



Comune di Serrenti

Provincia del Sud Sardegna

SERVIZIO SOCIALE

Via Nazionale 182, 09027 Serrenti - CF/P.IVA 01561670926

Tel. 070/91519221 – 222 – 223 Numero fax 0709159791

www.comune.serrenti.ca.it – Email: servsociale.serrenti@tiscali.it

DISCIPLINARE DI GARA

GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA SCOLASTICA SCUOLE PUBBLICHE DELL'INFANZIA E PRIMARIA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026, MEDIANTE PROCEDURA APERTA SU SARDEGNA CAT - CIG: 9031107143 – SCADENZA 27/01/2022 ORE 10:00

INDICE

| | |
|---|----------------|
| <u>Premessa</u> | <u>pag. 2</u> |
| <u>Art. 1 – Oggetto, tipologia dell'appalto, importo a base di gara, valore e durata dell'appalto</u> | <u>pag. 2</u> |
| <u>Art. 2 – Soggetti ammessi e condizioni di partecipazione</u> | <u>pag. 4</u> |
| <u>Art. 3 – Termini e modalità di partecipazione alla gara</u> | <u>pag. 6</u> |
| <u>Art. 4 – Procedura di gara e criterio di aggiudicazione. Criteri di valutazione</u> | <u>pag. 11</u> |
| <u>Art. 5 – Soccorso istruttorio</u> | <u>pag. 17</u> |
| <u>Art. 6 – Clausola sociale</u> | <u>pag. 18</u> |
| <u>Art. 7 – Documenti di gara ed eventuale richiesta di informazioni</u> | <u>pag. 18</u> |
| <u>Art. 8 – Accesso agli atti</u> | <u>pag. 19</u> |
| <u>Art. 9 – Altre informazioni</u> | <u>pag. 19</u> |

PREMESSA

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente alle procedure di appalto, ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell'offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

Importo a base di gara: € 536.038,11, oneri di sicurezza € 1.000,00 non soggetti a ribasso, per un totale di € 537.038,11 escluso IVA

Durata del servizio: anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

Modalità di gara: L'Appalto per la gestione del Servizio in oggetto sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60, comma 1, del D. Lgs 50/2016 tramite il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95 comma 3 lettera a del D.Lgs. 50 del 2016.) La procedura di gara sarà esclusivamente effettuata l'utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione telematici attraverso la piattaforma SardegnaCAT, a pena di esclusione dalla gara.

Data scadenza presentazione offerte: 27 gennaio 2022, ore 10:00

Stazione appaltante: Comune di Serrenti

Responsabile Unico del Procedimento: Ass.te Sociale Specialista M. Giuseppina Cossu

ART. 1**Oggetto, tipologia dell'appalto, importo a base di gara, valore e durata dell'appalto**

Gestione del servizio di mensa scolastica rivolto agli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria che frequentano il tempo prolungato e al personale docente esclusivamente nella misura dello stanziamento trasferito dal MIUR al Comune, salvo eventuale implementazione dello stanziamento ministeriale; periodo anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026, in misura variabile in relazione alla presenza scolastica e nei giorni previsti dal calendario scolastico con preparazione dei pasti presso il centro cottura, di proprietà del Comune, situato nella scuola dell'infanzia di via Eleonora d'Arborea, secondo il menù settimanale prestabilito. La Ditta aggiudicataria deve garantire in casi particolari o per situazioni di emergenza, la fornitura di pasti veicolati, su richiesta dell'Amministrazione comunale.

La somministrazione dei pasti mensa scolastica dovrà essere effettuata presso i refettori:

- per la Scuola dell'Infanzia in via Eleonora d'Arborea;
- per la Scuola Primaria in via Gramsci;

La ditta aggiudicataria, oltre alla somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia presso il refettorio che ha sede nello stesso plesso scolastico in cui si trova il centro cottura, dovrà assicurare il servizio di confezionamento e trasporto, in appositi contenitori termici o isotermici, che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti, dallo stesso centro di cottura al refettorio della scuola primaria, con mezzi e personale adeguati, sino all'interno della sala mensa dove è attivato il servizio di mensa scolastica, nei tempi previsti.

La Ditta dovrà assicurare la fornitura di tutto il materiale e le attrezzature necessarie alla preparazione, consumo e distribuzione dei pasti, non presenti nel materiale di proprietà del Comune.

La Ditta deve assicurare l'eventuale fornitura di "cestini pasto" in caso di eventi (esempio la Festa dell'Albero, ecc), e l'utilizzo di stoviglie usa e getta biodegradabili, in casi eccezionali/particolari su richiesta dell'Amministrazione.

La Ditta dovrà provvedere alla rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati da effettuarsi tramite sistema informatico già in uso al Comune di Serrenti o con eventuale altro sistema informatico proposto dalla ditta, assicurando un sistema informatizzato che comprenda

iscrizioni e ricezione domande on line, monitoraggio pagamenti e crediti, incluso eventualmente anche il sistema di pagamento con Pagopa. Altresì la ditta dovrà raccogliere le certificazioni delle intolleranze per la preparazione di pasti con diete speciali, così come stabilito dagli articoli 4 e 4 bis del Capitolato.

La Ditta, inoltre, dovrà provvedere alla gestione di tutta la parte amministrativa, secondo quanto stabilito dallo stesso Capitolato e dovrà provvedere, così come definito nel Capitolato, articolo 4, a corrispondere all'ente un canone giornaliero di € 13,50 onnicomprensivo a ristoro delle spese relative ai consumi di energia elettrica e idrici del centro cottura di proprietà del comune messo a disposizione della Ditta.

É vietata la cessione ed il subappalto, anche parziale, del contratto sotto la pena di immediata risoluzione dello stesso per colpa dell'impresa e del risarcimento, in favore del Comune, di ogni danno e spesa.

Le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'ALLEGATO IX di cui all'art. 144 del D.Lgs. 50/2016 e sono di seguito descritte e specificate, con riferimento ai sistemi di classificazione noti ed al CPV:

| Categoria | Denominazione | Numero di riferimento CPC | Numero di riferimento CPV |
|-----------|------------------------------------|---------------------------|---|
| 17 | Servizi di Ristorazione scolastica | 64 | 55523100-3 Servizi di mensa scolastica |

Categoria nel CAT Sardegna: AG 26 MENSE SCOLASTICHE

Il Servizio si configura come servizio di pubblico interesse e come tale non potrà essere sospeso o abbandonato.

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n.50/2016, con il ricorso al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida.

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,50 IVA esclusa al 4%, di cui € 5,49 per pasto ed € 0,01 circa per oneri di sicurezza;

I pasti presunti totali per l'intera durata dell'appalto sono pari a n. 97.639;

L'importo totale a base di gara è pari ad € 537.038,11 IVA esclusa, di cui € 1.000,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. L'importo dell'appalto, potrà essere ridotto in funzione di eventuali vincoli del bilancio comunale pluriennale.

I dati di cui sopra hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta; il quantitativo effettivo di pasti consumati è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze, compresa l'emergenza sanitaria e altre cause assolutamente non prevedibili in questa sede, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Pertanto, qualora, il numero dei pasti su indicato dovesse variare in difetto o in eccesso, lo stanziamento previsto varierà proporzionalmente.

L'importo posto a base di gara non attiene alle eventuali spese Covid-19, per le quali, qualora fossero necessarie, saranno oggetto di apposito accordo giuridico-economico.

Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa.

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di alunni con patologia debitamente certificata e/o per motivi etici-religiosi, senza oneri aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario solo il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati.

Durata dell'appalto: L'appalto avrà la durata di quattro anni scolastici 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026. Se allo scadere del termine contrattuale la stazione appaltante non avesse provveduto ad aggiudicare una nuova gara, si procederà alla proroga del contratto per il tempo strettamente necessario e, comunque, per un periodo non superiore a sei mesi, alle stesse condizioni contrattuali.

Il periodo effettivo di esecuzione del servizio presso le scuole sarà l'intero anno scolastico, 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 suddetta. In ogni caso il servizio avrà inizio anche nelle more della stipula del relativo contratto.

Ai sensi del comma 12 dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto di risoluzione del contratto.

ART. 2

Soggetti ammessi e condizioni di partecipazione

Sono ammessi a partecipare gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, in possesso dei requisiti minimi di cui all'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 da attestare anche per mezzo di dichiarazioni sostitutive rese ai sensi del DPR n° 445/2000, **regolarmente registrati nella Piattaforma telematica Sardegna CAT per il CODICE ALBERO MERCEOLOGICO AG 26, CATEGORIA MENSE SCOLASTICHE.**

Al fine di procedere con i necessari controlli previsti dalla normativa vigente, l'attestazione del possesso dei requisiti minimi di ammissione alla gara dovrà contenere le informazioni di seguito specificate.

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano le cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento previste dall'art. 80 del D.Lgs. n°50/2016.

A. Requisiti di idoneità professionale: (art. 83, comma 3 del D.Lgs. n°50/2016)

Le imprese partecipanti alla gara, dovranno documentare il possesso dei seguenti requisiti:

- Iscrizione al Registro imprese tenuto dalla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura per la categoria a cui appartiene il servizio in oggetto. Per i soggetti con sede in altro Stato dell'Unione Europea, iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'Allegato XVI al D. Lgs. 50/2016.
In caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di operatori economici il requisito deve essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.
- Possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, relativamente ai profili di sicurezza sul lavoro di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008;

Tutte le imprese partecipanti dovranno altresì provare:

- Inesistenza delle condizioni ostative di cui all'art. 67 del D.Lgs. 6 agosto 2011 n°159 "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n°136";
- Inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 48, comma 7 del D.Lgs. n°50/2016, relative alla partecipazione alla medesima gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero alla partecipazione alla gara anche in forma individuale in caso di partecipazione alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. O in caso di consorzio stabile alla partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati;

- Insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento previste dall'art. 80 del D.Lgs. n°50/2016, che dovrà essere documentata per ogni soggetto interessato;
- Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili così come previsto dall'art. 17 della legge 12.03.99 n°68;
L'attestazione del requisito dovrà altresì indicare:
 - L'indirizzo dell'Ufficio competente INPS e il numero di Matricola INPS;
 - Il numero posizione assicurativa Territoriale INAIL;
 - L'indirizzo dell'Ufficio provinciale competente al quale rivolgersi per la verifica del rispetto della L. n°68/99;
 - che l'impresa stessa è in regola con i versamenti previdenziali;
 - Per le imprese straniere: documentare la regolarità della posizione previdenziale e assicurativa, conforme alla normativa del paese di appartenenza;
- Tassativo rispetto del contratto collettivo di lavoro nazionale e, se esistenti, degli integrativi territoriali e/o aziendali;
- Tassativo rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n°81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- Di non essersi avvalsi del piano individuale di emersione di cui all'art. 1-bis della L. n° 383/2001 oppure di essersi avvalsi del piano individuale di emersione di cui all'art. 1-bis della L. n°383/2001 con conclusione del periodo di emersione;
- Per quanto riguarda attività analoghe svolte per Enti Pubblici l'Impresa non deve essere mai stata soggetta a risoluzioni o interruzioni di contratti causati da inadempienze del proprio operato o da inadempienze contrattuali. Tale requisito deve essere dichiarato a mezzo di autocertificazione specificando il tipo di servizio svolto, la durata e l'esito positivo dell'incarico;
- Di impegnarsi all'accettazione del Patto d'integrità di cui all'art. 4 del Regolamento ANAC 2014 in materia di vigilanza e di accertamenti ispettivi dell'art. 1, comma 7 delle legge n°190/2012 sui Patti di integrità) Si veda **ALLEGATO 9** del bando.

B. Sopralluogo: è fatto obbligo all'offerente di effettuare sopralluogo presso i locali interessati dal servizio (All 10), tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79 comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione dalla procedura di gara**. Il sopralluogo può essere effettuato non oltre il 17/01/2022. Il sopralluogo deve essere effettuato nei soli giorni che verranno stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice e con questi concordato previo appuntamento da richiedere all'indirizzo e-mail servsociale.serrenti@tiscali.it.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni lavorativi di anticipo. Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da un soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega a sua volta munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In caso di raggruppamenti temporanei, sia costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 37 comma 5 del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei locali e dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione, è sanabile mediante soccorso istruttorio, ex art. 83, comma 9 del Codice dei Contratti.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo (All 10) da inserire nella *Busta di Qualifica*.

C. Capacità economica e finanziaria (art. 83 comma 4 D.Lgs. n°50/2016; art. 27 L.R. n°05/2007)
Fatturato specifico globale non inferiore a € 536.038,11, al netto dell'IVA, pari al valore presunto dell'appalto nel settore di attività oggetto dell'appalto (mense scolastiche per enti pubblici e/o privati) riferito ai migliori tre degli ultimi cinque esercizi finanziari disponibili. Tale requisito è richiesto per dimostrare la solidità economica e finanziaria del concorrente nonché per dimostrare l'adeguatezza

della struttura aziendale e dei livelli di capacità organizzativa a fronte dell'ambito dimensionale nel quale l'appalto dovrà essere eseguito.

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

- una dichiarazione concernente il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

In caso di raggruppamento le suddette referenze devono essere presentate da ciascuna delle imprese in raggruppamento.

D. Capacità tecnica e professionale (art. 83 comma 6 D.Lgs. n°50/2016; art. 28 L.R. n°05/2007)

Il concorrente deve aver eseguito, nell'ultimo quinquennio, cinque anni consecutivi, servizi di refezione per le scuole di ogni ordine e grado, per enti pubblici e/o privati, da comprovare con certificati oppure mediante dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, concernente l'elenco dei servizi di gestione identici a quelli oggetto dell'appalto con indicazione degli importi.

- **Possesso** certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità;

Il possesso dei requisiti è dichiarato dalle Imprese in sede di partecipazione alla gara e la loro sussistenza è accertata dalla stazione appaltante.

Nel caso di raggruppamenti di imprese il requisito in oggetto deve essere posseduto dalla impresa capogruppo nella misura minima del 60% e da ciascuna delle altre imprese nella misura minima del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento, fermo restando che il raggruppamento nel suo complesso dovrà possedere il 100% del requisito.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE costituiti ai sensi dell'art. 45 comma 2 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm. e ii. i requisiti di ordine generale e di idoneità professionale devono essere posseduti da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento, con riferimento alle attività da svolgere nell'ambito del RTI.

Il mancato possesso dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

ART. 3

Termini e modalità di partecipazione alla gara

I soggetti interessati a partecipare alla presente gara dovranno far pervenire, esclusivamente per via telematica attraverso il sistema CAT Sardegna, entro il termine perentorio delle **ore 10:00 del giorno 27 gennaio 2022**, pena l'esclusione dalla gara, la seguente documentazione:

- A) Documenti Amministrativi (*Busta di Qualifica*)
- B) Offerta Tecnica (*Busta Tecnica*)
- C) Offerta economica (*Busta Economica*)

3.1. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA "BUSTA DI QUALIFICA"

Nella sezione denominata "*Busta di Qualifica*" dovranno essere allegati i sotto elencati documenti pena l'esclusione:

3.1 A) Domanda di partecipazione alla gara redatta, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n°445, utilizzando il modulo di dichiarazione unica ALLEGATO 4 del Bando, compilata in lingua italiana, esente da bollo ai sensi dell'art. 14 all. B D.P.R. 26.10.1972 n°642.

La domanda dovrà essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante o dal titolare o da procuratore della Ditta concorrente e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia, in carta semplice, di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

Si precisa che nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, la domanda, pena di esclusione, deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio.

La domanda dovrà contenere espressamente l'indicazione relativa al possesso di tutti i requisiti richiesti per l'ammissione alla gara, così come dettagliatamente indicati all'art. 2 del presente Disciplinare di gara.

Avvalimento (art. 89 D.Lgs. n°50/2016): Il Concorrente, singolo o in raggruppamento, di cui all'articolo 45, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 2 del presente Disciplinare e comunque esclusi i requisiti di cui all'art. 80 del Codice Contratti avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. In tal caso l'impresa concorrente dovrà allegare:

1. una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del Codice, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
2. una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
3. il contratto di avvalimento, in originale o copia autenticata, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata del contratto;

Nel caso di dichiarazioni mendaci, fermo restando l'applicazione dell'articolo 80 , comma 12 D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante escluderà il concorrente e escuterà la garanzia. I requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 devono essere posseduti sia dal concorrente che dall'impresa ausiliaria. Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia si applicano sia al concorrente che all'impresa ausiliaria. Non è consentito, pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

3.1 B) Dichiarazione relativa all'insussistenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento previste dall'art. 80 del D.Lgs. n°50/2016 resa da tutti i soggetti indicati nel medesimo art. 80. La dichiarazione deve essere resa in conformità alle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa di cui al Decreto del Presidente della Repubblica n°445/2000;

3.1 C) Relativamente alla previsione di cui all'art. 80 comma 5 lett. m del D.Lgs. 50/2016 dovrà essere allegata, a seconda del caso specifico, una delle seguenti dichiarazioni:

- A3-1) Dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo ex art. 2359 cod. civ. con altri operatori economici (anche estranei alla procedura di gara), e di aver formulato l'offerta autonomamente;

OVVERO

- A3-2) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di operatori che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

OVVERO

- A3-3) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di operatori che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

Successivamente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica degli operatori ammessi, il seggio di gara, nelle ipotesi di cui alle lett. a., b. e c., procederà alla verifica e all'esclusione dei concorrenti per i quali accertasse, sulla base di univoci elementi, che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

3.1 D) DGUE (ALLEGATO 4.1) attestante il possesso di tutti i requisiti previsti nel bando e l'insussistenza di ogni situazione che determini l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione e, a tal fine, fornisce tutte le informazioni necessarie ai fini della partecipazione alla presente gara d'appalto.

3.1 E) Documento attestante l'attribuzione del "PASSOE" di cui all'articolo 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 rilasciato dal sistema dopo aver effettuato la registrazione al servizio AVCPass .

Il PASSOE dovrà essere stampato, sottoscritto (in caso di RTI non ancora costituito dovrà essere sottoscritto da tutti i soggetti che costituiranno il Raggruppamento e, in caso di Avvalimento, dalle imprese ausiliarie) e unito alla documentazione di cui al presente paragrafo.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, di idoneità professionale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario la cui documentazione è prevista nella banca dati sarà effettuata dall'Amministrazione, ai sensi dell'art. 81 del d.lgs. n. 50/2016 e della deliberazione attuativa dell'AVCP n. 157 del 17.02.2016, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità stessa.

3.1 F) Dichiarazione relativa ai soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di avvio della presente gara e atto di notorietà reso dal legale rappresentante ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica n°445/2000 dalla quale si evinca l'insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

3.1 G) Garanzia provvisoria ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, pari al 2% dell'importo a base di gara, di € 10.740,76, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice dei Contratti, costituita sotto forma di cauzione o di fideiussione a favore del Comune di Serrenti. La garanzia dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La stessa dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

3.1 H) Impegno incondizionato di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Detto impegno è obbligatorio, pena l'esclusione, indipendentemente dalla forma di costituzione della cauzione provvisoria;

3.1 I) Eventuale copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria ovvero dell'atto costitutivo del consorzio in caso di R.T.I. già costituito o consorzio;

3.1 L) Eventuale procura speciale legalizzata originale o in copia autenticata;

3.1 M) Dichiarazione di accettazione del Patto di Integrità (ALLEGATO 9) ai sensi dell'art. 4 del Regolamento ANAC 2014 in materia di vigilanza e di accertamenti ispettivi dell'art. 1, comma 7 della legge n°190/2012 sui Patti di integrità;

3.1 N) Per le imprese in possesso di Certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della Serie UNI CEI ISO 9000 che intendono usufruire della riduzione della cauzione provvisoria, certificazione di qualità in originale o copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000.

Nel caso di offerta presentata da raggruppamenti temporanei, consorzi e aggregazioni di imprese, di cui all'art. 45 comma 2 lettere d), e) ed f) del d.lgs. 50/2016 se solo alcune imprese sono in possesso della

certificazione di qualità, esse potranno godere del beneficio della riduzione sulla garanzia per la quota parte ad esse riferibile.

In caso di avvalimento con altri soggetti ai sensi dell'art. 89 d.lgs. 50/16, la predetta certificazione di qualità, ai fini della riduzione della cauzione, dovrà essere posseduta dal concorrente.

3.1 O) Eventuali integrazioni al DUVRI (ALLEGATO 8);

3.1 P) Attestazione di avvenuto sopralluogo (ALLEGATO 11) presso le sedi interessate dal servizio di mensa scolastica.

Si precisa che l'Amministrazione potrà invitare i soggetti concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto delle dichiarazioni presentate.

Le imprese dovranno inoltre dichiarare:

- di essere perfettamente a conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'appalto oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle previsioni del Capitolato speciale d'appalto;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel Capitolato speciale d'appalto e, per quanto non previsto, nelle disposizioni di legge vigenti in materia;
- di avere formulato i prezzi di offerta sulla base di tutti gli obblighi ed oneri derivanti da disposizioni di legge (anche relativi alle disposizioni in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro) o previsti dalla presente gara, giudicandoli remunerativi e tali da consentire la formulazione dell'offerta stessa;
- di impegnarsi ad adottare tutte le misure di sicurezza per rischi interferenti come risultanti dal DUVRI ALLEGATO 8 agli atti di gara e vincolante per la Ditta appaltatrice;
- di autorizzare l'Amministrazione, qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L. n°241/90 e del D.P.R. n°184/2006, a consentirgli per tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
- di impegnarsi in caso di affidamento del servizio, al tassativo rispetto di tutte le disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010 n°136 (Tracciabilità dei flussi finanziari);
- nominativo di un responsabile referente della ditta, il quale avrà il compito di mantenere i rapporti con gli uffici comunali e le autorità scolastiche;
- In caso di aggiudicazione, la Ditta si impegna:
 - a stipulare con il Committente regolare contratto con costi (bolli, registro, rogito, ecc.) a totale carico della ditta aggiudicataria;
 - a prestare, prima della stipula del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, secondo le disposizioni di cui all'art. 103 del D.lgs. n°50/2016, a garanzia della regolare esecuzione del contratto;
 - a stipulare, polizze assicurative con spese a totale carico della Ditta aggiudicataria, relative alla responsabilità sulla sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati a terzi in dipendenza del servizio prestato.

Si precisa che le spese relative alla pubblicazione del Bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216 comma 11 del Codice, sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di 60 dall'aggiudicazione. L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 1.000,00; gli oneri per la stipula del contratto ammontano a circa € 2505,00 per imposta di registro e bolli e circa € 2.200,00 per diritti di rogito. Naturalmente gli importi sono orientativi in riferimento all'importo di aggiudicazione. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

3.2 OFFERTA TECNICA "BUSTA TECNICA"

Nella sezione denominata "*Busta Tecnica*" della RdO dovranno essere allegati i sotto elencati documenti pena l'esclusione:

3.2 A) Un progetto di gestione del servizio, contenente proposte innovative e/o migliorative, firmato digitalmente.

Il progetto illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, con riferimento agli elementi assunti a valutazione secondo quanto previsto dall'art. 4.2 del presente disciplinare di gara.

Il progetto gestionale dovrà essere redatto in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi di cui all'art. 4.2 del presente disciplinare.

La ditta potrà presentare documentazione dimostrativa di quanto illustrato nella relazione.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica e il progetto gestionale dovranno essere presentati dalla sola Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande.

Il progetto, in questo caso, dovrà specificare le parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici e contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime.

L'elaborato relativo all'offerta tecnica dovrà essere sottoscritto, pena l'esclusione, con firma digitale, dal legale rappresentante o dal titolare o da procuratore della Ditta concorrente e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia in carta semplice, di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

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

3.2 B) Scheda qualità alimenti (Allegato 10) debitamente compilata a cura del concorrente.

3.2 C) Contratti/accordi di fornitura debitamente firmati, delle merci offerte che devono coprire necessariamente tutto il periodo del contratto.

3.3 OFFERTA ECONOMICA “BUSTA ECONOMICA”

Nella sezione denominata “*Busta Economica*” della RdO si dovrà:

3.3 A) allegare il modulo *offerta economica*, ossia la dichiarazione, redatta secondo il fac-simile allegato (**ALLEGATO 7 del Bando**), sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante o da un suo procuratore e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia in carta semplice, di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

Nella formazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sui servizi oggetto dell'appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo.

L'offerta dovrà essere altresì corredata di tutte le giustificazioni relative alle voci di spesa che concorrono alla formazione del prezzo complessivo.

In tale elaborato dovranno essere chiaramente esplicitati i costi interni per la sicurezza del lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del D.Lgs. 50/2016, a pena di esclusione dalla procedura di gara.

L'indicazione deve recare quindi le voci descrittive ed i relativi valori economici degli elementi che concorrono a determinare l'onere. I costi da riportare sono da riferirsi non genericamente alla gestione operativa della ditta offerente bensì alla gestione dell'appalto di cui all'oggetto.

Non sono ammesse giustificazioni in relazione a:

- trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge;
- oneri di sicurezza;
- oneri contributivi e previdenziali;
- qualunque altro onere che risulti obbligatorio in forza di legge.

Si precisa che per quanto attiene l'indicazione di cifre decimali, nella compilazione dell'offerta economica, si potranno indicare fino ad un massimo di due cifre decimali.

L'offerta dovrà essere resa legale mediante l'assolvimento dell'imposta di bollo, pari a € 16,00, se dovuto.

Non saranno ammesse offerte in aumento, condizionate, ovvero espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

L'offerta dovrà essere scritta in lingua italiana e avere una validità non inferiore a 180 giorni dal termine di presentazione.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, l'offerta congiunta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, da tutte le imprese raggruppande e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina dell'art. 45 del D.Lgs. n°50/2016. In sede di offerta, le imprese raggruppande dovranno indicare a quale di esse, in caso di aggiudicazione della gara, conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti (Cfr. art. 48, comma 15 D.Lgs. n°50/2016).

3.3 B) inserire a sistema, nell'apposito campo, l'importo complessivo offerto per il servizio, in cifre e in lettere, IVA esclusa.

In caso di discordanza tra il valore riportato a sistema e quello indicato nel modulo dell'offerta prevarrà quello indicato in quest'ultimo.

Il prezzo complessivo si ottiene moltiplicando il prezzo di ogni pasto (al netto del ribasso offerto) per il totale dei pasti previsti e indicati nel presente Disciplinare.

Il prezzo derivante dall'offerta in sede di gara è invariabile per tutto il periodo dell'appalto e non è suscettibile di alcuna revisione.

ART. 4

Procedura di gara e criterio di aggiudicazione. Criteri di valutazione.

4.1 Procedura di Gara e Criteri di Aggiudicazione

La prima seduta di apertura delle buste pervenute e di esame della documentazione amministrativa avrà luogo presso la sede del Servizio Sociale del Comune di Serrenti nella data che verrà indicata nell'Avviso pubblicato nella piattaforma SardegnaCat e sul sito istituzionale del Comune, dal RUP.

La procedura, informatizzata, si terrà mediante accesso alla piattaforma SardegnaCAT.

Trattandosi di procedura svolta tramite piattaforma telematica le operazioni di apertura delle offerte - nonché la presenza delle medesime e i documenti in essa inseriti - sono completamente tracciate dal sistema e, pertanto, la seduta si svolgerà senza convocazione nè alla presenza di concorrenti.

La prima seduta di apertura ed esame della documentazione amministrativa, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti mediante la funzionalità "messaggistica" del portale almeno 48 ore prima della data fissata e mediante pubblicazione nel sito del Comune di Serrenti sezione "Bandi e Avvisi". Parimenti le eventuali successive sedute pubbliche. Il RUP procederà, nella prima seduta, in forma pubblica, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata. Successivamente procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio, qualora necessario;
- c) a redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;

Conclusa l'attività di verifica della documentazione di gara finalizzata alla ammissione/esclusione dei candidati alla gara, verrà adottato il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni alla procedura di gara e si procederà con gli adempimenti di cui all'art. 76 del Codice.

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

L'affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n°50 da valutarsi, da parte della Commissione Giudicatrice, sulla base dei criteri di valutazione e con l'attribuzione dei punteggi di cui al successivo punto 4.2.

La procedura di gara sarà svolta da una Commissione giudicatrice nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da tre componenti.

La Commissione di gara procederà alla verifica della congruità delle offerte secondo quanto previsto dall'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n°50/2016.

Ad avvenuta verifica dell'anomalia di una o più offerte ed eseguito il procedimento per l'analisi delle giustificazioni, la Commissione giudicatrice procederà alla rielaborazione della graduatoria, per la proposta della stessa all'organo competente all'aggiudicazione.

L'offerta formulata, secondo quanto sopra indicato, vincola immediatamente l'offerente per n° 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 32 del D.Lgs. n°50/2016 comma 4 e dell'art. 15 della L.R. 07.08.2007, n°5, commi 5 e 6.

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

A parità di punteggio l'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio sull'offerta tecnica.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Il presidente della Commissione giudicatrice potrà, comunque, chiedere ai soggetti partecipanti alla gara di fornire ogni notizia utile a chiarire i contenuti dell'offerta e della documentazione presentata e/o di fornire idonea dimostrazione degli stessi.

L'Amministrazione si riserva, motivatamente, di non procedere all'aggiudicazione del servizio qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D.Lgs. n°50/2016, o economicamente congrua o per motivi di pubblico interesse, senza che gli offerenti possano richiedere indennità o compensi di sorta.

Si procederà alla valutazione dell'anomalia dell'offerta ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n°50/2016.

4.2 Criteri di valutazione dell'offerta e profili procedurali.

La presente gara verrà aggiudicata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base dei parametri e con i pesi di seguito indicati:

| Criterio | Valore Massimo |
|-----------------|-----------------------|
| Merito tecnico | 80 |
| Prezzo | 20 |
| Totale | 100 |

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> MERITO TECNICO (INCIDENZA 80%) |
|---|

Il progetto di gestione del servizio dovrà essere redatto secondo le indicazioni contenute nel Capitolato speciale d'appalto nonché conformemente alle seguenti indicazioni.

Il progetto/offerta tecnica, composto da non più di 20 pagine (no fronte/retro) esclusi indice e copertina e redatto su pagine formato A4, carattere Arial 11, interlinea non superiore a 1,5 e margini (superiore, inferiore, destro e sinistro) non inferiori a cm 1,5; dovrà rispondere alle caratteristiche della specifica tipologia del servizio richiesto "SERVIZIO DI PREPARAZIONE, FORNITURA E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI MENSA SCOLASTICA SCUOLE PUBBLICHE DELL'INFANZIA E PRIMARIA ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026".

Il progetto illustra i profili organizzativi e gestionali del servizio, con riferimento agli elementi assunti a valutazione secondo quanto previsto dal presente articolo.

La ditta potrà presentare documentazione dimostrativa di quanto illustrato nel progetto.

Il progetto di gestione del servizio deve contenere proposte innovative e/o migliorative.

Il progetto gestionale dovrà essere redatto in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi.

Nel caso di raggruppamenti di imprese, sia costituiti che costituendi, la relazione tecnica e il progetto gestionale dovranno essere presentati dalla sola Impresa capogruppo e sottoscritta da tutte le Imprese raggruppate o raggruppande.

Il progetto, in questo caso, dovrà specificare le parti di servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici e contenere tutte le informazioni richieste riferite al complesso delle Imprese raggruppate o raggruppande; le informazioni stesse dovranno essere indicate in modo disgiunto per ciascuna delle Imprese medesime.

L'elaborato relativo all'offerta tecnica dovrà essere sottoscritto, pena l'esclusione, con firma digitale, dal legale rappresentante o dal titolare o da procuratore della Ditta concorrente e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia in carta semplice, di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

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

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

L'impegno eventualmente assunto si intende vincolante per il concorrente, per cui sarà indicato nel contratto e, nel caso di inadempimento, si procederà ad applicare le sanzioni ai sensi del Capitolato Speciale d'appalto.

L'elaborato dovrà essere impostato e articolato secondo l'ordine dei parametri e criteri sotto indicati e riportare un indice riassuntivo. Le informazioni dovranno essere espresse in maniera chiara, dettagliata e utile per consentire l'attribuzione dei punteggi sulla base dei criteri sottoelencati:

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA – VALORE MASSIMO 80/100

| | ELEMENTO | PUNTEGGIO MASSIMO |
|----|---------------------------------|-------------------|
| 1. | Organizzazione del Servizio | 40 |
| 2. | Piano di qualità degli alimenti | 24 |
| 3. | Organizzazione del Personale | 11 |
| 4. | Miglioramento e innovazione | 5 |
| | TOTALE | 80 |

Ciascun elemento è suddiviso in sub-elementi e a ciascuno di essi è attribuito un punteggio massimo come sintetizzato nel seguente schema riepilogativo:

| 1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO | | |
|---|---|-------------------|
| Criteri di valutazione | criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio | PUNTEGGIO MASSIMO |
| 1.1 Piano gestionale tecnico-organizzativo (modalità organizzative, operative e di controllo dei processi di produzione) | Relazione sulla gestione del servizio, modalità organizzative che si intendono attuare. Max p. 6 Indicazione delle modalità di gestione delle diete speciali, intendendosi la gestione dell'intera procedura a partire dalla richiesta da parte dell'utente, corretto trattamento del cibo, preparazione/cottura, sino all'impattamento onde evitare qualsivoglia contaminazione nociva e/o qualsivoglia forma di discriminazione. | 21 |

| | | |
|---|--|------------------|
| | <p>Max p. 3</p> <p>La Ditta dovrà indicare: le modalità di realizzazione della pagina nei social network “Mensa scolastica Comune di Serrenti”, l’aggiornamento costante, i dati e le informazioni relative al servizio, con particolare cura dell’informazione relativa alla provenienza territoriale e stagionalità degli alimenti e alle caratteristiche dei prodotti alimentari impiegati nel servizio, nonché ulteriori informazioni rilevanti da concordare col Servizio Pubblica Istruzione; Max p. 5</p> <p>Modalità di riduzione degli sprechi alimentari, dei rifiuti e/o imballaggi. Max p. 4</p> <p>Misure adottate per la riduzione dell’impatto ambientale. Max p. 3</p> | |
| <p>1.2</p> <p>Continuità dell’erogazione del servizio in casi eccezionali e misure per la risoluzione di problematiche specifiche</p> | <p>Interventi diversi finalizzati alla continuità dell’erogazione del servizio, da adottarsi in caso di emergenza (soluzioni adottate in caso di mancata erogazione di acqua, energia elettrica, eventi metereologici e altre circostanze straordinarie). Max p. 5</p> <p>Individuazione di problematiche specifiche che possono insorgere nella fase organizzativo/gestionale e nei rapporti con i fruitori del servizio e adeguate misure di prevenzione, risoluzione e/o contenimento delle medesime. Max p. 5</p> | <p>10</p> |
| <p>1.3</p> <p>Processo di igienizzazione e sanificazione dei locali e delle attrezzature</p> | <p>La valutazione sarà effettuata sulla base del Piano HCCP presentato, il quale dovrà tenere conto dei protocolli anticovid e in maniera dettagliata il piano di igienizzazione e sanificazione, distanziamento sociale degli alunni e, qualora necessario, la predisposizione dei doppi turni.</p> <p>Descrizione delle soluzioni da adottare in materia di pulizia e sanificazione del centro di cottura, delle sale mensa e delle attrezzature. Max p. 3</p> <p>Descrizione delle soluzioni da adottare in materia di Piano operativo delle misure adottate per rispettare le vigenti linee guida Covid, sia nella prospettiva della prevenzione e contenimento del contagio. Max p. 3</p> | <p>6</p> |
| <p>1.4</p> <p>Monitoraggio e valutazione del servizio</p> | <p>Metodologia che la Ditta si impegna ad adottare per il controllo e la verifica della qualità del servizio e la rilevazione del grado di soddisfazione degli utenti.</p> | <p>3</p> |

| TOTALE ELEMENTO 1 ORGANIZZAZIONE | | 40 |
|--|---|--------------------------|
| 2. PIANO DI QUALITÀ DEGLI ALIMENTI | | |
| Criteria di valutazione | criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio | PUNTEGGIO MASSIMO |
| 2.1. Controllo dei fornitori | Indicazione e descrizione delle modalità di approvvigionamento, qualità degli alimenti e sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori. | 8 |
| 2.2. Qualità degli alimenti offerti | Fornitura di ulteriori prodotti di qualità certificata DOP/IGP, tradizionali della Regione Sardegna e a filiera corta, oltre alla percentuale minima del 40% già prevista nel Capitolato. Devono peraltro essere, obbligatoriamente, indicati i fornitori e allegati i contratti/accordi di fornitura, debitamente firmati, delle merci offerte che devono coprire necessariamente tutto il periodo del contratto. Max punti 8 Fornitura di ulteriori prodotti di qualità certificata biologici, oltre alla percentuale minima del 40% già prevista nel Capitolato. Devono peraltro essere, obbligatoriamente, indicati i fornitori e allegati i contratti/accordi di fornitura, debitamente firmati, delle merci offerte che devono coprire necessariamente tutto il periodo del contratto. Max punti 8 La Ditta deve allegare la scheda qualità (Allegato 10) inserendo la tipologia dell'alimento e la tipologia qualitativa in riferimento alla tabella dietetica allegata al capitolato. | 16 |
| TOTALE ELEMENTO 2 ALIMENTI | | 24 |
| 3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE | | |
| Criteria di valutazione | criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio | PUNTEGGIO MASSIMO |
| 3.1. Risorse umane – organico | Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti. Indicazione, delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattia, infortunio, etc. | 6 |
| 3.2. Piano di formazione e aggiornamento del personale. | Modalità e tempi di attuazione del piano di formazione e di aggiornamento da attuare nei confronti del personale impiegato ad esclusione di quanto previsto per legge in materia di sicurezza. Modalità organizzative del personale ispirate ai criteri di efficacia e di | 5 |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| | efficienza del servizio, strumenti di qualificazione, piano di formazione e informazione del personale. | |
| TOTALE ELEMENTO 3 PERSONALE | | 11 |
| 4. PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE | | |
| Criteri di valutazione | criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio | PUNTEGGIO MASSIMO |
| 4.1 Migliorie e innovazioni | Descrizione degli interventi migliorativi e innovativi. Verranno prese in considerazione esclusivamente le proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale d'appalto e che effettivamente rispondano alle reali necessità dell'Amministrazione. | 5 |
| TOTALE ELEMENTO 4 | | 5 |
| TOTALE VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA | | 80 |

Con l'attribuzione del punteggio si intende espresso il giudizio della Commissione sulla singola voce, senza necessità di alcuna specificazione o motivazione.

Ai fini dell'offerta non sono presi in considerazione eventuali contenuti della proposta progettuale che non si traducono in impegni contrattuali precisi e verificabili in corso d'opera.

Le eventuali proposte innovative e migliorative non dovranno modificare le modalità di effettuazione del servizio previste nel Capitolato speciale, ma soltanto integrarlo, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la stazione appaltante.

In sede di valutazione delle offerte tecniche ciascun commissario assegnerà per ciascun elemento dell'offerta tecnica un giudizio, attribuito discrezionalmente, tradotto in coefficienti da 0 a 1, utilizzando i seguenti coefficienti:

| GIUDIZIO | COEFFICIENTE |
|---------------------|-----------------------|
| ECCELLENTE | 1,00 |
| OTTIMO | Da 0,90 a 0,99 |
| DISTINTO | Da 0,80 a 0,89 |
| BUONO | Da 0,70 a 0,79 |
| DISCRETO | Da 0,60 a 0,69 |
| PIÙ CHE SUFFICIENTE | Da 0,50 a 0,59 |
| SUFFICIENTE | Da 0,40 a 0,49 |
| INSUFFICIENTE | Da 0,30 a 0,39 |
| SCARSO | Da 0,20 a 0,29 |
| INADEGUATO | Da 0,10 a 0,19 |

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • PREZZO (incidenza 20%) |
|---|

Base di gara € 537.038,11 (IVA di legge esclusa) di cui € 1.000,00 oneri di sicurezza non soggetti al ribasso;

Il prezzo unitario a base di gara è quantificato in € 5,50 IVA esclusa al 4%, di cui € 5,49 prezzo del pasto e circa € 0,01 costo degli oneri di sicurezza;

Il prezzo complessivo si ottiene moltiplicando il prezzo di ogni pasto (al netto del ribasso offerto) per il totale dei pasti presunti e indicati nel presente Disciplinare (i pasti presunti totali per l'intera durata dell'appalto sono pari a n. 97.639);

Il prezzo derivante dall'offerta in sede di gara è invariabile per tutto il periodo dell'appalto e non è suscettibile di alcuna revisione.

Al prezzo verrà assegnato un punteggio massimo di 20 punti attraverso l'applicazione della seguente **“formula bilineare”**:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove:

| | | |
|---------------------|---|---|
| C_i | = | coefficiente attribuito al concorrente i-esimo |
| A_i | = | valore dell'offerta (ribasso) sul prezzo del concorrente i-esimo |
| A_{soglia} | = | media aritmetica delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti |
| A_{max} | = | valore dell'offerta (ribasso) più conveniente |
| X | = | 0,80 |

A parità di punteggio l'appalto sarà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio sull'offerta tecnica.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta dovrà essere corredata di tutte le giustificazioni relative alle voci di spesa che concorrono a formare il prezzo complessivo.

Non sono ammesse (ai sensi dell'art. 97 D.Lgs. n°50/16) giustificazioni in relazione a:

- trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge;
- oneri di sicurezza;
- oneri contributivi e/o previdenziali;
- qualunque altro onere che risulti obbligatorio in forza di legge.

ART. 5

Soccorso istruttorio

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

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata.

La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

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

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

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

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

ART. 6

Clausola Sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e fermo 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.

ART. 7

Documenti di Gara ed eventuale richiesta di informazioni

I documenti di gara saranno disponibili sul Portale del CAT Sardegna e sul sito istituzionale del Comune di Serrenti. I documenti non verranno trasmessi via fax e/o via mail.

Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti esclusivamente tramite il sistema di messaggistica del CAT Sardegna, in modo da consentire a tutte le ditte interessate di prenderne visione.

Tali richieste saranno prese in considerazione esclusivamente se pervenute entro e non oltre il termine stabilito nel sistema.

ART. 8

Accesso agli atti

Fermo restando le disposizioni di cui alla normativa del diritto di accesso agli atti amministrativi (L. 241/1990 e s.m.i.), il diritto di accesso agli atti può essere esercitato, oltre a quanto previsto dall'art. 76, comma 2 del d.lgs. n. 50/2016, nei modi e nelle forme indicati nell'art. 53 del d.lgs. n. 50/2016.

L'accesso alla documentazione presentata dai concorrenti sarà consentito solo dopo l'aggiudicazione definitiva.

ART. 9

Altre informazioni

Ogni altra informazione sul contenuto e sulle modalità di presentazione delle offerte è contenuta nel Capitolato speciale d'appalto.

Oltre il termine stabilito dal bando non sarà ritenuta valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva ad offerta precedente.

Non sono ammesse offerte per persone da nominare, condizionate, indeterminate o che facciano riferimento ad altre offerte.

L'istanza dovrà essere sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dal legale rappresentante o dal titolare o da procuratore della Ditta concorrente e dovrà essere accompagnata dalla fotocopia, in carta semplice, di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore.

L'aggiudicazione definitiva diverrà efficace dopo la verifica dei requisiti prescritti. Sulle dichiarazioni sostitutive rese saranno effettuati tutti i controlli previsti dalla normativa vigente e saranno esclusi gli offerenti che abbiano reso false dichiarazioni (fatto salvo il disposto dell'art. 76 del DPR n°445/2000).

La mancanza di uno dei documenti richiesti, la non esatta ottemperanza alle disposizioni contenute nel presente disciplinare e/o nel capitolato richieste espressamente a pena di esclusione comporteranno l'esclusione dalla gara, fatta salva l'applicazione del soccorso istruttorio se ed in quanto possibile.

La partecipazione alla procedura tramite CAT non potrà creare in ogni caso alcun diritto o aspettativa giuridica per i concorrenti. Pertanto, nessun compenso o rimborso potrà essere preteso per la partecipazione, nel caso in cui per sopravvenute circostanze o per cause di forza maggiore non si dovesse procedere all'aggiudicazione del servizio.

Tutte le comunicazioni saranno inoltrate dall'Amministrazione tramite il sistema di messaggistica del CAT Sardegna. Ogni variazione sopravvenuta nel corso della procedura di gara relativa ai dati utili per ricevere le comunicazioni, dev'essere tempestivamente portata a conoscenza dell'Amministrazione.

Si informa che, ai sensi del REGUE n. 679/2016, i dati forniti dai concorrenti saranno utilizzati solo ed esclusivamente ai fini istituzionali per le esigenze della gara in corso e per l'eventuale stipulazione del contratto, così come stabilito nell'informativa sulla privacy allegata alla documentazione della gara d'appalto.

Il RUP

Responsabile Unico del Procedimento
Ass. Soc. Spec. M.Giuseppina Cossu