



COMUNE DI **GUSPINI**

SETTORE AMMINISTRATIVO-VICE SEGRETARIO GENERALE
SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE E SPORT

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2017/2022

DISCIPLINARE DI GARA

INDICE

1. ENTE APPALTANTE.....	3
2. OGGETTO DELL'APPALTO.....	3
3. PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTI.....	3
4. IMPORTO DELL'APPALTO.....	3
5. IMPORTO A BASE DI GARA.....	3
6. TERMINE DI ESECUZIONE.....	3
7. SOGGETTI AMMESSI.....	3
8. VARIANTI PROGETTUALI E PROPOSTE MIGLIORATIVE.....	5
9. ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO AI FINI DELL'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.....	5
10. SOGGETTO ED INDIRIZZO CUI POSSONO CHIEDERSI IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, IL PRESENTE DISCIPLINARE, GLI ALLEGATI.....	12
11. MODALITÀ DI REDAZIONE DELL'OFFERTA E TERMINI DI RICEZIONE.....	12
12. CONTENUTO DELL'OFFERTA E MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO.....	12
13. OPERAZIONE DI GARA.....	15
14. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI.....	16
15. CAUZIONE DEFINITIVA.....	16
16. SPESE, IMPOSTE, TASSE.....	16
17. SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	16
18. INFORMAZIONI GENERALI – AVVERTENZE - ESCLUSIONI.....	16
19. ALLEGATI.....	19

1. ENTE APPALTANTE

1.1. Comune di Guspini (VS)– Via Don Minzoni n. 10, c.a.p. 09036 Guspini (VS)
Tel. 07097601 – fax 070970180, pec: protocollo@pec.comune.guspini.vs.it.

2. OGGETTO DELL'APPALTO

2.1. L'appalto ha per oggetto il Servizio di refezione scolastica AA.SS. 2017/2022. **CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica**. Il presente appalto rientra nell'ambito degli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici nei settori ordinari di cui all'allegato IX del D. Lgs 50/2016 e pertanto è aggiudicato in applicazione degli articoli 142, 143, 144 e delle disposizioni espressamente richiamate negli atti di gara.

3. PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE PRESCELTI

3.1. L'appalto viene espletto con procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016 e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs 50/2016 sulla base dei criteri e sub criteri enunciati al punto 9 del presente disciplinare di gara. La procedura avrà luogo sulla piattaforma SardegnaCAT <https://www.sardegnaecat.it> (Piattaforma telematica di negoziazione).

3.2. Nell'ambito del presente Disciplinare di gara sono richiamate specifiche disposizioni del D. Lgs 50/2016, individuate come applicabili in analogia a singole fasi della procedura di aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso il D. Lgs 50/2016 non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.

3.3. Ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto di servizi è definito dalle disposizioni del Bando di gara, del presente Disciplinare di gara e dal Capitolato speciale d'appalto.

3.4. La stazione appaltante si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida e di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dello stesso.

3.5. La piattaforma SardegnaCAT, Centrale Regionale di Committenza, è stata designata come **Soggetto Aggregatore per la Regione Sardegna**, secondo quanto previsto dall'articolo 9 del Decreto Legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito con la Legge 23 giugno 2014, n. 89. ed opera nel rispetto della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici.

4. IMPORTO DELL'APPALTO

4.1. L'importo complessivo dell'appalto, ammonta a complessivi **€ 989.910,00** oltre IVA per 5 (cinque) anni scolastici ed è finanziato con fondi del bilancio comunale.

4.2. L'importo suddetto comprende anche i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati nel DUVRI parte integrante del presente capitolato, gli stessi ammontano a € 1.941,00 per 5 anni scolastici (€ 388,20 per anno scolastico).

5. IMPORTO A BASE DI GARA

5.1. Il prezzo unitario posto a base di gara è quantificato in **€ 5,10 oltre IVA** (prezzo medio unitario del singolo pasto) di cui € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per ogni singolo pasto;

6. TERMINE DI ESECUZIONE

6.1. Il servizio, che decorre dalla data di comunicazione del Responsabile del Servizio, viene conferito per il periodo di CINQUE ANNI SCOLASTICI, salvo risoluzione anticipata. Restano salve le disposizioni di cui all'art. 106, comma 11 del D.Lgs 50/2016 circa la possibilità di proroga, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

7. SOGGETTI AMMESSI

7.1. Sono ammessi alla gara:

a) I soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016, in possesso di ciascuno dei requisiti di seguito indicati:

a1) Requisiti di ordine generale: che non si trovino in alcuna delle condizioni di cui all'art. 80, del D.Lgs. 50/2016; che non si trovino in alcuna delle condizioni che comportino divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

a2) Requisiti di idoneità professionale: che siano iscritti alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto prevalente dell'appalto;

Se trattasi cittadini di altro Stato membro dell'UE non residenti in Italia, essi sono tenuti a provare la loro iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI dell'art. 83 c.3 del D.Lgs. 50/2016, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residente. Se i candidati o gli offerenti devono essere in possesso di una particolare autorizzazione ovvero appartenere a una particolare organizzazione per

poter prestare nel proprio Paese d'origine il servizio in questione, la stazione appaltante può chiedere loro di provare il possesso di tale autorizzazione ovvero l'appartenenza all'organizzazione (nel caso di organismo non iscritto nei suddetti Registri in quanto non tenuto al relativo obbligo di iscrizione) iscrizione al relativo Albo o Registro nazionale e/o regionale in base alla natura giuridica del concorrente per attività corrispondente a quella oggetto dell'appalto risultante dal vigente statuto del concorrente stesso, o (solo per le società cooperative e per i consorzi di cooperative) iscrizione all'Albo Nazionale delle Società Cooperative per le Cooperative;

a3) **Requisiti di capacità economica e finanziaria:** che siano in possesso di **un'ideonea referenza bancaria** rilasciata da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che attesti che la ditta concorrente ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità. L'attestazione deve essere rilasciata in data successiva alla pubblicazione del presente bando (**detta referenza deve essere presentata in sede di offerta**);

a4) **Requisiti di capacità tecnica e professionale:** che dimostrino di possedere l'esperienza necessaria per eseguire il servizio oggetto del presente appalto con competenza, efficienza, esperienza e affidabilità. Si richiede lo svolgimento, con buon esito, negli ultimi tre anni solari di servizi analoghi a quello oggetto prevalente dell'appalto (refezione scolastica) per un importo, al netto dell'IVA, pari complessivamente almeno a **Euro 300.000,00 riferito al triennio**. Tale requisito dovrà essere dimostrato mediante apposita dichiarazione concernente l'elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni solari (2014/2015/2016), con indicazione dei rispettivi importi (IVA esclusa), date e destinatari, pubblici o privati. La dichiarazione dovrà specificare il buon esito dei servizi svolti, e che gli stessi si siano conclusi senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori.

Per quanto riguarda i requisiti di fatturato si precisa, che l'importo sopra indicato è richiesto al fine di comprovare il possesso da parte del concorrente delle risorse tecniche e dell'esperienza necessaria per eseguire l'appalto con un adeguato standard di qualità, nonché al fine di consentire la selezione di un operatore affidabile nel settore oggetto della gara, che dia adeguata garanzia di solidità, a garanzia della continuità del servizio stesso. Motivazione dell'adozione di tale requisito, sta nel fatto che il fatturato aziendale rappresenta un indicatore importante della capacità del soggetto di eseguire tempestivamente ed in maniera corretta il servizio in oggetto stante anche la sua delicatezza e rilevanza economica; Il suddetto importo è stato quantificato tenendo presente l'interesse pubblico ad avere il più ampio numero di potenziali partecipanti.

7.2. Sono ammessi i raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti ai sensi degli artt. 47 e 48 del D. Lgs. 50/2016. Le imprese che partecipano a un raggruppamento temporaneo o a un consorzio non sono ammesse a presentare offerta né come imprese singole né come partecipanti ad altro raggruppamento o consorzio.

Per raggruppamento di tipo verticale si intende un raggruppamento di operatori economici in cui il mandatario esegue le prestazioni di servizi o di forniture indicati come principali, i mandanti quelle indicate come secondarie; per raggruppamento orizzontale quello in cui gli operatori economici eseguono il medesimo tipo di prestazione.

Nel Capitolato sono indicate le prestazioni che la Stazione Appaltante individua come principali e come secondarie;

Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. Le quote di esecuzione non possono essere superiori alla percentuale di referenze tecniche ed economiche dichiarate e possedute dai singoli soggetti costituenti il raggruppamento.

Ai sensi dell'art. 47 c. 2 del D.Lgs.50/2016 i consorzi di cui agli articoli 45, comma 2, lettera c), e 46, comma 1, lettera f), al fine della qualificazione, possono utilizzare sia i requisiti di qualificazione maturati in proprio, sia quelli posseduti dalle singole imprese consorziate designate per l'esecuzione delle prestazioni, sia, mediante avalimento, quelli delle singole imprese consorziate non designate per l'esecuzione del contratto. Con le linee guida dell'ANAC di cui all'articolo 84, comma 2, sono stabiliti, ai fini della qualificazione, i criteri per l'imputazione delle prestazioni eseguite al consorzio o ai singoli consorziati che eseguono le prestazioni.

In caso di raggruppamenti di operatori economici, ai sensi dell'Art. 45 c. 5 del D.Lgs 50/2016 si dispone quanto segue:

Ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di capacità economica e finanziaria di cui ai precedenti punti a1), a2) e a3).

Il requisito di cui al precedente punto a4) può essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, dal consorzio, GEIE o dalle imprese aderenti al contratto di rete nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria per almeno il 60%.

Le quote di esecuzione non possono essere superiori alla percentuale di referenze dichiarate e possedute dai singoli soggetti costituenti il raggruppamento.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui al D. Lgs 50/2016 articolo 45, comma 2, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, detto mandatario.

Il mandato deve risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante. In caso di inadempimento dell'impresa mandataria, è ammessa, con il consenso delle parti, la revoca del mandato collettivo speciale di cui al comma 12 del D. Lgs 50/2016 articolo 45 al fine di consentire alla stazione appaltante il pagamento diretto nei confronti delle altre imprese del raggruppamento.

7.3. E' ammesso l'Avalimento ai sensi dell'Art. 89 del D. Lgs 50/2016. Non è consentito, **a pena di non ammissione alla gara**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

7.4. **Non è ammessa la partecipazione alla gara** di concorrenti per i quali sussistano:

- 1) le cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs 50/2016;
- 2) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. del 2001, n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.
- 3) Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4

maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso, pena la non ammissione alla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010, n. 78).

Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48, comma 7, primo periodo, del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

7.5 Le imprese che partecipano a un raggruppamento temporaneo o a un consorzio non sono ammesse a presentare offerta né come imprese singole né come partecipanti ad altro raggruppamento o consorzio.

7.6 E' fatto divieto di partecipare alla gara ai concorrenti che si trovino fra di loro in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile, come specificato nell'art.80 comma 5, lett.m del D.Lgs. n. 50 del 2016.

8. VARIANTI PROGETTUALI E PROPOSTE MIGLIORATIVE

8.1. Non sono ammesse varianti progettuali.

8.2. Gli offerenti devono presentare proposte migliorative rispetto agli elementi descrittivi essenziali dell'appalto nel rispetto delle specifiche tecniche individuate nel Capitolato speciale come elementi, prestazioni e finalità essenziali del Servizio.

8.3. Le proposte migliorative devono essere evidenziate nella relazione illustrativa dell'offerta tecnica, con specifica precisazione degli elementi innovativi che l'offerente intende proporre in relazione alla gestione dell'appalto e che saranno oggetto di valutazione in ordine a proposte migliorative.

8.4. Le proposte migliorative non possono in alcun modo modificare le condizioni indicate nel capitolato d'appalto e l'attuazione è subordinata al benessere del Responsabile del Servizio.

9. ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO AI FINI DELL'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

9.1. L'appalto è aggiudicato secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.Lgs 50/2016 come indicato nell'avviso di gara, con riferimento:

- a) al prezzo, con attribuzione di un punteggio massimo di **30/100**;
- b) ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di **70/100**.

9.2. I criteri relativi ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi (Offerta tecnica) sono riferiti alla natura, all'oggetto e alle caratteristiche dell'appalto e sono precisati in dettaglio, con relativa definizione dei punteggi parziali attribuibili nell'ambito dei **70/100**.

In relazione alla valutazione dei profili economici, l'analisi dei prezzi proposti e rapportata con riferimento alla base d'asta, individuata in € 5,10 oltre IVA di cui € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (prezzo di riferimento per singolo pasto).

A) OFFERTA TECNICA max 70 punti su 100

Quanto proposto dall'appaltatore si intende riferito ad ogni anno scolastico di servizio.

Fattore ponderale totale **70/100**, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

	Sottoelemento	Punti max
a.1.	Organizzazione e piano operativo del servizio	23
a.2.	Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare	32
a.3.	Interventi innovativi e migliorativi del servizio	10,5
a.4.	Certificazione del sistema di qualità aziendale	1
a.5.	Promozione della cultura alimentare	3,5

Il punteggio sarà attribuito in seguito alla valutazione dei seguenti sub-criteri:

Nei casi in cui la valutazione della prestazione offerta rispetto al singolo requisito risulti discrezionale (sufficiente/buono/ottimo), la valutazione verrà eseguita col metodo aggregativo compensatore:

Il calcolo verrà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C_{(a)} = [W_i * V_{(a)}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

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

$V_{(a)}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

I coefficienti $V_{(a)}$ (sufficiente/buono/ottimo) sono determinati attraverso la **media dei coefficienti** attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che:

SUFFICIENTE = 0

BUONO = 0,5

OTTIMO = 1

Nei casi in cui sia previsto un punteggio dettato da criterio oggettivi la Commissione assegnerà il relativo punteggio.

Il punteggio complessivo assegnato a ciascuna Offerta Tecnica deriverà dalla sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli requisiti.

a.1) Schema organizzativo/piano operativo del servizio Max 23 punti di cui:

a.1.1	Tempistica. Tempo decorrente dalla fine della cottura alla somministrazione del pasto (confezionamento del pasto, trasporto in ciascun plesso e somministrazione in refettorio). Dovrà essere chiaramente indicata la tempistica con riferimento a ciascuna scuola con breve descrizione in merito a come si intende rispettare i tempi indicati (tempo di confezionamento e tempo di trasporto), specificando il percorso stradale prescelto per economizzare il tempo. La Commissione attribuirà il relativo punteggio anche avvalendosi di strumenti di georeferenziazione (es. google maps/via michelin) per il calcolo dei tempi di percorrenza effettivi.	Centro cottura- Scuola infanzia Rodari pti 2: entro 20 minuti pti 1,5: entro 30 minuti pti 0: oltre 30 minuti Centro cottura – Scuola infanzia Satta pti 2: entro 20 minuti pti 1,5: entro 30 minuti pti 0: oltre 30 minuti Centro cottura – Scuola infanzia Colle Zeppara pti 2: entro 20 minuti pti 1,5: entro 30 minuti pti 0: oltre 30 minuti Centro cottura - Scuola infanzia Collodi pti 2: entro 20 minuti pti 1,5: entro 30 minuti pti 0: oltre 30 minuti Centro cottura – Scuola primaria Satta pti 2: entro 20 minuti pti 1,5: entro 30 minuti pti 0: oltre 30 minuti	Max 10 pti
--------------	--	---	-------------------

a.1.2	Organizzazione del personale Dovranno essere evidenziati i seguenti aspetti: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio in ciascun plesso; indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore settimanali da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect.	sufficiente buono ottimo	Max 2 pti
a.1.3	Attrezzature. Dovranno essere descritte tipologia e quantità delle attrezzature destinate al servizio (con esclusione di quelle fornite dalla Stazione Appaltante) e dei mezzi impiegati per il trasporto	sufficiente buono ottimo	Max 2 pti
a.1.4	Monitoraggio della qualità delle prestazioni (gradimento dell'utenza).	Frequenza da intendersi con riferimento a ciascun anno scolastico pti 0,5 un questionario a metà servizio pti 1 un questionario a metà servizio e uno al termine pti 2 almeno 3 questionari per A.S. di cui uno a metà servizio e uno al termine	Max 2 pti
a.1.5	Distanza centro cottura di emergenza dal Comune di Guspini. Ai fini dell'attribuzione del punteggio l'aggiudicatario dovrà obbligatoriamente allegare apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 di impegno, in caso di aggiudicazione, in merito alla disponibilità del centro cottura di emergenza dotato di idoneità igienico-sanitaria, con una potenzialità atta a garantire il servizio richiesto dall'Amministrazione oggetto del presente appalto, nonché il Comune di ubicazione dello stesso e l'indirizzo esatto; La Commissione attribuirà il relativo punteggio anche avvalendosi di strumenti di georeferenziazione (es. google maps/via michelin) per il calcolo dei tempi di percorrenza effettivi.	pti 4: distanza 0-10 Km pti 3: distanza oltre 10 e sino a 20 Km pti 2: distanza oltre 20,00 e sino a 30 Km pti 0: distanza oltre 30,00 Km	Max 4 pti
a.1.6	Caratteristiche organizzative del servizio. Dovrà essere redatta un'apposita relazione, anche con riferimento alle altre sezioni oggetto di valutazione tecnica, che descriva l'organizzazione complessiva del servizio in tutte le sue fasi.	sufficiente buono ottimo	Max 3 pti

a.2) Qualità degli alimenti e sicurezza alimentare Max punti 32 di cui:

a.2.1	Piano di qualità. Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori).	sufficiente buono ottimo	Max 3 pti
-------	---	---	------------------

a.2.2	Fornitura di prodotti: ▪ di Produzione Integrata ▪ DOP ▪ IGP ▪ STG <u>oltre la percentuale minima obbligatoria già prevista nel capitolato.</u> Costituirà inoltre premialità l'associazione di una delle caratteristiche di cui sopra con la Filiera Corta. Dovrà essere chiaramente indicato il prodotto, la caratteristica offerta tra le opzioni sopra esposte e la rispettiva percentuale.	a.2.2.1) Prodotti vari: MAX 10 pti Fornitura al per tutta la durata del servizio, di ciascuno dei seguenti alimenti: (N.B.: i punteggi A e B non sono tra loro cumulabili) <table border="1"> <thead> <tr> <th>PRODOTTO</th><th>A almeno 40% pti</th><th>B almeno 70% pti</th><th>anche Filiera Corta</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>arance</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>mandarini</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>pere</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>pesche</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>mele</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>pasta minestre/minestroni</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>fregola</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>malloreddus</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>altra pasta secca</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>pasta fresca</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>riso</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>farina</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>pomodoro</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>formaggio gratt</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>mozzarella</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>latte</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>yogurt</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>formaggio fresco</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>verdura</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>minestrone</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>legumi</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>pane</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>prodotti da forno</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>uova</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>olio evo</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>ricotta</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>zafferano</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> </tbody> </table> a.2.2.2) Carne: MAX 3 pti Fornitura al per tutta la durata del servizio, di ciascuno dei seguenti alimenti: (N.B.: i punteggi A e B non sono tra loro cumulabili) <table border="1"> <thead> <tr> <th>PRODOTTO</th><th>A almeno 40% pti</th><th>B almeno 70% pti</th><th>anche Filiera Corta</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>carne avicola</td><td>0,3</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>carne suina</td><td>0,3</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> <tr><td>carne bovina</td><td>0,3</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr> </tbody> </table>	PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti	anche Filiera Corta	arance	0,5	0,7	0,3	mandarini	0,5	0,7	0,3	pere	0,5	0,7	0,3	pesche	0,5	0,7	0,3	mele	0,5	0,7	0,3	pasta minestre/minestroni	0,5	0,7	0,3	fregola	0,5	0,7	0,3	malloreddus	0,5	0,7	0,3	altra pasta secca	1	1,2	0,3	pasta fresca	0,5	0,7	0,3	riso	1	1,2	0,3	farina	0,5	0,7	0,3	pomodoro	0,5	0,7	0,3	formaggio gratt	0,5	0,7	0,3	mozzarella	0,5	0,7	0,3	latte	0,5	0,7	0,3	yogurt	0,5	0,7	0,3	formaggio fresco	1	1,2	0,3	verdura	1	1,2	0,3	minestrone	0,5	0,7	0,3	legumi	0,5	0,7	0,3	pane	1	1,2	0,3	prodotti da forno	0,5	0,7	0,3	uova	1	1,2	0,3	olio evo	1	1,2	0,3	ricotta	0,5	0,7	0,3	zafferano	0,5	0,7	0,3	PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti	anche Filiera Corta	carne avicola	0,3	0,7	0,3	carne suina	0,3	0,7	0,3	carne bovina	0,3	0,7	0,3	Max 13 pti
PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti	anche Filiera Corta																																																																																																																																
arance	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
mandarini	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
pere	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
pesche	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
mele	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
pasta minestre/minestroni	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
fregola	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
malloreddus	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
altra pasta secca	1	1,2	0,3																																																																																																																																
pasta fresca	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
riso	1	1,2	0,3																																																																																																																																
farina	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
pomodoro	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
formaggio gratt	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
mozzarella	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
latte	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
yogurt	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
formaggio fresco	1	1,2	0,3																																																																																																																																
verdura	1	1,2	0,3																																																																																																																																
minestrone	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
legumi	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
pane	1	1,2	0,3																																																																																																																																
prodotti da forno	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
uova	1	1,2	0,3																																																																																																																																
olio evo	1	1,2	0,3																																																																																																																																
ricotta	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
zafferano	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																
PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti	anche Filiera Corta																																																																																																																																
carne avicola	0,3	0,7	0,3																																																																																																																																
carne suina	0,3	0,7	0,3																																																																																																																																
carne bovina	0,3	0,7	0,3																																																																																																																																
a.2.3	Fornitura di prodotti: ▪ BIO <u>oltre la percentuale minima obbligatoria già prevista nel capitolato.</u> Costituirà inoltre premialità l'associazione con la Filiera Corta. Dovrà essere chiaramente indicato il prodotto offerto e la rispettiva percentuale.	a.2.3.1) Prodotti vari: MAX 10 pti Fornitura per tutta la durata del servizio, di ciascuno dei seguenti alimenti: (N.B.: i punteggi A e B non sono tra loro cumulabili) <table border="1"> <thead> <tr> <th>PRODOTTO</th><th>A almeno 60% pti</th><th>B almeno 80% pti</th><th>anche Filiera Corta</th></tr> </thead> <tbody> </tbody> </table>	PRODOTTO	A almeno 60% pti	B almeno 80% pti	anche Filiera Corta																																																																																																																													
PRODOTTO	A almeno 60% pti	B almeno 80% pti	anche Filiera Corta																																																																																																																																

		<table><tr><td>arance</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>mandarini</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>pere</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>pesche</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>mele</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>pasta minestre/minestrone</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>fregola</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>malloreddus</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>altra pasta secca</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr><tr><td>pasta fresca</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>riso</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr><tr><td>farina</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>pomodoro</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>formaggio gratt</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>mozzarella</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>latte</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>yogurt</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>formaggio fresco</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr><tr><td>verdura</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr><tr><td>minestrone</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>legumi</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>pane</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr><tr><td>prodotti da forno</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>uova</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr><tr><td>olio evo</td><td>1</td><td>1,2</td><td>0,3</td></tr><tr><td>ricotta</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>zafferano</td><td>0,5</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr></table> a.2.3.2) Carne: MAX 3 pti Fornitura per tutta la durata del servizio, di ciascuno dei seguenti alimenti: (N.B.: i punteggi A e B non sono tra loro cumulabili) <table><tr><td>PRODOTTO</td><td>A almeno 40% pti</td><td>B almeno 70% pti</td><td>anche Filiera Corta</td></tr><tr><td>carne avicola</td><td>0,3</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>carne suina</td><td>0,3</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr><tr><td>carne bovina</td><td>0,3</td><td>0,7</td><td>0,3</td></tr></table> a.2.3.3) Pesce: MAX 1 pti Fornitura al per tutta la durata del servizio, di ciascuno dei seguenti alimenti: (N.B.: i punteggi A e B non sono tra loro cumulabili) <table><tr><td>PRODOTTO</td><td>A almeno 40% pti</td><td>B almeno 70% pti</td></tr><tr><td>platessa</td><td>0,3</td><td>0,5</td></tr><tr><td>merluzzo</td><td>0,3</td><td>0,5</td></tr></table>	arance	0,5	0,7	0,3	mandarini	0,5	0,7	0,3	pere	0,5	0,7	0,3	pesche	0,5	0,7	0,3	mele	0,5	0,7	0,3	pasta minestre/minestrone	0,5	0,7	0,3	fregola	0,5	0,7	0,3	malloreddus	0,5	0,7	0,3	altra pasta secca	1	1,2	0,3	pasta fresca	0,5	0,7	0,3	riso	1	1,2	0,3	farina	0,5	0,7	0,3	pomodoro	0,5	0,7	0,3	formaggio gratt	0,5	0,7	0,3	mozzarella	0,5	0,7	0,3	latte	0,5	0,7	0,3	yogurt	0,5	0,7	0,3	formaggio fresco	1	1,2	0,3	verdura	1	1,2	0,3	minestrone	0,5	0,7	0,3	legumi	0,5	0,7	0,3	pane	1	1,2	0,3	prodotti da forno	0,5	0,7	0,3	uova	1	1,2	0,3	olio evo	1	1,2	0,3	ricotta	0,5	0,7	0,3	zafferano	0,5	0,7	0,3	PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti	anche Filiera Corta	carne avicola	0,3	0,7	0,3	carne suina	0,3	0,7	0,3	carne bovina	0,3	0,7	0,3	PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti	platessa	0,3	0,5	merluzzo	0,3	0,5	Max 14 pti
arance	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
mandarini	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
pere	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
pesche	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
mele	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
pasta minestre/minestrone	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
fregola	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
malloreddus	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
altra pasta secca	1	1,2	0,3																																																																																																																																					
pasta fresca	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
riso	1	1,2	0,3																																																																																																																																					
farina	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
pomodoro	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
formaggio gratt	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
mozzarella	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
latte	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
yogurt	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
formaggio fresco	1	1,2	0,3																																																																																																																																					
verdura	1	1,2	0,3																																																																																																																																					
minestrone	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
legumi	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
pane	1	1,2	0,3																																																																																																																																					
prodotti da forno	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
uova	1	1,2	0,3																																																																																																																																					
olio evo	1	1,2	0,3																																																																																																																																					
ricotta	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
zafferano	0,5	0,7	0,3																																																																																																																																					
PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti	anche Filiera Corta																																																																																																																																					
carne avicola	0,3	0,7	0,3																																																																																																																																					
carne suina	0,3	0,7	0,3																																																																																																																																					
carne bovina	0,3	0,7	0,3																																																																																																																																					
PRODOTTO	A almeno 40% pti	B almeno 70% pti																																																																																																																																						
platessa	0,3	0,5																																																																																																																																						
merluzzo	0,3	0,5																																																																																																																																						
a.2.4	Altro (ulteriori proposte migliorative in merito alla qualità degli alimenti e sicurezza alimentare)	sufficiente buono ottimo	Max 2 pti																																																																																																																																					

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio Max punti 10,5 di cui:

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

a.3.1	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi.	a.3.1.1) Imballaggi: MAX 2 pti Utilizzo di derrate alimentari fornite con imballaggio Ecosostenibile, biodegradabile e/o riutilizzabile e/o riciclabile - Carne pti 0,5 - Pesce p.ti 0,5 - Frutta p.ti 0,5 - Verdura p.ti 0,5 - Pane p.ti 0,5 - Altro p.ti 0,5 Dovrà essere chiaramente indicato il tipo di imballaggio offerto e relativamente a quali macrocategorie alimentari. All'aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara. a.3.1.2) Mezzi di trasporto: MAX 1 pti Utilizzo di mezzo/i trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti e il trasporto delle merci, rispondente a una delle seguenti tipologie: — Veicoli, almeno Euro 5 (Standard emissioni europeo) — Veicoli elettrici — Veicoli ibridi N. 1 mezzo ecocompatibile pti 0,5 N. 2 mezzi ecocompatibili pti 1 L'offerente deve indicare il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengano specificate le richieste caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico. All'aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara. a.3.1.3) Frigorifero/i: MAX 2 pti Fornitura di frigorifero/i, come da capitolato: Classe energetica A+ pti 1 Classe energetica A++ pti 2 L'offerente deve indicare il numero e la tipologia del/dei frigorifero/i che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengano specificate le caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico. In riferimento agli apparecchi "ad uso professionale" esclusi dalla classificazione ex Reg. UE 2015/1094/UE, la Commissione attribuirà il punteggio in base al consumo energetico (kWh/annui) equivalente indicato nell'apposita documentazione tecnica. All'aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.	Max 8,5 pti
-------	---	--	--------------------

		a.3.1.4) Tovagliato: MAX 2 pts Utilizzo di tovagliato-in materiale: - sanificabile - riciclabile/biodegradabile Pti 2 All'aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.	
		a.3.1.5) Detersivi: MAX 1,5 pts Utilizzo di detersivi a basso impatto ambientale (certificato): - Detersivo Lavastoviglie pti 0,5 - Detergente sanificazione pti 0,5 - Altro pti 0,5 Ci si riferisce a prodotto dotato del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti. All'aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.	
a.3.2	Altre proposte migliorative e innovative del servizio. Rispetto a quelle già descritte in altri punti.	sufficiente buono ottimo	Max 2 pts

a.4) Certificazione del sistema di qualità aziendale Max punti 1

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della **serie UNI EN ISO 9000**, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni. Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente:

a.4.1	Possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto	Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'offerente dovrà obbligatoriamente allegare la certificazione	1 pts
a.4.2	Per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione)	Ai fini dell'attribuzione del punteggio, l'offerente dovrà obbligatoriamente allegare la documentazione a comprova	0,5 pts

a.5) Promozione della cultura alimentare Max punti 3,5 di cui:

a.5.1	Qualità del piano di educazione alimentare. Senza alcun onere per l'Ente, per la scuola e le famiglie oltre all'ordinario costo pasto. Dovrà essere indicato ciò che si intende realizzare oltre quanto richiesto dall'Ente ossia divulgazione (nel mese di gennaio di ogni anno) presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio	sufficiente buono ottimo	Max 2 pts
a.5.2	Giornate di promozione/educazione alimentare. In aggiunta, per ogni A.S., a quanto richiesto obbligatoriamente dal Capitolo	Per ogni giornata aggiuntiva di educazione per le scuole, riguardante tutti i plessi di scuola infanzia e scuola primaria, da svolgersi in ciascuna sede: - una giornata pti 0,5 - due giornate pti 1 - tre giornate pti 1,5	Max 1,5 pts

N.B. AVVERTENZE:

CLAUSOLA DI SBARRAMENTO, saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo le Ditte che abbiano raggiunto un punteggio minimo di 45 nella valutazione dell'Offerta Tecnica, in base ai criteri di cui sopra.

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice.

B) OFFERTA ECONOMICA max 30 punti su 100
Fattore ponderale totale 30/100.

Il punteggio sarà attribuito automaticamente dalla piattaforma SardegnaCAT secondo il **metodo bilineare** delle linee guida ANAC e nello specifico mediante l'applicazione della seguente formula:

C_i (per $A_i < A \text{ soglia}$) = $X * A_i / A \text{ soglia}$

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

Legenda:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = Valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

$A \text{ soglia}$ = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

$X = 0,85$

$A_{\max}$ = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

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

10. SOGGETTO ED INDIRIZZO CUI POSSONO CHIEDERSI IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO, IL PRESENTE DISCIPLINARE, GLI ALLEGATI

10.1. Tutti i documenti di gara sono pubblicati sul sito internet www.comune.guspini.vs.it, nella sezione Bandi e Gare, nonché nella piattaforma SardegnaCAT, e pertanto non saranno prese in considerazione, ai sensi dell'art. 74, comma 1 del Codice dei contratti, richieste di invio degli stessi.

11. MODALITÀ DI REDAZIONE DELL'OFFERTA E TERMINI DI RICEZIONE

11.1. Tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi al sistema AVCPass e acquisire il "PASOE" (da allegare insieme alla documentazione amministrativa da produrre in sede di gara) accedendo all'apposito link sul Portale <http://www.anticorruzione.it/portal/public/classic/Servizi> (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS Operatore economico) secondo le istruzioni ivi contenute.

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

- firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005;

- la dotazione hardware e software minima è riportata nella homepage del Portale all'indirizzo <https://www.sardegnaecat.it/esop/common-host/public/browserenv/requirements.jsp>.

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

Le imprese non ancora registrate sul portale SardegnaCAT, che intendono partecipare alla procedura di gara, devono effettuare la registrazione almeno 48 ore prima del termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

A tal fine si raccomanda alle imprese concorrenti di verificare che nel processo di registrazione al portale www.sardegnaecat.it, sia stato selezionato il fuso orario corretto (per le imprese aventi sede in Italia (GMT + 1:00) CET (Central Europe Time), Brussels, Copenhagen, Madrid, Paris, Rome).

Gli operatori economici interessati a partecipare, potranno presentare la propria offerta, purché iscritti alla piattaforma telematica SardegnaCAT (Categoria AG26-RISTORAZIONE E CATERING) ed in possesso dei requisiti di qualificazione e nel rispetto delle regole e condizioni contenute nel presente disciplinare nonché negli altri atti di gara. Tutti i documenti relativi alla presente procedura, fino all'aggiudicazione, dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica attraverso il sistema, in formato elettronico ed essere sottoscritti con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s), del D. Lgs. 82/2005.

11.2. L'offerta, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire **entro e non oltre il termine perentorio indicato nel bando di gara** pena l'irricevibilità della stessa e comunque la non ammissione alla procedura. Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente la data e l'ora risultanti sulla piattaforma SardegnaCAT, sul sito <https://www.sardegnaecat.it>. Non saranno in alcun caso presi in considerazione le istanze acquisite dalla piattaforma SardegnaCAT oltre il termine di scadenza.

11.3. La responsabilità per eventuali ritardi nell'acquisizione dell'offerta sulla piattaforma SardegnaCAT rispetto al termine indicato nel bando di gara, sono ad esclusivo carico del concorrente.

12. CONTENUTO DELL'OFFERTA E MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

12.1. L'offerta dovrà essere inserita nelle apposite sezioni relative alla presente procedura e dovrà essere composta dai seguenti documenti:

BUSTAA. Documenti per l'ammissione (Busta di qualifica)
BUSTA B. Offerta tecnica (Busta tecnica)
BUSTA C. Offerta economica (Busta Economica)

Ciascuna busta dovrà essere firmata digitalmente.

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

Tutti i file della Documentazione Amministrativa dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb ciascuno e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta di Qualifica.

Tutti i file relativi all'Offerta Tecnica dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb ciascuno e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Tecnica.

Tutti i file relativi all'Offerta Economica dovranno essere firmati digitalmente, potranno avere una dimensione massima di 10 Mb ciascuno e dovranno essere inseriti a sistema nella Busta Economica.

BUSTA A. Documenti per l'ammissione (Busta di qualifica)

La BUSTAA, Busta di qualifica, dovrà contenere la seguente documentazione:

A1) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE UNICA, RESA, ai sensi del DPR 445/2000, utilizzando il modulo ALLEGATO D1 predisposto dall'Amministrazione, allegato al presente disciplinare, redatto in lingua italiana, dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta. Detto modulo dovrà essere dallo stesso compilato in ogni sua parte e sottoscritto con firma digitale di cui all'art.1, comma 1, lett. s) del D. Lgs. 82/2005 e ss.mm.

A2) ATTESTATO DELLA GENERAZIONE DEL "PASSOE" rilasciato dall'ANAC;

A3) RICEVUTA DI VERSAMENTO ALL'ANAC del contributo gara di € 80,00, come da modalità indicate sul sito <http://www.anticorruzione.it> indicante il CIG della presente gara. In caso di RTI il versamento dovrà essere effettuato dall'impresa mandataria.

A4) DGUE (Documento di gara unico europeo) Allegato D2

Detto modulo dovrà essere sottoscritto da tutti i soggetti di cui all'Art. 80 c.3 del D. Lgs 50/2016 con firma digitale di cui all'art.1, comma1, lett. s) del D. Lgs. 82/2005 e ss.mm..

Il DGUE è il documento di gara unico europeo approvato con Regolamento della Commissione Europea del 5/1/2016, che va compilato, come da modello editabile fornito dall'Amministrazione e predisposto in linea alle istruzioni pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 6/1/2016.

Il DGUE va presentato da:

- tutti i concorrenti che partecipano alla gara come soggetto singolo, intendendosi come tali quelli previsti dall'art. 45 comma 2 lett. a), b), e c) del D.lgs. 50/2016 e quelli previsti dall'art. 45 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 che non hanno natura plurisoggettiva, tutti se non partecipano nell'ambito di altre tipologie di operatori economici;
- tutti i componenti dei soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. d) del D.lgs. 50/2016;
- tutti i componenti dei soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. e) del D.lgs. 50/2016;
- i soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. e) del D.lgs. 50/2016 se già costituiti;
- tutti i componenti dei soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. f) del D.lgs. 50/2016 che partecipano alla presente gara;
- l'organo comune delle reti di imprese di cui all'art. 45 comma 2 lett. f) del D.lgs. 50/2016 con soggettività giuridica;
- tutti i componenti dei soggetti di cui all'art. 45 comma 2 lett. g) del D.lgs. 50/2016;
- tutti i componenti dei soggetti di cui all'art. 45 comma 1 del D.lgs. 50/2016 e dai soggetti medesimi se in possesso di propria soggettività giuridica;
- le imprese ausiliarie a qualsiasi titolo;
- i consorziati indicati quali esecutori dai consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del D.Lgs. 50/2016;

Per ulteriori delucidazioni in merito al DGUE e alla presentazione dello stesso si rimanda al paragrafo N. 18 del presente disciplinare, rubricato "INFORMAZIONI GENERALI – AVVERTENZE – ESCLUSIONI".

A5) GARANZIA PROVVISORIA a tutela dell'affidabilità dell'offerta pari al 2% (due per cento) dell'importo dell'appalto, pari a € 19.798,20;

L'importo della garanzia può essere ridotto nelle misure previste dal comma 7 dell'art. 93 del D.Lgs 50/2016. Per poter fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà allegare alla garanzia: a) copia semplice della certificazioni relative alle riduzioni in corso di validità, rilasciate all'impresa concorrente; b) in alternativa, dichiarazione resa dal legale rappresentante che attesti il possesso della certificazione di qualità indicante tutti i dati e le informazioni contenute nel certificato originale. In caso di RTI o Consorzio, la facoltà di riduzione della garanzia sarà riconosciuta solo se tutte le componenti il raggruppamento e/o le consorziate indicate come esecutrici, risulteranno in possesso delle certificazioni richieste a tal fine. Nel caso di associazioni temporanee orizzontali, il beneficio della riduzione della garanzia è fruibile solo se tutte le imprese sono in possesso della certificazione di qualità; in caso di associazione temporanea verticale, il suddetto beneficio è attribuito alle imprese in possesso della certificazione di qualità, per la quota parte ad esse riferibile.

Ai sensi dell'art. 93 c.7, Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo del medesimo disposto normativo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

Fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1, del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231, la garanzia può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti (codice IBAN: IT 89 E 07601 04800 000016160095 intestato a "Comune di Guspini – Servizio di tesoreria" con la seguente causale: "Garanzia provvisoria Gara Servizio di refezione scolastica AA.SS. 2017/2022") con bonifico, in assegni circolari o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La garanzia fideiussoria può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre

1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia fideiussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, nonché la sua operatività entro giorni 15 a semplice richiesta della stazione appaltante. La garanzia fideiussoria deve avere validità almeno pari a 180 giorni, decorrente dal giorno fissato quale termine ultimo per la presentazione delle offerte e dovrà essere intestata al Comune di Guspini.

In caso di RTI dovrà essere costituita una sola garanzia, ma la fideiussione/polizza suddetta dovrà essere rilasciata a nome di ciascun componente il RTI o essere rilasciata alla mandataria in nome e per conto proprio e di tutte le mandanti.

L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui agli articoli 103 e 104, qualora l'offerente risultasse affidatario. (N.B. Tale obbligo non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese).

Ai sensi dell'art. 93 c. 8 bis la garanzia fideiussoria dovrà essere conforme agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze.

A6) ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO presso i locali ove i servizi devono essere prestati, rilasciata dalla stazione appaltante. Le Ditte concorrenti sono tenute a prendere visione degli impianti e delle attrezzature compiendo apposito sopralluogo presso il centro cottura comunale, nonché nei differenti plessi scolastici. Il sopralluogo dovrà essere richiesto mediante istanza redatta in lingua italiana da effettuare tramite pec all'indirizzo protocollo@pec.comune.guspini.vs.it almeno **5** giorni lavorativi prima dello scadere della gara, indicando nella richiesta le generalità del legale rappresentante, il numero di telefono, il nominativo della persona delegata ad effettuare il sopralluogo.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato nei soli giorni feriali e negli orari di apertura degli uffici, come da comunicazione dell'ente.

In tale occasione sarà rilasciato apposito certificato di sopralluogo. Il sopralluogo sulle aree e sugli immobili interessati dal servizio è obbligatorio.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega e purché dipendente dell'operatore economico concorrente. In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle deleghe di tutti detti operatori. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

A7) REFERENZA BANCARIA rilasciata da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che attesti che la ditta concorrente ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità. L'attestazione deve essere rilasciata in data successiva alla pubblicazione del bando (cfr punto 7.1 lett a3).

La stazione appaltante si riserva di effettuare controlli a campione interrogando direttamente gli istituti di Credito/assicurativi circa le garanzie rilasciate ed i poteri dei sottoscrittori.

A8) IN CASO DI AVVALIMENTO dovrà essere presentata la documentazione di cui all'art. 89 del D.Lgs. 50/2016:

- Allegato D4 Mod. Dichiarazione dell'impresa ausiliaria;

- originale o copia autentica del contratto 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 dell'appalto. A tal fine, il contratto di avalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria.

A9) Documentazione a dimostrazione della situazione di controllo (se dovuto) consistente in una dichiarazione (se dovuta) dalla quale risulti che il concorrente ha formulato autonomamente la propria offerta, corredata da tutti i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o di una qualsiasi relazione con un altro partecipante alla gara in oggetto non ha influito sulla formulazione dell'offerta medesima (art. 80, c. 5 lett. m).

A10) Inoltre, in caso di:

- RTI o Consorzio ordinario già costituito: **copia autenticata del mandato collettivo irrevocabile** con rappresentanza, conferito alla mandataria ovvero dell'Atto costitutivo del Consorzio;

- RTI o Consorzio ordinario non ancora costituiti: Ai fini della costituzione del raggruppamento temporaneo, gli operatori economici devono conferire, con un unico atto, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, detto mandatario. Il mandato deve risultare da **scrittura privata autenticata**. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario.

- Rete di imprese: **copia informatica autentica del contratto di rete**.

N.B.: Tutte le dichiarazioni rese dovranno essere firmate digitalmente ai sensi dell'art. 1, comma1, lett. s) del D. Lgs. 82/2005 e ss.mm.

BUSTA B. Offerta tecnica (Busta tecnica)

La BUSTA B dovrà contenere la seguente documentazione:

OFFERTA TECNICA firmata digitalmente ai sensi dell'art. 1, comma1, lett. s) del D. Lgs. 82/2005 e ss.mm. dal legale rappresentante della ditta.

L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, dovrà essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto, la cui elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità, deve essere, in un unico fascicolo, di ampiezza non superiore a circa 20/30

pagine dattiloscritte, in formato A4, carattere Arial e/o Times new roman, dimensione 12, interlinea 1,5.

L'offerente avrà cura di porre in evidenza in modo chiaro ed inequivocabile gli elementi essenziali indispensabili all'assegnazione del punteggio spettante in fase di valutazione dell'offerta.

L'Offerta Tecnica dovrà essenzialmente contenere e svilupparsi, secondo una struttura di indice, relativamente agli elementi di valutazione sopra riportati (es. a.3.2. Qualità del piano di educazione alimentare: _____ descrizione _____).

A corredo di tale relazione dovrà essere inserita, nella medesima BUSTA B (Busta tecnica), la seguente documentazione firmata digitalmente:

B1) dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 di impegno, in caso di aggiudicazione, in merito alla disponibilità del centro cottura di emergenza dotato di idoneità igienico-sanitaria, con una potenzialità atta a garantire il servizio richiesto dall'Amministrazione oggetto del presente appalto, nonché il Comune di ubicazione dello stesso e l'indirizzo esatto; La mancanza di detta dichiarazione determinerà la mancata assegnazione del punteggio eventualmente spettante ma non dispenserà comunque l'aggiudicatario dall'obbligo della disponibilità del centro di cottura di emergenza, previsto dal Capitolato.

B2) la certificazione del sistema di qualità aziendale, eventualmente posseduto o in fase di acquisizione;

Ad eccezione della predetta documentazione, non dovrà essere inserito nella busta alcun altro documento.

L'Offerta Tecnica dovrà essere **firmata digitalmente ai sensi dell'art. 1, comma1, lett. s) del D. Lgs. 82/2005** dal Titolare ovvero dal Legale Rappresentante della Ditta. In caso di ATI o consorzio da tutte le ditte componenti il raggruppamento.

BUSTA C. Offerta economica (Busta Economica)

La BUSTA C dovrà contenere la seguente documentazione:

L'**Offerta Economica** predisposta nell'apposito campo della piattaforma SardegnaCat.

L'offerente dovrà indicare il ribasso percentuale offerto sull'importo posto a base di gara (€ 5,09 al netto degli oneri per la sicurezza di cui al DUVRI);

N.B.: **All'offerta economica dovrà essere obbligatoriamente allegata** apposita dichiarazione che indichi obbligatoriamente i propri **costi della manodopera** e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di **salute e sicurezza sui luoghi di lavoro** per singolo pasto valutati dall'operatore economico (oneri di sicurezza da rischio specifico o aziendale).

Potrà essere allegata l'analisi delle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo risultante a seguito dell'applicazione del ribasso offerto le quali possono riguardare, a titolo esemplificativo: l'economia del metodo di prestazione del servizio, il rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni di lavoro, le condizioni particolarmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare il servizio.

In caso di ATI o di consorzio di concorrenti di cui all'art. 45 comma 2 lettera e) del D.Lgs 18/04/2016 n. 50, l'offerta (Busta Economica) e i relativi allegati dovranno essere firmati, a pena di esclusione, da tutte le ditte componenti il raggruppamento.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Non sono ammesse le offerte che recano correzioni nell'indicazione del ribasso offerto.

L'offerta per essere ritenuta valida dovrà applicare una percentuale di sconto rispetto all'importo posto a base di gara almeno dello 0,01%.

13. OPERAZIONE DI GARA

13.1. Le operazioni di gara avranno inizio nella data e nel luogo indicato dal bando. Di eventuali modifiche si darà comunicazione mediante avviso sulla piattaforma SardegnaCAT nonché sul profilo del committente.

Dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte si procederà come di seguito descritto:

- Sarà nominato un apposito **Seggio di gara** per la valutazione dell'ammissibilità delle offerte pervenute e il controllo della documentazione amministrativa.
- Sarà nominata una **Commissione giudicatrice** per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque.

Durante la prima seduta pubblica, il Seggio di gara provvederà a:

- verificare le offerte inserite a sistema entro i termini indicati;
- aprire la Busta di Qualifica per ciascuna impresa concorrente (sbloccare e aprire la cartella contenente la documentazione amministrativa), verificare la firma digitale dei documenti in essa allegati e, infine, verificare l'esame e la regolarità del contenuto dei documenti stessi;
- procedere all'ammissione delle imprese concorrenti che hanno presentato la documentazione regolare alle fasi successive.

In caso di esclusione di un'impresa concorrente nella fase amministrativa, il seggio di gara potrà accedere al sistema ed escluderla dalla procedura; in tal caso il sistema non consentirà lo sblocco e l'accesso alle buste tecnica ed economica della stessa.

Qualora necessario le operazioni di cui sopra potranno svolgersi in più sedute pubbliche.

Saranno resi noti i concorrenti ammessi, quelli eventualmente esclusi e quelli che dovranno procedere ad integrare la dichiarazione e/o la documentazione presentata, ai sensi dell'art. 83, c. 9 del D.Lgs. 50/2016.

La Commissione giudicatrice, anche da remoto, procederà all'apertura e verifica del contenuto delle buste tecniche e successivamente, anche in più sedute riservate, alla valutazione di conformità della documentazione presentata a sistema della "Busta Tecnica" rispetto alle specifiche del capitolato e dei criteri di aggiudicazione, attribuendo i punteggi secondo quanto dettagliato all'art. 9. "ASSEGNAZIONE DEL PUNTEGGIO AI FINI DELL'AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO" del presente disciplinare.

Successivamente la stazione appaltante comunicherà per via telematica tramite le funzionalità della piattaforma SardegnaCAT il giorno e l'ora in cui si terrà la seduta pubblica per l'apertura e la verifica delle buste economiche.

In tale seduta la Commissione darà lettura del punteggio attribuito alle singole offerte tecniche.

Ai sensi dell'art. 9 saranno ammesse alla valutazione dell'offerta economica solo le Ditte che abbiano raggiunto un punteggio minimo di 45 nella valutazione dell'Offerta Tecnica.

La Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e darà lettura dei ribassi offerti.

13.2. La somma dei punteggi dei singoli elementi di valutazione, assegnati dalla Commissione di gara, determinerà il punteggio complessivo riportato da ciascun concorrente. La graduatoria sarà prodotta automaticamente dalla piattaforma SardegnaCat. La commissione si riserva comunque la facoltà di valutare la congruità dell'offerta nel rispetto dei costi del lavoro approvati per il servizio in oggetto.

Qualora il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a cinque si procederà alla valutazione dell'anomalia dell'offerta sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente disciplinare.

13.3. Sarà dichiarata "economicamente più vantaggiosa" l'offerta presentata dalla Ditta che avrà riportato il maggior punteggio, risultante dalla sommatoria tra offerta tecnica e offerta economica.

Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016 la stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione ai sensi dell'Art. 33 c. 1 del D. Lgs 50/2016, provvede all'aggiudicazione. L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

13.4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di annullare, per ragioni di pubblico interesse, o revocare la presente gara, in qualsiasi momento, senza che nulla sia dovuto ai richiedenti per risarcimento danni, rimborso o altro.

13.5. L'aggiudicazione efficace verrà disposta con apposito provvedimento dell'organo competente, successivamente alla verifica dei requisiti generali e speciali richiesti per la partecipazione alla gara in capo alla ditta dichiarata provvisoriamente aggiudicataria.

In ordine alla veridicità delle dichiarazioni presentate circa il possesso dei requisiti la stazione appaltante, a seguito dell'aggiudicazione iniziale, procederà alle verifiche, secondo quanto disposto dall'art. 86 del D.Lgs. 50/2016.

Qualora la verifica delle dichiarazioni prodotte non dia esito positivo la stazione appaltante procederà come previsto all'esclusione, segnalazione del fatto all'ANAC e all'incameramento della cauzione provvisoria nonché ad individuare nuovi aggiudicatari provvisori oppure a dichiarare deserta la gara alla luce degli elementi economici desumibili dalla nuova eventuale aggiudicazione.

13.6 Informazioni complementari sulle persone ammesse e la procedura di apertura: Ad ogni seduta pubblica potrà assistere un incaricato di ciascuna impresa concorrente con mandato di rappresentanza o procura attestante i poteri di rappresentare l'impresa e munito di un documento di riconoscimento.

14. INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

14.1. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente previa verifica a cura della stazione appaltante della veridicità delle dichiarazioni rese.

Nel caso in cui si verifichi un caso di assoluta parità tra due o più migliori offerte, la Stazione appaltante procederà ai sensi dell'articolo 77 del R.D. n. 827/1924 *"quando nelle aste al ribasso due o più concorrenti presenti all'asta facciano la stessa offerta ed essa sia accettabile, si procede nella medesima adunanza ad una licitazione esclusivamente fra detti concorrenti e colui che risulta migliore offerente è dichiarato aggiudicatario. Ove nessuno di coloro che hanno presentato le medesime offerte sia presente o nel caso in cui i presenti non vogliano migliorare l'offerta, la sorte decide chi debba essere l'aggiudicatario"*.

15. CAUZIONE DEFINITIVA

15.1. L'aggiudicatario dovrà costituire cauzione definitiva alle condizioni del capitolato speciale d'appalto.

16. SPESE, IMPOSTE, TASSE

16.2. Qualsiasi spesa inerente la stipula del contratto e la presente procedura di gara o conseguente a questa, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore (diritti di segreteria, i bolli e tutte le spese accessorie, importo appalto da rideterminare in relazione al costo del servizio scaturente dall'offerta economica): orientativamente € 200,00 imposta di registro, € 16,00 (ogni 4 pag. di contratto e allegati) imposta di bollo, € 2.829,46 diritti di rogito.

17. SOCCORSO ISTRUTTORIO

17.1. Ai sensi dell'art. 83, comma 9 del D.Lgs. 50/2016, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

18. INFORMAZIONI GENERALI – AVVERTENZE - ESCLUSIONI

- Condizione necessaria per accedere al portale e partecipare alla presente procedura è la **registrazione al portale SardegnaCAT Categoria AG26-RISTORAZIONE E CATERING**.

- In caso di partecipazione alla procedura da parte di RTI/Consorzio è sufficiente la registrazione della sola impresa mandataria, pertanto le chiavi

per accedere al sistema per la collocazione delle offerte saranno quelle dell'impresa mandataria.

- L'offerta deve essere completa ed unica.
- Le autocertificazioni, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere in lingua italiana ovvero corredati di traduzione giurata;
- In caso di fallimento, di risoluzione o di revoca del contratto dell'originario appaltatore, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. In caso di fallimento o risoluzione del contratto del secondo classificato, è facoltà altresì dell'Amministrazione interpellare il terzo classificato e, in tal caso, il nuovo contratto è stipulato alle condizioni economiche offerte in sede di gara.
- E' esclusa la competenza arbitrale; per le controversie non composte in via amministrativa derivanti dall'interpretazione ed esecuzione del contratto sarà competente il foro di Cagliari;
- Il contratto d'appalto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva efficace ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs. 50/2016. Il contratto non può comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione salvo che non sia stata presentata o sia stata ammessa una sola offerta e non siano state tempestivamente proposte impugnazioni del bando o della lettera di invito o queste impugnazioni risultino già respinte con decisione definitiva;
- Ai sensi dell'art. 13 della L. 196/03 e ss.mm., i dati forniti alla stazione appaltante saranno dalla stessa raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e della eventuale successiva stipula del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati: al personale interno dell'Amministrazione interessato dal procedimento di gara; ai concorrenti che partecipino alla gara e ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990, altri soggetti della Pubblica Amministrazione, all'A.N.A.C.. La ditta partecipante dovrà pertanto omettere l'inserimento di dati coperti da segreto tecnico professionale.
- La presentazione delle offerte non vincola l'Amministrazione comunale appaltante all'aggiudicazione dell'appalto, né è costitutiva di diritti dei concorrenti all'espletamento della procedura di aggiudicazione.
- La gestione del servizio è regolata dal bando, dal disciplinare e dal capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.
- Non si darà corso all'apertura dell'offerta che non risulti pervenuta entro il termine fissato;
- E' fatto divieto alla ditta di subappaltare il servizio senza previa autorizzazione della S.A.;
- La Stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa o di rinviare o di prorogare la data dandone comunque comunicazione mediante piattaforma SardegnaCAT, senza che gli stessi possano sollevare eccezioni al riguardo;
- **E' escluso dalla procedura di gara l'offerente che:**
 1. sia incorso in una delle cause ostative previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
 2. proponga un'offerta in aumento rispetto a quella prevista a base d'asta;
 3. abbia fatto pervenire la propria offerta oltre il termine stabilito nel bando.
 4. Presenti offerta economica con ribasso pari a 0,00%.
 5. presenti offerte parziali, condizionate e/o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto;
 6. risoluzione del contratto per grave inadempimento nello svolgimento di servizi affidati dall'Amministrazione appaltante;
 7. abbia reso false dichiarazioni in merito ai requisiti di gara e alle dichiarazioni rilevanti per concorrere all'appalto;
 8. che presenti documentazione con carenze tali da non consentire l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa (irregolarità essenziali non sanabili);
- Per tutto quanto non previsto dal presente disciplinare si rinvia al capitolato speciale d'appalto ed alla normativa sia generale che speciale riguardante l'appalto dei servizi e al codice civile.
- La Regione Sardegna non risponde di eventuali malfunzionamenti e/o difetti della piattaforma, compresi quelli relativi ai servizi di connettività necessari per l'utilizzo, attraverso la rete pubblica di telecomunicazione, del sistema di gara telematica approntato dalla Regione stessa. Conseguentemente, la Regione sarà tenuta indenne da ogni responsabilità e/o richiesta di risarcimento danni da parte dell'Ente e dei concorrenti derivante dall'utilizzo del sistema informatico.
- Si informa che di qualsiasi eventuale variazione, rettifica, integrazione in merito alla presente gara sarà data comunicazione dalla stazione appaltante sulla piattaforma SardegnaCAT e/o sul sito istituzionale www.comune.guspini.vs.it sezione bandi e gare (profilo committente).
- Eventuali **chiarimenti e/o ulteriori informazioni** legati alla procedura di gara dovranno essere posti alla Stazione Appaltante mediante l'utilizzo dell'apposita sezione disponibile sulla piattaforma CATSardegna non oltre il 5° giorno lavorativo precedente allo scadere della data di presentazione delle offerte. I quesiti e le risposte saranno pubblicati, in forma anonima, nel sito internet istituzionale dell'Ente, sezione Bandi e Gare e/o su www.sardegnaecat.it nella sezione dedicata alla procedura di gara. Gli operatori economici interessati a partecipare alla gara sono invitati a consultare periodicamente il sito internet istituzionale succitato nonché la piattaforma sardegnaCAT per venire a conoscenza di eventuali ulteriori rettifiche e/o integrazioni riguardanti la gara d'appalto, e ogni altra informazione riguardante la procedura di gara.
- **Il presente disciplinare contiene le norme e le modalità di partecipazione alla gara e deve considerarsi integrato con le disposizioni di legge di settore vigenti al momento della pubblicazione del Bando di gara che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, con la documentazione progettuale relativamente alle condizioni contrattuali ed alle modalità di svolgimento dell'appalto.**

- **IN MERITO ALLE INFORMAZIONI DA FORNIRE TRAMITE DGUE SI PRECISA CHE:**

Il modello DGUE editabile, allegato al presente disciplinare (ALLEGATO D2), è basato sul modello fornito dal MIT integrato con le nuove disposizioni normative (D.Lgs 56/2017) e, al fine di facilitarne la compilazione sono state barrate le parti non pertinenti e conseguentemente da non compilare a cura dell'operatore economico.

- **nella parte II: Informazioni sull'operatore economico– sez. D: Informazioni concernenti i subappaltatori sulle cui capacità l'operatore economico non fa affidamento:**

- ✓ indicare chiaramente le prestazioni che l'operatore intende appaltare (solo quelle ammesse dal capitolato) e, per ciascuna di esse, la terna dei subappaltatori proposti;
- ✓ Allegare un DGUE per ogni subappaltatore.

- **nella parte III: motivi di esclusione – sez. A: Motivi legati a condanne penali:**

- ✓ la dichiarazione inerente la Partecipazione a un'organizzazione criminale si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. a) del D.Lgs. 50/2016;
- ✓ la dichiarazione inerente la Corruzione si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. b) del D.Lgs. 50/2016;

- ✓ la dichiarazione inerente la Frode si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. c) del D.Lgs. 50/2016;
- ✓ la dichiarazione inerente i Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. d) del D.Lgs. 50/2016;
- ✓ la dichiarazione inerente il Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. e) del D.Lgs. 50/2016;
- ✓ la dichiarazione inerente il Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 lett. f) del D.Lgs. 50/2016;
- **nella parte III: motivi di esclusione – sez. B: Motivi legati al pagamento di imposte o contributi previdenziali:**
 - ✓ la dichiarazione inerente il Pagamento di imposte si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 4 del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente il Pagamento di contributi previdenziali si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 4 del D.Lgs. 50/2016;
- **nella parte III: motivi di esclusione – sez. C: Motivi legati a insolvenza, conflitti di interessi o illeciti professionali:**
 - ✓ la dichiarazione inerente la violazione di obblighi in materia di diritto ambientale si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. a) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente la violazione di obblighi in materia di diritto sociale si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. a) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente la violazione di obblighi in materia di diritto del lavoro si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. a) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente il fallimento si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente l'insolvenza si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente il concordato preventivo con i creditori si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente la situazione analoga al fallimento ai sensi della normativa nazionale si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente l'amministrazione controllata si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente la cessazione di attività si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. b) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente gli accordi con altri operatori economici intesi a falsare la concorrenza si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. m) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente i gravi illeciti professionali si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. c) del D.Lgs. 50/2016 e alle fattispecie di cui all'art. 80 comma 12 del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente il conflitto di interessi legato alla partecipazione alla procedura di appalto si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. d) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente la partecipazione diretta o indiretta alla preparazione della procedura di appalto si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. e) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente la cessazione anticipata, risarcimento danni o altre sanzioni comparabili si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. c) del D.Lgs. 50/2016;
 - ✓ la dichiarazione inerente le false dichiarazioni, omessa informazione, incapacità di fornire i documenti e ottenimento di informazioni confidenziali in merito alla procedura in questione si riferisce al motivo di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. c) del D.Lgs. 50/2016;
- **nella parte III: motivi di esclusione – sez. D: Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale:**
 - ✓ la dichiarazione sull'applicazione dei motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale concerne i seguenti motivi di esclusione:
 - ✓ l'operatore economico che presenti nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere (Art. 80, c. 5 lett. f-bis);
 - ✓ l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti. Il motivo di esclusione perdura fino a quando opera l'iscrizione nel casellario informatico (Art. 80, c. 5, lett. f-ter);
 - ✓ ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (Art. 80, comma 1 lett. g) del D.Lgs. 50/2016);
 - ✓ sussistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del D.Lgs. 6 settembre 2011 n. 159 o
 - ✓ di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Art. 80, comma 2 del D.Lgs. 50/2016);
 - ✓ l'operatore economico sia stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Art. 80, comma 5 lett. f) del D.Lgs. 50/2016);
 - ✓ l'operatore economico iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Art. 80, comma 5 lett. g) del D.Lgs. 50/2016)
 - ✓ l'operatore economico abbia violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55. L'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa (Art. 80, comma 5 lett. h) del D.Lgs. 50/2016)
 - ✓ l'operatore economico non presenti la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero non autocertifichi la sussistenza del medesimo requisito (Art. 80, comma 5 lett. i) del D.Lgs. 50/2016);
 - ✓ l'operatore economico che, pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, non risulti aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo

- ✓ comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'ANAC, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio (Art. 80, comma 5 lett. l) del D.Lgs. 50/2016);
- ✓ le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs. 165/2001;
- ✓ avere sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list", di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 senza essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze (art. 37 del d.l. 31 maggio 2010, n. 78).

- nella parte IV: Criteri di selezione:

- per l'ammissione alla gara è necessario compilare le sezioni dalla A alla C come di seguito specificato:

sez. A IDONEITA'

A1: indicare il possesso del Requisito di idoneità professionale: iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per l'attività oggetto prevalente dell'appalto;

sez. B CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

B: compilare solo il punto 6 indicando il possesso del Requisito di capacità economica e finanziaria: possesso di idonea referenza bancaria rilasciata da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs. 1 settembre 1993, n. 385 che attesti che la ditta concorrente ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità. L'attestazione deve essere rilasciata in data successiva alla pubblicazione del presente bando (**detta referenza deve essere presentata in sede di offerta**);

sez. C CAPACITA' TECNICHE E PROFESSIONALI

C: compilare solo il punto 1b indicando i dati concernenti il possesso dei Requisito capacità tecnica e professionale: possesso dell'esperienza necessaria per eseguire il servizio oggetto del presente appalto con competenza, efficienza, esperienza e affidabilità. Si richiede lo svolgimento, con buon esito, negli ultimi tre anni solari di servizi analoghi a quello oggetto prevalente dell'appalto (refezione scolastica) per un importo, al netto dell'IVA, pari complessivamente almeno a Euro 300.000,00 riferito al triennio. Tale requisito dovrà essere dimostrato mediante apposita dichiarazione concernente l'elenco dei principali servizi effettuati negli ultimi tre anni solari (2014/2015/2016), con indicazione dei rispettivi importi (IVA esclusa), date e destinatari, pubblici o privati. **La dichiarazione dovrà specificare il buon esito dei servizi svolti, e che gli stessi si siano conclusi senza che si siano verificate inadempienze gravi formalizzate con provvedimenti, anche amministrativi, aventi caratteristiche ed effetti sanzionatori.**

- N.B.: Poiché le dichiarazioni sull'assenza dei motivi di esclusione riguardano tutti i soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, la parte III: Motivi di esclusione del DGUE dovrà essere dichiarata dai seguenti soggetti, i quali dovranno firmare digitalmente, ai sensi dell'art.1, comma1, lett. s) del D. Lgs. 82/2005 il DGUE:

- dal titolare e dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; da tutti i soci e dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo; dai soci accomandatari e dal direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza e dai soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, dal direttore tecnico, dal socio unico persona fisica, dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio.
- dai soggetti che hanno rivestito le suddette cariche, cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; in alternativa sarà considerata valida la dichiarazione del legale rappresentante che firma il DGUE può dichiarare in calce al medesimo che la firma attesta anche i requisiti dei soggetti cessati, elencandone i nominativi.
- Qualora la domanda di partecipazione alla gara, l'offerta tecnica o l'offerta economica siano state firmate da un procuratore, le dichiarazioni del DGUE devono riferirsi anche a tale procuratore e il DGUE deve essere firmato digitalmente anche dal procuratore stesso.

19. ALLEGATI

19.1. Costituiscono parte del presente disciplinare gli allegati di seguito illustrati che dovranno essere utilizzati dalla ditta al fine della partecipazione alla gara:

ALLEGATO D1- ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE UNICA

ALLEGATO D2 DGUE (Documento di gara unico europeo)

ALLEGATO D3 Mod. Dichiarazione dell'impresa ausiliaria (In caso di avvalimento).