA esclusa)** comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a €. 0,05 a pasto, per un numero presunto di 26.000 pasti totali all'anno.

**Il valore complessivo a base di gara per 2 anni scolastici (2023/2024, 2024/2025) viene stimato in € 312.000,00, al netto di IVA** in misura di legge, di cui:

- € 309.400,00, oltre IVA, per l'erogazione di circa n. 52.000 pasti nel biennio scolastico (una media di circa n. 26.000 pasti per ciascun anno scolastico) – importo soggetto a ribasso

- € 2.600,00, oltre IVA, per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali come determinati nel Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (di seguito anche DUVRI) – importo non soggetto a ribasso.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, (comprensivo della durata iniziale, rinnovo e proroga), è pari a complessivi € 724.800,00 di cui € 718.760,00, oltre IVA, per l'erogazione di 120.800 pasti ed € 6.040,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, viene determinato come segue:

Oggetto	Valore di durata iniziale del contratto per 2 anni scolastici (al netto di IVA)	Valore eventuale rinnovo per 2 anni scolastici (al netto di IVA)	Valore Proroga di n. 6 mesi (al netto di IVA)	Valore massimo stimato per l'appalto (al netto di IVA)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 312.000,00	€ 312.000,00	€ 100.800,00	<b>724.800,00</b>

## 6. VALIDITÀ DELLE OFFERTE

L'offerta è vincolante, per il concorrente, per un periodo di centottanta (180) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine precedentemente stabilito.

Per ragioni eccezionali e straordinarie, l'Amministrazione può chiedere agli offerenti il differimento del termine precedentemente previsto.

## 7. CONTRIBUZIONE A FAVORE DELL'AUTORITÀ PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE:

I concorrenti, a pena di esclusione, devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'ANAC, per un importo pari a **€ 77,00 (settantasette/00)** scegliendo tra le modalità di cui alla deliberazione dell'Autorità Nazionale Anticorruzione n. 621 del 20 dicembre 2022;

Per eseguire il pagamento è necessario iscriversi on-line al Servizio Riscossione Contributi, collegarsi con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la presente procedura.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta. In caso di mancata sanatoria, la Stazione Appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura di gara.

## 8. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà, ai sensi dell'articolo 60 del D. lgs. 50/16, con procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del Codice. Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'Allegato IX del D.lgvo. 50/2016, verrà aggiudicato conformemente a quanto previsto dagli artt. 35, comma 1°, lett. d), 36 comma 9, e artt. 140 e 144, del Codice dei Contratti.

## 9. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 144 e 95, comma 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii. senza ammissione di offerte a rialzo rispetto all'importo a base di gara pari a € 6,00 IVA esclusa, a pasto.

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta Tecnica	90
Offerta Economica	10
TOTALE	100

### 9.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella Tabella vengono indicati:

- **“Punteggi discrezionali”**, identificati con lettera **“D”**, vale a dire i punteggi attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;

- **“Punteggi Tabellari”**, identificati con lettera **“T”**, vale a dire i punteggi fissi predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione di quanto proposto nell’offerta tecnica;
- **“Punteggi Quantitativi”** identificati con lettera **“Q”** vale a dire punteggi attribuiti mediante applicazione di una formula matematica.

**1) L’Offerta Tecnica verrà valutata secondo i seguenti criteri di valutazione:**

<b>A</b>	<b>SCHEMA ORGANIZZATIVO/PIANO OPERATIVO DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX 36</b>	<b>Punti</b>
<b>B</b>	<b>QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX 44</b>	<b>Punti</b>
<b>C</b>	<b>INTERVENTI MIGLIORATIVI DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX 10</b>	<b>Punti</b>
	<b>Totale</b>	<b>Punti 90</b>	

Offerta Tecnica.....max PT 90

I partecipanti dovranno presentare un elaborato progettuale (massimo 15 pagine) da sviluppare in coerenza con gli indirizzi e gli obiettivi perseguiti dal Comune come indicati nel presente disciplinare e nel Capitolato Speciale d’Appalto e relativi allegati, che dovrà illustrare in modo sintetico, chiaro e completo gli aspetti che costituiscono gli elementi di valutazione.

I progetti dovranno illustrare la proposta di gestione del servizio relativamente a tutti i punti elencati nella Tabella sottostante, seguendo gli esatti titoli, ordine e numerazione, e saranno oggetto di valutazione e di attribuzione di punteggio secondo quanto previsto nella medesima.

La Stazione Appaltante si riserva di non procedere all’aggiudicazione in caso di offerte che risultino non soddisfacenti sotto il profilo qualitativo.

È onere della ditta produrre ogni informazione utile e chiara ai fini dell’attribuzione del punteggio.

Il punteggio relativo all’Offerta Tecnica inerente la qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione in base ai criteri e sub-criteri di seguito specificati e ai relativi punteggi massimi attribuibili. La Commissione di gara valuterà il progetto in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, efficacia delle soluzioni proposte tenendo conto del contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato ed alle peculiarità dell’utenza di riferimento.

**Per ogni sub-criterio, la Commissione attribuirà i punteggi secondo i seguenti parametri:**

<b>VALUTAZIONE</b>	<b>GIUDIZIO</b>
<b>Ottimo</b>	L’argomento viene trattato in misura pienamente esauriente, con accuratezza e dovizia di particolari utili ed efficaci, e risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A.
<b>Buono</b>	L’argomento viene trattato in misura più che esauriente, sviluppato senza particolari approfondimenti ma con buona rispondenza alle esigenze della Stazione Appaltante.
<b>Sufficiente</b>	L’argomento viene trattato in misura completa ma viene sviluppato in modo poco strutturato e risulta appena esauriente rispetto alle esigenze della Stazione.
<b>Insufficiente</b>	L’argomento viene trattato in misura insufficiente con descrizioni lacunose e scarsa rispondenza alle esigenze della Stazione Appaltante.
<b>Non valutabile</b>	L’argomento è totalmente assente o comunque per nulla rispondente alle richieste della stazione appaltante.

**L’offerta tecnica** dovrà contenere tutti gli elementi necessari ai fini della valutazione e dell’attribuzione dei punteggi come di seguito indicati:

CRITERI E SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	Tipologia Punteggio	Punti sub-criteri					Punti Max Criterio
<b>A. SCHEMA ORGANIZZATIVO/PIANO OPERATIVO DEL SERVIZIO</b> Il concorrente dovrà descrivere lo Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. <u>A corredo dell'offerta tecnica dovrà obbligatoriamente essere inserito il cronoprogramma delle azioni e delle attività proposte nella relazione</u>	Non valutabile	Insuff.	Suff.	Buono	Ottimo	Punt. Max	
<b>A1 Organizzazione del Personale</b> Schema organizzativo e funzionale che l'impresa intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: <b>il numero dei dipendenti</b> impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, con l'indicazione delle rispettive <b>mansioni, l'inquadramento</b> e il numero di <b>ore svolte</b> da ciascuno nell'espletamento delle mansioni assegnate. Dovrà essere esplicitata anche la <b>modalità di sostituzione del personale</b> per ferie, malattie, infortuni. Verrà inoltre valutata la <b>presenza di personale specializzato</b> in discipline attinenti la preparazione, la conservazione, la gestione degli alimenti.	D	0	2	4	6	9	
<b>A2 Piano di Formazione e aggiornamento professionale del personale</b> Verranno valutate le modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza. Il Piano di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato sulla base della completezza sia qualitativa che quantitativa e della fattibilità del piano indicando le modalità e sarà valutato in funzione: - delle <b>materie oggetto di approfondimento;</b> - del <b>numero di operatori che effettuerà la formazione;</b> - della <b>frequenza della formazione</b> - dei tempi di realizzazione (frequenza e <b>n. di ore</b> per annualità) della formazione del personale.	D	0	1	2	3	4	

<p><b>A3 Sistema di Monitoraggio sull'efficienza e gradimento del servizio</b></p> <p>Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni, con particolare riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- al monitoraggio sul grado di soddisfazione dell'utenza e adozione di eventuali azioni correttive</li> <li>- alla completezza qualitativa e quantitativa del sistema di monitoraggio e alla frequenza dei tempi di verifica e report che la ditta intende presentare al Comune.</li> </ul>	<b>D</b>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>			
<p><b>A4 Modalità di gestione delle diete speciali</b></p> <p>Verranno valutate le modalità di gestione delle diete speciali, intendendosi con ciò la gestione dell'intera procedura a partire dal momento in cui l'utente fa la richiesta, al corretto trattamento del cibo, alla preparazione/cottura sino all'impiattamento e servizio a tavola, onde evitare qualsivoglia contaminazione nociva (ad esempio nel caso delle diete per celiaci) e/o qualsiasi forma di discriminazione.</p>	<b>D</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
<p><b>A5 Piano per la gestione delle emergenze</b></p> <p>Dovranno essere illustrati gli interventi diversi finalizzati alla continuità del servizio da adottarsi in caso di emergenza (soluzioni adottate in caso di mancata erogazione di acqua, energia elettrica, difficoltà nella circolazione stradale, eventi meteorologici e altre circostanze straordinarie).</p>	<b>D</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>			
<p><b>A6 Piano dei trasporti:</b></p> <p>Indicare le misure adottate per garantire l'efficienza del sistema di consegna pasti proposto, attraverso cui garantire che i pasti arrivino nei tempi previsti, alla temperatura e al grado di cottura adeguati al tipo di pasto al fine di preservarne il gusto e le proprietà nutrizionali.</p> <p>Verrà assegnato un punteggio premiante in proporzione al minor tempo necessario espresso in minuti riferito al percorso più breve tra il centro cottura e la sede delle Scuole del Comune di Gavoi per la consegna dei pasti, al fine di salvaguardare le caratteristiche</p>	<b>T</b>								

nutrizionali e organolettiche dei pasti.								
	<b>Da 30 minuti a 20 minuti</b>		p. 1					
	<b>Da 19 minuti a 11 minuti</b>		p. 2					
<b>Da 10 minuti a 6 minuti</b>		p. 5						
<b>Inferiore a 5 minuti</b>		p. 7						
<b>A7</b> <b>Possesso di certificazioni</b> in corso di validità e conformi alle norme europee per il servizio oggetto d'appalto, rilasciate da organismi accreditati, quali ad es. Certificazione di qualità, Certificazione ambientale; Certificazione del sistema di gestione della sicurezza alimentare; Certificazione del sistema di salute e sicurezza sul lavoro; Certificazione di rintracciabilità <b>Verranno attribuiti Punti 1 per ogni certificazione posseduta ed allegata all'offerta Tecnica</b>	<b>T</b>		<b>Max p. 5</b>					
<b>A. SCHEMA ORGANIZZATIVO/PIANO OPERATIVO DEL SERVIZIO</b>			<b>PUNTEGGIO TOTALE MAX</b>				<b>36</b>	

<b>B. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b>		<b>No n val ut abi le</b>	<b>Ins uff.</b>	<b>Suff.</b>	<b>Buo no</b>	<b>Otti mo</b>	<b>Punt. Max</b>		
<b>B1 Acquisto derrate</b> Il concorrente dovrà redigere un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità e frequenza di approvvigionamento dei prodotti, alla gestione e conservazione delle forniture nonché alla qualità degli alimenti e alla selezione dei fornitori, descrivendo anche i sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori.	<b>D</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>12</b>			
<b>B2</b> <b>Fornitura di ulteriori prodotti di qualità certificata DOP/IGP tradizionali, regionali e a filiera corta oltre le soglie previste nei CAM.</b> N.B. Il punteggio verrà attribuito procedendo al calcolo della media delle percentuali offerte dalla Ditta per ognuna delle seguenti categorie di alimenti oltre le percentuali minime richieste nei CAM per ciascuna categoria	<b>Q</b>								

<b>Prodotti</b>	<b>% offerta</b>	<b>Me dia %</b>			
<b>Frutta, ortaggi, legumi, cereali</b>					
<b>Carne bovina</b>					
<b>Carne suina</b>					
<b>Carne avicola</b>					
<b>Olio extravergine di oliva</b>					
<b>Pelati, polpa e passata di pomodoro</b>					
<b>Salumi e formaggi</b>					
<b>dal 10% fino al 20%</b>			<b>p. 2,50</b>		
<b>dal 21% fino al 30%</b>			<b>p. 5,00</b>		
<b>Oltre il 30%</b>			<b>p. 7,50</b>		
<b>B3</b>	<p><b>Fornitura di prodotti alimentari certificati biologici oltre la soglia del 50% prevista nel capitolato e nei CAM</b></p> <p>Il concorrente deve indicare gli estremi della certificazione di provenienza da agricoltura biologica di ciascuno dei prodotti offerti.</p> <p>N.B. Il punteggio verrà attribuito procedendo al calcolo della media delle percentuali offerte dalla Ditta per ognuna delle seguenti categorie di alimenti (si dovrà tener conto delle percentuali minime indicate nei CAM e nel Capitolato Speciale d'Appalto)</p>		<b>Q</b>		
<b>Prodotti</b>	<b>% offerta</b>	<b>Me dia %</b>			
<b>Frutta, ortaggi, legumi, cereali</b>					
<b>Carne bovina</b>					
<b>Carne suina</b>					
<b>Carne avicola</b>					
<b>Prodotti ittici</b>					



<b>Latte, Uova, Yogurt</b>						
<b>Olio extravergine di oliva</b>						
<b>Pelati, polpa e passata di pomodoro</b>						
<b>Salumi e formaggi</b>						
<b>Oltre il 50% fino al 60%</b>				<b>p. 5,00</b>		
<b>Oltre il 60% fino al 100%</b>				<b>p. 7,50</b>		
<p><b>Fornitura di Prodotti biologici a km 0 et a filiera corta tra le categorie sotto indicate.</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare una <u>Dichiarazione</u> attestante la quantità (espressa in %) di prodotto che s'intende somministrare.</p> <p>Il punteggio attribuito alle offerte è calcolato per ogni sub criterio tramite la seguente formula:  <math>X=(Va/Vmax)xC^1</math></p> <p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offre la quantità maggiore di prodotto biologico da Km 0 e da filiera corta. (NB: la percentuale dovrà essere dettagliata per ogni singolo prodotto. Nel caso in cui l'offerente applichi diverse percentuali per diversi prodotti dello stesso sub criterio fra i tre di seguito indicati, il punteggio verrà calcolato effettuando prima la media matematica tra le singole percentuali offerte)</p> <p><b>ortaggi, frutta, legumi, cereali:</b> indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. <sup>2</sup></p>						
<b>B4</b>	<b>Q</b>	<b>Max p. 6</b>				

<sup>1</sup> In relazione ad ogni sub-criterio da valutare, viene utilizzata la formula:  $X=(Va/Vmax)xC$

Leggenda: X = Punteggio da attribuire all'impresa considerata;

Va = Valore offerto dal concorrente;

Vmax = Valore dell'offerta più conveniente;

C = Punteggio massimo del subcriterio in valutazione.

<sup>2</sup>Verifica: presentazione di una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti

<p><b>B4.2</b> pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire<sup>3</sup></p>		<p><b>Max p. 6</b></p>			
<p><b>B4.3</b> Impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di prodotti alimentari con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale ai sensi della legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014 n. 91. Il punteggio è assegnato in proporzione alla quantità di prodotti<sup>4</sup></p>		<p><b>Max p. 5</b></p>			
<p><b>B. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b></p>		<p><b>PUNTEGGIO TOTALE MAX</b></p>		<p><b>44</b></p>	

C. INTERVENTI MIGLIORATIVI DEL SERVIZIO		No n val uta bil e	Insuff.	Suff.	Buono	Ottimo	Punti Max		
<p><b>C1 Destinazione del cibo non somministrato</b> Verrà assegnato un punteggio premiante all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Tale impegno dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non</p>	<p><b>D</b></p>	<p><b>0</b></p>	<p><b>0,5</b></p>	<p><b>1</b></p>	<p><b>1,5</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>10</b></p>		

informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale

<sup>3</sup> **Verifica:** presentazione di una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale

<sup>4</sup> **Verifica:** presentazione di una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto (indicazione delle tipologie, delle quantità e delle caratteristiche dei prodotti alimentari; elenco dei fornitori; indicazione delle relative caratteristiche soggettive (iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale. La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

<p>Lucrativa di Utilità Sociale con il quale si attesti tale impegno in fase di esecuzione del servizio.</p> <p>Il piano di recupero dei residui non riutilizzabili sarà valutato sulla base della completezza sia qualitativa che quantitativa e della fattibilità del piano indicando le modalità e la destinazione.</p>									
<p><b>C2 Piano di recupero dei residui non riutilizzabili</b></p> <p>Verrà assegnato un punteggio premiante all'offerente che si impegna a recuperare residui non consumati e non riutilizzabili per il consumo umano, per la distribuzione gratuita a enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti (di cui dovranno essere indicate le denominazioni), il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.</p> <p>Tale impegno dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e enti/associazioni gruppi socialmente riconosciuti con il quale si attesti tale impegno in fase di esecuzione del servizio.</p> <p>Il piano di recupero dei residui non riutilizzabili sarà valutato sulla base della completezza sia qualitativa che quantitativa e della fattibilità del piano indicando le modalità e la destinazione.</p>	<b>D</b>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>			
<p><b>C3 Comunicazione e informazione all'utenza</b></p> <p>La ditta deve indicare come realizzerà il piano di comunicazione indicando il materiale di comunicazione o pagina web, l'aggiornamento costante, i dati e le informazioni relativi al servizio, con particolare cura dell'informazione relativa alla provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti e alle caratteristiche dei prodotti alimentari impiegati nel servizio.</p> <p>Il piano di informazione all'utenza sarà valutato sulla base della completezza sia qualitativa che quantitativa e della fattibilità del piano indicando le modalità di attuazione</p>	<b>D</b>	<b>0</b>	<b>0,5</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2</b>			
<p><b>Progetto di educazione alimentare – Cultura alimentare</b></p> <p>Verrà assegnato un punteggio per le iniziative ed attività di educazione alimentare proposte rispetto ai seguenti indicatori (Per ogni indicatore verranno prese in considerazione solo le proposte chiare ed esaurienti che contengono</p>	<b>C</b> <b>4</b> <b>D</b>								

modalità, frequenza, n. di ore, collaborazioni, luogo di svolgimento, strumenti utilizzati, ecc.):				
1. Divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio	<b>PUNTI 1</b>			
2. incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi, secondo modalità da concordare con il Comune e con l'Istituzione Scolastica	<b>PUNTI 1</b>			
3. organizzazione di attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività, individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile	<b>PUNTI 1</b>			
4. valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L. R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.	<b>PUNTI 1</b>			
<b>C. INTERVENTI MIGLIORATIVI DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE MAX</b>	<b>10</b>		

In relazione al punto C. "Interventi migliorativi del servizio", la Ditta potrà proporre attività, interventi e iniziative migliorativi, senza costi aggiuntivi a carico dell'Amministrazione, rispetto a quelli minimi indicati nel Capitolato, al fine di migliorare ed arricchire la qualità delle prestazioni ed ampliare gli obiettivi che il Servizio si propone.

Circa l'espletamento delle attività e dei Servizi migliorativi che la Ditta si impegna a garantire nel caso di aggiudicazione, si tenga presente che non dovranno modificare le modalità di effettuazione del Servizio ma soltanto integrarlo, migliorarlo e valorizzarlo nonché proporre soluzioni diversificate prevedendone nella proposta tecnica gli obiettivi, le soluzioni organizzative e gestionali, senza che ciò comporti alcun onere per il Comune.

Le miglierie saranno valutate sulla base della qualità, dell'innovazione della proposta, della fattibilità e misurabilità e della rispondenza ai bisogni degli utenti in relazione agli interventi proposti.

## 9.2 Criteri di valutazione dell'offerta economica

### Offerta economica (massimo 10 punti)

L'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica avverrà secondo la seguente modalità:

- al soggetto che avrà presentato l'offerta migliore, intesa tale quella più conveniente sul piano economico per la stazione appaltante (prezzo più basso/ribasso più alto), verrà attribuito il punteggio massimo (10);
- alle altre offerte verranno attribuiti punteggi risultati dall'applicazione della seguente formula:

$$X = (Ra/Rmax/x C$$

*Leggenda:*

*X = Punteggio da attribuire all'impresa considerata;*

*Ra = Valore (ribasso) offerto dal concorrente;*

*Rmax = Valore (ribasso) dell'offerta più conveniente;*

*C = Coefficiente massimo (10).*

Il prezzo espresso dall'impresa concorrente si intende comprensivo di tutte le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell'IVA) per l'esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione ad essa favorevole.

**Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida** dall'Amministrazione Comunale;

Saranno considerate nulle le offerte redatte in modo difforme da quanto prescritto. Non sono ammesse offerte economiche in aumento.

La Commissione giudicatrice attribuisce un punteggio complessivo alle offerte presentate, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

L'aggiudicazione verrà effettuata a favore del concorrente che avrà riportato complessivamente il punteggio più alto.

A parità di punteggio complessivo l'appalto sarà aggiudicato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio più alto nella proposta progettuale. In caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

### 9.3 Offerte anormalmente basse

Qualora sia il punteggio relativo al prezzo sia la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte, siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, con il supporto della commissione giudicatrice, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni, risultino, nel complesso, inaffidabili

## **10. LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Comune di Gavoi.

## **11. DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 2 (due) anni scolastici (2023/2024, 2024/2025) corrispondenti a n. 18 (diciotto) mesi, a decorrere presumibilmente dal mese di ottobre 2023 e con termine al 30/06/2025.

### **11.1 - OPZIONI E RINNOVI**

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche, per ulteriori 2 anni scolastici e quindi fino al 30.06.2027 per un importo pari ad € 309.400,00 al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza pari ad € 2.600,00 (IVA esclusa) per un numero complessivo presunto di 52.000 pasti totali.

### **11.2 - OPZIONE DI PROROGA TECNICA**

Ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016, qualora al termine dell'appalto in argomento fosse ancora in corso la gara per il nuovo affidamento del servizio, è prevista la proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure finalizzate all'individuazione del nuovo contraente, calcolata per un tempo pari a sei mesi per un importo pari ad € 99.960,00 al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza pari ad € 840,00 (IVA esclusa) per un numero complessivo presunto di 16.800 pasti totali calcolati utilizzando a riferimento l'anno scolastico 2024/2025. In tal caso l'appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

## **12. TERMINE ULTIMO PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE**

**14 Luglio 2023 ore 13.00.** Ai sensi dell'art. 58 del Codice dei Contratti la procedura di gara sarà gestita mediante apposito sistema informatico, attraverso il Portale SardegnaCAT.

## **13. MODALITÀ INOLTRO DELLE OFFERTE:**

**La presente procedura si svolgerà sul portale [www.sardegnaecat.it](http://www.sardegnaecat.it),** pertanto gli operatori economici interessati dovranno essere iscritti e abilitati al suddetto portale, secondo le istruzioni ivi contenute, nella categoria merceologica **“AG 26 - RISTORAZIONE E CATERING”**.

L'apertura delle buste, in forma pubblica, tramite il sistema *SardegnaCat*, si terrà presso l'Ufficio Segreteria in Piazza S. Croce n. 2 -- Gavoi, nel giorno **17/07/2023 ore 10,00 -** **Eventuale variazione della data, verrà comunicata mediante pubblicazione di avviso sul sito istituzionale del Comune.**

## **14. CAUZIONE E ALTRE FORME DI GARANZIA RICHIESTE**

La partecipazione alla gara comporta la prestazione di cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo a base d'asta, ai sensi dell'art 103 del D. Lgs n.50/2016, con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del medesimo Decreto e s.m.i.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

In caso di Associazione Temporanea d'impresе, non ancora formalmente costituita, la suddetta cauzione, se prestata mediante polizza o fidejussione, dovrà risultare intestata a tutti i componenti dell'A.T.I. stessa con specificato espressamente mandanti e mandatari, pena l'esclusione dalla gara.

All'atto del contratto, l'aggiudicatario deve prestare Garanzia Definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione **calcolata in base all'art. 103 del D. Lgs 50/2016** sul valore contrattuale dell'appalto con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, **pari al 10%** del valore del contratto. Alla Garanzia Definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, per la garanzia provvisoria (riduzione dell'importo della garanzia del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di qualità).

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria.

## **15. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E PAGAMENTO**

Il servizio è finanziato con fondi di Bilancio (fondo unico regionale e contribuzione utenza).

Il pagamento avverrà attraverso la liquidazione di regolari fatture emesse mensilmente dalla ditta aggiudicataria.

Il pagamento del corrispettivo avverrà entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del DURC dal quale risulta la regolarità contributiva della ditta. Si rimanda al Capitolato per ulteriori specificazioni.

## **16. REGISTRAZIONE AL SISTEMA AVCPASS - PASSOE**

**PASSOE:** documento che attesta che l'OE (operatore economico) può essere verificato tramite AVCPASS.

Gli operatori economici che intendono partecipare alla presente procedura di gara, devono presentare il documento PASSOE, rilasciato dal Servizio AVCPASS, con firma del concorrente a titolo di conformità.

Il concorrente deve obbligatoriamente effettuare la registrazione al Sistema accedendo all'apposito link sul portale ANAC ([www.anac.it](http://www.anac.it)) - Servizio AVCPASS Operatore Economico e, individuata la procedura di affidamento alla quale intende partecipare, ottenere dal sistema un codice PASSOE, che deve essere inserito nella Busta della documentazione amministrativa.

Il Codice PASSOE non esonera l'operatore economico dall'obbligo di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento.

Gli operatori economici che intendano partecipare alla presente procedura dovranno possedere un indirizzo PEC di un amministratore/legale rappresentante e dell'eventuale delegato dell'operatore economico. Gli operatori economici dovranno altresì possedere un certificato di firma digitale, necessario per la validazione dei documenti che dovranno essere caricati a cura degli operatori stessi nel sistema e firmati digitalmente.

## **17. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla procedura i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs 50/2016. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in associazione o consorzio.

Gli operatori economici devono essere iscritti in appositi elenchi c.d. "white list" istituiti presso la Prefettura del luogo in cui l'impresa ha la propria sede legale così come indicato dall'art. 52 della Legge n. 190/2012 e dal D.P.C.M. del 18 aprile 2013, pubblicato in G.U. il 15 luglio 2013, e s.m.i..

L'articolo 4-bis del d.l. n. 23/2020, convertito nella legge n. 40/2020, ha modificato l'elenco delle attività "sensibili", ossia a elevato rischio di infiltrazione da parte delle organizzazioni criminali, definito dall'articolo 1, comma 53 della legge n. 190/2012, per le quali è necessaria l'iscrizione alle c.d. "white list".

La riformulazione dell'elenco ha ricondotto tra tali attività tutte le tipologie di servizi di ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, assistenziale).

L'iscrizione presso gli appositi elenchi di cui sopra tiene luogo alla comunicazione o informativa antimafia di cui al D.lgs. n. 159/2011.

Gli operatori economici concorrenti dovranno, a pena di esclusione dalle procedure di gara, essere in possesso dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale e morale, di capacità professionale e tecnico/organizzativo secondo gli artt. 80, 81 e 83 e di cui al D.Lgs. 50/2016, di seguito indicati:

### 1. Requisiti di carattere generale e di idoneità morale

- a) Insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art.80, del nuovo Codice;
- b) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art.9, comma 2 lett. a) e b) del D.lgs. 231/2001 e s.m.i.
- c) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 1bis, comma 14 della L. 383/2001 e s.m.i.;
- d) possesso dell'iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. (ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia) per un ramo di attività compatibile con l'oggetto dell'appalto;
- e) possesso dell'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito ai sensi del D.M. 23/06/04 presso il Ministero delle Attività produttive con indicazione del numero, della data, e della sezione di iscrizione, nonché della categoria di appartenenza oppure Iscrizione all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali (per la Regione Sardegna L.R. n° 16/97) o Iscrizione ad analogo registro della Regione di appartenenza o dello stato aderente all' U.E.;

### 2. Requisiti di capacità economica e finanziaria

- Referenze bancarie, da comprovare con Dichiarazione di almeno un Istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi della Legge n.385/1993. In caso di raggruppamento tale referenza deve essere presentata da ciascuna impresa.
- Fatturato specifico annuale per i Servizi oggetto dell'appalto e similari, realizzato nel triennio 2020-2021-2022, eseguiti per conto di Pubbliche Amministrazioni, o Enti Pubblici, pari ad almeno **€ 156.000,00 (importo annuale)** corrispondenti alla media annuale dell'importo complessivo posto a base di gara)  
fatturato specifico d'impresa annuo nel servizio oggetto della gara pari a:  
2022 €. \_\_\_\_\_  
2021 €. \_\_\_\_\_  
2020 €. \_\_\_\_\_
- fatturato globale d'impresa pari a:  
2022 €. \_\_\_\_\_  
2021 €. \_\_\_\_\_  
2020 €. \_\_\_\_\_

Nel caso di consorzi o di R.T.I. il fatturato va inteso riferito al fatturato dell'aggregato tra le consorziate. La mandataria dovrà possedere la quota maggioritaria mentre la quota minima in capo alle mandanti non potrà essere inferiore al 20% fermo restando il raggiungimento del 100% del requisito stesso.

### 3. Requisiti di capacità tecnica e professionale:

Per partecipare alla gara l'impresa deve possedere i seguenti requisiti:

- Aver gestito nell'ultimo triennio, servizi analoghi di Ristorazione scolastica con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente, con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata;



- b) indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente impiegati negli ultimi tre anni (2020 – 2021 -2022);
- c) dichiarazione indicante l'attrezzatura il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto;
- d) dichiarazione della disponibilità di un Centro Cottura, in fase di esecuzione del servizio, con le caratteristiche indicate nel Capitolato d'appalto;
- dichiarazione della disponibilità di automezzi riservati al trasporto di alimenti debitamente muniti di autorizzazione sanitaria e con le caratteristiche indicate nel Capitolato d'Appalto.

Il concorrente attesta il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

**Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, nonché l'esibizione di atti falsi rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sono puniti con le sanzioni penali richiamate dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000;**

**I requisiti sopra elencati devono sussistere al momento della richiesta di partecipazione alla gara e persistere per tutta la durata del contratto.** Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

## **18. MODALITA' DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante FVOE in conformità alla delibera ANAC n. 464 del 27 luglio 2022 [ai sensi degli articoli 81, commi 1 e 2, nonché 216, comma 13 del Codice, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati FVOE istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti].

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'A.N.A.C (nel prosieguo Autorità) con la delibera attuativa n. 157 del 17 febbraio 2016; Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCPass, accedendo dal portale dell'Autorità Nazionale Anticorruzione ([www.anticorruzione.it](http://www.anticorruzione.it)) all'apposito link (servizi ad accesso riservato – avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, della delibera dell'ANAC n. 111 del 20 dicembre 2012, da produrre in sede di gara.

Gli **operatori economici** che intendano partecipare alla presente procedura dovranno **possedere un indirizzo PEC** di un amministratore/legale rappresentante e dell'eventuale delegato dell'operatore economico.

Gli operatori economici dovranno altresì **possedere un certificato di firma digitale**, necessario per la validazione dei documenti che dovranno essere caricati a cura degli operatori stessi nel sistema e firmati digitalmente.

## **19. RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI**

La partecipazione alla gara di soggetti con idoneità pluri-soggettiva (raggruppamenti-consorzi), è ammessa conformemente e nel rispetto delle disposizioni previste dall'art. 48 del Nuovo Codice degli appalti (D. Lgs. 50/2016).

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio a **pena di esclusione** di tutte le offerte presentate, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio. La commissione procederà ad escludere i concorrenti le cui offerte, accertate sulla base di univoci elementi, siano imputabili ad un unico centro decisionale.

Nel caso in cui l'Amministrazione rilevasse tali condizioni in capo al soggetto aggiudicatario della gara dopo l'aggiudicazione della gara stessa o dopo l'affidamento del contratto, si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione, con la conseguente ripetizione delle fasi procedurali, ovvero con la revoca in danno dell'affidatario.

In caso di Raggruppamento Temporaneo, non costituito al momento della domanda di partecipazione, quest'ultima deve contenere, **a pena di esclusione** del raggruppamento, l'indicazione del mandatario e deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i soggetti raggruppati.

In caso di raggruppamento temporaneo già costituito al momento della domanda di partecipazione, quest'ultima deve essere sottoscritta, **pena l'esclusione** del raggruppamento, dal legale rappresentante del mandatario e deve essere presentata copia autentica del mandato conferito.

Per gli effetti di quanto prescritto dal succitato art. **48**, comma **4**, le imprese che partecipano alla gara in forma associata (associazioni temporanee e consorzi), dovranno specificare nell'offerta, **a pena di esclusione**, le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

## **20. AVVALIMENTO**

Il concorrente singolo o consorziato o raggruppato, così come previsto dall'art. 89 del Codice, può soddisfare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, professionale, di cui all'articolo 83, c. lett. b) e c) necessari per partecipare ad una procedura di gara avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Il concorrente che intenda avvalersi di tale istituto dovrà attestare l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, secondo le modalità stabilite dal medesimo art. 89 del Codice.

Con riferimento a quanto prescritto dall'art. 89, comma 7 del Codice, non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente o che partecipino alla gara stessa sia l'impresa ausiliaria che l'impresa avvalente.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

Si precisa che secondo quanto chiarito con determinazione n° 2 del 01/08/2012 dell'AVCP, il ricorso all'avvalimento per la Certificazione di Qualità non è ammesso.

## **21. SUBAPPALTO**

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare secondo quanto previsto dall'art. 105 del del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Ai sensi dell'art. 105 comma 8 del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

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

## **22. VALIDITA', DURATA E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

Le Ditte offerenti saranno vincolate alla propria offerta per 180 giorni decorrenti dalla data della gara. Per partecipare alla gara le ditte dovranno presentare la propria migliore offerta per l'espletamento del servizio in oggetto direttamente attraverso il sistema Sardegna CAT, entro le ore 13.00 **del 14 Luglio 2023**, secondo quanto previsto dal presente bando e nel sistema, e nel rispetto della modulistica predisposta.

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**

Oltre al termine predetto non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se aggiuntiva o sostitutiva alla precedente. La stazione appaltante, in caso di comprovata necessità, si riserva la possibilità di chiedere il differimento di tale termine.

## **CONTENUTO DELLA BUSTA VIRTUALE "BUSTA DI QUALIFICA".**

Nella sezione denominata “Busta di Qualifica” dovrà essere inserita la seguente documentazione:

1) **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE** resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 in bollo<sup>5</sup>, (secondo **lo schema predisposto dal Comune- allegato “B” al presente bando**) con la quale il rappresentante legale della ditta concorrente dichiara:

- ❑ Di aver preso piena ed integrale conoscenza di tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara;
- ❑ Che accetta tutte le condizioni della procedura di gara stabilite dall'Amministrazione e di obbligarsi all'osservanza della disciplina e delle normative vigenti in materia;
- ❑ **L'inesistenza delle situazioni indicate all'art. 80 del nuovo Codice dei contratti, e normativa di settore ed in particolare:**

❑ **Requisiti di ordine generale**

**1.1** ❑ che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:

a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio; **(art. 80, comma 1, lett. a)**

b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320,321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile; **(art. 80, comma 1, lett. b);**

c) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile **(art 80, comma 1 lett b-bis);**

d) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee; **(art. 80, comma 1, lett. c)**

e) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche; **(art. 80, comma 1, lett. d);**

**f)** delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni; **(art. 80, comma 1, lett. e);**

**g)** sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24; **(art. 80, comma 1, lett. f);**

---

<sup>5</sup>L'assolvimento dell'imposta di bollo è dovuta, secondo quanto previsto dall'art.2, della PARTE I, dell'Allegato A – Tariffa, del DPR 26 ottobre 1972, n.642 “Disciplina dell'imposta di bollo” e dal D.L.26/04/2013, n.43, convertito con modificazioni dalla L.24/06/2013, n.71 per adeguamento dell'importo (€ 16,00), tramite, alternativamente, le seguenti modalità:

- Copia del Modello F23 dal quale si evince l'assolvimento dell'imposta di bollo per la gara in oggetto con importo dovuto, corredata da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/00, scansionata in formato PDF e firmata digitalmente; il mod. F23 va compilato indicando nella sezione 4 i dati dell'operatore economico; nella sezione 5 i dati dell'Ente, nella sezione 6 (ufficio o ente) il codice TWH, nella sezione 10 (estremi dell'atto) l'anno ed il numero del CIG, nella sezione 11 (codice tributo) il codice 456T, nella sezione 12 (descrizione) la dicitura imposta di bollo, nella sezione 13 (importo) la cifra complessiva di 32,00 Euro (€ 16,00 + € 16,00 per domanda di partecipazione e offerta economica);
- attestazione di pagamento dell'imposta di bollo con apposizione del contrassegno telematico di tipo autoadesivo, rilasciato da intermediario convenzionato con l'Agenzia delle entrate (es. rivendita autorizzata), caricata a sistema e firmata digitalmente. Si rammenta che il contrassegno dovrà essere debitamente annullato mediante firma autografa e timbro sul contrassegno stesso;
- in modo virtuale, mediante pagamento dell'imposta all'ufficio dell'Agenzia delle Entrate o ad altri uffici autorizzati, riportando sulla domanda di partecipazione e sull'offerta economica gli estremi dell'atto autorizzativo all'assolvimento dell'imposta di bollo in modo virtuale.

**h)** ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione; **(art. 80, comma 1, lett. g)**

**(ovvero, se presenti condanne)**

\_ indicare tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima Tipologia condanna \_\_\_\_\_ Emessa da \_\_\_\_\_

per il reato di \_\_\_\_\_ ai sensi dell'art. \_\_\_\_\_ del C.P.P ;

Anno \_\_\_\_\_;

Esito: \_\_\_\_\_;

**1.2)**  che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando non sono cessati dalla carica il titolare, il socio di società in nome collettivo, i soci accomandatari, l'amministratore munito dei poteri di rappresentanza, il direttore tecnico;

**ovvero**

che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando sono cessati dalla carica i seguenti soggetti:

Generalità Soggetto Luogo e data di nascita Ruolo Data di cessazione

**1.3)**  che nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara, di cui all'art. 80, comma 3, del D. Lgs 50/2016 non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per uno dei reati indicati nell'art. 80 co. 1 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.

**(ovvero, se presenti condanne)**

che il Sig. \_\_\_\_\_, cessato nell'anno antecedente ha subito condanne relativamente a:

\_ Tipologia reato \_\_\_\_\_

\_ ai sensi dell'art. \_\_\_\_\_ del C.P.P ; Anno \_\_\_\_\_; Esito: \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_;  
e di aver adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata (indicare quali)

\_\_\_\_\_;  
**2)**  l'insussistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D. Lgs 6 settembre 2011 n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84, comma 4, del medesimo decreto; **(art. 80, comma 2);**

**3)**  di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; **(art. 80, comma 4);**

Indicare l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica:

Ufficio indirizzo CAP Citta Fax Tel. N O T E

**4)**  di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'art. 30, comma 3 del D. Lgs 50/2016; **(art. 80, comma 5, lett. a)**

**5)**  di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni **(art. 80, comma 5, lett. b);**

**(ovvero, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale)**

di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di \_\_\_\_\_ con autorizzazione n. \_\_\_\_\_ del

\_\_\_\_\_ ; per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;

**(ovvero)**

di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese;

**6)**  di non aver commesso gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità; **(art. 80, comma 5, lett. c)**

**7)** che l'operatore economico non abbia tentato di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate a fini di proprio vantaggio oppure abbia fornito, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione, ovvero abbia omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione; **(art. 80, comma 5, lett. c bis);**

**8)** che l'operatore economico non abbia dimostrato significative o persistenti carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione per inadempimento ovvero la condanna al risarcimento del danno o altre sanzioni comparabili; su tali circostanze la stazione appaltante motiva anche con riferimento al tempo trascorso dalla violazione e alla gravità della stessa; **(art. 80, comma 5, lett. c-ter)**

**9)** di non trovarsi in una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 42, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016; **(art. 80, comma 5, lett. d)**

**10)** di non aver partecipato alla preparazione della procedura d'appalto ovvero che la partecipazione alla preparazione della procedura di aggiudicazione dell'appalto non costituisce causa di alterazione della concorrenza; **(art. 80, comma 5, lett. e)**

**11)** che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del d.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, e non sussiste alcun divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81; **(art. 80, comma 5, lett. f);**

**12)** di non aver presentato nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere; **(art. 80 comma 5, lett f-bis);**

**13)** di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti. **(art. 80, comma 5, lett f-ter);**

**14)** di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione; **(art. 80, comma 5, lett. g);**

**15)** di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19 marzo 1990, n. 55 o, altrimenti, che è trascorso almeno un anno dall'ultima violazione accertata definitivamente e che questa è stata rimossa; **(art. 80, comma 5, lett. h)**

**16)** di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68; **(art. 80, comma 5, lett. i)**

**17)** di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 80, comma 5, lettera l, del D. Lgs. n. 50/2016; **(art. 80, comma 5, lett. l)**

**18)** di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri operatori economici e di aver formulato l'offerta autonomamente; **(art. 80, comma 5, lett. m)**

**(Ovvero)**

di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al sottoscritto concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

**(Ovvero)**

di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti \_\_\_\_\_) che si trovano, rispetto al

sottoscritto concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

### **Dichiara inoltre**

- Per le Cooperative o loro Consorzi, l'iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle attività produttive, ai sensi del D.M.23/06/2004, e le cui finalità statutarie rientrano nella gestione del Servizio oggetto del presente appalto;
- Per le Cooperative Sociali o loro Consorzi, aventi sede legale in Sardegna, l'iscrizione all'Albo delle Cooperative Sociali di cui alla L.R. n.16/97 in corso di validità ed i cui statuti o atti costitutivi abbiano previsto espressamente l'erogazione di Servizi di Ristorazione Scolastica e similari; Le Cooperative Sociali o loro Consorzi, aventi sede legale fuori dalla Regione Sardegna, dovranno produrre la documentazione che attesti il possesso dei requisiti richiesti per l'iscrizione al suddetto Albo;
- che la ditta è regolarmente iscritta alla C.C.I.A.A. di.....al n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ e che le persone delegate a rappresentare ed impegnare legalmente la Ditta sono le seguenti (precisare: titolo, qualifica, dati anagrafici, codice fiscale e residenza):  
\_\_\_\_\_

- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dei lavori, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;
- di considerare il prezzo offerto per il servizio oggetto del presente bando giudicandolo nel complesso remunerativo;
- La Ditta, ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Gavoi che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della pubblica amministrazione nei loro confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto;
- Di accettare il patto di integrità tra il Comune di Gavoi e il partecipante alla gara;
- di mantenere le posizioni previdenziali ed Assicurative di seguito elencate, e di essere in regola con i relativi versamenti:  
INPS: Sede di \_\_\_\_\_ Matricola N° \_\_\_\_\_ INAIL:  
Sede di \_\_\_\_\_ Matricola N° \_\_\_\_\_

### **Requisiti di capacità tecnica e professionale:**

- La Ditta ha svolto con esito positivo, nel triennio 2020-2021-2022, continuativamente, Servizi relativi all'oggetto del presente appalto per conto di Enti pubblici, indicare: Ente presso il quale si è svolto il Servizio Periodo di svolgimento (indicare giorno, mese ed anno di inizio e fine) Importo comprensivo di IVA;  
anno 2020 – Servizio di \_\_\_\_\_ Ente \_\_\_\_\_ periodo di svolgimento \_\_\_\_\_ importo \_\_\_\_\_  
anno 2021 – Servizio di \_\_\_\_\_ Ente \_\_\_\_\_ periodo di svolgimento \_\_\_\_\_ importo \_\_\_\_\_  
anno 2022 – Servizio di \_\_\_\_\_ Ente \_\_\_\_\_ periodo di svolgimento \_\_\_\_\_ importo \_\_\_\_\_
- Che i Servizi sono stati espletati in conformità del contratto, (indicare se ci sono state rescissioni per inadempienze contrattuali e/o se sono state applicate penali).
  - Indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente impiegati, negli ultimi tre anni (2020 – 2021 -2022);
  - Indicazione dell'attrezzatura il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto;
  - Dichiarazione che i locali "centro cottura " sono situati presso \_\_\_\_\_-e il tempo di consegna dei pasti dal centro cottura al \_\_\_\_\_

locale refettorio della Scuola dell'infanzia è previsto in (indicare il tempo)\_\_\_\_\_ minuti, e al locale refettorio della scuola primaria è previsto in (indicare il tempo)\_\_\_\_\_ minuti;

- Essere \_\_\_\_\_ in possesso delle seguenti \_\_\_\_\_ certificazione \_\_\_\_\_ in corso di validità.

**Requisiti di capacità economico-finanziaria:**

- Referenze bancarie, da comprovare con Dichiarazione di almeno un Istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi della Legge n.385/1993. In caso di raggruppamento tale referenza deve essere presentata da ciascuna impresa.
- Fatturato specifico annuale per i Servizi di Ristorazione scolastica e similari, realizzato nel triennio 2020-2021-2022, eseguiti per conto di Pubbliche Amministrazioni, o Enti Pubblici, pari ad almeno **€ 156.000,00 (importo annuale a base di gara)**

Fatturato specifico d'impresa annuo nel servizio oggetto della gara nel triennio pari a:  
2022 €. \_\_\_\_\_  
2021 €. \_\_\_\_\_  
2020 €. \_\_\_\_\_

- Fatturato globale d'impresa pari a:  
2022 €. \_\_\_\_\_  
2021 €. \_\_\_\_\_  
2020 €. \_\_\_\_\_

**2) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA (Allegato C)**

**La dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80, del D.Lgs n° 50/2016, dovrà essere resa personalmente da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 80, comma 3, del D. Lgs. 50/2016, in particolare**

- ✓ Dal titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
- ✓ Di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
- ✓ Dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;
- ✓ Dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.
- ✓ Dagli eventuali titolari, soci, direttori tecnici, amministratori muniti di poteri di rappresentanza soci accomandatari, **cessati dalla carica nell'ultimo anno;**

**3) CAUZIONE PROVVISORIA** in una delle forme previste nel presente Bando alla voce "Garanzie richieste" e nel Capitolato Speciale d'Appalto costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 comma 7 (se sussiste la situazione) del D. Lgs 18/04/2016, n° 50, di durata non inferiore ai 180 giorni.

**4) COPIA FOTOSTATICA** non autenticata di un documento di identità in corso di validità del legale rappresentante della ditta;

**5) COPIA DELLO STATUTO E DELL'ATTO COSTITUTIVO** (per le sole cooperative sociali o loro consorzi)

**6) DATI PER LA RICHIESTA DEL DURC**

**7) REFERENZA BANCARIA**

**8) COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO firmato digitalmente**

**9) COPIA VERSAMENTO CONTRIBUTO ANAC**

**10) ATTESTAZIONE ANAC** contenente la generazione del "PASSOE";

**11) PATTO DI INTEGRITÀ** sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa concorrente ovvero dai legali rappresentanti delle imprese concorrenti in caso di ATI o di consorzio, come da modello allegato (Allegato E). **Nell'ipotesi di avvalimento il patto d'integrità deve essere sottoscritto anche dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria;**

## **12) eventuale COPIA FOTOSTATICA DELLA DICHIARAZIONE DI QUALITA'**

## **13) DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE),**

Ai fini della partecipazione alla gara gli operatori economici dovranno dichiarare i requisiti di carattere generale, economico-finanziario e tecnico-professionale utilizzando il modello di formulario DGUE ai sensi dell'art. 85 del D. Lgs. n. 50/2016 (**Allegato G**).

Tale documento, sottoscritto digitalmente a pena di esclusione, deve essere compilato nel rispetto delle seguenti disposizioni:

- regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5/1/2016 (pubblicato in GUUE 3/16 del 6/1/2016);

- Circolare del Ministero delle Infrastrutture e trasporti 18 luglio 2016, n. 3 a titolo "Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (G.U. n. 174 del 27 luglio 2016).

Il DGUE è allegato come schema. Si chiede alla Ditta di procedere alla verifica ed alla compilazione del Documento sul sito ufficiale della Commissione Europea al url:

<https://ec.europa.eu/tools/espd/filter?lang=it>

Il DGUE deve essere presentato:

- Nel caso di partecipazione degli operatori economici con le forme previste ai sensi dell'art. 45, comma 2, lett. d) e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016, il DGUE è compilato, separatamente, dal consorzio e dalle consorziate esecutrici ivi indicate. Nel caso di partecipazione degli operatori economici con le forme previste ai sensi dell'art. 45, comma 2, lett. d) e), f) e g) del D.Lgs. 50/2016, il DGUE è compilato, separatamente, dal consorzio e dalle consorziate esecutrici ivi indicate.

- In alternativa e/o in aggiunta può essere presentata la dichiarazione sostitutiva di atto notorio.

## **14) DICHIARAZIONE ISCRIZIONE ALLA WHITE LIST.**

### **CONTENUTO DELLA BUSTA VIRTUALE "BUSTA TECNICA"**

La sezione denominata "Busta tecnica" – Offerta tecnica, deve contenere un **progetto tecnico-gestionale**, chiaro e sintetico, redatto in lingua italiana, di un numero massimo di 15 (quindici) pagine, numerate progressivamente, (sono escluse dal conteggio le due copertine, indice e eventuale pagina finale nonché gli allegati specificatamente richiesti nei criteri e sub-criteri per l'attribuzione del punteggio), formato A4, con utilizzo di carattere Arial o equivalente open font, dimensione 10, interlinea singola (per pagina si intende la facciata di ciascun foglio). Si precisa che nelle facciate sopra indicate si intendono inclusi eventuali grafici e tabelle riepilogative.

A corredo del progetto tecnico, dovrà essere obbligatoriamente presentato il cronoprogramma delle azioni e delle attività proposte nella relazione indicante i tempi e le fasi del servizio previsti dall'offerente.

Il progetto deve essere redatto seguendo l'articolazione dei criteri e subcriteri di valutazione, riportati nella tabella di cui al Punto 9, i quali dovranno essere mantenuti separati e titolati per consentire alla Commissione un miglior raffronto delle proposte pervenute.

L'offerta tecnica, preferibilmente, deve essere resa in formato pdf non scansionato che consenta la ricerca all'interno del testo.

Qualora le informazioni fornite dall'offerente, nell'ambito dell'offerta e/o a giustificazione della medesima fossero coperte da **segreto tecnico o commerciale**, il concorrente avrà l'onere di produrre una motivata e comprovata dichiarazione in merito, ai sensi e per gli effetti dell'art. 53, D.Lgs. 50/16;

Sul punto si chiarisce che i segreti industriali e commerciali non devono essere semplicemente asseriti ma devono essere effettivamente sussistenti e di ciò deve essere dato un principio di prova da parte dell'offerente. Pertanto l'impresa concorrente deve allegare alla relativa dichiarazione idonea documentazione che argomenti 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.



Non sono pertanto ammissibili generiche e non circostanziate indicazioni circa la presenza di ragioni di riservatezza. La Stazione Appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati. La dichiarazione sopra indicata riguardante i "Segreti tecnici e commerciali" deve essere inserita, laddove prevista dall'impresa concorrente, quale autonomo documento, all'interno della "Busta tecnica".

Dovrà essere allegato al progetto tecnico, a pena di esclusione, l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta del R.U.P. e/o del responsabile delle verifiche di esecuzione del contratto, i certificati circa la conformità dei prodotti biologici, dei prodotti regionali e a filiera corta.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato speciale d'appalto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d'offerta sono vincolanti per l'offerente e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, verranno a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie, eventualmente supportate da specifiche penali. La loro mancata attuazione costituirà comunque grave inadempimento contrattuale per il cui verificarsi, nei casi più rilevanti, la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione in danno del contratto d'appalto, salvi i maggiori danni e/o spese.

Alla Stazione Appaltante è riconosciuta la facoltà di accettare, non accettare o accettare in parte le modifiche ed i miglioramenti tecnici proposti in sede di gara (così come dettagliati dalle relazioni tecniche d'offerta). Qualora le modifiche od i miglioramenti non siano accettati dalla Stazione Appaltante, l'aggiudicatario avrà l'obbligo di ricondurre l'offerta tecnica alla tipologia e/o alle prestazioni previste dal capitolato Speciale d'appalto posto a base di gara sulla base degli indirizzi espressi dal Direttore dell'Esecuzione.

Tutti i miglioramenti e/o le integrazioni proposte in sede d'offerta devono intendersi comprese e remunerate nell'ambito del prezzo offerto senza che, per la loro attuazione, possa essere richiesto alla Stazione Appaltante alcun prezzo o compenso aggiuntivo.

La presentazione di relazioni d'offerta con un numero di pagine superiore al massimo consentito determineranno una valutazione delle stesse nei limiti del numero di pagine prescritti. Eventuali notizie di offerta, anche rilevanti, non contenute nelle pagine prescritte non saranno prese in esame dalla Commissione.

Nessun elemento riconducibile all'offerta economica potrà essere indicato nell'offerta tecnica, pena l'esclusione.

La relazione tecnica e tutti gli altri allegati contenuti nella "Busta tecnica" devono essere firmati 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.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda.

### **CONTENUTO VIRTUALE DELLA "BUSTA ECONOMICA".**

L'offerta, da redigere utilizzando preferibilmente l'allegato "D)", dovrà essere presentata dal legale rappresentante dell'impresa partecipante e dai legali rappresentanti delle eventuali imprese raggruppate e deve riportare:

1. Il ribasso percentuale applicato all'importo a base di gara al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza, espresso sia in cifre che in lettere.
2. Il prezzo complessivo e il prezzo per ogni singolo pasto offerto, al netto dell'IVA. Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.
3. la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi

con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.

4. la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;

**L'offerta: non potrà contenere condizioni e non potrà essere superiore al prezzo a base d'asta € 6,00 (oltre IVA 4%) per ogni singolo pasto reso.**

In caso di discordanza tra quanto indicato in cifre ed in lettere ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'Amministrazione.

La domanda di partecipazione alla procedura deve assolvere **l'imposta di bollo** o in maniera virtuale o mediante attestazione di acquisto e annullo del bollo riportandone il numero e la data ai sensi della normativa vigente;

L'eventuale offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'articolo 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

### **23. SOCCORSO ISTRUTTORIO**

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui al comma 9 dell'art. 83 del D. Lgs 50/2016. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e della domanda di partecipazione all. B, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Tutte le prescrizioni di cui al Bando di gara e al Capitolato allegato sono da considerarsi essenziali per l'ammissibilità delle offerte, ferma restando la possibilità di regolarizzazione, laddove possibile, ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D. Lgs. 50/2016, delle pronunce dell'A.N.A.C. e dei principi giurisprudenziali in materia.

### **24. OPERAZIONI DI GARA**

#### **APERTURA BUSTA DI QUALIFICA - VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La prima seduta telematica avrà luogo il giorno 17 Luglio 2023, alle ore 10,00.

Tale seduta telematica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti tramite la funzionalità "messaggistica" del portale SardegnaCAT.

Parimenti le successive sedute telematiche avranno luogo, in data e orari che saranno comunicati ai concorrenti tramite la funzionalità "messaggistica" del portale SardegnaCAT.

La Commissione di gara procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo arrivo delle offerte pervenute dai concorrenti e, mediante accesso alla sezione della piattaforma telematica - relativa alla documentazione amministrativa, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il seggio di gara procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare eventuale procedura di soccorso istruttorio;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 76 del Codice.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione concedente si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

N.B: la stazione concedente procede alla suddetta verifica in tutti i casi in cui sorgono fondati dubbi, sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive (DGUE e altre dichiarazioni integrative), rese dai concorrenti in merito al possesso dei requisiti generali e speciali.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'A.N.A.C., con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

I requisiti speciali di partecipazione di cui al punto 7 sono comprovati attraverso la documentazione ivi indicata, che dovrà essere inserita dai concorrenti nel sistema AVCpass.

Alle sedute pubbliche possono essere presenti i legali rappresentanti dei partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale, da esibire su richiesta alla commissione giudicatrice.

## **VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa la Commissione giudicatrice, in seduta telematica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura dell'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta.

La stazione concedente procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

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

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, attraverso la piattaforma telematica SardegnaCAT, in seduta telematica, redige/genera la graduatoria provvisoria.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP – che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice – i casi di esclusione da disporre per:

– mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nell'offerta economica;

– presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59,

comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;

– presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

Al termine della procedura di valutazione delle offerte la Commissione giudicatrice dichiara l'aggiudicazione provvisoria a favore del miglior offerente.

**Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.**

L'aggiudicazione provvisoria è subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta formalizzazione dell'esito della gara con l'aggiudicazione definitiva da parte del Responsabile del Servizio competente fermo restando gli accertamenti previsti dalla Legge.

Le offerte saranno sottoposte a valutazione, ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. n° 50/2016, se queste appaiono anormalmente basse, sulla base di un giudizio tecnico sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta.

Gli operatori economici dovranno fornire, su richiesta della stazione appaltante, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte.

## **25. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA E STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione, per tramite del Responsabile del Servizio competente e previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria provvede all'aggiudicazione definitiva e alla convocazione dell'aggiudicatario per la stipula del contratto.

Prima della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà:

- ❑ **Consegnare all'ente i documenti** sostituiti in sede di gara da autocertificazioni e autodichiarazioni;
- ❑ **Consegnare l'elenco del personale da impiegare nel servizio** con rispettive qualifiche, certificati di idoneità al servizio e nominativo del Coordinatore/Responsabile della ditta;
- ❑ **Costituire una garanzia fideiussoria definitiva (art. 103 D.lgs. 50/2016 e ss.ii.mm.)** nella misura del 10% (dieci per cento) La garanzia potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.L.vo 1/9/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, c.c.; l'operatività della medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La mancata costituzione della garanzia fideiussoria per l'esecuzione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 D.Lgs. 50/2016 e ss.ii.mm. da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

- ❑ **Stipulare specifica polizza assicurativa** per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente punto, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC e RCVT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio oggetto dell'appalto svolto per conto dell'Amministrazione di Gavoi (ente gestore). Copia della polizza, specifica o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto o prima dell'inizio del servizio qualora sia autorizzata l'esecuzione in pendenza di stipulazione del contratto.

## **26. CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA GARA**

Costituisce motivo di esclusione dalla gara la sussistenza di una qualsiasi situazione prevista all'art. 80 del D. Lgs n° 50 del 18/04/2016 e in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal codice appalti.

Saranno, altresì, motivo di esclusione:

- a) Arrivo dell'offerta dopo le ore **13,00** del giorno **14/07/2023**;
- b) Arrivo dell'offerta non nei modi previsti dal presente bando;

- c) Mancanza o incompletezza della documentazione richiesta;
- d) Difetto di sottoscrizione dell'offerta o di altri elementi essenziali o errata formulazione della stessa;

Saranno escluse le domande alle quali non è allegato il documento di identità, alla dichiarazione sostitutiva e ai documenti prodotti in fotocopia autocertificata non firmati digitalmente.

## **27. TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.

## **28. NORME DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE**

I concorrenti dovranno dichiarare:

- Di avere preso visione del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62 del 16/04/2013, nonché del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Gavoi, approvato con deliberazione della G.C. n. 2 del 09/01/2023, consultabile sul sito istituzionale [www.comune.gavoi.nu.it](http://www.comune.gavoi.nu.it) - amministrazione trasparente - disposizioni generali) e di essere a conoscenza che la violazione degli obblighi in essi contenuti da parte dei collaboratori a qualsiasi titolo costituisce causa di risoluzione/decadenza della concessione;
- Di avere preso visione del piano di prevenzione della corruzione approvato dalla Giunta Comunale di Gavoi con Deliberazione n. 67 del 01/06/2022; (si informa che il suddetto piano, il quale i partecipanti alla procedura devono dichiarare di conoscere ed essere edotti sulle conseguenze delle violazioni alle disposizioni contenute, è consultabile sul sito istituzionale [www.comune.gavoi.nu.it](http://www.comune.gavoi.nu.it) - amministrazione trasparente - disposizioni generali);
- Di impegnarsi a rispettare il patto di integrità approvato dal Comune di Gavoi con Deliberazione G.C. n. 89 del 18/11/2015. La mancata osservanza di quanto espressamente previsto nel citato Patto di Integrità costituisce causa di risoluzione del contratto;
- Di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto di Pubbliche Amministrazioni per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro.

## **29. SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICITÀ'**

Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione in forma pubblico-amministrativa e registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

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

## **30. DOCUMENTAZIONE ACQUISIBILE ED INFORMAZIONI.**

La documentazione inerente all'appalto sarà disponibile:

- sul portale Sardegna CAT
- sul Sito istituzionale del Comune, sulla sezione Albo pretorio e sulla sezione bandi di gara, [www.comune.gavoi.nu.it](http://www.comune.gavoi.nu.it);
- sulla sezione bandi del sito regionale della Sardegna [www.regione.sardegna.it](http://www.regione.sardegna.it)
- Sul sito del ministero delle infrastrutture [www.ministeroinfrastrutture.it](http://www.ministeroinfrastrutture.it)
- sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana;

Per ogni ulteriore eventuale informazione contattare il **Comune di Gavoi**, all'Ufficio Affari Generali, tel. 0784 53197 – 53633, nei seguenti giorni ed orari: dal lunedì al venerdì 10.30 – 13.30.

### 30.1 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile del Procedimento almeno 8 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, tramite la funzionalità della piattaforma SardegnaCAT “Messaggistica” relativa alla RdO in questione.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite sulla piattaforma SardegnaCAT tramite la funzionalità “Messaggistica”, entro il termine sopra indicato.

Tutte le richieste di chiarimento ricevute e le relative risposte saranno consultabili, in forma anonima, nella succitata sezione messaggistica del portale.

Non saranno fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

### 30.2 COMUNICAZIONI

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.

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese a mezzo PEC o attraverso il portale SardegnaCAT, ai sensi dell’art. 52, del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. e dell’art. 6 del D.lgs. n. 82/2005.

Eventuali modifiche dell’indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell’utilizzo delle forme di comunicazione telematica su SardegnaCAT, dovranno essere tempestivamente segnalate alla Stazione Appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

Ciascun concorrente può visualizzare i messaggi ricevuti nell’apposita sezione. È onere e cura di ciascun concorrente prendere visione dei messaggi presenti.

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.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all’offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

### **31. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:**

ai sensi dell’art. 4 della L. 241/90 e s.m.i. è **la dott.ssa Adelina Rocca Responsabile del Servizio Affari Generali e personale** del Comune di Gavoi.

### **32. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.**

Il COMUNE di GAVOI, quale Titolare del trattamento, tutela la riservatezza dei dati personali e garantisce ad essi la necessaria protezione da ogni evento che possa metterli a rischio di violazione. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (di seguito GDPR), ed in relazione ai dati personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, il COMUNE informa di quanto segue:

#### **1 - Titolare del trattamento**

Comune di Gavoi – Piazza S. Croce, 1 08020 Gavoi - C.F. 80005190915 Tel 0784 53633/0784 53197– PEC: [protocollo@pec.comune.gavoi.nu.it](mailto:protocollo@pec.comune.gavoi.nu.it)

#### **2 - Responsabile della protezione dei dati personali**

Il Data Protection Officer (DPO) o Responsabile Protezione Dati (RPD) è la Dott.ssa Avv. ETZO Alessandra Sebastiana, con sede in Via San Simaco, 85 Oristano che è possibile contattare ai seguenti recapiti: Cellulare: 349 4750496, e-mail: [dpo@comune.gavoi.nu.i](mailto:dpo@comune.gavoi.nu.i);

**Responsabile del trattamento:** Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Gavoi;

### **3 - Finalità del trattamento dei dati**

I dati personali sono raccolti in funzione e per le finalità delle seguenti procedure: per l'affidamento dell'appalto, di cui alla determinazione di apertura del procedimento, nonché, con riferimento all'aggiudicatario, per l'affidamento dell'incarico di prestazione professionale per la stipula e l'esecuzione del contratto di appalto o di prestazione professionale, con i connessi adempimenti. I dati personali sono oggetto di trattamento per le suddette finalità.

### **4 - Modalità del trattamento**

Il trattamento dei dati è effettuato in modo da garantirne sicurezza e riservatezza, mediante strumenti e mezzi cartacei, informatici e telematici idonei, adottando misure di sicurezza tecniche e amministrative atte a ridurre il rischio di perdita, uso non corretto, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati.

### **5 - Base giuridica del trattamento**

Il trattamento dei dati personali si fonda sulle seguenti basi giuridiche:

- necessità del trattamento ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, ovvero ai fini dell'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dell'interessato (art. 6 par. 1 lett. b GDPR);
- necessità del trattamento per adempiere obblighi giuridici a cui è soggetto il titolare del trattamento (art. 6 par. 1 lett. c GDPR); ad esempio, adempimento di obblighi di legge, regolamento o contratto, esecuzione di provvedimenti dell'autorità giudiziaria o amministrativa;
- necessità del trattamento per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento; in particolare per la gestione della procedura ad evidenza pubblica finalizzata alla selezione del contraente (art. 6 par. 1 lett. e GDPR).

### **6 - Dati oggetto di trattamento**

Dati personali di persone fisiche oggetto di trattamento sono: nome e cognome, luogo e data di nascita, residenza / indirizzo, codice fiscale, e-mail, telefono, numero documento di identificazione. Non sono oggetto di trattamento le particolari categorie di dati personali di cui all'art. 9 par. 1 GDPR.

I dati giudiziari sono oggetto di trattamento ai fini della verifica dell'assenza di cause di esclusione ex art. 80 D.Lgs. n. 50/2016, in conformità alle previsioni di cui al codice appalti (D.Lgs. n. 50/2016) e al D.P.R. n. 445/2000. Tali dati sono trattati solo nel caso di procedure di appalto

### **7 - Comunicazione e diffusione dei dati**

I dati personali sono comunicati, senza necessità di consenso dell'interessato, ai seguenti soggetti:

- ai soggetti nominati dal COMUNE quali Responsabili in quanto fornitori dei servizi relativi al sito web, alla casella di posta ordinaria e certificata.
- all'Istituto di Credito Bancario per l'accredito dei corrispettivi spettanti all'appaltatore;
- autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, ai sensi dell'art. 1 comma 32 Legge n. 190/2012 per i contratti di appalto;
- autorità preposte alle attività ispettive e di verifica fiscale ed amministrativa;
- autorità giudiziaria o polizia giudiziaria, nei casi previsti dalla legge;

- ogni altro soggetto pubblico o privato nei casi previsti dal diritto dell'Unione o dello Stato italiano.
- I soggetti indicati da sub 2) a sub 7) tratteranno i dati nella loro qualità di autonomi titolari del trattamento, e forniranno autonoma informativa ai sensi del GDPR.

La diffusione dei dati si limita alla pubblicazione sul sito web del COMUNE nella sezione "Amministrazione trasparente", dei dati richiesti dalla normativa in materia di Trasparenza ed Anticorruzione.

### **8 - Trasferimento dei dati**

Il Comune non trasferirà i dati personali in Stati terzi non appartenenti all'Unione Europea.

### **9 - Periodo di conservazione dei dati**

Il COMUNE conserva i dati personali dell'interessato fino a quando sarà necessario o consentito alla luce delle finalità per le quali i dati personali sono stati ottenuti.

I criteri usati per determinare i periodi di conservazione si basano su:

- durata del rapporto contrattuale;
- obblighi legali gravanti sul titolare del trattamento, con particolare riferimento all'ambito fiscale e tributario;
- necessità o opportunità della conservazione, per la difesa dei diritti del COMUNE;
- previsioni generali in tema di prescrizione dei diritti.

Con riferimento all'appaltatore, i dati personali sono conservati per tutta la durata del contratto di appalto e per i successivi dieci anni dalla data della cessazione del rapporto contrattuale.

I dati personali possono essere conservati per un periodo maggiore, qualora se ne ponga la necessità per una legittima finalità, quale la difesa, anche giudiziale, dei diritti del COMUNE; in tal caso i dati personali saranno conservati per tutto il tempo necessario al conseguimento di tale finalità.

### **10 - Diritti dell'interessato**

L'interessato dispone dei diritti specificati negli articoli da 15 a 22 del GDPR, di seguito indicati:

- diritto di accesso ai dati personali - art. 15 GDPR
- diritto alla rettifica - art. 16 GDPR
- diritto di limitazione di trattamento - art. 18 GDPR
- diritto alla portabilità dei dati - art. 20 GDPR
- diritto di opposizione - art. 21 GDPR

L'interessato può esercitare questi diritti inviando una richiesta alla pec del COMUNE di Sarule: [protocollo.sarule@pec.comunas.it](mailto:protocollo.sarule@pec.comunas.it)

Nell'oggetto l'interessato dovrà specificare il diritto che si intende esercitare, per quale finalità sa o si suppone che i suoi dati siano stati raccolti dal COMUNE e dovrà allegare, se la richiesta non proviene da casella pec intestata all'interessato, un proprio documento di identità.

### **11 - Diritto di reclamo**

L'interessato ha altresì il diritto di proporre reclamo al Garante della privacy è raggiungibile sul sito [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it).

### **12 - Fonte di provenienza dei dati**

I dati personali sono conferiti dall'interessato.



Il COMUNE può tuttavia acquisire taluni dati personali anche tramite consultazione di pubblici registri, ovvero a seguito di comunicazione da parte di pubbliche autorità.

### **13 - Conferimento dei dati**

Il conferimento dei dati personali è dovuto in base alla vigente normativa, ed è altresì necessario ai fini della partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica o di attribuzione dell'incarico nonché, eventualmente, ai fini della stipula, gestione ed esecuzione del contratto

Il rifiuto di fornire i dati richiesti non consentirà la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica o di attribuzione dell'incarico, la stipula, gestione ed esecuzione del contratto, l'adempimento degli obblighi normativi gravanti su COMUNE.

### **33. RINVIO AD ALTRE NORME**

L'appalto è soggetto alla piena ed esatta osservanza di tutte le condizioni stabilite nel contratto collettivo nazionale di lavoro in vigore per la categoria di cui trattasi.

Per tutto quanto non previsto nel presente bando si fa espresso rinvio al Capitolato Speciale d'Appalto, al Codice Civile e alle disposizioni legislative vigenti in materia.

### **ALLEGATI:**

**A. Capitolato d'Appalto. (allegato A)**

**B. Domanda di ammissione alla gara e dichiarazione sostitutiva dei requisiti di partecipazione (Allegato B)**

**C Dichiarazione sostitutiva dei requisiti altri soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del**

**D. Lgs. 50/2016 (Allegato C)**

**D Modulo per offerta economica (Allegato D)**

**E Patto Di Integrità (allegato E)**

**F DUVRI (allegato F)**

**G. DGUE (allegato G)**

**H. Iscrizione alla White list (allegato H)**

**I. Offerta tecnica elenco alimenti**

- determ\_RAS\_1567\_2016\_linee\_guida\_ristorazione\_scolastica;
- caratteristiche\_merceologiche\_allegato\_det\_ras\_1567\_2016;
- Calendario Stagionalità;
- Elenco merenda preparazioni

### **RESTA CHIARITO E INTESO CHE**

- È facoltà insindacabile dell'Ente sospendere, revocare la Gara o prorogarne i termini, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
- Nessun compenso è dovuto per la partecipazione alla Gara né potrà essere richiesto o riconosciuto nel caso che l'Amministrazione non procedesse ad alcuna aggiudicazione. La documentazione inviata non verrà restituita.
- La domanda, le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti allegati e l'offerta devono essere espressi in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.
- In caso di dichiarazioni mendaci, l'Amministrazione Comunale provvederà ad inoltrare la denuncia ex art. 496 del codice penale.
- Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta purché ritenuta valida.
- Il presente Bando non vincola l'Amministrazione, posto che l'effettuazione del Servizio in oggetto dipende dalle richieste che perverranno e che verranno accolte.
- L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la Ditta, mentre nei confronti dell'Ente l'assegnazione sarà provvisoria e la sua efficacia resterà sospesa sino all'adozione della Determinazione da parte dell'organo competente ed

alla definizione degli adempimenti stabiliti dal presente Bando, dal Capitolato Speciale d'Appalto e dalla normativa vigente.

- In caso di rinuncia dell'aggiudicazione, l'appalto verrà aggiudicato a chi avrà presentato l'Offerta più conveniente per l'Amministrazione dopo quella del rinunciante.
- I documenti non in regola con le disposizioni sul bollo non comportano esclusione dalla gara. Ne sarà fatta denuncia al competente Ufficio del Registro per la regolarizzazione.
- L'aggiudicataria è tenuta a presentare prima della stipula del contratto tutta la documentazione che verrà richiesta (certificazione polizza fidejussoria definitiva, ecc.) comprovante i requisiti dichiarati.
- Per tutte le comunicazioni di cui alla presente procedura il concorrente deve indicare un indirizzo di posta elettronica certificata. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o del numero di fax o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate al Comune.
- Con avviso sul sito internet [www.comune.gavoi.nu.it](http://www.comune.gavoi.nu.it) si darà comunicazione nel caso di spostamenti della prima seduta pubblica prevista o di nuova seduta pubblica a seguito di nuova aggiudicazione a seguito di decadenza o annullamento della precedente. Nello stesso sito, verrà data notizia in merito all'aggiudicazione del servizio.
- L'Ente appaltante si riserva, nei casi d'urgenza e di necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale in pendenza della stipulazione del contratto.

Gavoi, li 23/06/2023

**Il Responsabile Unico del Procedimento  
Dott. ssa Adelina Rocca**