



COMUNE DI SELARGIUS

Città Metropolitana di Cagliari

Originale

DETERMINAZIONE N. 561 del 28/06/2023

**AREA 5 - SUAPE - ED.PRIVATA - SERV. INFORMATICI -
APPALTI E CONTRATTI - PATRIMONIO - ESPROPRIAZIONI**

Servizio Appalti e Contratti

Oggetto: INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA PER
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER
GLI ANNI SCOLASTICI 2023/24 E 2024/25 - CIG:
9886297E5C

N° 76 del Registro Determinazioni

AREA 5 - SUAPE - ED.PRIVATA - SERV. INFORMATICI - APPALTI E CONTRATTI - PATRIMONIO - ESPROPRIAZIONI



COMUNE DI SELARGIUS

Città Metropolitana di Cagliari

AREA 5 - SUAPE - ED.PRIVATA - SERV. INFORMATICI - APPALTI E CONTRATTI - PATRIMONIO - ESPROPRIAZIONI Servizio Appalti e Contratti

OGGETTO: INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/24 E 2024/25 - CIG: 9886297E5C

IL DIRETTORE

Vista la Deliberazione del Consiglio Comunale n. 11 del 9 marzo 2023 con la quale è stato approvato il Documento Unico di Programmazione per il triennio 2023/2025;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 13 del 28 marzo 2023 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per il triennio 2023/2025;

Vista la deliberazione della Giunta Comunale n. 34 del 30 marzo 2023 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2023/2025;

Visto il Decreto del Sindaco del 31 maggio 2023, prot. n. 25595, con il quale, in attuazione degli articoli 50, comma 10, e 109, comma 11, del Testo Unico sull’ordinamento degli Enti Locali, approvato con D. Lgs. 18 agosto 2000 n. 267, sono state conferite al sottoscritto Ing. Adalberto Pibiri le funzioni dirigenziali correlate alla posizione organizzativa di direzione dell’Area 05 “SUAPE - Ed. Privata - Servizi Informatici – Appalti e Contratti - Patrimonio – Espropriazioni - Ufficio Affari Legali e Contenzioso”;

Rilevata pertanto la propria competenza ai sensi degli articoli 107 e 109 del “Testo unico delle leggi sull’ordinamento degli enti locali”, approvato con D. Lgs. 18 agosto 2000 n. 267 e successive modificazioni ed integrazioni;

Verificato che il sottoscritto Ing. Adalberto Pibiri, non incorre in alcuna delle cause di incompatibilità previste dalla normativa vigente, con particolare riferimento al Codice di Comportamento dei Pubblici Dipendenti e alla Normativa Anticorruzione, e che non sussistono, in capo allo stesso, situazioni di conflitto di interesse in relazione all’oggetto dell’atto, ai sensi della Legge n.190 del 6.11.2012 e norme collegate;

Visto il Piano Triennale Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza del Comune di Selargius triennio 2023/2025 approvato con Delibera di Giunta comunale n. 36 del 31.03.2023;

Visto il vigente Regolamento per il funzionamento del Servizio Appalti, approvato con Delibera di Giunta comunale n. 22 del 26 febbraio 2015 così come modificata dalla Deliberazione di Giunta comunale n. 17 del 28 febbraio 2017;

Richiamata la determinazione a contrarre del Direttore d’Area 4 n. 238 del 24.03.2023 con la quale:

- è stata avviata la procedura di gara per l’affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, sono stati approvati i requisiti di partecipazione, il capitolato speciale d’appalto, comprensivo del menù stagionale e delle tabelle merceologiche-grammature suddivise per fascia d’età; il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze; il progetto del servizio, redatto ai sensi dell’art. 23 del D. Lgs. n. 50/2016; lo schema di contratto;

- si è stabilito di ricorrere a procedura telematica sulla piattaforma di negoziazione della Regione Autonoma della Sardegna, Sardegna Cat;
- è stato scelto quale criterio di selezione dell'operatore economico la procedura negoziata ai sensi dell'art. 1, comma 2 lett. b) della Legge 11 settembre 2020 n. 120 (conversione in legge del D.L. 16 luglio 2020 n. 76 recante "Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitali", cd. Decreto Semplificazioni), rivolta agli operatori economici, iscritti ed abilitati, alla categoria AG 26 (Servizi di ristorazione e catering) ed al CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica);
- è stato scelto quale criterio di aggiudicazione dell'appalto quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016;
- sono stati ammessi alla gara gli operatori economici privi delle condizioni di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016 ed in possesso dei requisiti di cui all'art. 83 del D. Lgs e 50/2016 individuati nella determinazione a contrarre;
- è stato determinato l'importo a base di gara in € 5,00 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti e l'importo complessivo dell'appalto quantificato in € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico.

Richiamata la determinazione del Direttore dell'Area 5 n. 445 del 19.05.2023 con la quale è stata indetta la relativa procedura di gara, è stato approvato il disciplinare di gara e la documentazione complementare;

Dato atto che in data 19 maggio 2023 la procedura negoziata è stata pubblicata sulla piattaforma Sardegna CAT, con il termine per la presentazione delle offerte fissato per il 9 giugno 2023 ore 10,00;

Vista la determinazione del Direttore dell'Area 5 n. 516 del 14.06.2023 con la quale la suddetta procedura negoziata è stata dichiarata deserta in quanto nessun operatore economico ha presentato offerta;

Richiamata la determinazione del Direttore d'Area 4 n. 518 del 15.06.2023, di rettifica della determinazione a contrarre n. 238 del 24.03.2023, con la quale:

- l'importo a base di gara è stato rideterminato in € 5,50 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti
- il complessivo numero dei pasti da somministrare per ciascun anno scolastico è stato rideterminato come segue:
 - n. 29.691 pasti agli alunni della scuola dell'infanzia;
 - n. 27.639 pasti agli alunni della scuola primaria;
 - n. 2.340 pasti agli alunni della scuola secondaria di primo grado;
 - n. 8.509 pasti agli insegnanti;
- è stato confermato il contenuto della medesima determinazione n. 238 del 24.03.2023, compreso il piano finanziario nella stessa riportato;
- è stata avviata una nuova procedura negoziata mediante richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), rivolta ad operatori economici con riferimento alla categoria AG 26 (Servizi di ristorazione e catering) ed al CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica), con le medesime modalità stabilite nella determinazione n. 238 del 24.03.2023;

Dato atto che l'Ufficio Appalti e Contratti ha provveduto a predisporre la documentazione di gara costituita da:

- Disciplinare di gara:
 - Allegato A - Istanza di partecipazione
 - Allegato B - D.G.U.E.
 - Allegato B bis – Dichiarazioni integrative al D.G.U.E.
 - Allegato C – Dichiarazioni avvalimento concorrente
 - Allegato D – Dichiarazioni avvalimento ausiliari
 - Allegato E – Schema contratto avvalimento
 - Allegato F – Modello offerta economica
 - Allegato G - Patto di integrità, approvato con delibera della Giunta Comunale n. 4 del 26/01/2016
 - Allegato H - Codice di comportamento approvato con delibera della Giunta Comunale n. 12 del 30/01/2014

Ritenuto pertanto di dover indire la procedura per l'affidamento del servizio in questione, stabilendo che le offerte dovranno essere presentate sul sistema telematico di e-procurement della Regione Autonoma della Sardegna denominato Sardegna CAT, di approvare la predetta documentazione di gara e di provvedere alla pubblicazione della procedura secondo le modalità previste dalla normativa vigente;

Precisato che:

- il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Ente, con oneri a carico dell'aggiudicatario a norma dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. n. 50/2016;
- il presente provvedimento è soggetto agli obblighi di pubblicazione ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013 (Amministrazione Trasparente) e della Legge n. 190/2012 (Anticorruzione);

DETERMINA

Di dare atto che la premessa è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Di indire la procedura per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, dando atto che:

- la selezione dell'operatore economico avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 1, comma 2, lett. b), della legge n. 120/2020, da espletarsi sulla piattaforma della centrale unica di committenza regionale "Sardegna Cat" tra gli operatori economici, iscritti ed abilitati alla categoria AG 26 (Servizi di ristorazione e catering) ed al CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica);
- l'importo a base di gara è fissato in € 5,50 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti;
- l'importo complessivo dell'appalto è quantificato in € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico;

Di stabilire che saranno ammessi alla procedura gli operatori economici di cui all'art. 45 codice dei contratti pubblici che non si trovino in alcuna delle condizioni di esclusione dalle procedure di affidamento previste dall'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e che siano in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di idoneità professionale

- a) siano iscritti, per l'attività inerente l'appalto, nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza;
- b) se Cooperative, siano iscritte all'Albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23.06.2004;

Requisiti di capacità economica e finanziaria

- c) abbiano realizzato, nel triennio 2020/2022, un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 1.499.940,00 IVA esclusa, di cui € 749.970,00 IVA esclusa riferiti a servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni;

Requisiti di capacità tecnica e professionale

- d) abbiano effettuato senza demerito, nel triennio 2020/2022, servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni, per un importo complessivo non inferiore ad € 749.970,00 IVA esclusa;
- e) siano in possesso di certificazione del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 rilasciata da Ente accreditato per servizi di ristorazione collettiva o per servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto e della certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2015 sui sistemi di gestione ambientale. Quest'ultima certificazione è validamente sostituita dalla registrazione EMAS rilasciata ai sensi del Regolamento Europeo n. 1221/2009;
- f) abbiano sin d'ora la piena disponibilità, ovvero si impegnino ad averla, in caso di aggiudicazione dell'appalto, alla data d'attivazione del servizio, di un centro di cottura adeguatamente attrezzato, con potenzialità (certificata dalla ASL competente) delle strutture e delle attrezzature compatibile con la produzione giornaliera richiesta (media giornaliera pari a n. 500/550 pasti circa), al netto di altre forniture già in corso o di certa aggiudicazione. Il centro deve possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. n. 327/1980, essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi dell'art. 2 Legge n. 283/1962 e del Regolamento (CE) n. 852/2004 e deve essere ubicato a distanza non superiore a 30 km dalla sede municipale, sita in Via Istria n. 1, considerando il percorso stradale più breve;
- g) abbiano sin d'ora la piena disponibilità, ovvero si impegnino ad averla, in caso di aggiudicazione dell'appalto, alla data d'attivazione del servizio, di idonei automezzi per il trasporto dei pasti preconfezionati fino ai refettori delle scuole interessate, tutti in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 in materia di trasporto di sostanze alimentari in genere. Gli automezzi dovranno essere immatricolati in classe ambientale almeno EURO 4;

È ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande. A tal fine si precisa che:

- 1) i requisiti di cui di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 devono essere posseduti da ogni singola impresa costituente il raggruppamento;

2) i requisiti di cui alle lettere a) b) e) devono essere posseduti da ogni singola impresa costituente il raggruppamento;

3) i requisiti di cui alle lettere c) d) devono essere posseduti dall'impresa capogruppo nella misura minima del 60% e da ciascuna delle altre imprese nella misura minima del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento, fermo restando che il raggruppamento nel suo complesso dovrà possedere il 100% dei requisiti;

4) i requisiti di cui alle lettere f) g) devono essere posseduti indifferentemente dall'impresa capogruppo o dalle altre imprese costituenti il raggruppamento.

Di stabilire che il criterio di selezione delle offerte sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art 95, comma 3, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016, in conformità ai parametri ed ai punteggi individuati con la determinazione a contrarre e di seguito elencati;

Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100, così ripartito:

A) Offerta tecnica Punteggio max 80

B) Offerta economica Punteggio max 20

A) Offerta tecnica, da redigere in elaborato formato A4, composto al massimo di n. 20 pagine, con l'utilizzo del carattere Times New Roman 12.

Punteggio max 80 da attribuire in base ai seguenti criteri:

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 33
2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 10/03/2020	Punteggio max 25
3. Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020	Punteggio max 13
4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015	Punteggio max 3
5. Comunicazione	Punteggio max 6

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 33
Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere evidenziati: - Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; - Piano trasporto e distribuzione pasti; - Gestione diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche, etniche e religiose.	max 11 punti
Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti	max 11 punti
Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori.	max 11 punti

2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 10/03/2020	Punteggio max 25
Frutta, ortaggi, legumi, cereali: provenienti da produzione biologica per almeno il 50% sul peso totale fornito. Un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti; La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della quota massima del 100% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,18 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 9 punti.	max 9 punti

<p>Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 60%, fino al raggiungimento della quota massima del 100% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,15 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 6 punti.</p>	max 6 punti
<p>Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 10%, fino al raggiungimento della quota massima del 100% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,04 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 3,6 punti.</p>	max 3,6 punti
<p>Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 20%, fino al raggiungimento della quota massima del 100% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,08 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 6,4 punti.</p>	max 6,4 punti

3. Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020	Punteggio max 13
<p>Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie di cui al precedente punto 2:</p>	
<p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: verranno attribuiti 0,05 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 5 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 5 punti
<p>Carne bovina: verranno attribuiti 0,03 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 3 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 3 punti
<p>Carne suina: verranno attribuiti 0,02 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 2 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 2 punti
<p>carne avicola: verranno attribuiti 0,03 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 3 punti per il 100% del peso complessivo;</p>	max 3 punti
<p>Definizioni:</p> <p>Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).</p> <p>Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.</p> <p>Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.</p>	

4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015	Punteggio max 3
Certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2018 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	3 punti

5. Comunicazione	Punteggio max 6
Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che descriva dettagliatamente le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto dell'idoneità dei messaggi proposti e dell'efficacia delle relative modalità operative.	max 6 punti

Qualora il punteggio finale relativo alla offerta tecnica non totalizzi almeno 40 punti su un massimo di 80, la stessa sarà ritenuta insufficiente e pertanto non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

B) Offerta economica. Punteggio max 20

Il punteggio dell'offerta economica è attribuito secondo la seguente formula:

$$P_x = P_{max} \times R_x / R_{max}$$

dove:

P_x è il punteggio da attribuire al concorrente x

P_{max} è il massimo punteggio attribuibile

R_x il ribasso offerto dal concorrente x

R_{max} il ribasso più elevato tra quelli offerti in gara

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che consegnerà il maggior punteggio. A parità di punteggio l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Di approvare, nei testi che si allegano al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale i seguenti documenti di gara:

- Disciplinare di gara;
- Allegato A - Istanza di partecipazione
- Allegato B - D.G.U.E.
- Allegato B bis – Dichiarazioni integrative al D.G.U.E.
- Allegato C – Dichiarazioni avvalimento concorrente
- Allegato D – Dichiarazioni avvalimento ausiliari
- Allegato E – Schema contratto avvalimento
- Allegato F – Modello offerta economica
- Allegato G - Patto di integrità, approvato con delibera della Giunta Comunale n. 4 del 26/01/2016;
- Allegato H - Codice di comportamento approvato con delibera della Giunta Comunale n. 12 del 30/01/2014

Di dare atto che:

- a) il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa con oneri a carico dell'aggiudicatario
- b) l'ANAC ha attribuito il seguente codice identificativo di gara: 9886297E5C;
- c) il RUP è il Direttore dell'Area 4 dott.ssa Maria Vittone;
- d) il Responsabile del procedimento di gara è il sottoscritto Ing. Adalberto Pibiri;
- e) il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013 (Amministrazione Trasparente) e della Legge n. 190/2012 (Anticorruzione);

Di attestare la regolarità tecnica e la correttezza dell'azione amministrativa conseguente all'adozione del presente atto, ai sensi dell'art. 147**bis** del D. Lgs 267/2000 e s.m.i.

Dott.D.P.

IL DIRETTORE

Ing. Adalberto Pibiri



Il presente atto, formato digitalmente e sottoscritto con firma digitale dal competente Direttore d'Area, sarà reso pubblico ai sensi dell'art. 4 comma 1 del Regolamento per l'organizzazione e le modalità di gestione dell'Albo Pretorio Virtuale

Atto in Originale