# COMUNE DI DOMUSNOVAS

# Provincia del Sud Sardegna

c.a.p. 09015

Piazza Caduti di Nassirya nº1

C.F..00483310926



Servizi Demografici, Socioculturali, Istruzione, Sport e ICT

# **BANDO DI GARA**

L'AFFIDAMENTO DIRETTO IN APPALTO AI SENSI DELL'ART. 50 COMMA 1 LETT. B) DEL D.LGS 36/2023 DEL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI DOMUSNOVAS PER L'ANNO SCOLASTICO 2023/2024 -CIG: A016F6B4C3

**1. Amministrazione aggiudicatrice**: Comune di Domusnovas — Piazza Caduti di Nassirya — 09015 Domusnovas (SU) — tel. 0781-1863502

Indirizzo internet: http://www.comune.domusnovas.ci.it;

E mail pec: comune.domusnovas@pec.it

**2. Oggetto dell'appalto:** Affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale della Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Domusnovas, Anno Scolastico 2023/2024. Potrà essere richiesta una proroga del contratto ai sensi dell'art. 120 commi 10 e 11del D.lgs 36/2023.

**Descrizione:** L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nelle diverse fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione di pasti, allestimento e pulizia dei locali e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, a favore degli alunni degli Istituti scolastici sopra specificati e del personale, docente e A.T.A., in servizio durante la refezione, che assolve compiti di assistenza e di vigilanza sugli alunni.

Per la preparazione di un menù sano ed equilibrato, la preparazione dei pasti dovrà avvenire nel rigoroso rispetto delle tabelle dietetiche, complete di grammatura e note al menù, e delle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, dei prodotti semilavorati e delle preparazioni gastronomiche, predisposte dalla Asl 7, allegate al Capitolato Speciale d'Appalto. Eventuali modifiche alle tabelle potranno essere apportate per giustificati ed eccezionali motivi su disposizione dell'Autorità Sanitaria Locale, ovvero su richiesta del Comune, anche in considerazione di specifiche esigenze degli utenti, previa autorizzazione della competente Asl. Dovranno essere inoltre rispettate tutte le prescrizioni previste dal capitolato speciale d'appalto e dalle Linee guida regionali per la ristorazione scolastica approvate dalla RAS con Determinazione n°1567 del 5/12/2016.

Il Comune non dispone di Centro preparazione e Cottura, pertanto l'impresa appaltatrice dovrà mettere a disposizione un Centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se

effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Dovrà inoltre essere prodotta la documentazione attestante la proprietà del centro di cottura per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso in cui i Centri di Produzione Pasti non siano di proprietà, occorre che le ditte alleghino il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità a favore della ditta concorrente alla decorrenza dell'assegnazione e su una durata almeno pari a quella dei servizio assegnato.

La mancata dimostrazione della disponibilità di un centro di Produzione pasti con le caratteristiche di cui sopra è causa di esclusione dalla partecipazione alla gara.

Per una più compiuta descrizione delle attività oggetto dell'appalto si fa integrale riferimento a quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto.

Codice identificativo del procedimento di selezione del contraente attribuito dall'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici: CIG **A016F6B4C3** - Numero gara 9350313

- **3. Procedura di aggiudicazione**: affidamento diretto ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. b) del D.lgs 36/2023 mediante RDO su SARDEGNA CAT.
- **4.** Luogo di esecuzione: il servizio avrà luogo presso gli edifici scolastici di pertinenza del Comune di Domusnovas, indicati all'art. 4 del Capitolato Speciale d'appalto agli orari e con le modalità indicate nel capitolato medesimo.
- **5.** Categoria del servizio e sua descrizione: Servizi di cui al C.P.V. 55524000-9 (Servizi di refezione scolastica) per l'Anno Scolastico 2023/2024.

I servizi principali oggetto del presente appalto comprendono:

- · l'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio.
- · la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il Centro Cottura di proprietà dell'I. A.;
- · l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- · il trasporto dei pasti, preparati e confezionati nel centro cottura della I.A., che dovrà avvenire con propri mezzi idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori negli istituti scolastici distanti dal centro cottura e dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione;
- · la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- · l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- · la fornitura dell'acqua durante i pasti: l'acqua da somministrare durante i pasti deve essere in bottiglie monodose (500 ml. pro capite) salvo diversa richiesta da parte dell'A.C..
- · la fornitura di eventuali diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- · lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione di tutti i locali sopra individuati, al ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, al lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Per le tipologie di detergenti per i quali sono stati definiti i criteri del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL (Regolamento CE n. 66/2010), gli stessi dovranno rispondere ai requisiti previsti da tale marchio riguardo le caratteristiche dei prodotti e del processo produttivo. La presenza del marchio Ecolabel o altre

certificazioni equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti costituiranno prove di conformità.

- la fornitura degli utensili e delle attrezzature mancanti, necessari per la preparazione e distribuzione dei pasti e per la pulizia delle stoviglie;
- la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali delle scuole (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio);
- la fornitura, laddove non presenti, degli armadietti per contenere: le stoviglie, il materiale di pulizia e gli indumenti del personale impiegato.
- provvedere, **mediante gestione informatizzata e tramite proprio personale**, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, al rilevamento delle presenze e prenotazioni dei pasti giornalieri.
- La Ditta inoltre si impegna a:
  - preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni, quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative; il costo unitario è quello di aggiudicazione;
  - con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale con materiale riciclabile/compostabile oppure con stoviglie in ceramica che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi di via Cagliari e di via Monti, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
  - stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di Euro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

I servizi relativi alla veicolazione dei pasti, alla pulizia, riassetto dei refettori delle scuole e manutenzione, come precisati nel Capitolato speciale d'appalto, si intendono di importo nettamente inferiore rispetto a quello di ristorazione.

- **6. Suddivisione in lotti:** Non è prevista la suddivisione in lotti. E' vietato agli offerenti di presentare offerte per una sola parte del servizio.
- 7. Specifiche sull'appalto: gli elementi relativi alla resa delle prestazioni oggetto dell'appalto e le specifiche tecnico-prestazionali sono indicati e dettagliati nel Capitolato speciale d'appalto.

Durata dell'appalto: L'appalto ha durata di un anno, precisamente A.S. 2023/2024, decorrerà presumibilmente a partire da Ottobre 2023 a Giugno 2024 o comunque con decorrenza dalla data effettiva di avvio e chiusura del servizio che sarà individuata in accordo con la Scuola e indicata nel contratto di affidamento. L'Eventuale proroga del contratto ai sensi dell'art. 120 commi 10 e 11 del D.lgs 36/2023 è previsto e potrà essere formalizzato previa verifica positiva del servizio svolto dall'aggiudicatario da parte della stazione Appaltante per l'Anno Scolastico 2023/2024. L'Ente, nelle more della stipula del contratto e qualora se ne ravvisino ragioni di particolare urgenza ovvero 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, si riserva la facoltà di procedere dietro costituzione della cauzione definitiva, alla consegna anticipata del servizio ai sensi di quanto disposto dall'art. 17 comma 8 del D. Lgs. 36/2023 previa la verifica positiva circa il possesso della capacità a contrattare dell'aggiudicatario. Il servizio, ha natura omogenea e, quindi, non sussistono prestazioni secondarie scorporabili.

**8.** Importo presunto a base di gara: il valore complessivo presunto dell'appalto per l'intera durata del contratto (un anno scolastico), presumibilmente con avvio presunto dal mese di ottobre 2023, è di €. 139.500,00 (oneri per la sicurezza compresi) oltre Iva di legge (4%), per

un numero presunto di pasti pari a 23.500.

Il **prezzo unitario per singolo pasto**, posto a base di gara, soggetto a ribasso è pari a €. **5.936** iva esclusa.

Si precisa che l'Ente, al fine di garantire l'ottimizzazione e la razionalizzazione del servizio, ai sensi di quanto disposto dall'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023 si riserva la facoltà di sospendere, stralciare, e/o variare nei quantitativi e nella tipologia le prestazioni e i servizi di cui al presente appalto. L'aggiudicatario, con decisione unilaterale dell'Ente è tenuto ad assicurare l'eventuale adeguamento del servizio e/o nei limiti e con le modalità di cui all'art. 120 comma 9), del D.Lgs 36/2023 ed in particolare all'esecuzione delle eventuali prestazioni aggiuntive, agli stessi patti e alle condizioni del contratto originario.

Modalità di finanziamento e di pagamento: Il servizio è finanziato con fondi comunali e contribuzione dell'utenza ed i pagamenti sono effettuati a sessanta giorni dal ricevimento del Durc, sulla base della fatturazione prodotta mensilmente dall'appaltatore, con riferimento alle prestazionieffettivamente rese.

## 9. Soggetti ammessi alla presentazione della candidatura.

Per partecipare alla presente procedura il soggetto invitato ad offrire deve dotarsi di firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005 e procedere all'abilitazione al portale SARDEGNA CAT. La documentazione e le dichiarazioni richieste per la partecipazione alla presente procedura, dovranno essere inoltrate al sistema della centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT per via telematica sottoscritte con firma digitale. Il sistema telematico crea ed attribuisce in via automatica a ciascun operatore economico che partecipa alla procedura un codice identificativo personale attraverso l'attribuzione di userID e password e di eventuali altricodici individuali necessari per operare all'interno del sistema. Gli operatori economici di cui sopra che intendano partecipare alla presente procedura di gara devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale (art. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023) alla data di presentazione dell'offerta. Tenuto conto della peculiarità del servizio, della complessità organizzativa ed operativa nonché dell'ambito in cui le attività oggetto della procedura devono essere espletate, devono essere altresì in possesso dei seguenti requisiti di ordine speciale: - idoneità professionale, la capacità economica e finanziaria, capacità tecnico professionale (art. 100 del D.Lgs n. 36/2023).

I concorrenti attestano, ai sensi dagli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000, n.445, il possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, la capacità economica e finanziaria e la capacità tecnica e professionale mediante la modulistica predisposta (Allegato A).

#### 10. Requisiti per la partecipazione alla gara:

Potranno partecipare alla selezione i soggetti di cui al punto 12 del presente bando e che alla data di presentazione della domanda siano in possesso dei seguenti requisiti:

- A. Requisiti di ordine generale: Assenza di cause di esclusione dalla partecipazione alla gara, in analogia a quanto previsto dagli artt. 94 e 95 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. e di qualsivoglia causa di inadempimento a stipulare contratti con la pubblica amministrazione.
- B. Requisiti di idoneità professionale: Iscrizione nel registro delle imprese della competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura per attività coincidente con quella oggetto della gara ovvero per gli operatori economici di altro Stato membro non residenti in Italia è richiesta l'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di residenza e/o se cooperative, all'Albo delle Società Cooperative presso il Ministero delle Attività Produttive a cura della Camera di Commercio e/o se Cooperative Sociali all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali con oggetto sociale coerente con l'oggetto della gara ed essere in possesso delle certificazioni relative al sistema di qualità aziendale UNI EN ISO 9001:2008 rilasciata da organismi certificatori a tal fine accreditati.

# ISO 9001:2008, devono sussistere in capo ai concorrenti, a pena di esclusione, alla data di presentazione dell'offerta.

- C. Capacità economico e finanziaria. Dichiarazione (Allegato A) del possesso di un fatturato specifico di gara (servizio di mensa scolastica per enti pubblici) negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara (2020/2021-2021/2022-2022/2023), non inferiore ad € 75.000,00 annui. Nel caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi il presente requisito dovrà essere posseduto in misura cumulativa dalla capogruppo/mandataria e dalle mandanti/consorziate. Resta fermo che la ditta esecutrice dovrà dimostrare almeno un fatturato specifico non inferiore ad € 32.500,00 annui da comprovarsi mediante la presentazione di Bilanci e/o estratti di bilancio riferiti agli ultimi tre esercizi disponibili qualora la pubblicazione sia obbligatoria;
- D. Capacità tecnica e professionale. Esperienza professionale almeno triennale, senza contenziosi e con buon esito, nella gestione di servizi di mensa scolastica analoghi a quello oggetto della gara da comprovarsi mediante un elenco dei principali servizi espletati nell'ultimo triennio, con indicazione delle date, degli importi, del numero dei pasti e dei destinatari degli stessi. Ossia deve aver svolto, negli ultimi tre anni scolastici precedenti la gara (2020/2021-2021/2022-2022/2023), servizi di mensa scolastica per conto di enti pubblici con il confezionamento di un numero di pasti complessivo, per anno scolastico, pari o superiore al numero dei pasti stimati per il presente appalto (ossia pari o superiore a n. 23.500 annui). Il possesso dei requisiti di cui sopra dovrà essere attestato attraverso dichiarazione sostitutiva, in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, da rendersi, esclusivamente, negli appositi modelli allegati al presente Bando (Allegato A);
- E. Documento DUVRI di cui all'art.26 del D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo lo schema allegato al presente Capitolato (Allegato n°1).
- F. Di essere in possesso di un Centro di preparazione e cottura dei pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti.
- G. Tenere conto, nel redigere l'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori (D.Lgs. 81/2008);

## 11. Clausola Sociale

Considerata la particolare natura del Servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato e ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore.

## 12. Obblighi dell'Affidatario

L'affidatario, al momento della sottoscrizione del contratto, dovrà dare dimostrazione del possesso o della disponibilità di un "centro di cottura principale" avente potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti. Il medesimo Centro di cottura principale dovrà essere dislocato entro una distanza stradale dal riferimento convenzionale di Piazza Caduti di Nassirya - ingresso del Palazzo Municipale tale da garantire tempi di consegna dei pasti non superiori a 30 minuti tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione e, comunque, salvo dimostrazione contraria, non oltre i 40 Km ragionevolmente rapportati alla distanza/tempo di percorrenza.

Nel caso in cui il Centro di Produzione Pasti non sia di proprietà, occorre che l'aggiudicatario alleghi il contratto o l'atto di impegno che ne attesti la disponibilità per tutta la durata dell'appalto.

La mancata dimostrazione della disponibilità di un "centro di Produzione pasti principale" con le caratteristiche di cui sopra, entro il termine di 90 giorni dalla data di aggiudicazione provvisoria, è

causa di decadenza dell'affidamento.

Al riguardo l'aggiudicatario dovrà fornire, in sede di sottoscrizione del contratto, l'indicazione del centro di cottura che intende utilizzare e il relativo Numero di Registrazione ai sensi del Reg.CE n.852/2004, le planimetrie, la potenzialità espressa in numero di pasti giornalieri che è in grado di produrre.

Si evidenzia che tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'Affidatario.

- **13.** L'aggiudicatario sarà obbligato a costituire una cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 53 c. 4 del D. Lgs. 36/2023 ed una assicurazione R.C.T., con un massimale noninferiore a €. 2.000.000,00.
- **14. Indirizzo dove può essere richiesta la documentazione:** Il *Capitolato speciale d'appalto*, con i relativi *Allegati*, ed i *Modelli di partecipazione alla gara* ai quali è necessario far riferimento per la presentazione dell'offerta, sono resi disponibili presso il sito internet del Comune di Domusnovas all'indirizzo: <a href="https://www.comune.domusnovas.ci.it">www.comune.domusnovas.ci.it</a>
- **15. Modalità di presentazione dell'offerta:** per la presentazione dell'offerta occorre far riferimento a quanto stabilito nel presente Bando.

Termine ultimo per la ricezione delle offerte: I concorrenti dovranno far pervenire la propria offerta, redatta in lingua italiana con le modalità previste nel presente bando, entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 05/10/2023 con le modalità previste dall'asta elettronica sul sito SARDEGNA CAT.

Oltre tale termine non sarà valida alcuna offerta, anche se sostitutiva od integrativa di una precedente. L'inoltro dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità del committente ove per disguidi tecnici, ovvero, per qualsiasi altro motivo, l'offerta non pervenga per via telematica al sistema della centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT entro il previsto termine perentorio di scadenza.

Tali offerte saranno automaticamente escluse dalla gara e non verranno aperte. Ciò vale anche per tutte le offerte pervenute, anche antecedentemente al previsto termine perentorio di scadenza, al protocollo dell'Ente sia che siano state consegnate brevi mano sia che siano state inoltrate a mezzo raccomandata A.R., per mezzo di corrieri autorizzati o via mail.

Tutta la documentazione presentata in sede di gara resta acquisita agli atti dell'Ente.

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno inoltrare via telematica al sistema della centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT una OFFERTA TELEMATICA UNICA costituita dalle seguenti TRE DISTINTE BUSTE TELEMATICHE:

# BUSTA TELEMATICA A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA BUSTA TELEMATICA B) OFFERTA ECONOMICA

Ad ognuna delle suddette buste telematiche andrà allegata, a pena di esclusione, copia del documento di identità in corso di validità, del/dei soggetto/i firmatario/i o di altro documento di riconoscimento equipollente ai sensi dell'art. 35, comma 2, D.P.R. n. 445/2000 nonché la seguente documentazione:

# BUSTA TELEMATICA A) - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA dovrà essere allegata la seguente documentazione:

1. Copia del Capitolato e degli eventuali chiarimenti successivamente pubblicati, debitamente sottoscritti digitalmente dal titolare o rappresentante/i legale/i ovvero da procuratore con poteri di firma, per accettazione integrale ed incondizionata delle norme e condizioni in esso contenute.

In caso di RTI o Consorzi, il Capitolato deve essere sottoscritto con le stesse modalità da tutti i titolari o rappresentanti legali, ovvero, dai procuratori con poteri di firma delle

imprese facenti parte del Raggruppamento o Consorzio.

Nel caso in cui la documentazione di cui sopra sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va allegata la relativa procura.

- 2. Istanza di Partecipazione (come da Allegato A) sottoscritta digitalmente dal/da tutti i titolari o rappresentanti legali, ovvero, dai procuratori con poteri di firma delle imprese facenti parte della Ditta, Raggruppamento o Consorzio con allegata copia di un documento identificativo in corso di validità del/dei dichiarante/i sottoscrittore/i.
- 3. PassOE di cui all'art. 2, comma 3 lett. b, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP, relativo alla procedura di gara.
- 4. Dichiarazione (come da Allegato A) sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 dal titolare o dal/i legale/i rappresentante/i dell'operatore economico offerente, ovvero dal procuratore con poteri di firma, debitamente sottoscritta digitalmente e corredata della fotocopia di un valido documento di riconoscimento del/i dichiarante/i sottoscrittore/i. In caso di RTI o Consorzio, la suddetta dichiarazione sostitutiva, dovrà essere resa da tutte le imprese facenti parti del RTI o Consorzio, debitamente sottoscritta digitalmente e corredata della fotocopia di un valido documento di riconoscimento del/i dichiarante/i sottoscrittore/i.
- 5. DGUE debitamente compilato e sottoscritto digitalmente.
- 6. Autorizzazioni e documentazioni, anche nelle forme previste ai sensi degli artt. 46 (Dichiarazioni sostitutive di certificazioni) e 47 (Dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà) del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, che attestino la proprietà e/o disponibilità di un Centro di Produzione e Cottura dei Pasti adeguato, con potenzialità delle strutture e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti.

La mancata dimostrazione della disponibilità del centro di Produzione pasti con le caratteristiche di cui sopra è causa di esclusione dalla partecipazione alla gara.

#### Si evidenzia che tutte le autorizzazioni e/o attestazioni dovranno essere intestate all'I.A.

- 1. Patto d'Integrità debitamente firmato per accettazione (allegato 8 del Capitolato Speciale di Appalto);
- 2. Documento DUVRI di cui all'art.26 del D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni, secondo lo schema allegato al presente Capitolato (Allegato 1 del Capitolato Speciale di Appalto).

Si rammenta che la falsa dichiarazione comporta responsabilità e sanzioni civili e penali ai sensi dell'art. 76 D.P.R. 445/2000 e costituisce causa d'esclusione dalla partecipazione a gare per ogni tipo di appalto.

#### BUSTA TELEMATICA B) - OFFERTA ECONOMICA

Dovrà essere allegata l'Offerta economica (Allegato B del presente Bando) redatta in bollo e in lingua italiana, sottoscritta, con firma digitale, da tutti i titolari o rappresentanti legali, ovvero, dai procuratori con poteri di firma delle imprese facenti parte del Raggruppamento o Consorzio con allegata copia di un documento identificativo in corso di validità del/dei dichiarante/i sottoscrittore/i. Nel caso in cui l'offerta di cui sopra sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va allegata la relativa procura.

In caso di RTI costituite, l'offerta economica dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante dell'Impresa mandataria, in caso di RTI non costituite, dai legali rappresentanti delle imprese raggruppande.

L'offerta economica dovrà indicare in cifre ed in lettere la percentuale del ribasso offerto per l'esecuzione del servizio, da applicarsi sull'importo a base di gara al netto dell'IVA. Il prezzo unitario offerto per ciascun pasto pari a €. 5,936 IVA esclusa.

In caso di discordanza, si considererà valido il prezzo che risulterà più conveniente per l'Ente.

L'offerente dovrà dichiarare che con la presentazione dell'offerta accetta implicitamente, senza riserve o eccezioni, le norme e le condizioni di cui alla documentazione di gara.

A ulteriore chiarimento, si sottolinea che il prezzo posto a base di gara è onnicomprensivo di tutti

gli oneri che l'aggiudicatario dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi stabiliti a suo carico negli atti di gara.

La documentazione e le dichiarazioni richieste per la partecipazione alla presente procedura, sottoscritte con firma digitale, dovranno essere inoltrate al sistema della centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT per via telematica.

Le comunicazioni e gli scambi di informazioni nell'ambito della presente procedura, svolta mediante la centrale regionale di committenza SARDEGNA CAT, dovranno essere eseguite, fino all'aggiudicazione, utilizzando esclusivamente mezzi di comunicazione elettronici:

E mail pec: comune.domusnovas@pec.it

E mail: protocollo@comune.domusnovas.ci.it

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 24 del D.lgs. 36/2023 gli accertamenti e le verifiche sul possesso dei requisiti richiesti e dichiarati sarà effettuato mediante accesso al F.V.O.E. tenuto dall'ANAC. Il soggetto invitato a partecipare alla presente procedura deve pertanto obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul portale dell'ANAC (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute. Effettuata la registrazione ed individuata la procedura attraverso il CIG, si potrà ottenere il PASSOE generato dal sistema che dovrà essere allegato alla BUSTA TELEMATICA "A" - Documentazione amministrativa. Gli operatori economici, tramite un'area dedicata, inseriscono a sistema i documenti comprovanti il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnica e professionale che essendo nella loro esclusiva disponibilità non sarebbero reperibili presso Enti certificatori fermo restando l'obbligo di allegare la documentazione e le autocertificazioni richieste per la partecipazione alla procedura e fatti salvi i limiti fissati dalle deliberazioni sopra indicate.

Non è ammesso alcun richiamo a documenti allegati ad altro appalto. Ai sensi dell'art. 101del D.lgs. 36/2023, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di Soccorso Istruttorio. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga l'operatore economico concorrente che vi ha dato causa, a provvedere (pena l'esclusione) alla regolarizzazione entro il termine assegnato (non superiore a dieci giorni). In casodi inutile decorso del termine assegnato per la 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.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere ai concorrenti chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati necessari alla verifica della sussistenza dei requisiti di partecipazione.

Per i raggruppamenti temporanei di impresa e/o consorzi ordinari i requisiti di capacità economicofinanziaria e tecnico-professionale devono essere posseduti dal raggruppamento nel suo complesso, fermo restando che la mandataria dovrà possedere i requisiti ed eseguire la prestazione in misura maggioritaria. Nell'offerta devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.

Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

Con la presentazione dell'offerta l'offerente accetta implicitamente senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni di cui alla documentazione di gara. Tutta la documentazione presentata in sede di gara resta acquisita agli atti dell'Ente.

Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura, comporta l'irrecivibilità dell'offerta e l'esclusione dalla procedura. E' in ogni caso responsabilità dei soggetti concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti e delle informazioni richieste, ai sensi della presente procedura aperta, pena l'esclusione della presente procedura.

#### 16. Procedura di gara

L'esame della documentazione presentata ai fini dell'ammissione alla gara si svolgerà immediatamente dopo la scadenza del termine previsto per la presentazione dell'offerta ed alle conseguenti verifiche sul possesso dei requisiti mediante consultazione del FVOE.

17. AVCPass e PassOE: la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnicoorganizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi degli artt. 94 e 95 del D.lgs 36/2023
attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti
pubblici (AVCP). Pertanto, l'impresa invitata a partecipare alla procedura deve, obbligatoriamente,
richiedere la generazione del codice PassOE tramite il sistema AVCpass messo a disposizione
dall'AVCP. Si precisa che sul portale AVCP è disponibile tutta la documentazione ed informazioni
necessarie per l'accesso e l'ottenimento della documentazione necessaria. Il sistema rilascia un
PASSOE da inserire nella documentazione amministrativa di gara.

Il PassOE rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte dell'Amministrazione Comunale. Resta fermo l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento. In caso di necessità di integrazione di documenti e/o richiesta di chiarimenti l'Amministrazione Comunale effettuerà una nuova istanza all'operatore Economico tramite sistema AVCpass, il quale renderà disponibile i documenti richiesti.

# 18. Altre indicazioni

La domanda, le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti allegati e l'offerta devono essere espressi in lingua italiana o corredati di traduzione giurata.

Le modalità di compilazione e di presentazione dell'offerta e della documentazione da allegare a corredo, sono specificate nel presente "Bando" e negli uniti "Modelli" ai quali è necessario far riferimento.

L'incompletezza, la mancanza o l'irregolarità degli elementi essenziali saranno causa di esclusione.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, potranno trovare applicazione, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n.445/00, le sanzioni previste dal Codice penale e dalle leggi speciali in materia.

E' esclusa la competenza arbitrale; le controversie saranno di competenza dell'Autorità Giudiziaria presso il Foro di Cagliari.

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario.

## RESTA CHIARITO ED INTESO CHE

- È facoltà insindacabile dell'Ente sospendere, revocare la presente procedura o prorogarne i termini, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo;
- Nessun compenso è dovuto per la partecipazione alla gara nè potrà essere richiesto o riconosciuto nel caso che l'Amministrazione non procedesse ad alcuna aggiudicazione;
- L'incompletezza, l'irregolarità o la mancanza della documentazione richiesta comporterà l'esclusione dalla gara;
- In caso di dichiarazioni mendaci l'Amministrazione provvederà ad inoltrare la denuncia ex art. 496 del codice penale;
- La stazione appaltante e la Regione Autonoma della Sardegna sono esonerate da ogni responsabilità relativa ad eventuali malfunzionamenti o difetti della piattaforma SardegnaCAT, compresi quelli relativi ai servizi di connettività necessari per l'utilizzo, attraverso la rete pubblica di telecomunicazione, del sistema di gara telematica approvato dalla regione stessa.

#### 19. Tutela dei dati dei partecipanti alla gara.

Il Comune di Domusnovas garantirà la tutela dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e del D. Lgs. 30/06/2003 n. 196. Si precisa che:

- la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'appalto del Servizio in oggetto;
- il conferimento dei dati ha natura obbligatoria ai fini della partecipazione alla Gara e dell'aggiudicazione dell'appalto;
- l'eventuale rifiuto di fornire i dati richiesti costituirà motivo di esclusione dalla Gara o decadenza dell'aggiudicazione;
- i dati raccolti saranno utilizzati per il procedimento e per tutti gli adempimenti connessi all'appalto di cui all'oggetto del Bando.

#### 20. Regole applicabili alle comunicazioni

Si specifica che tutte le comunicazioni ai concorrenti, inerenti la presente procedura di gara, oltre quelle effettuate all'interno della piattaforma di Sardegna CAT, saranno effettuate mediante **Posta Elettronica Certificata** (**PEC**), all'indirizzo indicato dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara, e mediante avvisi inseriti nel portale internet dell'Ente (www.comune.domusnovas.ci.it).

Resta inteso che tali modalità di comunicazione e di pubblicazione varranno quale notifica agli interessati.

I concorrenti, all'atto di partecipazione alla gara, sono chiamati ad indicare il domicilio eletto ai fini delle comunicazioni inerenti la presente procedura, ed il recapito (indirizzo, numero di fax, casella di Posta Elettronica Certificata) presso cui spedire la posta o effettuare le comunicazioni e le notificazioni.

#### 21. Responsabile del procedimento - Informazioni

Responsabile del procedimento: Dr. Sandro Erbì Responsabile del Servizio Demografici, Socioculturali, Istruzione, Sport e ICT, telefono 0781/1863502 - e-mail: <a href="mailto:sandro.erbi@comune.domusnovas.ci.it">sandro.erbi@comune.domusnovas.ci.it</a>

## Allegati

Sono allegati al presente Bando di gara, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

- Allegato A) Domanda di partecipazione e autocertificazione del possesso dei requisiti generali di partecipazione;
- > Allegato B) Modulo Offerta.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO Dott. Sandro Erbì

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa