

DISCIPLINARE DI GARA

PROCEDURA APERTA MEDIANTE IL SISTEMA TELEMATICO DI NEGOZIAZIONE SARDEGNA CAT, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO “RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA’ E A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI DORGALI - ANNI SCOLASTICI 2022/2025. CIG 9282107D00 - CPV:55524000-9

Art. 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Dorgali, Corso Umberto, 37 - 08022 - Dorgali (NU) [Italia], telefono

0784/927266 -30 Indirizzo internet: www.comune.dorgali.nu.it

e-mail: protocollo@comune.dorgali.nu.it – PEC: protocollo@comune.dorgali.nu.it

Settore Amministrativo -Ufficio Pubblica Istruzione.

Responsabile Unico del Procedimento dott. Gianni Sini

Art. 2 – OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente disciplinare, allegato al bando di gara di cui ne costituisce parte integrale e sostanziale, contiene le norme integrative al bando relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell’offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa e alla procedura di aggiudicazione nonché le altre ulteriori informazioni relative all’appalto avente ad oggetto il servizio di ristorazione scolastica di qualità e a ridotto impatto ambientale per gli alunni delle scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado del comune di Dorgali - anni scolastici 2022/2025; L’affidamento in oggetto è stato disposto con determinazione a contrarre del Responsabile del Servizio Amministrativo n. 714 del 22/06/2022 e avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.”.

2.1. Breve descrizione dell’appalto: la gara ha per oggetto l’affidamento in appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica erogato a favore degli alunni della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Dorgali, mediante l’erogazione dei pasti con decorrenza indicativamente dal tre di ottobre 2022. Il Servizio dovrà essere espletato nel Comune di Dorgali , come rappresentato nel seguente report :

SCUOLA	ubicazione	TIPO DI SERVIZIO
Scuola dell’infanzia	Via F.lli Cervi Dorgali	Preparazione pasti presso la CUCINA della scuola primaria di via F.lli Cervi - consumo pasti (pasti veicolati) presso l’annesso refettorio
Scuola dell’infanzia	Via Giovanni XXIII Dorgali	Preparazione pasti presso la CUCINA della scuola primaria di via F.lli Cervi - consumo pasti presso l’annesso refettorio (pasti veicolati)
Scuola dell’infanzia	Viale Fermi (Ferros) Dorgali	CUCINA in loco - Preparazione pasti e consumo presso l’annesso refettorio
Scuola dell’infanzia	fraz. Cala Gonone	CUCINA in loco - Preparazione pasti e consumo presso l’annesso refettorio

Scuola primaria	Via F.lli Cervi Dorgali	CUCINA in loco (locali ex Sc. Media) – Preparazione pasti e consumo presso l’annesso refettorio articolato in più sale
Scuola primaria	Via La Marmora Dorgali	Pasti trasportati dalla Scuola Infanzia di Ferros e consumo (pasti veicolati) nel refettorio della scuola primaria di Via La Marmora.(classi 1^,2^, 3^, 4^, 5^)
Scuola primaria	Fraz. Cala Gonone	Preparazione nella cucina della Scuola Materna di Via del Cisto e consumo nel refettorio della scuola primaria (pasti veicolati)
Scuola secondaria di 1° grado	Via F.lli Cervi Dorgali	CUCINA in loco (locali ex Sc. Media) – - Preparazione pasti e consumo presso l’annesso refettorio articolato in più sale

attraverso la fornitura delle merci, la cottura delle pietanze presso il centro cottura sito: il trasporto nei plessi, lo scodellamento e lo sporzionamento dei pasti, il servizio ai tavoli e la pulizia dei locali di produzione e di consumo.

Sono a carico dell’appaltatore la fornitura presso le singole scuole:

- dei piatti in melamina o in plastica rigida, bicchieri infrangibili, caraffe in vetro e posate in acciaio, tovaglette lavabili e tovaglioli in carta e delle attrezzature necessarie per mantenere il cibo a temperatura ;
- di tutti gli strumenti necessari alla preparazione dei pasti (utensili da cucina necessari per la preparazione dei cibi (ad esempio per: pelare, schiacciare, affettare, grattugiare) pentole, padelle, contenitori per alimenti, adatti al frigorifero, al congelatore e al microonde, barattoli per la dispensa, prodotti per la cottura, forno, coltelli, taglieri, teglie da forno, ciotole e utensili per la misurazione utili all’erogazione del Servizio
- la gestione dei rifiuti.

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all’Appaltatore, il quale è obbligato ad accettare, varianti in aumento o in diminuzione della quantità di servizi e/o forniture, al verificarsi di condizioni di qualunque natura indipendenti dalla volontà del Comune ovvero dettate da motivazioni di pubblico interesse (ad esempio la riduzione dei pasti richiesta da parte dell’Istituto Scolastico, la chiusura o riorganizzazione di scuola). In tal caso l’Appaltatore dovrà mantenere i prezzi presentati in sede di offerta fissi ed invariabili. Il servizio, alla luce di eventuali modificazioni delle sedi scolastiche, dovrà essere adeguato da parte dell’aggiudicatario alla nuova configurazione che verrà comunicato con congruo anticipo. E’ fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria del servizio di attenersi, nella preparazione dei pasti, alla scrupolosa osservanza del capitolato tecnico e dei relativi allegati.

2.2. Tipo di Appalto e luogo di esecuzione dei servizi: Appalto di Servizi relativo alla refezione scolastica da eseguirsi nel Comune di Dorgali e nella frazione di Cala Gonone

2.3. Divisione in lotti: L’appalto non è suddiviso in lotti.

2.4. Sedi del Servizio:

Sono sedi del servizio quelle elencate al precedente punto 2.1

2.5. Quantitativo o entità dell'appalto: Il valore presunto dell'appalto per circa 27 mesi e più precisamente coinvolgerà gli anni scolastici 2022/2025 è di € **1.548.378,00** (soggetto a ribasso) IVA al 4% esclusa, oltre € **3.540,00** iva esclusa per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, come determinati nel DUVRI, di cui all'art. 26, comma 5 del D.Lgs. 81/2008. Per importo complessivo è da intendersi l'importo massimo presunto dei corrispettivi spettanti al Fornitore per gli ordinativi di fornitura che potranno essere emessi nel periodo di durata del contratto.

Il costo unitario a pasto stabilito a base di gara è di €. **6,00** , Iva di legge e oneri di sicurezza esclusi. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere di qualunque natura, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

La stima approssimativa del FABBISOGNO ANNUALE di pasti è stata calcolata sulla base delle frequenze del precedente anno scolastico, e pertanto ha valore puramente indicativo, in quanto determinata in base al numero degli alunni fruitori del servizio mensa nell'anno scolastico 2021/2022, al numero stimato degli alunni della scuola dell'infanzia che verranno iscritti al primo anno negli a.s. 2022/23, 2023/24, 2024/25 , al numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con annesso servizio di ristorazione, e in base alla proiezione della popolazione scolastica per i prossimi anni scolastici. I pasti presunti complessivi stimati saranno 258.063, pasti (n. 86.336 pasti per il primo anno scolastico, n. 86.136 per il secondo anno, n. 85.591 per il terzo anno). Il periodo effettivo di esecuzione del servizio presso le scuole sarà l'intero anno scolastico, da ottobre a maggio per la scuola primaria e secondaria, da ottobre a giugno per la scuola d'infanzia, secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure programmate e fatte salve le variazioni per forza maggiore (sospensioni per consultazioni elettorali, scioperi o eventi naturali, ecc.). Qualora, alla scadenza del contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'aggiudicatario dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea. In ogni caso il servizio avrà inizio anche nelle more della stipula del relativo contratto.

I costi di pubblicazione del bando saranno interamente a carico della Ditta che si aggiudicherà l'appalto.

ART. 3 INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

I dati tecnici dell'Appalto, che ogni Concorrente dovrà dichiarare di conoscere, sono riportati nell'Allegato Capitolato speciale d'appalto, che costituisce parte integrante ed essenziale della documentazione di gara.

3.1. Condizioni relative all'appalto: Garanzia provvisoria del 2% del valore della gara, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs.50/2016, quantificate in € **30.967,56** . La garanzia definitiva verrà calcolata ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 articolo così modificato dall'art. 67 comma 1 del d.lgs. 19 aprile 2017, n. 56.

3.2. Modalità di finanziamento e pagamento: L'appalto è finanziato con risorse del bilancio del Comune di Dorgali, con finanziamento ministeriale e con la contribuzione dell'utenza al costo del servizio. I pagamenti avverranno secondo le modalità stabilite nel capitolato speciale.

3.3. Forma giuridica che dovrà assumere l'eventuale raggruppamento di operatori economici aggiudicatari dell'appalto. Il raggruppamento eventualmente aggiudicatario dovrà essere

costituito ai sensi dell'art.48 del d.lgs. n. 50/2016, articolo così modificato dall'art. 32 del decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56 “Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50”.

3.4. Condizioni e requisiti per la partecipazione alla gara. Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 nel rispetto di quanto stabilito dagli articoli 45, 47, 48 della medesima norma, in possesso dei requisiti di qualificazione prescritti dal presente Disciplinare, costituiti da:

- a) operatori economici con idoneità individuale di cui alle lettere a) (*imprenditori individuali anche artigiani, società commerciali, società cooperative*), b) (*consorzi tra società cooperative e consorzi tra imprese artigiane*) e c) (*consorzi stabili*), dell'art. 45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016;
- b) operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lettere d) (*raggruppamenti temporanei di concorrenti*), e) (*consorzi ordinari di concorrenti*), f) (*aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete*), g) (*gruppo europeo di interesse economico*), dell'art.45, comma 2 del D.Lgs. 50/2016, oppure da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del D.Lgs 50/2016 e s.m.i. ;
- c) operatori economici con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, alle condizioni di cui all' art. 45, comma 1 del D.Lgs 50/2016 e di cui all'art. 62, del DPR 207/2010, nonché del presente Disciplinare ;

Requisiti di ordine generale (motivi di esclusione): Assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016.

Requisiti di idoneità professionale (art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016):

- iscrizione nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per un ramo di attività corrispondente al servizio oggetto dell'appalto, ovvero nel registro commerciale e professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia;
- (*per le società cooperative e per i consorzi di cooperative*) iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative;

Requisiti di capacità tecnica e finanziaria (art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016):

Aver svolto, nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, almeno n.1 (uno) servizio analogo a quello oggetto del presente appalto. La stazione appaltante considererà analogo esclusivamente il contratto che abbia ad oggetto “servizi di ristorazione scolastica” con il confezionamento di un numero di pasti ad anno scolastico pari o superiore alla metà del numero della media dei pasti stimati per ciascun anno scolastico (pari n. 86.021 pasti) nel presente appalto e che abbia avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi nel triennio di riferimento,

Dato atto degli effetti riscontrati sul settore della refezione scolastica a seguito dell'epidemia da Sars- Covid-19 nel biennio 2020/2021 , il triennio da prendere come riferimento è relativo alle annualità 2017, 2018, 2019 .

Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale. La dimostrazione della capacità finanziaria deve essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- Dichiarazione di almeno un Istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs 1 settembre 1993, n. 385;
- Dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, concernente il fatturato d'impresa, per lo svolgimento di servizi analoghi (La stazione appaltante considererà analogo esclusivamente il contratto che abbia ad oggetto “servizi di ristorazione

scolastica”) a quello oggetto del presente bando, non inferiore a metà dell’importo globale posto a base di gara, svolti a favore di soggetti pubblici e privati e realizzati nel triennio di riferimento. Ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate, aderenti al contratto di rete dovrà essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di capacità tecnico finanziaria. L’impresa mandataria o la consorziata principale devono eseguire le prestazioni in misura maggioritaria.

In questo caso il requisito di capacità economica e finanziaria dovrà essere rispettato nella misura proporzionale agli anni di attività: il fatturato globale d’impresa degli ultimi due esercizi (2019-2018) o dell’ultimo esercizio (2019) dovrà rispettivamente essere non inferiore a 2/3 (due terzi) oppure a 1/3 (un terzo) dell’importo complessivo del servizio a base d’asta.

AVVALIMENTO

Al fine di usufruire dell’istituto dell’avvalimento di cui all’art. 89, comma 1 del D. Lgs. 50/2016, l’operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all’articolo 45, per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all’articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all’articolo 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

ART. 4 - TIPO DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Tipo di procedura di gara: aperta ai sensi dell’art.60, comma 1, del Decreto Legislativo n.50/2016 e dell’art. 60, comma 2-bis, del Decreto Legislativo n.50/2016 . L’aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95 del D.Lgs. 50/2016. I servizi verranno aggiudicati al concorrente al quale verrà assegnato il maggior punteggio complessivo. A parità di punteggio totale tra le offerte (tecnica+ economica) di 2 o più concorrenti, si procederà all’aggiudicazione dell’operatore economico che ha totalizzato un maggior punteggio nell’offerta tecnica. Nel caso in cui il punteggio totale di 2 o più concorrenti attribuito alle offerte tecniche ed economiche fossero identiche si procederà a sorteggio dell’operatore economico aggiudicatario. L’Amministrazione si riserva la facoltà di:

- valutare la congruità dell’offerta che in base a elementi specifici appaia anormalmente bassa;
- aggiudicare anche nell’ipotesi di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua in base ad elementi specifici non appaia anormalmente bassa, ai sensi dell’art. 97 comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016;
- non procedere all’aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto ai sensi dell’art. 95 comma 12 del D.Lgs.n. 50/2016;

ART.5 - INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

5.1. Termine e modalità di ricevimento delle offerte:

La presente procedura si svolgerà mediante l'utilizzazione del sistema telematico di negoziazione di Sardegna CAT, secondo le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 50/2016 e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale) e attraverso la pubblicazione di una RDO aperta.

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

- Firma digitale di cui all'art. 1, comma 1 lett.s) del D.lgs 82/2005;
- dotazione hardware e software riportata nella home page del Portale all'indirizzo **<https://www.sardegncat.it/esop/common-host/public/browerenv/requirements.isp>**.

Condizione necessaria per accedere al portale e partecipare alla presente procedura è la registrazione al portale Sardegna CAT. Con il primo accesso al portale ("Sezione Fornitori" disponibile alla Home Page del sito) all'impresa concorrente è data la possibilità di compilare un questionario di registrazione; salvando i dati inseriti nel questionario l'impresa riceverà via e-mail una user-id ed una password per effettuare i successivi accessi al sistema. A tal fine, l'impresa concorrente ha l'obbligo di comunicare in modo veritiero e corretto, i propri dati e ogni informazione ritenuta necessaria o utile per la propria identificazione (Dati di Registrazione) secondo le modalità indicate nel documento "Istruzioni di gara". In caso di partecipazione alla procedura da parte di RTI/Consorzio è sufficiente la registrazione della sola impresa mandataria, pertanto le chiavi per accedere al sistema per la collocazione delle offerte saranno quelle dell'impresa mandataria. Le imprese non ancora registrate sul portale SardegnaCAT, che intendono partecipare alla procedura di gara, devono effettuare la registrazione almeno 48 ore prima del termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

Tutti i documenti relativi alla presente procedura, fino all'aggiudicazione, dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il sistema, in formato elettronico **ed essere sottoscritti con firma digitale** di cui all'art. 1, comma 1, lett. s), del D.Lgs. 82/2005. L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire entro e non oltre il termine perentorio di ammissione alla procedura fissato per le **ore 09:00 del giorno 25/07/2022**, pena l'irricevibilità della stessa e comunque la non ammissione alla procedura. L'ora e la data esatta della ricezione delle offerte sono stabilite in base al tempo del Sistema. La seduta pubblica del seggio di gara per l'ammissione delle offerte e la verifica della documentazione inserita nella busta di qualifica si terrà **il giorno 25/07/2022 alle ore 09:30**. L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni relative alla presente procedura e dovrà essere composta dai seguenti documenti:

- documentazione amministrativa;
- offerta Tecnica;
- offerta Economica.

Per accedere alla sezione dedicata alla gara il concorrente deve:

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

Tutti i file della Documentazione Amministrativa dovranno essere firmati digitalmente, **potranno avere una dimensione massima di 10 Mb** e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta di Qualifica. Tutti i file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere firmati digitalmente, potranno **avere una dimensione massima di 10 Mb** e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Tecnica. Tutti i file relativi all'Offerta Economica dovranno essere firmati digitalmente, **potranno avere una dimensione massima di 10 Mb** e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Economica. La documentazione richiesta in ciascuna busta dovrà essere inserita separatamente e non raggruppata in un'unica cartella compressa (tipo formato zip o rar). L'impresa concorrente ha la facoltà di formulare e pubblicare sul portale nella sezione

riservata alla presentazione di Documenti di gara, una o più offerte nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della procedura, ovvero sono ammesse offerte successive a sostituzione delle precedenti già inserite a sistema, entro il termine di scadenza stabilito. Nessun rimborso è dovuto per la partecipazione all'appalto, anche nel caso in cui non si dovesse procedere all'aggiudicazione. Ai sensi di quanto stabilito all'art. 32, comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016, ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta e, pertanto, non sono ammesse offerte alternative. Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

5.2. Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiana. Tutti i documenti presentati devono essere redatti in lingua italiana o corredata da traduzione giurata.

5.3. Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni e comunque fino alla data di stipula contrattuale.

ART. 6 OBBLIGO DI SOPRALLUOGO

Le ditte che intendono partecipare alla gara sono tenute, prima della presentazione delle offerte, ad effettuare un sopralluogo nel centro cottura e nei refettori, così da prendere visione dell'ubicazione dei plessi scolastici interessati, dei locali e delle attrezzature, degli arredi e degli utensili esistenti. Il sopralluogo potrà essere effettuato, **previo appuntamento telefonico** con il Responsabile del settore Amministrativo o con un suo collaboratore (0784- 927266-30), **a decorrere dal 1 luglio 2022 ed entro e non oltre le ore 13:00 del 21 luglio 2022 in alternativa mediante la richiesta attraverso la messaggistica della piattaforma informatica SardegnaCat.** L'avvenuto sopralluogo dovrà essere certificato d'ufficio. All'atto della presentazione dell'offerta le ditte saranno considerate a perfetta conoscenza di tutti gli aspetti logistici ed organizzativi che possono influire sulla formulazione dell'offerta. Il rispetto dei tempi e delle modalità concordate deve intendersi tassativo ed inderogabile. A tal riguardo si precisa che saranno ammessi al sopralluogo esclusivamente i seguenti soggetti:

1. legale rappresentante o direttore tecnico dell'operatore economico, del consorzio, o di una delle imprese eventualmente raggruppate o consorziate;
2. un impiegato tecnico dipendente dell'operatore economico concorrente;
3. un procuratore;
4. un libero professionista tecnico delegato dall'operatore economico.

I soggetti elencati ai punti 2), 3) e 4) dovranno presentare apposita delega del legale rappresentante unitamente alla copia fotostatica del documento d'identità che li abilita all'effettuazione del sopralluogo. Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei di imprese o di consorzi ex art. 2602 c.c. è richiesta l'effettuazione del sopralluogo da parte del soggetto mandatario con delega e nel caso di raggruppamento già costituito, sarà sufficiente l'effettuazione del sopralluogo da parte della sola mandataria nominata nell'atto costitutivo del raggruppamento temporaneo. All'atto del sopralluogo, il soggetto come sopra individuato, che potrà rappresentare in ogni caso un solo operatore economico, dovrà presentarsi con il documento giustificativo della propria qualifica (procura, delega ovvero CCIAA dell'operatore economico) e con il documento di identità. Si provvederà, quindi, alla compilazione di attestazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta

dall'incaricato del Comune di Dorgali e controfirmata dal rappresentante dell'operatore economico concorrente, redatta in duplice originale e consegnata al rappresentante dell'operatore economico medesimo. Non verranno ammessi alla gara gli operatori economici che non avranno effettuato il predetto adempimento nei termini indicati. L'attestazione rilasciata dal Comune **non dovrà essere prodotta in sede di gara** in quanto costituisce informazione di cui la Stazione Appaltante è già in possesso.

ART.7 VERIFICA DEI REQUISITI

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e di idoneità professionale, avverrà, ai sensi della delibera dell'AVCP n. 111 del 20/12/2012, attraverso l'utilizzo del sistema **AVCPASS**, reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), al quale tutti i soggetti interessati a partecipare a tali procedure devono registrarsi accedendo all'apposito link sul portale AVCP (Servizi ad accesso riservato – AVC pass), secondo le istruzioni ivi contenute. Dovranno altresì essere inseriti i documenti richiesti dal sistema, collegandoli al CIG di riferimento. Il presente disciplinare di gara è integrato dal Capitolato Speciale d'appalto e dal bando di gara.

ART.8 DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA

Il bando di gara, il disciplinare e i relativi allegati sono reperibili esclusivamente sul sito internet **www.sardegncat.it**, sul sito internet del Comune di Dorgali e sul sito della Regione Sardegna alla sezione bandi e gare, mentre un estratto del bando sarà disponibile sul G.U.R.I. e sul M.I.T.

ART.9 PROCEDURE DI RICORSO:

L'Organismo responsabile delle procedure di ricorso è il Tribunale Amministrativo per la Regione Sardegna – Via Sassari, 17 – 09124 Cagliari. La presentazione di ricorsi va effettuata entro 30 giorni al Tribunale Amministrativo per la Regione Sardegna.

ART.10 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

L'aggiudicazione avviene ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 con procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs. 50/2016, trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica. La Commissione giudicatrice valuterà le proposte dei concorrenti attribuendo fino a 100 punti secondo l'articolazione del seguente punteggio:

- Progetto tecnico di gestione 90/100

- Offerta economica 10/100

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, risultante dalla graduatoria di merito ottenuta attribuendo a ciascuno un punteggio pari alla somma dei singoli valori assegnati ai vari criteri di valutazione. La Stazione Appaltante procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e, in tal caso non si applicherà il termine dilatorio ai fini della stipula del contratto. La valutazione delle offerte sarà affidata ad una Commissione giudicatrice appositamente nominata con atto del Responsabile della Stazione Appaltante successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato e che, effettivamente, rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente.

ART.11 CONDIZIONI E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Fatte salve le ipotesi di esclusione dalla gara previste espressamente dal presente disciplinare, il Presidente di Gara potrà comunque disporre l'esclusione dalla gara medesima del concorrente a causa di mancanza, irregolarità, incompletezza della documentazione richiesta oppure inosservanza delle modalità prescritte per la presentazione della documentazione, qualora facciano venir meno il serio e proficuo svolgimento della gara, la "par condicio" dei concorrenti o costituiscano violazione delle norme poste a tutela della segretezza dell'offerta. La documentazione da inserire all'interno delle tre buste telematiche è la seguente:

11.1. BUSTA TELEMATICA DI QUALIFICA "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA".

Nella sezione denominata "Busta di Qualifica" della RDO dovranno essere allegati i sotto elencati documenti:

a) **Garanzia provvisoria a corredo dell'offerta**, di cui all'art. 93 commi 1,2 e 3 del D. Lgs. n. 50/2016, pari al 2% del prezzo base complessivo presunto della gara quantificate in € **30.967,56**. La garanzia può essere costituita alternativamente a scelta dell'offerente con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione da parte di una società iscritta all'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs. 58/1998. **La fideiussione deve essere sottoscritta in originale dal garante e prevedere espressamente:**

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta;
- l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria ("*garanzia definitiva*"), qualora l'offerente risultasse affidatario, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

I concorrenti possono presentare quale garanzia fideiussoria la scheda tecnica di cui al Decreto Ministeriale n. 123/2004 purché contenga la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile. Non verrà accettata altra forma di costituzione della garanzia provvisoria. Ai sensi dell'art. 93 c. 7 del D. Lgs. n. 50/2016, l'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Analogamente, in conformità alla disciplina concernente il "Green Public Procurement" (Legge 28 dicembre 2015, n. 221), la garanzia provvisoria può essere ridotta di un ulteriore 30% per i concorrenti in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. In alternativa, la riduzione della garanzia provvisoria, sempre con la predetta cumulabilità, può essere ulteriormente ridotta del 20% per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001. Inoltre, l'importo della garanzia può essere ridotto del 20%, anche cumulabile con le riduzioni sopra descritte per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50%

del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Infine, l'importo della garanzia può essere ridotto del 15% per gli operatori economici che abbiano sviluppato un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Si precisa che, in caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutti i componenti costituenti R.T.I. consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, sono in possesso dei suddetti requisiti. **In caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva, non ancora costituiti, la garanzia fideiussoria deve essere intestata a tutti gli operatori.** La cauzione provvisoria nonché la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva qualora l'impresa risultasse aggiudicataria dovranno essere inserite a sistema:

- sotto forma di documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 sottoscritto, con firma digitale, dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante corredato da: autodichiarazione sottoscritta con firma digitale e resa, ai sensi degli artt. 46 e 76 del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il sottoscrittore dichiara di essere in possesso dei poteri per impegnare il garante; ovvero, da autentica notarile sotto forma di documento informatico, sottoscritto con firma digitale ai sensi del sopra richiamato Decreto; *in alternativa,*
 - sotto forma di scansione di documento cartaceo resa conforme all'originale con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.
- b) **Documento "PASSOE"** rilasciato dopo aver effettuato la registrazione al servizio AVCpass (www.avcp.it) ed aver indicato il CIG della procedura alla quale si intende partecipare.
- c) **Ricevuta di avvenuto pagamento quota ANAC operatori economici: € 140,00** – come verificabile al seguente link del sito web dell'ANAC: <http://www.avcp.it/portal/public/classic/home/riscossione>. A riprova dell'avvenuto pagamento del contributo, il partecipante deve fare pervenire attraverso il sistema:
- in caso di versamento on line mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, copia della ricevuta, trasmessa dal "sistema di riscossione" del versamento del contributo corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura;
 - in caso di versamento in contanti– mediante il modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione e attraverso i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati– copia informatica dello scontrino rilasciato dal punto vendita corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura;
 - in caso di versamento attraverso bonifico bancario internazionale da parte di operatore economico straniero, copia informatica della ricevuta del bonifico bancario corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura.

Per tutte le ipotesi di versamento contemplate dovrà essere prodotta copia informatica della pagina web del sito dell'Autorità attestante l'avvenuto pagamento del contributo, laddove tale funzionalità sia consentita dal sito sopra indicato; resta a carico dell'operatore economico l'onere di verificare l'effettiva operatività di tale funzionalità. La copia dovrà essere corredata da dichiarazione di autenticità, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o altro

soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura. In caso di RTI, il versamento dovrà essere effettuato dall'impresa mandataria. Il mancato versamento del contributo ad ANAC è causa di esclusione dalla gara.

- d) **DGUE** sottoscritto con firma digitale ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, da documentazione idonea equivalente secondo lo Stato di appartenenza, con la quale il concorrente si obbliga altresì a compilare in tutte le sue parti.
- e) **Documento di Identità**, sotto forma di scansione di documento cartaceo resa conforme all'originale con firma digitale del legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura. Si rammenta che la falsa dichiarazione:
- comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000;
 - costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto;
 - comporta la segnalazione all'ANAC ai fini dell'avvio del relativo procedimento finalizzato all'iscrizione nel Casellario informatico e alla conseguente sospensione dell'impresa dalla partecipazione alle gare;
 - comporta altresì la segnalazione all'Autorità Giudiziaria territorialmente competente. Si raccomanda la massima attenzione nell'inserire tutti gli allegati nella sezione pertinente e, in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

11.2. BUSTA TELEMATICA “OFFERTA TECNICA”

Sulla base delle indicazioni contenute nelle linee guida regionali per la ristorazione scolastica, sono state definite le seguenti finalità da perseguire nell'elaborazione dell'offerta tecnica tenendo conto anche di quanto riportato nel Capitolato e dal Progetto Educativo :

- responsabilizzare gli alunni verso la propria salute fisica, sociale e mentale;
- coltivare le premesse per un comportamento alimentare consapevole degli adulti di domani;
- rendere gli alunni in grado, per quanto possibile, di “trasportare” dalla classe fino nella cucina di casa quanto appreso a scuola.

L'offerta tecnica sarà valutata sulla base del contenuto degli elementi e criteri motivazionali riportati nel presente disciplinare di gara. La valutazione dell'offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La genericità di intenti priva di qualsiasi concreto riferimento, potrebbe non consentire un'adeguata comparazione e quindi valutazione da parte della Commissione valutatrice.

Il progetto sarà valutato esclusivamente sulla base del contenuto dei punti sotto indicati ciascun dei quali fa riferimento ai criteri di valutazione sotto riportati:

Fattore ponderale totale 90/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sotto elementi:

- A) schema organizzativo /piano operativo del servizio: max punti 40
- B) Modalità di acquisto degli alimenti: max punti 40
- C) interventi innovativi e migliorativi del servizio: max punti 10

18.1 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.

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA MAX 90

A) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 40 punti).

NOTA BENE: il cronoprogramma delle azioni e delle attività deve essere inserito obbligatoriamente a corredo dell'offerta tecnica

A1)Organizzazione del personale: max 36 punti

Ottimizzazione dello schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: I punteggi saranno attribuiti sulla base delle ore di lavoro prestate dal personale adibito al servizio secondo i seguenti subpunti 1.a.1 – Presenza della figura Cuoco IV livello – ore settimanali prestate (da indicare dettagliatamente per ciascun punto cottura)	≤ 40 ore = punti 2
	da 44 a 60 ore = punti 5
	da 64 a 76 ore = punti 8
	da 80 a 136 ore = punti 13
	da 140 ore e oltre = punti 15
1.a.2 – Presenza figura Aiuto Cuoco V livello – ore lavoro settimanali prestate (da indicare dettagliatamente per ciascun punto cottura)	≤ 40 ore = punti 2 da 44 a 68 ore = punti 5 da 72 a 96 ore = punti 6 da 100 a 116 ore = punti 8 da 120 ore e oltre = punti 10
1.a.3 – Personale inserviente - ore lavoro settimanali prestate (da indicare dettagliatamente per ciascun punto cottura e refettorio)	≤ 80 ore = punti 2 da 88 a 108 ore = punti 4 da 112 ore e oltre = punti 6 (max)
1.a.4 – Presenza di personale in ogni locale che provveda a dispensare i pasti agli alunni e al riordino dei suddetti locali - Rapporto fra numero addetti alla somministrazione pasti e utenti superiore a 1/30	0 punti
Rapporto da 1/29 a 1/25	3 punti
Rapporto da 1/24 a 1/20	4 punti
Rapporto da 1/19 e oltre	5 punti

A2) Piano di formazione del personale: max 4 punti

<p>Adeguate piano di formazione teorico – pratica per il personale da impiegare nel servizio ore di formazione aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie :</p> <p>per corsi di almeno 6 ore per anno per corsi di almeno 12 ore per anno per corsi per almeno 18 ore per anno</p>	
	Punti 1
	Punti 2
	Punti 4

B) Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 40 punti)

NOTA BENE: il pre-accordo con i fornitori deve essere inserito obbligatoriamente a corredo dell’offerta tecnica unitamente al modello “Elenco e classificazione alimenti offerti”

B1) Acquisto derrate: max punti 10

<p>Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori)</p>	Insufficiente punti 0
	Sufficiente punti 4
	Buono punti 7
	Ottimo punti 10
<p>Criteri motivazionali: saranno oggetto di valutazione le modalità di approvvigionamento dei prodotti, i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati sulle materie fornite e le modalità di sostituzione dei fornitori.</p>	

B2)Prodotti Dop e Igp e certificati biologici : max punti 15

Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento di qualità (Dop e Igp), certificati biologici oltre la percentuale prevista del 20% Criteri motivazionali: si valuterà con maggior favore il progetto che preveda una maggiore percentuale di prodotti di eccellenza e (IGP, , DOP) certificati biologici rispetto al totale dei prodotti da fornire.	Fino al 20 % punti 0
	tra 20% e 25% punti 9
	tra 25% e 30% punti 15

B3)Prodotti locali regionali e a filiera corta : max punti 15

Fornitura di ulteriori prodotti certificati <i>locali tradizionali regionali e a filiera corta</i> , rispetto alla percentuale del 60% richiesta nel Capitolato. Criteri motivazionali: si valuterà con maggior favore il progetto che preveda una maggiore percentuale di prodotti locali regionali e a filiera corta rispetto al totale dei prodotti da fornire	Fino al 60 % punti 0
	tra 60% e 70% punti 10
	tra 70% e 80% punti 15

C) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 10 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato e che, effettivamente, rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente.

NOTA BENE: il cronoprogramma delle azioni e delle attività deve essere inserito obbligatoriamente a corredo dell'offerta tecnica

C1)Risparmio energetico: max punti 5

Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi. Proposta di percorsi di educazione ambientale con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione sullo spreco, nonché ai laboratori didattici (tipologia progetto, tipologia dei destinatari, tempistica, modalità e strumenti di attuazione).	Insufficiente punti 0
	Sufficiente punti 2
	Buono punti 3
	Ottimo punti 5

C2)Promozione della cultura alimentare: max 5 punti

	Insufficiente punti 0
--	------------------------------

Qualità del Piano di educazione alimentare previsto dal capitolato. Organizzazione di percorsi didattici a “tema” sulla preparazione di cibi tipici del territorio regionale. Incontri presso fattorie didattiche	Sufficiente punti 2
	Buono punti 3
	Ottimo punti 5

I punteggi di cui ai punti B.1 e C verranno attribuiti con modalità proporzionale. I punteggi di cui ai restanti punti verranno effettuati secondo gli scaglioni previsti in tabella per ciascun sub-criterio. Gli elementi di natura qualitativa relativi all'offerta tecnica verranno valutati dalla Commissione in base ai criteri motivazionali indicati nella tabella sopra riportata, anche in considerazione del livello di dettaglio, adeguatezza, esaustività, concretezza, realizzabilità ed affidabilità di quanto proposto dal concorrente. La genericità di intenti priva di qualsiasi concreto riferimento, potrebbe non consentire un'adeguata comparazione e quindi valutazione da parte della Commissione valutatrice.

La valutazione dell'offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La genericità di intenti priva di qualsiasi concreto riferimento agli elementi caratterizzanti potrebbe non consentire un'adeguata comparazione e quindi la valutazione da parte della Commissione valutatrice. In caso di partecipazione in raggruppamento di imprese, il progetto dovrà essere sottoscritto congiuntamente, per esteso, dai legali rappresentanti o persone delegate di ciascuna impresa temporaneamente raggruppate, pena l'esclusione dalla gara. Le modalità di svolgimento del servizio proposto dal concorrente nell'offerta tecnica formeranno parte integrante e sostanziale del contratto d'affidamento, obbligando l'aggiudicatario al loro pieno ed assoluto rispetto per tutta la durata del contratto.

Note per la stesura della relazione

La relazione non dovrà essere superiore a 14 pagine formato A4 (non scritta fronte retro, carattere leggibile Time New Roman, punto di scrittura 12) esclusi eventuali curricula, pieghevoli illustranti beni offerti o di presentazione dell'azienda, i quali non concorrono alla formazione delle 14 pagine richieste. Gli eventuali depliant non devono essere inseriti nella relazione, ma in un fascicolo separato denominato "Materiale informativo e promozionale". La relazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante. Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione tutte le eventuali pagine eccedenti le 14 massime consentite. Oltre alla relazione dovrà essere obbligatoriamente fornito il cronoprogramma delle attività proposte nella relazione e copia dei preaccordi della Ditta con i fornitori di prodotti DOP, IGP, biologici, etc con elenco delle caratteristiche dei prodotti, utilizzando la bozza di cui **all'Allegato pre-accordo con fornitori** .

Istruzioni per la compilazione: Nel caso di concorrenti plurisoggettivi da costituire, l'offerta tecnica deve sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale di ogni ditta partecipante al raggruppamento da costituire. In caso di concorrente plurisoggettivo già costituito, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente plurisoggettivo già costituito

Clausola Di Sbarramento: La stazione appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti. Il limite minimo di congruità è stabilito in almeno **60 punti** complessivi su 90 disponibili, al di sotto di questo punteggio non avverrà la valutazione dell'offerta economica.

11.3. BUSTA TELEMATICA “OFFERTA ECONOMICA”,

L'offerta economica, redatta sul modello conforme predisposto dall'Ente, dovrà indicare la percentuale di ribasso sul prezzo posto a base di gara.

PUNTEGGIO TOTALE: Fattore ponderale totale (10/100).

Nell'allegato- Offerta economica" deve essere contenuta, a pena di esclusione, dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o da suo procuratore, contenente l'indicazione del ribasso percentuale (in cifre e in lettere) sull'importo del servizio a base di gara e il prezzo ribassato. In caso di contrasto tra le due indicazioni prevarrà quella espressa riportata nel Cat Sardegna. L'offerta economica da presentare sulla piattaforma Cat Sardegna dovrà essere accompagnata obbligatoriamente da firma digitale del sottoscrittore.

Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in altro stato diverso dall'Italia devono essere espressi in euro. Nel caso di concorrente costituito da imprese già riunite in ATI, in consorzio o in Geie o ancora da riunirsi in ATI o da consorziarsi in Geie, la dichiarazione di cui sopra deve essere sottoscritta rispettivamente dal legale rappresentante o titolare dell'impresa capogruppo o del consorzio o del Geie già costituiti o da ciascun concorrente che costituirà l'associazione o il consorzio o il GEIE. Nel caso in cui detti documenti siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

L'offerta economica formulata dovrà tenere conto di tutti gli elementi di costo indicati nella documentazione, cui si fa espresso rinvio. La Ditta dovrà indicare la percentuale di ribasso sul prezzo posto a base di gara.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A. 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.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$V_{ai} = R_a/R_{max}$$

Legenda

V_{ai} è il coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) tra 0 ed 1

- R_a è il valore (ribasso) offerto dal concorrente a
- R_{max} è il valore (ribasso) dell'offerta più conveniente

Qualora il concorrente **a** non effettuasse alcuno sconto R_a assumerebbe il valore 0, così come il coefficiente V_{ai} ; mentre per il concorrente che offrisse il maggior sconto, V_{ai} assumerebbe il valore 1. Tale coefficiente andrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A. 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.

Si precisa che:

- quanto riportato nell'offerta è vincolante per il Concorrente per tutta la durata contrattuale;
- la Stazione appaltante si riserva ogni possibilità di verifica e controllo anche presso i produttori convenzionati con la ditta aggiudicataria;
- quanto è riportato nell'offerta per le eventuali aggiunte di materiali, modifiche migliorative e migliorie in genere, proposte dal concorrente, saranno a totale carico dell'offerente e si intendono

comprese nell'offerta economica formulata dal concorrente. Non saranno ammesse offerte economiche in aumento, parziali o condizionate.

ART.12 SOCCORSO ISTRUTTORIO.

Ai sensi del comma 9 dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 così come modificato ed integrato dall'art.52 comma 1 del d.lgs.n. 56/2017, le carenze di qualsiasi elemento formale nella domanda possono essere sanate a tal fine la Stazione Appaltante assegnerà all'impresa concorrente un termine, non superiore a 10 giorni, perché siano resi, integrati o regolarizzati gli elaborati suddetti, indicandone il contenuto ed i soggetti che le devono rendere.

Nel caso di inutile decorso del termine di cui sopra, la stazione appaltante procederà alla esclusione dalla gara dell'impresa concorrente.

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. Nel caso in cui, durante la verifica della documentazione amministrativa, si rendesse necessario ricorrere all'applicazione dell'art. 83 comma 9, il Responsabile Unico del Procedimento procederà a:

- . 1) assegnare il termine di cui all'art. 83 per la regolarizzazione della documentazione amministrativa, la cui inosservanza determinerà l'esclusione dalla procedura di gara;
 - . 2) sospendere la seduta di gara e rinviare la stessa ad una data successiva alla scadenza del termine fissata per la regolarizzazione della documentazione di cui sopra, per l'apertura delle offerte tecniche.
- Ai sensi dell'art. 71, D.P.R. 445/2000, l'Amministrazione procederà ad effettuare idonei controlli a campione in relazione a quanto dichiarato dai soggetti partecipanti alla gara in sede di autocertificazione procedendo in caso di dichiarazioni false alle necessarie segnalazioni previste ai sensi e per gli effetti dell'art. 76, D.P.R. 445/2000 e dell'art. 80 comma 12 del D.Lgs 50/2016. I controlli su quanto dichiarato in sede di autocertificazione verranno comunque effettuati nei riguardi del primo classificato.

L'aggiudicazione diverrà definitiva nei confronti del miglior offerente subordinatamente alla positiva verifica di quanto dichiarato in sede di autocertificazione.

ART.13 SVOLGIMENTO DELLA GARA.

La seduta pubblica si terrà il giorno **25/07/2022 alle ore 09:30**, presso la sede del Comune di Dorgali. In tale data, il seggio di gara, dichiarerà aperta la seduta e provvederà a:

1. verificare le offerte inserite a sistema entro i termini indicati;
2. aprire la Busta di Qualifica per ciascuna impresa concorrente (sbloccare e aprire la cartella contenente la documentazione amministrativa), verificare la firma digitale dei documenti in essa allegati e, infine, verificare l'esame e la regolarità del contenuto dei documenti stessi;
3. procedere all'ammissione delle imprese concorrenti che hanno presentato la documentazione regolare alle fasi successive. In caso di esclusione di un'impresa concorrente nella fase amministrativa, il seggio di gara potrà accedere al sistema ed escluderlo dalla procedura; in tal caso il sistema manterrà chiusa la busta economica dello stesso;
4. procedere, in assenza di problemi connessi al superamento della fase di qualifica dei concorrenti, alla verifica del contenuto delle offerte tecniche al fine di verificarne l'integrità e all'esito dichiarare chiusa la seduta pubblica;
5. valutare, in una o più sedute riservate, le offerte tecnico-qualitative;
6. procedere, una volta conclusa la fase di valutazione delle offerte tecniche, all'apertura delle offerte economiche, in seduta pubblica in data che verrà comunicata a tutti gli operatori

ammessi, dando lettura del prezzo offerto da ciascun concorrente e alla formulazione della graduatoria provvisoria.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di:

- a) in caso di parità di punteggio, aggiudicare la gara al concorrente che ha ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnico-qualitativa;
- b) in caso di parità di punteggio anche nell'offerta tecnico-qualitativa, di procedere all'aggiudicazione per sorteggio;
- c) non aggiudicare l'appalto qualora, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta dovesse risultare conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- d) di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico;
- e) procedere, in caso di mancata sottoscrizione del contratto con l'operatore economico risultato vincitore, all'aggiudicazione al secondo concorrente classificatosi nella graduatoria finale.
- f) procedere in base alle istanze pervenute alla valutazione di tutte le istanze in un'unica giornata.

All'esito delle predette attività, seguiranno gli adempimenti relativi all'aggiudicazione ai sensi degli articoli 32 e 33 del D.Lgs. 50/2016 ivi inclusa la comunicazione dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'offerta vincherà il concorrente per 180 giorni dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione, salvo proroghe richieste dalla Stazione Appaltante e comunicate su www.regione.sardegna.it, sezione "Servizi alle imprese – bandi e gare" e su www.sardegna.it. Ad ogni seduta pubblica potrà assistere un incaricato di ciascuna impresa concorrente con mandato di rappresentanza o procura attestante i poteri di rappresentare l'impresa e munito di un documento di riconoscimento. Saranno escluse dalla procedura:

- 1) le imprese concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel presente Disciplinare, nell'allegato Capitolato tecnico e in tutta la documentazione di gara, ovvero che siano sottoposte a condizione, ovvero che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni, nonché offerte incomplete e/o parziali;
- 2) le imprese concorrenti che offrano un valore economico superiore a quello indicato quale base d'asta. In ordine alla veridicità delle dichiarazioni presentate circa il possesso dei requisiti la stazione Appaltante, a seguito dell'aggiudicazione provvisoria procederà a verifiche, secondo quanto disposto dall'art. 86 del D.Lgs. n. 50/2016.

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

- a) l'aggiudicazione definitiva all'aggiudicatario, al concorrente che segue nella graduatoria, a tutti i candidati che hanno presentato un'offerta ammessa in gara, a coloro la cui offerta sia stata esclusa, se hanno proposto impugnazione avverso l'esclusione, o sono in termini per presentare dette impugnazioni, nonché a coloro che hanno impugnato il bando, se dette impugnazioni non siano ancora state respinte con pronuncia giurisdizionale definitiva;
- b) l'esclusione ai concorrenti esclusi;
- c) la decisione, a tutti i candidati, di non aggiudicare la gara;
- d) la data di avvenuta stipulazione del Contratto con l'aggiudicatario ai soggetti di cui alla lettera a).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di:

- aggiudicare l'appalto anche nell'ipotesi di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua in base ad elementi specifici non appaia anormalmente bassa, ai sensi dell'art. 97 comma 6 del D.Lgs. n. 50/2016;
- di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.Lgs.n. 50/2016;

Le comunicazioni di cui sopra saranno effettuate mediante posta elettronica certificata all'indirizzo indicato dal destinatario. La comunicazione di avvenuta stipulazione del Contratto si intende attuata, ad ogni effetto di legge, con la pubblicazione della medesima sul sito della Stazione Appaltante.

ART.14 ALTRE INDICAZIONI

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa e in modalità elettronica a cura dell'Ufficiale rogante della Stazione Appaltante, in conformità all'art. 32, comma 14 del D.Lgs.50/2016. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, comprese quelle relative ai suoi allegati e copie necessarie, nonché le imposte, tasse ed altri oneri fiscali, compresa l'imposta di registro, rimangono a carico dell'impresa aggiudicataria. L'aggiudicatario, a pena di decadenza, dovrà presentarsi per la sottoscrizione del contratto nel luogo e data indicati nella lettera di convocazione. In caso di fallimento o di risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, la stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le disposizioni di cui all'art. 110 del D. Lgs.50/2016.

ART.15 ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario deve produrre, nel termine di **10** giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione (il termine può essere differito a seguito di richiesta di autorizzazione della Stazione Appaltante per la produzione di particolare documentazione), la documentazione richiesta ai fini della stipula del Contratto, compresa la documentazione necessaria per il rilascio da parte della Prefettura della certificazione antimafia. Trascorso inutilmente il suddetto termine, è facoltà della Stazione Appaltante dichiarare la decadenza dell'aggiudicatario, incamerare la cauzione provvisoria ed aggiudicare al soggetto che segue in graduatoria. Il soggetto aggiudicatario verrà altresì dichiarato decaduto dall'aggiudicazione, nel caso in cui dai controlli effettuati sulle dichiarazioni autocertificate sia stato accertato che le stesse contengano notizie false. Detto provvedimento comporterà l'incameramento della cauzione provvisoria, il risarcimento dei danni ulteriori nonché la segnalazione del fatto all'ANAC. Decorso il termine di 35 giorni dalla comunicazione a tutti i concorrenti dell'aggiudicazione definitiva la Stazione Appaltante convocherà l'aggiudicatario per la stipula del contratto. L'aggiudicatario dovrà depositare le spese contrattuali a suo carico, secondo quanto disposto dal successivo comma, nella misura e nelle modalità indicate dalla Stazione Appaltante. Sono a carico dell'aggiudicatario le spese di bollo, di registro e ogni altra spesa, tributo o onere connessi alla stipula del contratto e alla sua esecuzione.

L'aggiudicatario, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, dovrà procedere, secondo le istruzioni che saranno impartite dalla stazione appaltante, al rimborso delle spese per la pubblicazione del Bando di gara.

ART.16 GARANZIE

17.1. Garanzia Provvisoria

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 93 del D.lgs. 50/2016 così come modificato dall'art.59 del d.lgs. 19 aprile 2017, n. 56, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria", pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia **€ 30.967,56**.

17.2. Garanzia definitiva: Ai fini della stipula del contratto, una volta effettuate le verifiche sulla documentazione presentata, la Stazione Appaltante provvederà a richiedere all'aggiudicatario idoneo documento comprovante la prestazione di una cauzione definitiva, a garanzia degli impegni contrattuali, di importo pari al **10%** dell'importo contrattuale, eventualmente incrementata ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016. Alla garanzia si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, per la garanzia provvisoria. Tale cauzione definitiva dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa alle seguenti condizioni:

- sottoscrizione autenticata da notaio; - essere incondizionata e irrevocabile;
- prevedere la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta", obbligandosi il fideiussore, su semplice richiesta scritta ad effettuare il versamento della somma richiesta entro 15 giorni, anche in caso d'opposizione del soggetto aggiudicatario ovvero di terzi aventi causa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, in deroga al disposto di cui all'art. 1944, comma 2 del codice civile nonché la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice medesimo.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione dell'ultimo certificato di regolare esecuzione. La cauzione definitiva si intende, pertanto, costituita a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali (riferiti sia alla Convenzione che agli Ordinativi di fornitura) derivanti dall'esecuzione. L'ammontare residuo del deposito cauzionale definitivo cessa di avere effetto solo alla data di liquidazione dell'ultima fattura. L'impresa aggiudicataria è tenuta in qualsiasi momento ad integrare la cauzione qualora questa, durante l'espletamento della fornitura, sia in parte utilizzata a titolo di rimborso o di risarcimento danni per qualsiasi inosservanza degli obblighi contrattuali. Nessun interesse è dovuto sulle somme e sui valori costituenti i depositi cauzionali. La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la decadenza dell'aggiudicatario nonché l'incameramento della cauzione provvisoria da parte della Stazione Appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria .

ART.17 NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non previsto e regolamentato dal presente disciplinare si fa riferimento alla normativa vigente, al codice civile, nonché ad ogni altra disposizione legislativa in merito applicabile nell'ambito del territorio dello Stato Italiano.

ART.18 INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. 201/2018 del Regolamento UE n.2016/679, si informa che il trattamento dei dati personali conferiti nell'ambito della procedura di acquisizione di beni o servizi, o comunque raccolti dalla Stazione Appaltante a tale scopo, è finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti. In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi. I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati. Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'Autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali. Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria. Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli

operatori della Centrale regionale individuati quali incaricati del trattamento. I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per la stazione appaltante, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- altre Amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela della Centrale regionale in sede giudiziaria.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dalla stazione appaltante nel rispetto di quanto previsto dall'art. 19 del D.Lgs. 196/2003. I diritti dell'interessato sono disciplinati dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. Il titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente informativa è la stazione appaltante.

ART. 19 ACCESSO AGLI ATTI DI GARA

Ai sensi del D.Lgs. n. 101/2018, s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è il Comune di Dorgali. Ciascun offerente dovrà mediante sottoscrizione del Dgue firmato digitalmente dal rappresentante legale della ditta con allegata copia del documento d'identità autorizzare l'eventuale accesso agli atti degli altri concorrenti direttamente coinvolti nella procedura d'appalto per prendere visione della documentazione amministrativa, tecnica ed economica relativi alla procedura d'appalto.

In ogni caso, l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti e l'eventuale procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

*Il Responsabile del Servizio amministrativo
f.to Dott. Gianni Sini*