



Comune di Sedilo

Provincia di Oristano

Oggetto: disciplinare procedimento affidamento gestione con contratto d'appalto del pubblico servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale in favore degli studenti della Scuola dell'Infanzia del Comune di Sedilo.

CRITERI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

1. Riferimenti Ente Appaltante

- Comune di Sedilo (SS),
- Servizio: alla persona, Ufficio servizio Sociale
- Indirizzo: Piazza San Giovanni Battista
- Cap. 0976
- C.F. 80005090958
- Telefono 0785/560031
- Posta elettronica certificata: protocollo@pec.comune.sedilo.or.it
- Responsabile del Procedimento: Dr.ssa A.S. *Maria Laura Moro*.
- Contatti cui chiedere informazioni: tel. 0785/560031
- E-Mail RUP: servizisociali@comune.sedilo.or.it
- CPV 55512000-2 Servizi di gestione mensa
- Codice Univoco: WV9YHR
- Codice NUTS: ITG28

2. Oggetto del contratto

Ai sensi dell'art. 2, comma 1, lett. b) dell'Allegato I.1 del D.lgs. 31 marzo 2023 *Codice dei contratti pubblici* il contratto oggetto di appalto riguarda la gestione del pubblico servizio di

ristorazione scolastica che si configura come appalto di servizi a ridotto impatto ambientale.

3. Luogo di esecuzione

La gestione del servizio dovrà essere svolta presso il plesso della Scuola dell'infanzia in Comune di Sedilo.

4. Durata del contratto

Il contratto di appalto ha la durata di **anni scolastici due (2)** corrispondenti all'intero anno scolastico 2023-2024 e 2024-2025 con periodo indicativo **1° ottobre - 30 giugno**.

Considerata l'essenzialità del servizio, 50 comma 6 del *Codice dei contratti pubblici* l'Ente si riserva di anticipare, in via d'urgenza, l'esecuzione del contratto, sotto riserva di legge.

5. Valore economico dell'appalto

Il valore dell'appalto dei servizi è stato stimato, in applicazione dell'art. 35 del *Codice dei contratti pubblici*, in **€ 85.203,60** onnicomprensivo di tutti gli oneri necessari per le risorse umane e le figure professionali standard previste dalle Linee guida regionali. Gli oneri di sicurezza ammontano a € 843,60.

Il suindicato valore economico e quantitativo di servizio all'utente finale, è puramente indicativo e non vincola in alcun modo l'amministrazione comunale che sarà tenuta a corrispondere all'operatore economico aggiudicatario un importo, contabilizzato a misura, rapportato unicamente al numero dei pasti effettivamente erogati, su base mensile, secondo quanto stabilito dall'art. 43 del Capitolato. Il Corrispettivo da corrispondere all'operatore economico gestore del servizio, al lordo di eventuali ribassi in sede di gara, (con contratto contabilizzato "a misura"), al netto dell'IVA, per ciascun pasto è il seguente:

- a) Costo unitario (a pasto): € 7,81
- b) Oneri di sicurezza (a pasto): € 0,08

All'operatore economico sarà esclusivamente corrisposto l'importo pari al costo unitario (unità di misura pasto) derivante dal prezzo (ribasso percentuale) offerto in sede di gara, moltiplicato per l'unità di misura del servizio rivolto all'utente finale, effettivamente somministrato a regola d'arte.

6. Finanziamento del servizio

Il servizio è finanziato dal bilancio ordinario del Comune e dalle quote di contribuzione utenza trattandosi di servizi a domanda individuale.

7. Procedura di scelta del contraente

A norma dell'art. 50, comma 1, lett. b) del Codice dei contratti pubblici.

8. Criterio di aggiudicazione

Offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 130 del Codice dei contratti pubblici. È prevista una soglia minima di sbarramento pari a 40/70 sul punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia minima sul merito tecnico.

La gara sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo calcolato attraverso la somma dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica:

$$P_{tot} = P_{ot} + P_{oe}$$

dove:

P_{tot} = punteggio totale

P_{ot} = punteggio attribuito all'offerta tecnica

P_{oe} = punteggio attribuito all'offerta economica

In caso di parità di punteggio totale prevarrà il concorrente che avrà totalizzato il punteggio più elevato per l'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità si procederà ad estrazione a sorte.

Il servizio è indivisibile, non sono ammesse offerte parziali né offerte in variante.

L'Ente si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida.

L'offerta sarà selezionata sulla base dei criteri di seguito indicati:

A) Criteri e punteggi di valutazione delle offerte:

La valutazione delle offerte si basa sui seguenti criteri e punteggi:

▶ offerta tecnica	max	70 punti
▶ offerta economica (ribasso base gara)	max	30 punti

Totale max **100 punti**

➤ **OFFERTA TECNICA**

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

Nella colonna identificata con la lettera **D** vengono indicati i “**Punteggi discrezionali**”, vale

a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera **Q** vengono indicati i “**Punteggi quantitativi**”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera **T** vengono indicati i “**Punteggi tabellari**”, vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Per gli elementi da valutare con “**Punteggi discrezionali**” identificati dalla colonna “**D**” della tabella, la commissione provvederà alla loro valutazione con una scalarità dei punteggi tra 0,00 e 1,00, espressi in valori centesimali secondo la seguente articolazione:

- a) *non valutabile*: valore 0,00
- b) *scarso*: valore da 0,01 a 0,25
- c) *sufficiente*: valore da 0,26 a 0,50
- d) *buono*: valore da 0,51 a 0,75
- e) *ottimo*: valore da 0,76 a 1,00

Il valore sarà pari a 0 (*zero*) in corrispondenza della prestazione o dell'indicatore minimo possibile, pari ad 1 (*uno*) in corrispondenza della prestazione o dell'indicatore massimo illustrato.

Quanto agli elementi cui è assegnato un “**Punteggio tabellare**” identificato dalla colonna “**T**” della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Qualità del progetto di gestione e organizzativo comprensivo di tutti i servizi previsti dal capitolato speciale descrittivo e prestazionale.								
n°	criteri di valutazione	max punti	sub-criteri di valutazione			max punti D	max punti Q	max punti T
A	1 Proposta complessiva	35	1.1	Modalità di gestione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti, qualità dei prodotti alimentari utilizzati, controlli di qualità che l'operatore si impegna a far eseguire, manuale di autocontrollo	20	0	0	
			1.2	Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari ed elenco dettagliato dei fornitori	8	0	0	
			1.3	Programma di emergenza (art. 31 Capitolato)	5	0	0	
	2	Certificazioni di qualità	2.1	Valutazione delle certificazioni di qualità specifiche di settore di cui si avvale l'operatore economico per la gestione dei servizi	0	0	2	
	Totale.					33	0	2
Politiche del personale e valorizzazione dei livelli di occupazione locale								
B	1 Politiche del personale	10	1.1	Competenza delle risorse proposte, sostituzioni, formazione e aggiornamento, gestione <i>turn over</i> , sicurezza, inserimenti anche di categorie protette	5	0	0	
	2 Occupazione locale		2.1	Valorizzazione occupazione locale delle risorse umane necessarie (Art. 15 Capitolato)	0	0	5	
Totale.					5	0	5	
Piano di Comunicazione e riduzione degli sprechi								
C	1 Piano di comunicazione	10	1.1	Piano di comunicazione e di educazione alimentare (Art. 47 Capitolato)	5	0	0	
	2 Riduzione sprechi		2.1	Programma di riduzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze (Art. 42, 48 Capitolato)	5	0	0	
Totale.					10	0	0	
Proposte migliorative, funzionali e strutturali, e altre risorse strumentali destinate alla realizzazione del progetto di gestione del servizio								
D	1 Miglioramenti funzionali	15	1.1	Miglioramento della percentuale delle materie prime alimentari impiegate certificate biologiche superiori al minimo (Art. 19 Capitolato >40%)	5	0	0	
	2 Miglioramenti funzionali		2.1	Miglioramento della percentuale delle materie prime alimentari impiegate a KM ZERO della Sardegna superiori al minimo (Art. 19 Capitolato >30%)	5	0	0	
	3 Miglioramenti strutturali		3.1	Migliorie aggiuntive da apportare all'unità immobiliare e alle pertinenze	5	0	0	
Totale.					15	0	0	

Tabella punteggi

A) Qualità del progetto di gestione e organizzativo complessivo di tutti i servizi previsti dal capitolato speciale descrittivo e prestazionale. (35 PUNTI)

1. PROPOSTA COMPLESSIVA

1.1 Modalità di gestione del servizio, preparazione e somministrazione dei pasti, qualità dei prodotti alimentari utilizzati, controlli di qualità che l'operatore si impegna a far eseguire, manuale di autocontrollo (max 20 punti)

Saranno oggetto di valutazione del progetto di gestione del servizio, la descrizione dettagliata delle fasi di produzione e somministrazione dei pasti, con riferimento anche alla preparazione di diete "speciali" e diete per esigenze culturali o religiose, la metodologia di sanificazione dei locali e delle attrezzature, la tipologia di analisi e controlli di qualità effettuati presso laboratori accreditati che l'Operatore Economico intenderà effettuare e il manuale di autocontrollo, e le modalità di espletamento del servizio relativo alle procedure di gestione delle prenotazioni dei pasti.

1.2 Modalità di approvvigionamento delle derrate alimentari ed elenco dettagliato dei fornitori (max 8 punti)

In relazione alla qualità dei prodotti alimentari utilizzati, l'Operatore Economico dovrà produrre, l'elenco dettagliato delle derrate alimentari proposte, comprensivo dei nominativi e ubicazione delle aziende fornitrici (art. 19, commi 5 e 6 del capitolato) Sarà oggetto di valutazione la modalità di selezione dei fornitori con l'indicazione di eventuali accordi precontrattuali stipulati per la fornitura di derrate alimentari, la tipologia dei prodotti acquistati, la frequenza delle forniture.

1.3 Programma di emergenza (art. 31 Capitolato) (max. 5 punti)

Saranno oggetto di valutazione le modalità utilizzate per fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso i centri di cottura comunali, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal Capitolato Speciale d'Appalto, utilizzando una o più strutture produttive alternative (modalità di soluzione delle emergenze, distanza del centro di cottura di emergenza, adeguatezza del centro cottura di emergenza, modalità di trasporto dei pasti).

2. CERTIFICAZIONI DI QUALITA'

2.1 Valutazione delle certificazioni di qualità specifiche di settore di cui si avvale l'operatore economico per la gestione dei servizi (max 2 punti)

Sarà attribuito un punto (T) per ciascuna delle seguenti certificazioni di qualità in possesso dell'operatore economico: UNI EN ISO 9001/2000, UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 22000:2005, ISO 22005:2007, UNI 10854:1999, fino ad un max. di 2 punti.

B) Politiche del personale e valorizzazione dei livelli di occupazione locale (10 PUNTI)

1. POLITICHE DEL PERSONALE

1.1 Competenza delle risorse proposte, sostituzioni, formazione e aggiornamento, gestione turn over, sicurezza, inserimenti anche di categorie protette (max. 5)

L'Operatore Economico dovrà produrre l'elenco del personale che intende impiegare, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Il predetto elenco dovrà

rispettare il contingente minimo di risorse umane indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di ulteriori unità di personale rispetto al contingente minimo indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto, l'inserimento di categorie protette, la messa a disposizione di personale specializzato per la sorveglianza nutrizionale (nutrizionista, dietista), la programmazione del turn over per la reintegrazione immediata delle eventuali assenze, la gestione della sicurezza sul lavoro, l'inclusione di moduli formativi e di aggiornamento del personale ulteriori rispetto a quelli previsti per legge e dal Capitolato Speciale d'Appalto.

2. OCCUPAZIONE LOCALE

2.1 Valorizzazione occupazione locale delle risorse umane necessarie (Art. 15 Capitolato) (max. 5 punti)

Sarà valutato l'impegno formale vincolante a valorizzare l'occupazione locale. In particolare sarà valutato l'inserimento lavorativo, con contratto di lavoro subordinato di tutto il personale derivante da assorbimento dall'appalto precedente così come indicato nell'art. 15 e nell'Allegato 5g) Elenco del personale dipendente del contraente uscente rientrante nella clausola sociale, del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Il relativo punteggio tabellare è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto (assunzione di impegno formale vincolante di dare applicazione integrale alla "clausola sociale").

C) PIANO DI COMUNICAZIONE E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI (10 PUNTI)

1. PIANO DI COMUNICAZIONE

1.1 Piano di comunicazione e di educazione alimentare (Artt.42 e 47 Capitolato) (max. 5 punti)

L'Operatore Economico dovrà produrre:

1) Piano di comunicazione redatto ai sensi dell'art. 42 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Sarà oggetto di valutazione i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione.

2) Piano di educazione alimentare redatto ai sensi dell'art. 47 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Sarà oggetto di valutazione il Piano di educazione alimentare che promuova, ricercando la collaborazione con altre istituzioni (ASL, l'agenzia LAORE Sardegna e altri enti), l'educazione alimentare, la cultura alimentare della sostenibilità.

2. RIDUZIONE DEGLI SPRECHI

2.1 Programma di riduzione degli sprechi alimentari e gestione delle eccedenze (Art. 48 Capitolato) (max. 5 punti)

Saranno oggetto di valutazione le azioni correttive e di miglioramento del servizio proposte al fine di prevenire e limitare l'eventuale eccedenza alimentare;

D) Proposte migliorative, funzionali e strutturali, e altre risorse strumentali destinate alla realizzazione del progetto di gestione del servizio (15 PUNTI)

1. MIGLIORAMENTI FUNZIONALI

1.1 Miglioramento della percentuale delle materie prime alimentari impiegate certificate biologiche superiori al minimo (Art. 19 Capitolato >40%) (max. 5 punti)

Saranno oggetto di valutazione le percentuali delle materie prime alimentari impiegate certificate biologiche superiori al minimo previsto nel capitolato speciale d'appalto (Art. 19 Capitolato >40%)

2. MIGLIORAMENTI FUNZIONALI

2.1 Miglioramento della percentuale delle materie prime alimentari impiegate a KM ZERO della Sardegna superiori al minimo (Art. 19 Capitolato >30%) (max. 5 punti)

Saranno oggetto di valutazione le percentuali delle materie prime alimentari impiegate a KM ZERO della Sardegna superiori al minimo (Art. 19 Capitolato >30%)

3 MIGLIORAMENTI STRUTTURALI

3.1 Migliorie aggiuntive da apportare all'unità immobiliare e alle pertinenze (max. 5 punti)

Saranno oggetto di valutazione le migliorie aggiuntive da apportare all'unità immobiliare e alle sue pertinenze, le modalità e la frequenza della manutenzione dei locali e delle attrezzature.

Sarà valutato inoltre la presentazione dell'elenco dettagliato delle attrezzature/macchinari che l'Operatore Economico intenderà impiegare nell'espletamento del servizio, ad integrazione/sostituzione di quelle già esistenti. Sarà valutata anche la disponibilità alla cessione in proprietà a titolo gratuito di dette attrezzature alla SA.

A) Metodo di calcolo complessivo:

1) Offerta tecnica

Il punteggio attribuito all'offerta tecnica è calcolato attraverso la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

Dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

∑_n = sommatoria

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, attraverso la trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante attribuzione discrezionale di un coefficiente (variabile da zero ad uno) da parte di ciascun commissario.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente con la seguente formula: $V(a)_i = R_a/R_{max}$, espressa in termini percentili.

➤ OFFERTA ECONOMICA

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo base complessivo, posto a base di gara.

2) Offerta economica

Il punteggio attribuito all'offerta economica, presentata secondo quanto indicato nel **punto 22**, è calcolato attraverso la seguente formula: *Proporzionale lineare espresso in ribasso percentile sul prezzo complessivo a base di gara.*

Il punteggio attribuito all'offerta economica è calcolato attraverso la seguente formula:

$$V(a)_i = Ra/R_{max}$$

dove:

Ra = valore offerto dal concorrente a ;

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente.

9. Offerte anormalmente basse

Saranno sottoposte a valutazione di congruità le offerte che sia per la componente tecnica sia per quella economica ottengano un punteggio pari o superiore ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente disciplinare ($\geq 56/70$ e $\geq 24/30$).

10. Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti individuati regolarmente registrati nella piattaforma telematica Sardegna CAT per il Codice Albero Merceologico CAT AR26 (Servizio di mensa) oppure AG26 (RISTORAZIONE E CATERING) per i quali non ricorrano i motivi di esclusione previsti dal Codice dei contratti pubblici.

Ai fini della partecipazione alla gara dei RTI si considerano prestazioni secondarie le prestazioni indicate all'art. 9, 10, 11 e 12 del Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

11. Requisiti per la partecipazione alla gara

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

La partecipazione alla gara è riservata agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

a) Idoneità professionale:

- iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. per la categoria a cui appartiene il servizio in oggetto. Per i soggetti con sede in altro Stato dell'Unione Europea, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato II.11 D.Lgs. 36/2023;

- **per le cooperative iscrizione nell'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive con D.M. 23.6.2004 (pubblicato nella G.U. n. 162 del 13.7.2004) per la categoria a cui appartiene il servizio sociale in oggetto. Per i soggetti con sede in altro Stato dell'Unione Europea, l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato II.11 D.Lgs. 36/2023;**
- per le cooperative sociali iscrizione all'Albo regionale per le Cooperative sociali e i consorzi, costituiti come società cooperative, di cui alla Legge 381/91 e L.R. n. 16/97, **Sezione A**, o della Regione di appartenenza amministrativa. Non sono ammesse alla gara le cooperative sociali iscritte esclusivamente alla **Sezione B** in quanto abilitate solo all'esecuzione di servizi diversi da quelli sociali, sanitari ed educativi.

In caso di RTI il requisito deve essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.

b) Capacità economica e finanziaria:

Aver realizzato negli ultimi tre esercizi (2020/2021/2022):

- **un fatturato complessivo minimo globale (voce A1 del conto economico) pari a Euro 120.000,00 (centoventimila/00);**
- **un fatturato specifico minimo globale, in servizi oggetto dell'appalto (in concessione o in appalto) o servizi analoghi, pari a Euro 60.000,00 (sessantamila/00).**

c) Capacità tecniche e professionali:

Aver svolto nel quinquennio precedente almeno n. 1 (uno) servizio, con contratto di appalto in servizi di ristorazione scolastica per conto di pubbliche amministrazioni, di durata complessiva non inferiore a un anno scolastico.

Nel caso dei consorzi i requisiti indicati alle lett. a), b) e c) devono essere posseduti e comprovati dagli stessi.

12. Sopralluogo

Il sopralluogo alla struttura destinata al servizio, descritta nel *Capitolato speciale descrittivo e prestazionale* e nei documenti tecnici di progetto, è obbligatorio, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, 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 nelle ore d'ufficio previo appuntamento.

L'ultimo giorno di sopralluogo è fissato entro le ore **12:00 del 15 settembre 2023**.

La richiesta di sopralluogo deve essere indirizzata all'attenzione dell'ufficio servizi alla persona e inviata tramite la sezione messaggistica della Piattaforma telematica regionale e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro le ore **10:00 del giorno 13 settembre 2023** tramite funzione messaggistica della piattaforma Sardegna CAT

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti dall'ufficio con un adeguato anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e appositamente delegato munito di copia del documento di identità del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

13. Avvalimento

I concorrenti potranno dimostrare il possesso dei requisiti relativi alla capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale avvalendosi delle capacità di altri soggetti.

È ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie, ma non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente né che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria sia quella che si avvale dei requisiti.

14. Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione -

Le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti. Pertanto, tutti i concorrenti dovranno registrarsi obbligatoriamente a detto sistema - accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC): <http://www.anticorruzione.it> e poi alla sezione Servizi/Servizionline/AVCPass/Accesso riservato all'operatore economico – e, una volta individuata la procedura di affidamento alla quale s'intende partecipare, acquisire il documento PASSOE che dovrà essere prodotto in sede di gara. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante nuovo Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico FVOE, come sancito dalla delibera ANAC n. 464 del 27 luglio 2022, recante “Adozione del provvedimento di attuazione dell'articolo 81, comma 2, del decreto legislativo del 18/4/2016, n. 50 (di seguito codice dei contratti pubblici), d'intesa con il Ministero delle infrastrutture e della mobilità sostenibili e con l'Agenzia per l'Italia Digitale.

15. Subappalto e cessione del contratto

Non è ammesso il subappalto né la cessione del contratto.

16. Garanzie

A) Provvisoria

A norma dell'art. 53 del *Codice dei contratti pubblici* l'offerta non deve essere corredata dalla garanzia provvisoria.

B) Definitiva

Ai sensi dell'art. 53 del *Codice dei contratti pubblici* l'aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto deve costituire - sotto forma di cauzione o fideiussione e con le modalità innanzi indicate per la garanzia provvisoria - una garanzia pari al **5 per cento** dell'importo contrattuale calcolato **sul valore economico iniziale a base di gara**. Si valuterà la possibilità di utilizzo della deroga prevista dall'art. 53, comma 4 del *Codice dei contratti pubblici*.

17. Contributo all’Autorità Nazionale Anti corruzione (ANAC)

Ai sensi dell’art. 1, commi 65 e 67, della legge n. 266 del 23.12.2005, l’offerta del concorrente deve essere corredata dal versamento della contribuzione a favore dell’ANAC . I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell’Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € **18,00** secondo le modalità di cui alla delibera Anac n. 214 del 27 aprile 2023, riguardante i contributi di autofinanziamento dell’Autorità Nazionale Anticorruzione in attuazione dell’art. 1, commi 65 e 67, della l. 266/2005, per l’anno 2023, pubblicata sul sito dell’ANAC nella sezione “contributi in sede di gara” e allegano la ricevuta ai documenti di gara. In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema FVOE. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell’offerta. In caso di mancata dimostrazione dell’avvenuto pagamento, la stazione appaltante esclude il concorrente dalla procedura di gara ai sensi dell’art. 1, comma 67 della legge 266/2005.

18. Vincolo dell’offerente

L’offerente resta vincolato alla propria offerta per 180 giorni a decorrere dalla data di presentazione delle offerte.

19. Accettazione delle condizioni generali del contratto

Il concorrente deve dichiarare espressamente di aver esatta cognizione del contenuto delle norme e delle condizioni contrattuali contenute nella documentazione di gara e nei documenti di progetto.

20. Patto d’integrità

In attuazione all’art. 1, comma 17 della L. n. 190/2012, ciascun concorrente (o il suo rappresentante legale) dovrà obbligatoriamente sottoscrivere digitalmente e allegare nella documentazione amministrativa il patto d’integrità il quale stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Sedilo e degli operatori economici che partecipano alle gare dallo stesso indette, di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l’espreso impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell’assegnazione di un contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione.

21. Obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari

Il concorrente deve dichiarare espressamente di assumere al momento della stipula del contratto tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136.

22. Termini e modalità di presentazione dell'offerta

Le offerte dovranno pervenire, in formato elettronico, esclusivamente tramite il sistema Sardegna CAT entro le **ore 12:00** del giorno **18 settembre 2023**.

L'ora e la data esatta di ricezione delle offerte sono quelle indicate dal Sistema stesso.

Il concorrente non può presentare più di un'offerta e, pertanto, non sono ammesse offerte alternative. Entro il termine di scadenza stabilito sono ammesse offerte successive solo se in sostituzione delle precedenti già inserite a sistema.

Tutti i documenti e i files relativi alla presente procedura dovranno essere sottoscritti, a pena di esclusione, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs.n. 82/2005, dal legale rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'impresa nella presente procedura: in quest'ultima ipotesi la relativa procura dovrà essere allegata nella sezione Busta di qualifica contenente la documentazione amministrativa.

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) ad invito";
- 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".

La presentazione dell'offerta mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta medesima - dovuta, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a: malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati o incompatibilità degli strumenti telematici utilizzati con la piattaforma CAT Sardegna; a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo - restando esclusa qualsivoglia responsabilità del Comune di Sedilo ove per ritardo, per disguidi di qualsivoglia natura o per qualsiasi altro motivo l'offerta non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza.

Si raccomanda la massima attenzione nell'inserimento degli allegati nella sezione pertinente, pena l'esclusione dalla procedura.

L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà essere inserita - separatamente e non raggruppata in un'unica cartella compressa (tipo formato zip o rar) - nelle apposite sezioni relative alla presente procedura e dovrà essere composta dai seguenti documenti:

- a) **Documentazione Amministrativa;**
- b) **Offerta Tecnica;**
- c) **Offerta Economica.**

In particolare:

A. DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA – sezione BUSTA DI QUALIFICA

Nella sezione denominata Busta di qualifica dovranno essere inseriti, a pena di esclusione, i seguenti documenti firmati digitalmente:

- 1) Dichiarazione sul possesso dei requisiti, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 da redigersi in maniera conforme al *Modello A* allegato al presente disciplinare del quale costituisce parte integrante e sostanziale. Tutte le dichiarazioni riportate nel suddetto *Modello A* (ad eccezione di quelle che si riferiscono a diversa tipologia d'impresa) devono essere debitamente rese dai concorrenti contrassegnando con un segno "x" le corrispondenti caselle e completando le relative parti in bianco;
- 2) il **DGUE** (*Documento di gara unico europeo*), firmato digitalmente e compilato secondo le istruzioni allegate, nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione;
- 3) Informativa GDPR sottoscritta digitalmente per accettazione e per presa visione;
- 4) Solamente in caso di avvalimento, le dichiarazioni previste dal Codice dei contratti pubblici ed il contratto di avvalimento;
- 5) Dichiarazione d'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cd. garanzia definitiva) qualora l'offerente risultasse affidatario, anch'essa inserita con le modalità innanzi elencate per la cauzione provvisoria. **(La dichiarazione è obbligatoria solo per gli operatori economici che NON SIANO microimprese, piccole e medie imprese e raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.);**
- 6) Documento **PASSOE**;
- 7) Ricevuta di versamento del contributo all'ANAC;
- 8) Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (documento n. 5 del Progetto di gestione), debitamente sottoscritto con firma digitale;
- 9) Patto d'integrità sottoscritto digitalmente per accettazione. In caso di RTI e di consorzio dovrà essere firmato dal rappresentante legale dell'impresa mandataria mentre se si tratta di RTI e di consorzio in fase di costituzione dovrà essere firmato digitalmente dal rappresentante legale di ciascuna impresa aderente al raggruppamento o consorzio.
- 10) Attestato di avvenuto sopralluogo presso la struttura destinata al servizio;
- 11) Documento eventuale che attesti le certificazioni di qualità;

- 12) Copia di un valido documento d'identità - sotto forma di scansione del documento cartaceo – resa conforme all'originale mediante firma digitale

B. OFFERTA TECNICA - sezione BUSTA TECNICA

Nella sezione denominata Busta tecnica dovrà essere inserito il **progetto tecnico di gestione** del servizio, sulla base del format allegato *Modello B*, firmato digitalmente, redatto in lingua italiana e costituito, preferibilmente, da non più di n. 20 (venti) pagine (esclusi copertina e curricula), formato A4, scritte in un'unica facciata - con carattere di dimensione non inferiore a undici - ciascuna composta da non più di 40 righe. Tutta la documentazione dovrà essere fornita in formato pdf che consenta la ricerca all'interno del testo e, **a pena di esclusione, non dovrà contenere alcuna indicazione - neppure indiretta – all'offerta economica.**

Poiché il diritto di accesso è escluso in relazione alle informazioni fornite nell'ambito dell'offerta, i concorrenti dovranno dichiarare se e quali informazioni contenute nell'offerta presentata costituiscono segreti tecnici o commerciali. A tal fine, è necessario che i concorrenti allegino idonea documentazione che dimostri, in maniera approfondita e congrua, la sussistenza di segreti tecnici o commerciali.

C. OFFERTA ECONOMICA - sezione BUSTA ECONOMICA

Nella sezione denominata Busta economica dovranno essere inseriti i documenti contenenti l'offerta economica, redatti secondo il formulario allegato *Modello C*, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.

L'offerta economica, che deve contenere l'oggetto dell'appalto, deve essere:

- a) in lingua italiana, su carta resa legale ai sensi delle disposizioni vigenti in materia di bollo, senza riserve e condizioni;
- b) espressa, in cifre e in lettere, in un'unica percentuale di ribasso rispetto al prezzo posto a base di gara come specificato al precedente articolo 5. In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello indicato in lettere sarà ritenuto valido quest'ultimo.
- c) **Sottoscritta digitalmente, a pena di esclusione, dal rappresentante legale della ditta offerente o, in caso di offerta congiunta, da tutte le imprese raggruppate.** In quest'ultimo caso l'offerta deve:
 - 1) specificare le parti di servizio che saranno eseguite dalle singole imprese.
 - 2) contenere, l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 68 del D.Lgs. n. 36/2023;
- d) **dichiarare, a pena di esclusione, i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.**

23. Soccorso istruttorio

In caso di mancanza, d'incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale della domanda di partecipazione e della documentazione presentata - con esclusione di quelle relative all'offerta tecnica e a quella economica – sarà assegnato al concorrente un termine per la regolarizzazione/integrazione non superiore a dieci giorni: decorso inutilmente tale termine il concorrente sarà escluso dalla gara.

Le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa costituiscono irregolarità essenziali non sanabili neppure con il soccorso istruttorio.

24. Operazioni di gara

Le operazioni di gara sono suddivise in tre fasi:

1° fase: in seduta pubblica la Commissione – visto il paragrafo 1.1, punti 5) e 8) delle Linee guida dell'ANAC n. 5/2016 approvate con deliberazione n. 1190 del 16 novembre 2016 e successive modificazioni, e art. 37, comma 5, della L.R. 13 marzo 2018, n. 8 – procederà:

- a) in funzione di seggio di gara per l'esame e la verifica della documentazione amministrativa dei concorrenti, ai fini dell'ammissione alla gara, e alla verifica della presenza delle tre buste "virtuali" (di qualifica, tecnica ed economica) contenenti, rispettivamente, la documentazione amministrativa, l'offerta tecnica e l'offerta economica;
- b) all'esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta (virtuale) di qualifica e, in base alle risultanze di detto esame, all'ammissione dei concorrenti alla fase successiva.

2° fase: in seduta riservata la Commissione valuta le offerte tecniche e procede all'assegnazione dei relativi punteggi secondo i criteri individuati al precedente punto 8.

3° fase: in seduta pubblica la Commissione dà lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, procede all'apertura delle buste "virtuali" contenenti le offerte economiche e, data lettura delle offerte espresse in lettere e ribasso offerto da ciascuna di esse, procede all'individuazione delle eventuali offerte anomale, alla determinazione del punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica) ed alla formazione della relativa graduatoria.

25. Spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), del D.lgs 36/2023 in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, mediante scrittura privata. Tutte le spese contrattuali eventuali saranno a carico dell'aggiudicatario e vengono quantificate, presuntivamente in euro **100,00**.

Sono fatte salve le riduzioni di legge per gli ONLUS.

26. Trattamento dei dati

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) si provvede all'informativa di cui al 1° comma dello stesso articolo facendo presente che i dati forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno:

- utilizzati esclusivamente in funzione del presente procedimento;
- conservati presso il Servizio alla persona del Comune di Sedilo.

Il responsabile del trattamento dei dati del presente procedimento è la responsabile del procedimento Dott.ssa A.S. *Maria Laura Moro*.

Le modalità del trattamento dei dati avverrà nel rispetto delle regole imposte dal D.Lgs n. 196/03 e dalla normativa vigente.

27. Modalità delle comunicazioni

Tutte le comunicazioni (tra cui l'indicazione delle date di svolgimento delle fasi di gara) tra il Comune di Sedilo e i concorrenti avverranno tramite le funzionalità della piattaforma CAT Sardegna (sezione Messaggistica), accessibile ai soli concorrenti che abbiano effettuato l'accesso alla sezione dedicata alla gara.

Detta funzione è attiva durante il periodo di svolgimento della procedura. La presenza di un messaggio nella cartella di un concorrente viene notificata via email al concorrente stesso che dovrà aver cura di prendere visione dei messaggi presenti.

È possibile, comunque, contattare per vie brevi gli uffici del Comune di Sedilo nei seguenti giorni: **da lunedì a venerdì** dalle ore **9:00** alle **12:00** ai seguenti numeri di telefono: **0785/5560031** per informazioni di natura sociale e amministrativa. Le informazioni di natura tecnico-professionale potranno essere richieste tutti i giorni preferibilmente mediante messaggistica sulla piattaforma Sardegna CAT.

28. Responsabile del Procedimento

Responsabile Unico del Procedimento (RUP) è la Dott.ssa A.S. *Maria Laura Moro*.

29. Allegati

Fanno parte del procedimento i documenti tecnici progettuali approvati con deliberazione della Giunta del Comune di Sedilo, ai sensi dell'art. 41 del D.lgs. n. 36/2023, disponibili sul portale istituzionale dell'Ente e sulla piattaforma telematica regionale Sardegna CAT in formato pdf nella sezione "Documenti di progetto", e i documenti disponibili sulla piattaforma telematica regionale Sardegna CAT nella sezione "Documenti di gara":

La responsabile del procedimento

**La Responsabile del servizio
Dott.ssa A.S. *Maria Laura Moro***

