



COMUNE DI NURAMINIS

PROV. SUD SARDEGNA

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
**MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DELLE SCUOLE
STATALI DELL’INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI
NURAMINIS - a.s. 2023/2024 2024/2025 2025/2026**
CIG: [9802326F4C](#)

Con determina a contrarre del Responsabile dell’Area 1 questa Amministrazione ha disposto di provvedere all’indizione di una procedura aperta per l’affidamento del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale nella scuola dell’infanzia e nella scuola primaria del Comune di Nuraminis per 3 anni scolastici 2023/2024 2024/2025 2025/2026

1. AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Stazione Appaltante COMUNE DI NURAMINIS sede in via Municipio, 1 – telefono 0707574705

PEC : protocollo.nuraminis@legalmail.it

profilo del committente: www.comune.nuraminis.ca.it

Servizio competente: Pubblica Istruzione

Responsabile Area 1 Amministrativa – Monica Frau - Tel. 0707574705 – 403

Responsabile del Procedimento: Ai sensi dell’art. 31 del D.Lgs.50/2016 il Responsabile Unico del procedimento è Dott.ssa Monica Frau

tel. 0707574705 – 403 mail: servsociali@comune.nuraminis.ca.it

2. PROCEDURA DI GARA

L’affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell’art. 60, 95 e 144 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 mediante “richiesta di offerta” (RdO) nell’ambito del Mercato Elettronico della Regione Sardegna CAT SARDEGNA.

3. OGGETTO E CATEGORIA DELL’APPALTO – LUOGO DI ESECUZIONE - DURATA

L’appalto ha per oggetto la fornitura del servizio di Mensa scolastica Scuola dell’Infanzia e classi della Scuola primaria del Comune di Nuraminis - a.s. **2023/2024 2024/2025 2025/2026** ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d’intesa con la Scuola, con decorrenza presunta dal mese di ottobre.

Le caratteristiche tecniche sono illustrate nel Capitolato Speciale d’Appalto.

La prestazione oggetto d’appalto dovrà essere eseguita nei termini e modi specificati nel capitolato speciale d’appalto, allegati e presente disciplinare, salve diverse indicazioni e disposizioni della stazione appaltante.

L'appalto si compone delle seguenti prestazioni come sotto elencate: Descrizione attività	principale/accessoria	Categoria di servizi: Allegato IX D.lgs. n. 50/2016 CPV
Preparazione dei pasti nella cucina della Scuola dell'Infanzia e somministrazione degli stessi secondo le tabelle dietetiche approvate dalla Struttura sanitaria di competenza, con il corredo necessario per la consumazione, agli alunni e personale docente/ATA per n. 5 gg. alla settimana. Trasporto con automezzi e contenitori termici idonei autorizzati dalla Struttura sanitaria di competenza presso la sala mensa del plesso scolastico di Via Garibaldi per gli alunni della Scuola Primaria e somministrazione dei pasti agli alunni e personale/ATA docente per n. 5 gg. alla settimana. N. presunto utenti giornalieri: Scuola dell'Infanzia n. 43 Scuola Primaria n. 84 Personale ATA e insegnanti totali: 10 * Il pasto verrà erogato sulla base dei fondi trasferiti dal ministero appositamente per il servizio in oggetto.	P	55524000-9 Mensa scolastica
Acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.	P	
L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'appaltatore.	P	
Prezzo unitario a base di gara quantificato in € 5,70 + IVA e oneri sicurezza non soggetti a ribasso (€ 0,02) per ogni singolo pasto	P	

LUOGO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Comune di Nuraminis – Scuola dell'Infanzia statale via Donori (centro cottura e refezione) – Scuola Primaria (refezione)

DURATA DELL'APPALTO – PROROGA TECNICA

DURATA - L'appalto, viene conferito all'aggiudicatario per il periodo di n. 3 anni scolastici salvo risoluzione anticipata nei casi previsti nel capitolato.

PROROGA TECNICA - La durata del contratto potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

4. PREZZO A BASE DI GARA E VALORE PRESUNTO D'APPALTO

Importo unitario per ogni singolo pasto a base di gara € 5,70 di cui € 0,02 quali oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso + IVA ai sensi di legge;

Il valore complessivo presunto dell'appalto è di € 390.852,00 per 3 anni scolastici a partire da Ottobre 2023 e con termine in Giugno 2026 quantificato sul numero presunto degli alunni, del personale docente e personale ATA per i giorni di servizio mensa.

All'impresa affidataria verrà riconosciuto soltanto il corrispettivo relativo al servizio effettivamente svolto nel periodo contrattuale senza avere alcun riguardo al valore presunto dell'appalto sopra stimato.
L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio e con la contribuzione dell'utenza.

5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45, comma 2, del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, costituiti da imprese singole o imprese riunite o consorziate, ai sensi degli articoli artt. 47 e 48 del D.lgs. n. 50/2016, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 48, comma 8 del D.lgs. n. 50/2016.

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento anche i concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

6.1 Requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;

6.2 Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- a) ☐ iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura;

oppure

- b) ☐ iscrizione nel registro delle Commissioni Provinciali per l'artigianato (*se chi esercita l'impresa è italiano o straniero di Stato membro residente in Italia*)

oppure

- c) ☐ l'iscrizione all'albo nazionale delle cooperative tenuto presso CCIAA (*nel caso di cooperativa*)

6.3 Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

- a) ☐ fatturato minimo nello specifico settore del servizio oggetto d'appalto, di cui all'art. 83, comma 4, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., conseguito nell'ultimo anno (2022) per un importo non inferiore all'importo totale annuo a base d'asta del presente appalto;

Ai sensi dell'art. 83, comma 5, secondo periodo, la Stazione Appaltante da atto che il fatturato minimo specifico è richiesto al fine di assicurare che gli operatori economici candidati siano contraddistinti da una struttura economico-finanziaria che garantisca stabilità organizzativa ed operativa.

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice:

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività

La prova della capacità economica e finanziaria dell'operatore economico può essere fornita mediante uno o più mezzi di prova indicati nell'allegato XVII, parte I D.lgs 50/2016.

6.4 Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016)

- a) ☐ Avvenuto espletamento nell'ultimo biennio (2021-2022) di servizi analoghi o identici a quelli oggetto di affidamento, a favore di Pubbliche Amministrazioni o di committenti privati, per un valore pari al valore annuale ovvero € 131.584,50 del presente appalto e senza alcuna risoluzione anticipata. Per servizi analoghi si intendono i servizi di ristorazione per minori (comunità per minori, reparti pediatrici, asili nido e scuole);

Per la dimostrazione di tale requisito deve essere presentato l'elenco dei principali servizi prestati nel triennio di riferimento con l'indicazione degli importi, delle date, dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi resi, del periodo contrattuale,

La comprova del requisito, è fornita in uno dei seguenti modi:

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- copia conforme del contratto unitamente a copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto,
- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

- b) ☐ Disponibilità del personale e delle attrezzature tecniche atte a garantire l'esecuzione del contratto;
- c) ☐ Possesso della Certificazione UNI-EN ISO 9001/2015 a garanzia che il processo produttivo adottato dall'impresa è adeguato a garantire un prodotto di qualità.

Le capacità tecniche possono essere dimostrate con uno o più mezzi di prova di cui all'allegato XVII, parte II D.lgs 50/2016.

Indicazioni per i concorrenti con idoneità plurisoggettiva e per i consorzi.

Per il requisito di idoneità professionale, nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete o di GEIE, ciascuna delle imprese raggruppate/raggrupande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione di cui al precedente art. 6.2.

Il requisito relativo al fatturato specifico di cui rispettivamente al precedente punto 6.3 lett. a) e lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso.

Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Il requisito relativo ai servizi analoghi e di cui al precedente punto 6.4. lett. a) deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio, ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete.

Il requisito relativo alla disponibilità delle attrezzature tecniche di cui rispettivamente al precedente punto 6.4 lett. b) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso.

Il requisito relativo alla Certificazione di qualità di cui al precedente punto 6.4 lett. c) di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di rete nell'ipotesi o di GEIE, deve essere posseduto da ciascuna delle imprese raggruppate/raggrupande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete

7. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

7.1 Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- 1) le cause di esclusione di cui all'art. dell'art.80 del D.lgs. 50/2016;
- 2) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011;
- 3) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D.lgs. n. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

7.2 Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'economia e delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 MEF;

7.3 Agli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo del D.lgs. n. 50/2016 è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete.

7.4 Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) ai sensi dell'art. 48, comma 7, secondo periodo del D.lgs. n. 50/2016 è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

8. AVVALIMENTO DEI REQUISITI

Ai sensi dell'art. 89 del D.lgs. n. 50/2016 i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto o dell'attestazione di un altro soggetto, in tal caso dovranno presentare in sede di gara tutta la documentazione prevista dalla norma sopra richiamata.

9. CHIARIMENTI.

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti che potranno essere inoltrati al Responsabile del Procedimento utilizzando il sistema di messaggistica del portale Sardegna CAT.

All'interno della gara in busta chiusa (RDO) è, infatti, presente una sezione denominata "Messaggi" attraverso la quale è possibile richiedere informazioni sulla gara.

Le risposte alle richieste di chiarimenti verranno fornite da questa Amministrazione utilizzando lo stesso sistema.

L'operatore economico verrà, infatti, avvertito della presenza di un nuovo messaggio sul portale telematico attraverso una e-mail che verrà trasmessa automaticamente all'indirizzo di posta elettronica comunicato al momento dell'iscrizione.

I quesiti dovranno essere formulati esclusivamente in lingua italiana almeno otto giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte così come previsto dall'art. 74, comma 4 del D.lgs. n. 50/2016.

10. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La verifica del possesso dei requisiti, avviene attraverso l'utilizzo del sistema ex AVCPass ora FVOE reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione

L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio dovrà indicare al sistema il CIG della procedura di affidamento e il sistema rilascerà un "PASSOE" da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. Fermo restando l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento, il PASSOE rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte delle stazioni appaltanti/enti aggiudicatari.

11. SOPRALLUOGO

È facoltativo, nel contesto della presente procedura di affidamento, un sopralluogo da parte del legale rappresentante o di un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità – carta d'identità/patente di guida/passaporto – di quest'ultimo) per prendere visione dei luoghi siti in Nuraminis nonché delle attrezzature presenti e disponibili, dove si svolgerà il servizio oggetto dell'appalto, previo appuntamento da concordarsi con l'Ufficio Pubblica Istruzione da richiedere attraverso la messaggistica del CAT Sardegna.

Il sopralluogo potrà essere effettuato, previo accordo nei giorni dal lunedì al venerdì, con orario da stabilirsi in base all'erogazione del servizio. Il sopralluogo potrà essere effettuato entro e non oltre il giorno 26 Maggio 2023 alle ore 13.30

La mancata effettuazione del sopralluogo, non comporta l'esclusione dalla gara ma rappresenterà l'impedimento per l'aggiudicatario di eccepire, a qualsiasi titolo e per qualsiasi fine, la mancata conoscenza preventiva dei luoghi ove si svolgerà il servizio oggetto dell'appalto, questo neppure a giustificazione del prezzo offerto ovvero delle irregolarità e/o delle inadempienze contrattuali che dovessero eventualmente verificarsi.

In particolare in merito al centro cottura di Via Donori, dovranno dichiarare di accettare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, l'uso gratuito dello stesso con gli arredi ed attrezzature presenti, **impegnandosi altresì a provvedere a proprie spese all'acquisto di ulteriori arredi/apparecchiature ed attrezzature occorrenti per il regolare svolgimento del servizio.**

12. TERMINE E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le Imprese interessate alla procedura dovranno essere iscritte ed abilitate sul portale SardegnaCat per la **categoria AG 26 RISTORAZIONE**

L'offerta dovrà essere presentata attraverso la piattaforma SardegnaCat, insieme alla ulteriore documentazione richiesta sulla medesima piattaforma elettronica, entro e non oltre il termine perentorio **delle ore 23:59 del 04/06/2023**

Conformemente a quanto previsto dall'art.52 del D.Lgs. n. 50/2016, l'offerta per la procedura e tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni relative alla procedura devono essere effettuate esclusivamente attraverso il CAT SARDEGNA e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale.

La presentazione dell'offerta mediante il Sistema del CAT SARDEGNA è a totale ed esclusivo rischio del concorrente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancato o tardivo invio dell'offerta medesima, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Nuraminis ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

In ogni caso il concorrente esonera il Comune di Nuraminis a da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti di ogni natura, mancato funzionamento o interruzioni di funzionamento del Sistema CAT SARDEGNA.

La presentazione della documentazione amministrativa, offerta tecnica ed economica deve essere effettuata a Sistema del CAT SARDEGNA secondo le modalità esplicitate nelle guide per l'utilizzo della piattaforma.

La ditta concorrente dovrà inserire a sistema nelle apposite sezioni i seguenti documenti:

“BUSTA “A - Documentazione amministrativa”

“BUSTA “B - Offerta tecnica”

“BUSTA “C - Offerta economica”

Ciascuna busta dovrà essere firmata digitalmente.

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

Tutti i file della Documentazione Amministrativa dovranno essere firmati digitalmente, e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta di Qualifica.

Tutti i file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere firmati digitalmente, e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Tecnica.

Tutti i file relativi all'Offerta Economica dovranno essere firmati digitalmente, e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Economica.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r.445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

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

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per *180 giorni* della scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Nella “**BUSTA DI QUALIFICA**” digitale, sezione DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA devono essere allegati i seguenti documenti:

1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA /DICHIARAZIONI, resa ai sensi del DPR 445/2000, utilizzando il **Modello A)** predisposto dall'Amministrazione, allegato al presente disciplinare, redatto in lingua italiana, dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta. Detto modulo dovrà essere dallo stesso compilato in ogni sua parte e sottoscritto con firma digitale a pena di esclusione.

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta digitalmente:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;

- b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega:

- a) copia di un documento d'identità del sottoscrittore;
- b) copia conforme all'originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

2. **DGUE** (documento di gara unico europeo) di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 in attuazione dell'art. 59 della direttiva 2014/24/UE (appalti pubblici settori ordinari). – Modello B) allegato alla documentazione di gara.

Tale documento è finalizzato alla dimostrazione del possesso dei requisiti di ordine generale e speciale di cui all'art. 80 e 83 del D.lgs. n. 50/2016

Si precisa che il DGUE dovrà essere sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal titolare o dal legale rappresentante della ditta

3. **Dichiarazione integrativa**, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, utilizzando il Modello C) predisposto dall'amministrazione, redatto in lingua italiana, e sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta.
4. **Certificazione** di conformità UNI-EN ISO 9001/2015
5. **Eventuale documentazione nel caso di raggruppamenti temporanei – Consorzi stabili;**
6. **Eventuale documentazione in caso di avvalimento;**
7. **PASSOE** di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
8. **Ricevuta di pagamento** relativa alla contribuzione a favore dell'ANAC sulla base della Delibera ANAC n° 621 del 20/12/2022 per un importo pari a € 35,00
9. **Documento** attestante la garanzia provvisoria di € 7.817,04 pari al 2% del valore dell'appalto con allegata la dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice. La garanzia provvisoria è costituita secondo la disciplina riportata all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016
Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice:
- copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione
10. **documento di comprova pagamento dell'imposta di bollo** pari a € 16,00 relativo all'offerta economica

11. DUVRI con eventuali integrazioni ritenute utili/necessarie sottoscritto digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente per accettazione

12. Il Patto di Integrità dell'Ente firmato digitalmente dal legale rappresentante o dal titolare o da procuratore della ditta concorrente accettandone ed osservandone senza riserva alcuna il contenuto; Il mancato rispetto delle clausole contenute nei protocolli di legalità o nei Patti di integrità costituisce causa di esclusione dalla gara ai sensi dell'art. 1, comma 17 della L. n. 190/2012)

13. Capitolato d'appalto sottoscritto digitalmente per accettazione

Alle dichiarazioni, inoltre dovrà essere allegata, pena esclusione dalla gara, copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità per ciascuno dei sottoscrittori. Pertanto la mancanza del documento d'identità comporterà l'esclusione dalla gara.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

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

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

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

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

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

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

Nella "BUSTA TECNICA" digitale deve essere contenuta l'offerta tecnica.

La ditta concorrente dovrà inserire sulla piattaforma SardegnaCAT, nella sezione Busta tecnica:

- a) **L'offerta tecnica** in formato PDF deve essere redatta in lingua italiana e firmata digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o anche sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all'originale della relativa procura;

Si precisa che:

- Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, pena di esclusione, deve essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio;
- Nel caso di Associazione temporanea d'impresa formalmente costituita, l'offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante, o suo procuratore del raggruppamento, risultante tale, dall'atto costitutivo.
- Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete:
 - a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di

partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;

- b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater della L. n. 33/2009, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

L'offerta tecnica deve contenere tutte le informazioni rilevanti ai fini dell'attribuzione del punteggio e dovrà, pertanto, essere redatta secondo l'indice dei criteri e sub criteri di valutazione al fine di consentire la speditezza dei lavori della Commissione.

Dovrà in particolare trattarsi di un progetto analitico di programmazione, organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio e composto da un numero massimo di 10 facciate, formato A4

- b) L'offerta tecnica dovrà essere corredata dei pre-accordi sottoscritti con i fornitori dei prodotti regionali e a filiera corta. (da escludere nel conteggio delle 10 pagine progettuali)

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.

Nella "BUSTA ECONOMICA" digitale deve essere contenuta, a pena di esclusione, la dichiarazione d'offerta, redatta sul modello (Modello D) predisposto dall'Ente sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico.

L'offerta può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va allegata, a pena di esclusione copia conforme all'originale della relativa procura;

In caso di discordanza fra l'offerta espressa nell'allegato D e il "prezzo totale" indicato dall'operatore economico nella sezione offerta economica di Sardegna Cat, sarà ritenuta valida soltanto l'indicazione contenuta nell'allegato D.

Nella dichiarazione d'offerta il concorrente deve indicare i costi interni per la sicurezza del lavoro e i costi della manodopera di cui all'art. 95, comma 10 del D.lgs. n. 50/2016 a pena di esclusione dalla gara.

13. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento dell'appalto avverrà come previsto dall'art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D.lgs. n. 50/2016.

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

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	95
Offerta economica	5

TOTALE	100
---------------	------------

OFFERTA TECNICA da valutarsi, da parte della Commissione giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione di seguito descritti:

Offerta tecnica e progettuale max punti 95 su 100

Progetto di gestione: L'elaborato, per un massimo di n. 10 fasciate formato A4 esclusi eventuali allegati, dovrà contenere il progetto analitico di programmazione, l'organizzazione gestionale del servizio oggetto dell'Appalto nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione del servizio richiesto. La predetta relazione dovrà essere articolata seguendo ed evidenziando esplicitamente l'ordine redatto dei sotto capitoli di natura qualitativa di seguito riportati e precisamente:			
Criteri di valutazione	Sub-criteri di valutazione	Giudizio	Punti a disposizione Sub-criteri Punti asse gnati
1)	Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio (tot. max punti 30) 1a) ☐ Numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio con indicazione delle rispettive mansioni, dell'inquadramento e del numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, le modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.; ☐ Organizzazione del servizio: - approvvigionamento derrate; - produzione dei pasti; - trasporto-utilizzo automezzo; - distribuzione agli utenti; - soluzioni atte a garantire il servizio anche in caso di guasti tecnici nel corso contrattuale; - gestione dei rifiuti; - utilizzo di un bio compost all'esterno; - raccolta differenziata dei rifiuti; - raccolta olio esausto; - utilizzo delle stoviglie bio degradabili; - operazioni di pulizia degli ambienti; - ecc. (max punti 15)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	9
		Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio.	15
	1b) 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 (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
		Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2
		Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3

		1c) Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura (max punti 10)	Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	5
			Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
			Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3
			Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	7
			Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	10
2)	Modalità di acquisto degli alimenti (tot. max punti 40)	2a) Piano di qualità dei generi alimentari con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e qualità degli alimenti (es. sistemi di approvvigionamento, sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) (max punti 15)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
			Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5
			Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	9
			Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	15
		2b) Fornitura di prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e biodiversità, locali e a filiera corta oltre la percentuale minima da garantire del 20% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato (max punti 15)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
			Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	5
			Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	9
			Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	15
		2c) Fornitura di ulteriori prodotti biologici, oltre la percentuale minima da garantire del 50% (indicare la percentuale di incremento offerta). La ditta deve specificare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti biologici	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
			Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente	3

3)		che utilizzerà per la preparazione dei menu allegati al capitolato (max punti 10)	funzionale alle esigenze del servizio.	
			Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	7
			Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	10
	Azioni innovative e migliorative del servizio (tot. max punti 25)	3a) Iniziative di coinvolgimento dell'utente e progetti di educazione alimentare a favore degli utenti e delle famiglie di questi (max punti 5)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
			Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	2
			Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	3
			Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	5
		3b) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi (max punti 10)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
			Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3
			Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	7
			Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	10
		3c) Modalità operative che comportino sensibili migliorie del servizio derivanti da beni o servizi aggiuntivi non richiesti dal capitolato (max punti 10)	Insufficiente: descrizione, assente e/o non sufficientemente chiara e/o non adeguata e/o non valutabile.	0
			Sufficiente: descrizione sufficientemente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, sufficientemente funzionale alle esigenze del servizio.	3
			Buono: Descrizione distintamente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità.	7
			Ottimo: descrizione ottimamente chiara, connotata da concretezza e realizzabilità, valutata ottimale rispetto alle esigenze del servizio	10

Si ribadisce, come riportato nel Capitolato, che è obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% del numero di materie prime impiegate nella preparazione dei pasti previsti dalla tabella dietetica (menu') certificate biologiche, di qualità (DOP, IGP) tradizionali, regionali e a filiera corta così ripartite:

- 50% del numero di materie prime alimentari impiegate certificate Biologiche
- 20% del numero di materie prime alimentari impiegate di qualità certificata DOP e IGP, tradizionali, regionali e a filiera corta

La ditta, deve riportare nell'offerta tecnica, l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte comprensivo dei nominativi delle aziende fornitrici.

Saranno presi in considerazione prodotti relativi all'elenco Materie prime di cui agli allegati pertinenti il menù adottato e per i quali sia stata riportata la provenienza.

Nel riportare i prodotti distinguere quelli che si dichiara rientranti nel 70% previsto da Capitolato ed eventuali ulteriori rientranti nel 30% quale offerta migliorativa.

B) OFFERTA ECONOMICA punteggio massimo previsto **(5 punti su 100)**

- All'offerta che presenta il maggior ribasso verrà assegnato il punteggio max: **punti 5**
- Alle altre verrà attribuito il punteggio secondo la seguente formula:

$$P = \frac{Ob \times Pm}{Op}$$

P = punteggio da attribuire all'offerta

Pm = punteggio massimo (5 punti)

Op = offerta proposta (da ciascuna ditta partecipante)

Ob = offerta più bassa tra tutte le ditte partecipanti

Sono ammesse solo offerte in ribasso e l'impresa concorrente, nella determinazione della propria offerta, dovrà tenere conto di ogni costo connesso o derivante dalla gestione del servizio, dichiarando esplicitamente di aver tenuto conto anche degli oneri di sicurezza aziendali, i quali dovranno essere quantificati al fine di permettere all'Amministrazione la valutazione di congruità.

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

In caso di parità di punteggio finale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il punteggio più alto nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà al sorteggio.

14. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Qualora il punteggio relativo al prezzo e 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 D.lgs. n. 50/2016, la Commissione giudicatrice chiude la seduta pubblica e il Responsabile del Procedimento, avvalendosi, se ritenuto necessario, della Commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse, procede alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti ai sensi dell'art. 97 commi 4 e 5 del D.lgs. n. 50/2016.

15. LOTTI FUNZIONALI

Si da atto che il presente appalto non è stato suddiviso in lotti in quanto costituenti un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva);

16. OPERAZIONI DI GARA

La valutazione delle offerte ammesse alla gara sarà demandata ad una Commissione giudicatrice appositamente nominata successivamente alla data di scadenza della presentazione delle offerte.

I componenti della commissione giudicatrice potranno essere scelti tra i dipendenti all'interno dell'Ente per questioni di economicità.

Scaduto il termine per la presentazione delle offerte, la RDO passerà in stato "Da valutare" e, pertanto, si potrà procedere all'apertura delle offerte e della documentazione inviata da ciascun concorrente.

La procedura di gara sarà articolata nelle seguenti fasi:

- Fase 1 - apertura "BUSTA QUALIFICA" digitale. Il seggio di gara composto dal RUP e un testimone, mediante la piattaforma Sardegna Cat procederà in seduta pubblica alla verifica del rispetto del termine e delle modalità di presentazione dell'istanza di partecipazione e, sulla base della verifica di regolarità della documentazione amministrativa, all'ammissione o all'esclusione dei concorrenti;
- Fase 2 - apertura "BUSTA TECNICA" digitale. Il seggio di gara procederà in seduta pubblica all'apertura delle offerte tecniche al fine del solo controllo formale del corredo documentale prescritto;
- Fase 3 - valutazione offerte tecniche e attribuzione punteggio. Questa fase si svolgerà in seduta riservata a cura della predetta Commissione giudicatrice la quale provvederà all'assegnazione dei punteggi relativi alle caratteristiche metodologiche, qualitative e tecniche ricavate dalle relazioni progettuali;
- Fase 4 – apertura "BUSTA ECONOMICA" in una successiva seduta pubblica, mediante la piattaforma telematica effettuata dal seggio di gara composto dal RUP e un testimone. La commissione verrà richiamata solo per l'ipotesi della valutazione di offerte considerate anomale.

La prima seduta pubblica si terrà nella giornata comunicata alle Ditte dal RUP per il tramite della messaggistica del CAT almeno 24 ore prima. Potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti.

Nel giorno e nell'ora che verranno successivamente comunicati con il sistema di messaggistica del portale Sardegna Cat o tramite PEC, **in seduta pubblica**, a cura della Commissione giudicatrice, si darà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche conseguite da ciascuna ditta e si procederà **all'apertura delle offerte economiche** dando lettura dei ribassi di ciascuna di esse e determinando l'offerta economicamente più vantaggiosa mediante l'applicazione dei criteri e delle modalità di valutazione di cui al presente disciplinare di gara.

All'esito delle operazioni di cui sopra, il seggio di gara in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto successivo.

17. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

- **Si procederà all'aggiudicazione anche alla presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta -congrua e conveniente ai sensi dell'art. 97 del Codice.**
- Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.
- La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.
- Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass ora FVOE Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

- La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.
- L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.
- In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.
- Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.
- Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.
- Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.
- La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.
- L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace, salvo che, in casi di urgenza, la stazione appaltante ne chieda l'esecuzione anticipata, nei modi e alle condizioni previste all'articolo 32, comma 8, del d.lgs 50/2016.
- **All'atto della stipulazione del contratto e comunque prima dell'esecuzione del contratto** in caso di esecuzione anticipata, l'aggiudicatario deve presentare:
 - **la garanzia definitiva** da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice
 - **Copertura assicurativa contro i rischi professionali**, di cui all'art. 83, comma 4, lett. c) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., ovvero un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da avvelenamento/intossicazione alimentare con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unemilione/00) per RCT e con un massimale minimo di €. 1.000.000,00 (unmilione/00) per RCO con durata pari a quella dell'appalto.
- Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica.
- Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.
- Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.
- **Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali**, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.
- Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.
- L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

18. CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

19. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Cagliari, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

20. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del Regolamento Europeo 2016/679 (GDPR) esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare. Si rimanda all'informativa completa sul trattamento dei dati personali resa ai sensi dell'art. 13 del GDPR, di cui in allegato.

Il Responsabile del procedimento

Dott.ssa Monica Frau