



COMUNE DI OLMEDO

PROVINCIA DI SASSARI
AREA SOCIO CULTURALE
UFFICIO PUBBLICA ISTRUZIONE

DISCIPLINARE DI GARA
PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
PERIODO: A. S. 2020/2021 (gennaio /maggio 2021) - 2021/2022 - 2022/2023

[CODICE CIG 8516575405]

1. OGGETTO DELL'APPALTO E QUADRO ECONOMICO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura del servizio di ristorazione scolastica per i seguenti anni scolastici 2020/2021 (gennaio-maggio 2021) - 2021/2022 e 2022/2023, così come appresso descritto:

- la fornitura delle varie derrate alimentari, la preparazione e la distribuzione/scodellamento dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia di Via XXV Luglio, la Scuola Primaria di Olmedo via Pascoli e la Scuola Secondaria di Primo Grado (qualora la Direzione Didattica dovesse farne richiesta);
- la fornitura della cucina con tutta l'attrezzatura necessaria per l'allestimento del centro cottura presso la sede della Scuola Primaria di via Pascoli;
- la pulizia delle attrezzature e dei locali interessati dal Servizio così come ampiamente descritto nel Capitolato d'appalto e nel Piano HCCP dell'azienda che tenga conto dei protocolli anticovid e in maniera dettagliata del piano di igienizzazione e sanificazione per un importo a base d'asta come da prospetto sottostante:

DESCRIZIONE	IMPORTO
a) Costo unitario a pasto posto a base di gara	€ 4,70
Preparazione di n. 79.012 pasti – Periodo A.S. 2020/2021 (gennaio-maggio), 2021/2022 e 2022/2023	€ 371.356,4
IVA 4%	€ 14.854,256
Totale importo dell'appalto Periodo A.S. 2020/2021 (gennaio-maggio), 2021/2022 e 2022/2023, comprensivo di IVA al 4%	€ 386.210,656
Oneri di sicurezza esterni, per interferenza, non soggetti a ribasso	€ 718,23
IVA 4% su oneri sicurezza	€ 28,73
TOTALE GENERALE	€ 386.957,16

Ripetizione - La stazione appaltante si riserva la facoltà di applicare l'opzione di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. n. 50/2016, così come modificato e integrato dal D.lgs. 56/2017.

Eventuale Ripetizione per l'a.s. 2023/2024	IMPORTO
Preparazione di n. 30.100 pasti (costo per singolo pasto € 4,70)	€ 141.470
IVA 4%	€ 5.658,80
Totale	€ 147.128,80

La stima complessiva del valore dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, comprensiva dell'opzione di eventuale ripetizione di servizi analoghi per l'annualità 2023/2024 ammonta pertanto **ad € 512.826,40 + IVA** oltre gli oneri di sicurezza esterni, per interferenza, non soggetti a ribasso, ammontanti a € **718,23 + IVA**;

2. STANZIAMENTO PER LA FORNITURA

Il numero presunto di pasti per ciascun anno Scolastico, da erogare ad alunni ed insegnanti è **di circa unità 30.100**.

Tale numero è ovviamente presunto in quanto dipendente dalla programmazione delle istituzioni scolastiche e da eventuali assenze degli utenti, e dipende altresì da cause assolutamente non prevedibili in questa sede. Pertanto, qualora dovesse variare in difetto o in eccesso, lo stanziamento previsto varierà proporzionalmente.

3. SISTEMA DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto per la gestione del servizio in oggetto sarà affidato mediante procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art. 60, 95 e 144 del D. Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016 così come modificato e integrato dal D.Lgs. 56/2017, tramite il portale di SardegnaCAT.

La scelta del contraente avverrà adottando quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 144 e 95, comma 3 del codice, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, con applicazione dell'art. 97 del citato D.lgs. rubricato: *"Offerte anormalmente basse"*.

La Stazione Appaltante si riserva a proprio insindacabile giudizio il diritto di procedere o non procedere all'aggiudicazione dell'appalto oggetto del presente capitolato nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.

4. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Saranno ammessi alla gara, per l'affidamento del servizio in oggetto, tutti i soggetti indicati all'articolo 45, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016 in possesso dei requisiti previsti dal successivo articolo 7.

La partecipazione può essere singola o associata ai sensi dell'art. 45, comma 2 del nuovo codice degli appalti;

La partecipazione alla gara da parte di consorzi è ammessa nel rispetto della disciplina contenuta dagli artt. 45 e 47 del D.Lgs. n. 50/2016;

Non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola e come membro di raggruppamenti di imprese o di un consorzio, pena l'esclusione dell'impresa medesima e del raggruppamento o del consorzio alla quale l'impresa partecipa.

Non possono partecipare alla medesima gara imprese che si trovino fra loro in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice civile e verranno esclusi dalla gara i concorrenti per i quali l'amministrazione appaltante accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

I requisiti minimi di partecipazione sono in generale quelli indicati nell'Allegato "C" Istanza di partecipazione ed in particolare:

- A. Iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. (ovvero nel Registro professionale dello Stato di residenza per le imprese non aventi sede in Italia di cui all. allegato XVI) per un ramo di attività compatibile con l'oggetto dell'appalto. Si precisa che in caso di cittadini residenti non in Italia, ma in altro Stato Membro dell'UE, gli stessi sono tenuti a provare la loro iscrizione secondo le modalità previste dalla citata disposizione;
- B. possesso dei requisiti ed assenza delle cause di esclusione previste dall'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016;
- C. essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali (INPS e INAIL) a favore dei lavoratori, secondo la vigente legislazione;
- D. essere in regola con l'applicazione delle norme contrattuali di settore, secondo la vigente legislazione;
- E. Per le cooperative e consorzi di cooperative, iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive per categoria adeguata all'oggetto dell'appalto, nonché iscrizione all'Albo Regionale, laddove istituito, per categoria adeguata all'oggetto dell'appalto;
- F. Per gli Enti di promozione sociale di cui alla L. 383/2000, iscrizione ai registri regionali e/o nazionali con finalità statutarie idonee all'oggetto del presente appalto;
- G. Essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;
- H. Non aver mai subito condanne con sentenza passata in giudicato, per reati che incidano sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- I. Aver realizzato negli ultimi tre esercizi conclusi (2017-2018-2019) un fatturato complessivo non inferiore a € 600.000, Iva esclusa e non inferiore a € 190.000,00 Iva esclusa per ciascun anno, relativo a specifici servizi di ristorazione scolastica e dimostrare un'adeguata capacità tecnica sulla base di una dichiarazione sui servizi gestiti nel triennio precedente (UTILIZZARE PREFERIBILMENTE IL MODULO DI CUI ALL'ALLEGATO F). Qualora la Ditta non fosse in grado di dimostrare il possesso del fatturato, potrà dimostrare la propria capacità economica e finanziaria con la presentazione di almeno due dichiarazioni rilasciate da due Istituti Bancari attestanti che la ditta è solida e possiede la capacità economica e finanziaria per gestire il servizio.

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

5. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Tutti i documenti relativi alla presente procedura, fino all'aggiudicazione, compilati secondo le modalità indicate nel presente Disciplinare e nei documenti allegati e corredati della documentazione ivi prescritta, dovranno essere inviati esclusivamente per via telematica entro e non oltre le ore **10.00 del 17 dicembre 2020** attraverso l'utilizzo del mercato elettronico, PIATTAFORMA SARDEGNACAT della Regione Sardegna, redatti in formato elettronico ed essere sottoscritti, con firma digitale oppure con firma autografa accompagnata da copia di documento di identità in corso di validità.

Dovranno essere allegati alla RdO, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- 1) Busta Telematica "Busta di Qualifica";
- 2) Busta Telematica "Busta Tecnica";

3) Busta Telematica “Busta Economica”;

e nello specifico:

1) La Busta Telematica “BUSTA DI QUALIFICA” dovrà contenere i seguenti documenti:

- a) istanza di partecipazione di cui all'allegato “C” in cui si dichiara il possesso di tutti i requisiti richiesti, unita a copia fotostatica di valido documento di riconoscimento. Nella stessa istanza dovrà indicare altresì che è stato effettuato il sopralluogo in presenza del personale del Comune, specificando la data;
- b) dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 inerente il fatturato relativo a servizi identici o similari a quello oggetto dell'appalto effettuato con buon esito negli anni 2017 – 2018 - 2019 nonché dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000 inerente l'elenco di principali servizi prestati negli ultimi tre anni con indicazione degli importi delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi così come previsto al punto “j” dell'allegato “Istanza di partecipazione. Per tale dichiarazione sarà possibile utilizzare l'allegato F) “**Dichiarazione di capacità Tecnica ed economica**”.
In alternativa, qualora la Ditta non fosse in grado di dimostrare il possesso del fatturato, potrà dimostrare la propria capacità economica e finanziaria con la presentazione di almeno due dichiarazioni rilasciate da due Istituti Bancari attestanti che la ditta è solida e possiede la capacità economica e finanziaria per gestire il servizio.
- c) documento in originale attestante l'avvenuta costituzione o prestazione della garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo stimato dell'appalto da costituire con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.
- d) Documento “PASSOE” rilasciato dopo aver effettuato la registrazione al servizio AVCpass (www.avcp.it) ed aver indicato il CIG della procedura alla quale si intende partecipare;
- e) in caso di avvalimento, la documentazione esplicitata nell'art. 89 del D.Lgs. 50/2016;
- f) Patto d'integrità debitamente firmato dal Legale Rappresentante o da altro soggetto avente i poteri necessari per impegnare l'operatore economico nella presente procedura.

2) Busta Telematica “BUSTA TECNICA”;

Nell'apposito campo presente sulla piattaforma regionale l'operatore economico dovrà inserire l'**OFFERTA TECNICA**, scritta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta con firma digitale o autografa accompagnata da documento di identità in corso di validità. L'elaborato progettuale presentato dovrà contenere tutti gli elementi necessari per l'attribuzione dei punteggi (vedi sequenza art. 6.1).

3) Busta Telematica - “ BUSTA ECONOMICA”

Nell'apposito campo presente sulla piattaforma regionale SardegnaCAT, l'operatore economico dovrà allegare il file contenente il facsimile denominato **OFFERTA ECONOMICA** predisposto dalla Stazione appaltante relativo all'offerta economica e firmato digitalmente dal Legale Rappresentante. In tale modello dovrà indicare il prezzo offerto per singolo pasto, in cifre e lettere, oltre i costi previsti dal comma 10, art. 95 del d.lgs 50/2016. Costo della manodopera e oneri di sicurezza interni, aziendali, compresi nel prezzo offerto”.

6. MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO PER L'OFFERTA TECNICA ED ECONOMICA

CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI
Offerta Tecnica	Max 70
Offerta Economica	Max 30

6.1. – Offerta tecnica

Le informazioni relative all'Offerta tecnica devono essere espresse in maniera chiara, f.to A4 dettagliata ed utile per consentire l'attribuzione dei punteggi sulla base dei criteri sottoelencati, utilizzando preferibilmente il carattere Times New Roman 12
 Il punteggio attribuito in sede di valutazione dell'offerta tecnica sarà assegnato secondo il giudizio insindacabile della Commissione di Gara secondo i seguenti criteri:

A - CURRICULUM CERTIFICAZIONI E AFFIDABILITA' DELL'IMPRESA	Max 14 PUNTI
A 1 – CURRICULUM Breve presentazione del curriculum aziendale con particolare riferimento ai servizi e referenze ottenute dalle Pubbliche Amministrazioni, relative al servizio di mensa scolastica. La commissione attribuirà dei punteggi in base al numero di Enti Pubblici serviti negli ultimi tre esercizi complessivamente (2017 – 2018 – 2019) <u>Valutazione:</u> 1 punto per ogni Ente pubblico servito, fino ad un massimo di 5 punti	MAX 5 PUNTI
A 2 – CERTIFICAZIONI Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004 Valutazione: 2 punti per ogni certificazione in più	MAX 4 PUNTI
A 3 – AFFIDABILITA' DELL'IMPRESA La Commissione attribuirà dei punteggi in base all'anzianità di servizi di ristorazione mensa scolastica oltre alle annualità 2017-2018-2019 Valutazione: 0,5 punti per ogni esperienza annuale nel settore della ristorazione scolastica. *non viene attribuito alcun punteggio per frazioni di anno inferiori a mesi 6 (sei)	MAX 5 PUNTI

B – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 31 punti	
B1 - Organizzazione del personale	Max 9 punti	
Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere evidenziati: - Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate	Ottimo	9 punti
	Buono	7 punti
	Sufficiente	5 punti
	Insufficiente	0 punti
B2 -Modalità di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e modalità di conservazione delle materie prime.	Max 3 punti	
Specificare i processi e le modalità di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e modalità di conservazione delle materie prime.	Ottimo	3 punti
	Buono	2punti
	Sufficiente	1 punti
	insufficiente	0 punti
B3 - Disponibilità di un secondo centro di cottura per eventuali emergenze:	Max 3 punti	
- Fino a Km 7 di distanza dalla Scuola di Via Pascoli	Punti 3	
- Oltre Km 7 e fino a Km. 13 di distanza dalla Scuola di Via Pascoli	Punti 2	
- Oltre Km 13 e fino a Km. 20 di distanza dalla Scuola di Via Pascoli	Punti 1	

- Oltre 20 km	Punti 0	
B4 - Piano dei trasporti	Max 3 punti	
Il piano dei trasporti deve indicare il percorso, la tempistica di consegna dei pasti nei plessi scolastici di Via Pascoli, Viale Italia, Via XXV Luglio, il numero e la tipologia di mezzi utilizzati per lo specifico servizio	Ottimo	3punti
	Buono	2punti
	Sufficiente	1punti
	insufficiente	0 punti
B5 – Modalità operative	Max 3 punti	
Specificare le modalità operative e di controllo dei processi di preparazione, cottura, confezionamento, distribuzione e somministrazione dei pasti, lavaggio e sanificazione dei locali e delle attrezzature	Ottimo	3 punti
	Buono	2punti
	Sufficiente	1punti
	insufficiente	0 punti
B6 – Processo di igienizzazione e sanificazione dei locali e delle attrezzature	Max 3 punti	
La valutazione sarà effettuata sulla base del Piano HCCP presentato, il quale dovrà tenere conto dei protocolli anticovid e in maniera dettagliata il piano di igienizzazione e sanificazione, distanziamento sociale degli alunni e, qualora necessario, la predisposizione dei doppi turni	Ottimo	3 punti
	Buono	2punti
	Sufficiente	1punti
	insufficiente	0 punti
B7 - Clausola sociale	Max 3 punti	
Assorbimento di unità lavorative oltre il 50% del personale impiegato dalla ditta uscente per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Olmedo, così come dall'art. 26 "Clausola sociale" del Capitolato <i>"l'aggiudicatario si impegna ad assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili almeno il 50% dei lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative necessarie per l'esecuzione del servizio"</i> Rif.: art. 50 del D. Lgs 50/2016 come modificato dall'art. 33 del D. lgs 57/2017	Unità Assorbite oltre il 50%	punti
	3 e oltre	3
	2	2
	1	1
B8 - Numero di pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio economico	Max 4 punti	
Specificare il numero di pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio economico e le modalità di consegna degli stessi	100 pasti	1 punto
	200 pasti	2 punti
	300 pasti	3 punti
	400 pasti	4 punti

C- MAGGIORI QUOTE PERCENTUALI SUL PESO TOTALE RISPETTO A QUELLE PREVISTE NELL'ART. 2 DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO IN APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON D.M. 25/07/2011	Max 25 punti
C1 - Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine: a) provenienti da produzione biologica per almeno il 40% sul peso totale fornito; b) provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 20% sul peso totale fornito;	Max

La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,3 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 12 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci a) e b).	Punti 12
C2 - Carne: a) proveniente da produzione biologica per almeno il 15% sul peso totale fornito; b) proveniente da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 25% sul peso totale fornito; La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 60% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,15 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 9 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci c) e d).	Max Punti 9
C3 - Pesce: a) proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile per almeno il 20% sul peso totale fornito; La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,05 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 4 punti.	Max Punti 4

Saranno ammesse alla fase di valutazione economica le sole ditte che avranno raggiunto un punteggio minimo di 40 su un massimo di 70 punti attribuibili nell'Offerta Tecnica.

6.2. - Offerta Economica

All'interno della **BUSTA ECONOMICA** dovrà essere contenuto il **modulo OFFERTA ECONOMICA appositamente** predisposto, compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal Legale Rappresentante della Ditta. L'offerta dovrà riportare l'indicazione del prezzo in lettere ed in cifre. Nel caso di discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre, viene considerato valido il prezzo più conveniente per l'Amministrazione.

All'interno di questa busta non dovrà essere inserito nessun altro documento.

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

Il punteggio sarà attribuito come segue:

Offerta Economica	Massimo Punti 30
1. Importo a base di gara per singolo pasto: Euro 4,70 (costo unitario del pasto). Le offerte sono solo in ribasso rispetto all'importo a base di gara del singolo pasto. Non sono ammesse offerte in aumento. 2. Il massimo punteggio verrà attribuito all'impresa partecipante che avrà offerto il miglior prezzo. 3. Per le altre offerte il punteggio sarà attribuito secondo la seguente formula:	
$P = \frac{30 \times O_{max}}{On}$	
Ove: P = punteggio del concorrente Omax = prezzo più basso offerta nella gara On = prezzo d'offerta del concorrente	

7. OPERAZIONI DI GARA

A seguito della scadenza del termine per la presentazione delle offerte si procederà alla visualizzazione dell'elenco degli operatori economici concorrenti ed alla verifica della documentazione di cui alla Busta Amministrativa. L'apertura della busta denominata **“Busta Telematica “Busta di Qualifica” avrà luogo alle ore 9.00 del 18 dicembre 2020.** L'eventuale rinvio della data di apertura delle buste verrà tempestivamente comunicata alle sole ditte che avranno presentato offerta. A tale seduta i concorrenti potranno assistere anche collegandosi al Sistema.

SOCCORSO ISTRUTTORIO: art. 83 D.lgs. n. 50/2016: Nel caso in cui si accertasse la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità delle dichiarazioni e della documentazione richiesta, a pena di esclusione, il RUP assegnerà un termine di 5 giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie.

Scaduto il termine per la presentazione delle offerte, il Responsabile dell'Area Socio – Culturale nominerà la Commissione di gara, ai sensi dell'art. 77 del d.lgs. 50/2016, così come modificato e integrato dal D.Lgs 56/2017.

La Commissione di gara in seduta pubblica digitale nella stessa data ed immediatamente dopo l'esame della documentazione amministrativa e l'ammissione dei concorrenti, salvo il caso di differimento dei termini per l'esercizio del soccorso istruttorio o comunque per il protrarsi delle operazioni di gara, procede all'apertura della **“Busta Tecnica”** contenente **l'Offerta Tecnica**. A tale seduta i concorrenti potranno assistere anche collegandosi al Sistema.

La Commissione procede, in una o più sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi.

La valutazione tecnica del progetto ed il relativo punteggio assegnato dalla Commissione, è insindacabile.

Al termine della valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione di gara procederà all'apertura dell'offerta economica in seduta pubblica digitale; alla conclusione della attività di valutazione formulerà attraverso la procedura del sistema, la graduatoria, che assumerà valenza di graduatoria provvisoria, sino all'aggiudicazione definitiva disposta dal Responsabile competente.

Si precisa che tutte le date delle sedute della commissione di gara, sia pubbliche che riservate, saranno tempestivamente comunicate alle Ditte ammesse alla stessa, nonché pubblicate all'Albo Pretorio dell'Ente.

8. PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

Al termine della procedura di valutazione delle offerte, la Commissione giudicatrice propone l'aggiudicazione a favore del miglior offerente ossia, a favore dell'offerta cui sarà attribuito il punteggio complessivo più alto (somma del punteggio assegnato all'offerta tecnica e all'offerta economica).

Nel caso di più offerte classificate prime in graduatoria, si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta che ha ricevuto il maggior punteggio nella valutazione tecnica.

Laddove anche il punteggio della valutazione tecnica fosse uguale, si procederà – nella medesima seduta – al pubblico sorteggio. Qualora il numero delle offerte sia pari o superiore a tre, si applica il criterio di individuazione delle offerte anormalmente basse, di cui all'art. 97 co. 3 D. Lgs. n. 50/2016. Nel caso di individuazione di offerte anormalmente basse la Commissione rimette pertanto gli atti al Responsabile del Procedimento, che procederà alla necessaria verifica di congruità”.

L'aggiudicazione è subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta formalizzazione dell'esito della gara da parte del Responsabile dell'Area Socio-Culturale, fermi restando gli accertamenti previsti dalla Legge.

Art. 9 - STIPULA DEL CONTRATTO

Successivamente al buon esito della verifica dei requisiti dichiarati in sede di gara si procederà alla stipula del relativo contratto, mediante forma pubblica amministrativa, a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione Comunale, entro sessanta giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento. L'amministrazione procederà alla stipulazione del contratto con il soggetto aggiudicatario dopo la scadenza del termine dilatorio, previsto in trentacinque giorni decorrenti dal giorno dell'invio dell'ultima comunicazione di aggiudicazione definitiva, come previsto dall'articolo 32 comma 9 del D. Lgs n. 50/2016.

La Stazione appaltante si riserva altresì la facoltà di non applicare il termine dilatorio di cui all'art. 32, comma 9, qualora si verificassero i casi di cui al c. 10 del citato art. 32 c. 9 del D. Lgs 50/2016. L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace e nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 32 comma 8 del citato D.Lgs 50/2016.

Prima della stipula del contratto la Stazione Appaltante procederà all'acquisizione dei seguenti documenti da parte della ditta aggiudicataria e/o di altre Pubbliche Amministrazioni, nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n° 183/2011:

- **elenco del personale da impiegare nel servizio** con rispettive qualifiche, certificati di idoneità al servizio, secondo quanto indicato in sede di gara;

- **garanzia fideiussoria definitiva** nella misura del 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale. L'importo della garanzia è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici che si trovino nelle condizioni di cui 103 del D.Lgs. 50/2016.

Per fruire di tale beneficio l'aggiudicatario presenta idonea documentazione in sede di stipulazione del contratto.

Ai sensi del citato articolo 103 inoltre, in caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D.Lgs. 1/9/1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, c.c.; l'operatività della medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del contratto e cessa di avere effetto solo dopo la conclusione del servizio.

- **stipula di polizza assicurativa** per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile verso terzi (RCVT), con esclusivo riferimento al servizio in questione, con massimale per sinistro non inferiore ad €1.000.000,00 e con validità non inferiore alla durata dell'appalto.

In alternativa alla stipulazione della polizza di cui al precedente punto, il prestatore di servizi potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC e RCVT, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica.

In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio di gestione del servizio di refezione scolastica, svolto per conto dell'Amministrazione di Olmedo. Copia della polizza, specifica o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto o prima dell'inizio del servizio qualora sia autorizzata l'esecuzione in pendenza di stipulazione del contratto.

Art. 10 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 32 comma 8 del D. Lgs. N° 50/2016 il Responsabile del Procedimento può richiedere l'esecuzione anticipata del contratto in via d'urgenza, dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, nei seguenti casi:

- nelle ipotesi di eventi oggettivamente imprevedibili, per ovviare a situazioni di pericolo per persone, animali o cose, ovvero per l'igiene e la salute pubblica, ovvero per il patrimonio storico, artistico, culturale;
- nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti comunitari.

Art. 11 – SOSPENSIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 107 decreto Legislativo 18/04/2016, n. 50 - Codice dei Contratti, qualora ricorrano circostanze speciali che impediscano in via temporanea la prosecuzione del servizio a regola d'arte e che non siano prevedibili al momento della stipula del contratto, potrà essere disposta la sospensione dell'esecuzione del contratto compilando un verbale di sospensione, con l'indicazione delle ragioni che hanno determinato l'interruzione del servizio.

Ai sensi del comma 3, art. 107 del Codice, la sospensione è disposta per il periodo strettamente necessario. Cessate le cause che hanno determinato la sospensione, si dispone la ripresa dell'esecuzione del servizio, indicando il nuovo termine contrattuale

Art. 12 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Il pagamento del servizio sarà effettuato secondo le modalità indicate nell'articolo 33 del capitolato speciale ed in conformità alle disposizioni di legge e alle norme regolamentari in materia di contabilità. L'appaltatore è tenuto ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge n° 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Nello specifico, in riferimento a quanto previsto dal precedente comma l'appaltatore è tenuto a:

- Comunicare alla stazione appaltante i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
- Effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di Banche o Poste Italiane, esclusivamente con strumenti di pagamento consentiti dall'articolo 3 suddetta legge n° 136/2010;
- Utilizzare il CIG nell'ambito delle prestazioni dell'appalto.

La stazione appaltante verifica in occasione dell'effettuazione dei pagamenti all'appaltatore l'assolvimento dei suddetti obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 13 – AVVERTENZE

Resta inteso che:

- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta aggiuntiva o sostitutiva di offerta precedente;
- in caso di discordanza tra offerta economica indicata in cifre e quella in lettere, sarà ritenuta valida quella più vantaggiosa per l'Amministrazione;
- non si darà corso all'apertura dell'offerta che non risulti pervenuto entro il giorno e l'ora stabilita per la presentazione delle offerte o che non sia pervenuta secondo le modalità previste dal presente disciplinare;
- in assenza dei requisiti dichiarati dal soggetto vincitore, l'esecuzione verrà affidata al soggetto che segue in graduatoria;
- nell'esecuzione del servizio che forma oggetto dell'appalto, l'operatore economico si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. di categoria.

Per ogni controversia derivante dall'esecuzione del contratto è competente il Foro di Sassari.

Si intendono richiamate e ritrascritte tutte le altre norme di legge e le condizioni che disciplinano la materia.

L'INOSSERVANZA DELLE PRESCRIZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE "DISCIPLINARE DI GARA", NEL CAPITOLATO E NEL "BANDO" DARA' LUOGO ALL'ESCLUSIONE DALLA GARA IN QUANTO GLI STESSI COSTITUISCONO "LEX SPECIALIS" DELLE PROCEDURE DI APPALTO.

Olmedo, 16 novembre 2020

IL RESPONSABILE DELL'AREA
Dott. Mario Corrias