



COMUNE DI PORTOSCUSO
Provincia del Sulcis Iglesiente

Spett.le
Operatore Economico
Iscritto alla categoria merceologica SardegnaCAT AG26
CPV 55524000-9

Oggetto: Servizio di ristorazione scolastica di qualità, a ridotto impatto ambientale, sostenibile e a km zero delle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del Comune di Portoscuso per il BIENNIO 2026/2027_2027/2028 - LETTERA DI INVITO E DISCIPLINARE

Si comunica che si è stabilito di procedere all'affidamento - ai sensi dell'art. 50 comma 1, lett. e) del D. Lgs. 36/2023 - del servizio in oggetto mediante "Richiesta di Offerta" (RdO) sulla piattaforma "SardegnaCAT".

Si richiede pertanto a Codesta Società di voler formulare la propria miglior offerta e dichiarare e/o dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di seguito indicati.

A tal fine si precisa quanto segue:

1. STAZIONE APPALTANTE

La stazione appaltante è il Comune di Portoscuso - sede legale in Via Marco Polo 1 09010 Portoscuso (SU).

Il responsabile Unico del Progetto, ai sensi dell'art. 15 del codice degli appalti, è la Dottoressa Maria Luisa Lai – ml.lai@comune.portoscuso.ci.it

Il dirigente responsabile dell'ufficio interessato dal presente appalto è il Dott. Ing. Mulas Gianfranco -

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Portoscuso – Sulcis Iglesiente - Italia.

2. PROCEDURA E CRITERIO DI AFFIDAMENTO

Procedura di affidamento: procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del D. Lgs. 36/2023, da espletarsi attraverso il portale telematico di SardegnaCAT, per la seguente categoria merceologica: AG26– SERVIZI RISTORAZIONE

Criterio di affidamento: criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 50, comma 4 del D.Lgs. n. 36/2023 s.m.i. e art. 108 comma 2 lett. a), secondo i parametri e i punteggi indicati.

L'affidamento sarà disciplinato da specifico contratto sottoscritto da questo Ente e Codesta Società. Il contratto sarà stipulato in ordine al D. Lgs. 36/2023. Eventuali spese per bolli e registrazione, saranno completamente a carico di Codesta Società.

3. DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è meglio dettagliato nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto al quale si rimanda integralmente.

4. IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dell'appalto parte dal calcolo del costo unitario del pasto pari ad euro 7,40 che include la fornitura, la cottura e la distribuzione ed esclude i costi della sicurezza.

La stima tiene conto dei costi per la manodopera, delle figure professionali necessarie, del numero di ore di lavoro settimanali, costo orario del lavoro per i lavoratori cui viene applicato CCNL per dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (aggiornato all'ultimo contratto - 2024).

Il quadro economico è quello che risulta dal prospetto sotto riportato:

Quadro economico art. 5 , Allegato I.7, D.Lgs. 36/2023)	
A) importo presunto del servizio (2 anni)	€ 310.800,00
B) oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso	€ 420,00
C) Importo complessivo presunto dell'appalto (A+B)	€ 311.220,00
Somme a disposizione dell'ente	
D) Iva al (4%) di A	€ 12.432,00
E) Iva al (22%) di B	€ 92,40
F) somme complessive iva inclusa	€ 323.744,40
G) Eventuale proroga (8 mesi) – oneri inclusi	€ 155.610,00
H) iva calcolata su F	€ 6.262,20
I) Fondo incentivi tecnici art. 45 del d.lgs 36/2023 al 2% di C	€ 6.224,40
L) Spese ANAC/AVCP	€ 410,00
M) accantonamento per imprevisti (aumenti istat prezzi al consumo 0,80%) (C+D+E)	€ 2.589,96
Totale (iva inclusa)	€ 488.616,56
Totale (iva esclusa)	€ 476.054,36

La gara è sotto soglia comunitaria, il valore stimato dell'appalto per l'intero biennio contrattuale (due anni scolastici, incluse eventuali proroghe e modifiche) calcolato ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, ammonta ad € 476.054,36 nel rispetto delle soglie di cui all'art. 14 comma 1 lett. d).

L'importo complessivo presunto dell'appalto per il biennio, al netto dell'Iva in misura di legge, è pari a € 311.220,00, comprensivo degli oneri per la sicurezza da interferenza pari a € 420,00 non soggetti a ribasso.

Il costo a base d'asta del singolo pasto è pertanto pari ad € 7,40, esclusa Iva al 4% e oneri non soggetti a ribasso.

Il numero dei pasti è stimato, sulla base dei dati storici, in circa 21.000 pasti annui, per un totale di circa 42.000 pasti nel biennio (studenti e personale scolastico).

Come indicato nel prospetto, il costo di una eventuale proroga di un anno scolastico (2028/2029 - 8 mesi, da

ottobre 2028 a maggio 2029) è pari ad euro € 155.610,00 (IVA esclusa e oneri inclusi).

Le modifiche saranno fatte nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 120 D. Lgs. 36/2023.

A norma dell'art. 60 D.Lgs. 36/2023, è ammessa la revisione dei prezzi, a partire dal secondo anno di durata del contratto.

L'Appalto è finanziato con fondi comunali, contribuzione dell'utenza e finanziamento MIUR per il personale docente avente diritto ai seguenti capitoli di bilancio.

5. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

La procedura si svolgerà interamente tramite il portale telematico di negoziazione e di e-procurement SardegnaCAT della RAS e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale) e sulla base della procedura informatizzata regolata dallo stesso sistema di negoziazione telematico.

6. CONTRATTO D'APPALTO: FORMA E DIRITTI DI ROGITO

Il contratto verrà stipulato, ai sensi dell'art. 18 comma 1, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del [codice dell'amministrazione digitale](#), di cui al [decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82](#), in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, con atto pubblico notarile informatico oppure mediante scrittura privata.

7. FATTURAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il presente punto è meglio dettagliato nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto al quale si rimanda integralmente.

8. TERMINE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO E PENALI

Si rimanda integralmente a quanto disposto nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto.

9. GARANZIE E ASSICURAZIONE

Garanzia provvisoria: non è richiesta la garanzia provvisoria ai sensi dell'articolo 53 del D. Lgs. 36/2023.

Garanzia definitiva: l'operatore affidatario a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, dovrà prestare la garanzia definitiva nella misura e nei modi previsti dagli articoli 53, 106 e 117 del D. Lgs 36/2023 (5% dell'importo contrattuale).

Polizza assicurativa: si richiama integralmente quanto stabilito nel capitolato speciale d'appalto.

10. NORME E DISPOSIZIONI DISCIPLINANTI LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Le modalità di svolgimento dei lavori dovranno rispettare le normative e disposizioni di cui:

- al D.Lgs. 36/2023, al D. Lgs. 81/2008
- alle leggi e regolamenti in materia di appalti pubblici;
- agli indirizzi generali o specifici impartiti dalla stazione appaltante

11. SOGGETTI INVITATI E PRINCIPIO DI ROTAZIONE

Il servizio non è qualificabile come contratto di rilevanza europea, poiché il valore stimato, al netto dell'imposta sul valore aggiunto, risulta inferiore agli importi di cui all'art. 14 comma 1, lett. d) del Codice degli appalti.

L'importo del presente affidamento (includere proroga) è stimato, infatti, in euro 476.054,36 IVA esclusa.

Ai sensi dell'art. 49 comma 5 per i contratti affidati con le procedure di cui all'articolo 50, comma 1, lettere c), d) ed e), le stazioni appaltanti non applicano il principio di rotazione quando l'indagine di mercato sia stata effettuata senza porre limiti al numero di operatori economici in possesso dei requisiti richiesti da invitare alla successiva procedura negoziata.

Per quanto sopra, giacché l'indagine di mercato è stata fatta preventivamente senza porre limiti al numero di operatori economici, è possibile invitare anche l'operatore uscente, nel pieno rispetto del principio di rotazione, di cui all'art. 49 del D. Lgs. 36/2023.

12. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui la stazione appaltante accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);
- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro 10 giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;

c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d). L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

13. Requisiti di ordine generale e altre cause di esclusione

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE), atto salvo per i requisiti che non possono essere verificati nell'ambiente FVOE.

Nella domanda di partecipazione, gli operatori economici acconsentono al trattamento dei dati tramite il FVOE, nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196.

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) e d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti dal consorzio, dalle consorziate indicate quali esecutrici e dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente.

L'adozione delle misure è comunicata alla stazione appaltante.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, la stazione appaltante ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Divieto di pantouflage

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Legge 68/1999

L'operatore dovrà essere in regola con la legge relativa al collocamento obbligatorio dei disabili.

Antimafia – iscrizione white list

Gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta white list) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

Obbligo di accettazione del patto d'integrità

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità allegato alla documentazione di gara e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

14. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE EX ART. 100 COMMI 1 E 11 D. LGS. 36/2023

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso della stazione appaltante e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultima.

14.1. Requisiti di idoneità professionale

Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto.

[Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.]

14.2. Requisiti di capacità economica e finanziaria

Fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti (2021, 2022, 2023, 2024 e 2025) all'anno di indizione della procedura almeno complessivamente pari a € 476.054,36.

[La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa; per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.]

14.3. Requisiti di capacità tecnica e professionale

Esecuzione, negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara, di almeno n. 2 (due) servizi di ristorazione scolastica o servizio analogo anche in favore di soggetti privati.

[La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.]

14.4. Indicazioni sui requisiti speciali nei raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati. Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui al punto 14.1 deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica. Requisiti di capacità economico finanziaria
- Il requisito relativo al fatturato globale deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Il requisito dei servizi analoghi di cui al precedente punto richiesto in relazione alla prestazione di ristorazione scolastica deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso.

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

14.5. Indicazioni sui requisiti speciali nei consorzi di cooperative, consorzi di imprese artigiane, consorzi stabili

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

15. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente.

Nel caso di avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta, l'impresa ausiliata e l'impresa ausiliaria non possono partecipare alla stessa gara, pena l'esclusione di entrambi i soggetti, salvo che l'impresa ausiliaria non dimostri, facendo ricorso ad idoneo supporto documentale, che non sussistono collegamenti con l'impresa ausiliata tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti generali dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di ordine speciale oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) dichiarare di impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di

avvalimento.

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento anche premiale, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro 10 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, la stazione appaltante procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

16. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Non può essere affidata in subappalto la prevalente esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto. Il subappalto potrà essere autorizzato limitatamente ai seguenti servizi accessori:

- servizio di pulizia, sanificazione (dei locali ospitanti i punti cottura, le sale mensa, i magazzini/depositi, ivi compresi gli annessi servizi igienici del personale);
- servizio di trasporto pasti;
- servizio di manutenzione arredi/attrezzature e locali.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Per quanto non detto si richiama l'articolo del capitolato speciale d'appalto.

17. REQUISITI DI ESECUZIONE E CLAUSOLA SOCIALE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore), oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'appaltatore uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL.

Il concorrente si impegna in caso di aggiudicazione del contratto, ad assicurare una quota pari al 10% delle assunzioni necessarie di occupazione giovanile, al fine di garantire le pari opportunità generazionali, nell'ambito delle nuove assunzioni.

Il rispetto della presente clausola sociale avverrà in modo compatibile con l'adempimento di cui al comma 2, attuandola nella prima occasione possibile nell'ambito del naturale turnover del personale impiegato nello svolgimento dell'appalto.

18. VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D.lgs 36/2023, per il tramite del portale di SardegnaCAT per la seguente categoria merceologica: AG26– SERVIZI RISTORAZIONE e secondo i parametri e i punteggi indicati di seguito e dettagliati nel Disciplinare di gara.

Il punteggio complessivo di 100/100 è calcolato attribuendo un massimo di punti 90 all'offerta tecnica e di punti 10 all'offerta economica.

L'offerta tecnica e l'offerta economica saranno valutate da apposita commissione nominata con determinazione del Dirigente e costituita dal Dirigente medesimo che ne assume la presidenza, da due funzionari dipendenti del Comune di Portoscuso come componenti e da un dipendente del Comune di Portoscuso con la funzione di segretario verbalizzante senza diritto di voto. La Commissione potrà avvalersi del supporto di un biologo nutrizionista da individuarsi con apposito collaterale appalto di servizio.

I criteri di valutazione sono indicati nel C.S.A. – che fa fede – e vengono sotto riportati:

1. A. Schema organizzativo/Piano operativo del servizio: max **25 punti**;
2. B. Modalità di acquisto degli alimenti: max 50 punti;
3. C. Interventi innovativi e migliorativi del servizio: max 10 punti;
4. **D. Certificazione della parità di genere ai sensi dell'art. 46-bis del D.Lgs. n. 198/2006 e dell'art. 108, comma 7, del D.Lgs. n. 36/2023: max 5 punti;**

OFFERTA TECNICA

All'offerta tecnica verrà assegnato un punteggio totale di 90/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti criteri/subcriteri:

A) schema organizzativo / piano operativo del servizio		
subcriterio	descrizione	<u>max punti 25</u>
A1) Organizzazione del personale	Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni etc. Dovrà essere presentato, inoltre, un piano per la gestione delle emergenze (qualora sopraggiungessero), per il corretto andamento del servizio. La ditta dovrà indicare un referente unico, coordinatore del servizio con poteri decisionali e di relazione diretta con la stazione appaltante	Max punti 5
A2) Piano di formazione del personale	Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, vedi art. 6 del C.S.A., da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza	Max punti 5
A3) Attrezzature fornite in aggiunta	Tipologia, descrizione, quantità e ottimizzazione delle attrezzature destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura come indicate nel CSA e oltre quelle obbligatorie da fornire. Integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o apparecchiature e/o arredi da documentare con apposite schede tecniche e materiale descrittivo, volti a migliorare il servizio oggetto di appalto.	Max punti 10: Nessuna attrezzatura aggiuntiva proposta - 0 punti Proposta minima: poche attrezzature, documentazione essenziale, miglioramento marginale - 3 punti Proposta adeguata: attrezzature utili, quantità proporzionate, buona documentazione, integrazione soddisfacente - 7 punti Proposta completa: attrezzature funzionali, ben documentate, innovative, pienamente integrate e con miglioramento significativo del servizio - 10 punti

A4) Monitoraggio sul grado di soddisfazione dell'utenza	Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.	Max punti 5
---	---	-------------

B) Modalità di acquisto degli alimenti *		max punti 50
B1) Acquisto derrate	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). Criteri motivazionali: saranno oggetto di valutazione le modalità di approvvigionamento dei prodotti, i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati sulle materie fornite e le modalità di sostituzione dei fornitori.	Max punti 15
B2) Prodotti a filiera corta regionale o a km 0	Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento a filiera corta regionale e/o km 0, nel rispetto della tradizione e biodiversità nell'ambito regionale. Indicare la percentuale complessiva di prodotti a filiera corta e i fornitori di riferimento.	Max punti 10: ≥ 70% - 10 punti 50% – 69% - 7 punti 30% – 49% - 4 punti 10% – 29% - 2 punti < 10% - 0 punti
B3) Prodotti biologici extra CAM	Indicare la percentuale di prodotti biologici che si offre oltre quelli previsti dai CAM.	Max punti 5: ≥ 40% - 5 punti 25% – 39% - 3 punti 10% – 24% - 2 punti < 10% - 0 punti
B4) Prodotti biologici di origine sarda	Indicare la percentuale di prodotti biologici di origine sarda che si offre sia entro i CAM che extra CAM	Max punti 5 : ≥ 50% - 5 punti 30% – 49% - 3 punti 15% – 29% - 2 punti < 15% - 2 punti
B5) Menù	Indicare la proposta di menù estivo e invernale, menù per ricorrenze particolari, proposte per giornate alimentari a tema (es. menù regionali o etnici ecc.)	Max punti 10

C) Interventi innovativi e migliorativi del servizio		max punti 10
C1) Sostenibilità	Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi. Proposta di percorsi di	Max punti 5

	educazione ambientale con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione sullo spreco, nonché ai laboratori didattici (tipologia progetto, tipologia dei destinatari, tempistica, modalità e strumenti di attuazione).	
C2) Piano di educazione alimentare	Organizzazione di percorsi didattici a “tema” per la prevenzione dei disturbi alimentari, per la sensibilizzazione alle diversità (giornate gluten free, lattosio free) Introduzione menù parlante. Incontri presso fattorie didattiche, laboratori per la conservazione delle tradizioni alimentari.	Max punti 5
Certificazione Parità di genere		<u>max 5 punti</u>
D) Certificazione Parità di genere art 46 bis dlgs 198/2006 (art 108 comma 7 dlgs 36/2023)	Criterio premiale per il possesso della certificazione della parità di genere ai sensi dell'art 46 bis del dlgs 198/2006 e art 108 comma 7 del dlgs 36/2023	Presentazione della certificazione punti 5 Omissione certificazione punti 0

NOTA BENE

* Ai fini della corretta compilazione dell'offerta tecnica e della successiva valutazione dei sottocriteri B2, B3 e B4, gli operatori economici sono tenuti a ricondurre i prodotti dichiarati alle macrocategorie merceologiche previste dai CAM, così ripartite: *frutta; ortaggi; legumi; cereali; uova; carne bovina; carne suina; carne avicola; prodotti ittici; salumi; formaggi; derivati del latte (latte, yogurt, burro); olio extravergine; pelati e passata di pomodoro.*

La percentuale complessiva di prodotti a filiera corta regionale e/o km 0, prodotti biologici extra CAM e prodotti biologici di origine sarda dovrà pertanto essere calcolata sulla base delle suddette macrocategorie, evitando elenchi analitici di singoli prodotti e garantendo una rappresentazione sintetica, omogenea e verificabile delle quantità offerte.

18.1. METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Nello specifico per quanto attiene quello di tipo qualitativo di cui al punto 3 sopra riportato, è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario determinato secondo la seguente tabella:

giudizio	valori	Criterio di giudizio della proposta/ del miglioramento
eccellente	1	Si esclude la possibilità di soluzioni migliori
ottimo	0,8 – 0,9	Aspetti positivi elevati o ottima rispondenza alle aspettative
buono	0,6 – 0,7	Aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
discreto	0,4 – 0,5	Aspetti positivi apprezzabilmente di qualche pregio

modesto	0,2 – 0,3	Appena sufficiente
insufficiente	0	nessuna proposta o miglioramento irrelevante

Il punteggio assegnato per ogni singolo elemento verrà calcolato applicando la seguente formula: punteggio i-esimo = coefficiente i-esimo X punteggio massimo del singolo sub elemento. Successivamente si provvederà a calcolare la media dei punteggi espressi da ogni commissario per ciascun elemento. Gli arrotondamenti verranno effettuati alla seconda cifra decimale. Il punteggio complessivo attribuito all'offerta tecnica deriverà dalla somma delle medie dei punteggi i – esimi. Con l'attribuzione del coefficiente di valutazione si intende espresso il giudizio della Commissione sulla singola voce, senza necessità di alcuna ulteriore specificazione o motivazione. E' comunque facoltà della Commissione di gara stilare schede di sintesi delle principali caratteristiche delle offerte presentate.

A ciascuno degli elementi a cui è assegnato un punteggio tabellare (punto 1 e 2), il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Note per la stesura della relazione e la sottoscrizione

La relazione non dovrà essere superiore a 20 pagine formato A4 (carattere leggibile font: Arial 10 interlinea 1,5. La relazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante.

Non verranno prese in considerazione ai fini della valutazione tutte le eventuali pagine eccedenti le 20 massime consentite.

Nel caso di concorrenti plurisoggettivi da costituire, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente dal rappresentante legale di ogni ditta partecipante al raggruppamento da costituire. In caso di concorrente plurisoggettivo già costituito, l'offerta tecnica deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente plurisoggettivo già costituito.

PUNTEGGIO TOTALE: Fattore ponderale totale (90/100).

Nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 1 una, la Commissione attribuirà a ciascuna offerta t un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = (P_c / P_m) / C$$

Ove:

X = punteggio da attribuire al concorrente;

P_c = Punteggio concorrente

P_m = punteggio migliore assegnato.

C = fattore ponderale (90 punti)

Clausola di sbarramento:

La stazione appaltante non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti. Il limite minimo di congruità è stabilito in almeno 50 punti complessivi su 90 disponibili, al di sotto di questo punteggio non avverrà la valutazione dell'offerta economica.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica, redatta sul form elettronico di SardegnaCAT, dovrà indicare la percentuale di ribasso sul

prezzo posto a base di gara.

PUNTEGGIO TOTALE: Fattore ponderale totale (10/100).

L'offerta economica formulata dovrà tenere conto di tutti gli elementi di costo indicati nella documentazione, cui si fa espresso rinvio. La Ditta dovrà indicare il prezzo che offre, ribassando l'importo posto a base di gara.

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.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 1 una, la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = (P_i \times C) / P_o$$

Ove:

X = punteggio da attribuire al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (10 punti)

P_o = prezzo offerto.

19. DOCUMENTAZIONE

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma della centrale unica di committenza regionale "Sardegna CAT (attraverso la PAD)".

Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata. Tutta la documentazione relativa alla presente procedura è disponibile sulla piattaforma "SardegnaCAT".

20. DOCUMENTAZIONE COSTITUENTE L'OFFERTA

La documentazione costituente l'offerta è costituita da plico digitale composto da tre distinte cartelle digitali:

- Cartella digitale "A – Busta di qualifica";
- Cartella digitale "B – Busta tecnica"
- Cartella digitale "C - Busta economica".

Nella Cartella digitale "A – Busta di qualifica" devono essere contenuti i seguenti documenti:

- DGUE redatto sul form elettronico
- Autocertificazione (istanza di partecipazione)
- Patto di integrità
- Contributo ANAC (euro 77,00)

La suddetta documentazione può essere sottoscritta digitalmente anche da un Procuratore dell'offerente e in tal caso va trasmessa la relativa procura.

In riferimento alle dichiarazioni sostitutive presentate circa il possesso dei requisiti di partecipazione, così come previsto ai precedenti punti, sarà compito di questo Ente verificarne la sussistenza secondo le disposizioni vigenti in materia.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente.

Nella *Cartella digitale "B – Busta tecnica"* devono essere contenuti i seguenti documenti:

- Relazione costruita nel rispetto della griglia di valutazione.

Nella *"Cartella digitale C - Offerta economica"* devono essere contenuti i seguenti documenti:

- OFFERTA ECONOMICA, compilata secondo il form elettronico di SardegnaCAT.

Sezione "costi sicurezza aziendali"

Inserire l'importo dei costi aziendali relativi alla salute e alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 108, c. 9 del D. Lgs. n. 36/2023.

Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'affidamento. La stazione appaltante procede alla valutazione di merito circa l'adeguatezza dell'importo o in sede di eventuale verifica della congruità dell'offerta.

Sezione "costi manodopera"

Inserire l'importo dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 108, c. 9 del D. Lgs. n. 36/2023.

Si richiama, in merito, il combinato disposto degli articoli 110 comma 2 e 11 commi 1 e 3, in base al quale "al personale impiegato nei lavori, servizi e forniture oggetto di appalti pubblici e concessioni è applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni.

21. ITER DI SVOLGIMENTO DELLA GARA: RDI – RDO TERMINI E DATA DI APERTURA DELLE BUSTE

L'individuazione del contraente si svolgerà in due endoprocedimenti strettamente connessi: una RDI (Richiesta di Informazioni) che, ai sensi dell'art. 49 comma 5 del D. Lgs. 36/2023 verrà effettuata senza porre limiti al numero di operatori economici in possesso dei requisiti richiesti da invitare alla successiva procedura negoziata e una RDO (Richiesta di Offerta) che rappresenta la gara vera e propria. Alla RDO verranno invitati tutti gli operatori economici che abbiano manifestato il loro interesse in sede di RDI, purché in possesso dei requisiti, senza ulteriore selezione di operatori.

Termine di presentazione della Manifestazione di interesse (RDI) sul portale di SardegnaCAT:

ore 23:59 del giorno 12.09.2026 con apertura buste il giorno 14.09.2026 alle ore 10.00 (salva differente e successiva comunicazione).

Termine di presentazione dell'offerta (RDO) sul portale di SardegnaCAT:

ore 23:59 del giorno 01.10.2026 con apertura il giorno 02.10.2026 alle ore 10.00 (salva differente e successiva comunicazione).

22. PATTO D'INTEGRITÀ

Ogni partecipante è obbligato ad assumere l'impegno di rispettare il Patto di Integrità, redatto ai sensi della

Legge 190/2012 e Allegato alla RdO, mediante sua sottoscrizione per accettazione ed allegazione alla documentazione di gara.

La sottoscrizione del Patto di Integrità:

- è una condizione di partecipazione al presente affidamento e può essere oggetto di soccorso istruttorio;
- comporta per l'operatore concorrente l'assunzione di doveri sanzionati con responsabilità aggiuntiva rispetto all'esclusione dalla gara;
- conferma l'impegno di questo Ente appaltante a garantire la trasparenza, la parità di trattamento e l'individuazione di operatori concorrenti affidabili sia sotto il professionale che morale.

23. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Secondo il disposto di cui all'articolo 101 del D. Lgs. 36/2023, verrà assegnato un termine di giorni cinque.

24. VERIFICA DEI REQUISITI IN AMBIENTE FVOE E AL DI FUORI

La stazione appaltante procederà alla verifica del possesso dei requisiti stabiliti dagli art. 94 e 95 del D. Lgs. n. 36/2023, attraverso l'utilizzo della tecnologia FVOE 2.0 (Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico).

A tal fine si invita l'operatore a effettuare l'accesso e gli accreditamenti necessari, tramite SPID, sul portale al seguente collegamento:

https://sso.anticorruzione.it/auth/realms/anac/protocol/openid-connect/auth?client_id=portaleservizi-mf&redirect_uri=https%3A%2F%2Fportale-servizi.anticorruzione.it%2Ffvoe&state=9ce3c64b-a4b7-4179-8455-bfab13e5d2e&response_mode=fragment&response_type=code&scope=openid%20required_auth_loa_3&nonce=83485c08-d4bc-4dda-9641-2d18c07a8653&prompt=login&ui_locales=it

25. TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA

Ogni offerente dovrà impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 giorni consecutivi a decorrere dalla scadenza del termine di sua presentazione.

26. NORME DI INCOMPATIBILITÀ ED APPLICAZIONE DEL CODICE DI COMPORTAMENTO

Alla presente procedura si applicano le disposizioni dettate dall'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001 e ss.mm.ii. (Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche).

Si informa inoltre che, ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del DPR. 62/2013 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici), le norme del Codice stesso costituiscono principi generali nei confronti dei consulenti nonché dei collaboratori a qualsiasi titolo di soggetti affidatari di lavori, servizi e forniture in favore o per conto di questo Ente.

L'operatore aggiudicatario, e per suo tramite eventuali suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, dovrà rispettare gli obblighi di condotta previsti dai sopracitati Codici, per quanto compatibili, pena la risoluzione del contratto.

Gli operatori economici dovranno attenersi sia in fase di gara che nell'esecuzione del contratto al rispetto del Codice di Comportamento del personale del Comune di Portoscuso, consultabile al link portale.comune.portoscuso.ci.it - Portale dei servizi pena la risoluzione del contratto.

27. MESSAGGISTICA

Il Comune invierà comunicazioni agli operatori tramite il sistema di messaggistica di SardegnaCAT disponibile nella sezione "Messaggi". È onere e cura di ogni partecipante prendere visione dei messaggi presenti. La funzione "Messaggi" sarà utilizzata da questo Ente per tutte le comunicazioni e le richieste durante la RDI e in

corso di gara.

Tutte le richieste di chiarimento, quesiti, specifiche ecc., dovranno essere formulate in forma scritta e inviate/caricate sul portale telematico "SardegnaCAT" secondo le indicazioni di cui al periodo che precede. Le stesse saranno evase entro 48 ore dal ricevimento e saranno pubblicate, in forma anonima, nel portale "SardegnaCAT".

28. TUTELA DELLA PRIVACY E ACCESSO AGLI ATTI

Questo Ente, nella sua qualità di Titolare del trattamento dei dati, tratterà i dati personali, esclusivamente al fine di espletare le attività di cui alla presente procedura, nell'esecuzione dei compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei pubblici poteri propri dell'Ente, nel rispetto dei principi di cui al Regolamento (Ue) 2016/679 del 27.04.2016 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati - RGPD).

Il trattamento dei dati personali avverrà secondo modalità idonee a garantire sicurezza e riservatezza e sarà effettuato utilizzando supporti cartacei, informatici e/o telematici per lo svolgimento delle attività di questo Ente.

Il trattamento dei dati è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza e, in conformità al principio di cd. "minimizzazione dei dati", i dati richiesti sono adeguati, pertinenti e limitati rispetto alle finalità per le quali sono trattati. I dati raccolti potranno essere comunicati, se previsto da norma di legge o di regolamento, ad altri soggetti pubblici espressamente individuati e/o diffusi, laddove obbligatorio, a seguito di pubblicazione all'Albo Pretorio On line (ai sensi dell'art. 32 della Legge 69/2009 e ss.mm.ii.) ovvero nella Sezione del sito istituzionale dell'Ente denominata "Amministrazione Trasparente" (ai sensi del D.Lgs. 33/2013 e ss.mm.ii.). Gli stessi dati potranno formare oggetto di istanza di accesso documentale ai sensi e nei limiti di cui agli artt. 22 e seguenti della Legge 241/1990 e ss.mm.ii., ovvero potranno formare oggetto di richiesta di accesso civico "generalizzato", ai sensi dall'art. 5, comma 2, e dall'art. 5-bis, del citato D.Lgs. 33/2013. I dati conferiti saranno trattati da questo Ente per il periodo necessario allo svolgimento dell'attività amministrativa correlata e conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e/o da collaboratori di questo Ente ovvero da soggetti esterni espressamente nominati come Responsabili del trattamento dal Titolare. Al di fuori delle ipotesi sopra richiamate, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento, ai sensi degli artt. 15 e seguenti del GDPR.

29. ORGANISMI RESPONSABILI DI PROCEDURE DI RICORSO

Per le controversie relative alla procedura di gara: ricorso giurisdizionale ai sensi del D. Lgs. n. 104/2010 e dell'art. 209 del D. Lgs. n. 36/2023. Organo giurisdizionale competente: T.A.R. Sardegna – Via Sassari, 17 – 09123 Cagliari – Tel 070/679751 – fax 070/67975230.

Per le controversie relative al contratto è competente il Foro di Cagliari, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

30. NORME FINALI

Resta chiarito ed inteso che:

- tutti gli importi citati nella presente RdO e suoi allegati si intendono IVA esclusa;
- in caso di incongruenze nella modulistica allegata, farà fede quanto riportato nella presente RdO;
- questo Ente si riserva la facoltà, qualora ne ricorrano i presupposti o l'interesse specifico, di non

effettuare l'aggiudicazione senza che l'operatore aggiudicatario possa nulla pretendere o contestare;

- questo Ente si riserva la facoltà di inviare agli operatori economici le comunicazioni relative alla presente procedura mediante la funzionalità "Messaggistica" della piattaforma di SardegnaCAT ovvero tramite l'indirizzo PEC dalla stessa comunicato;
- l'offerente avrà la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta, in caso di mancata o ritardata aggiudicazione, decorso il periodo di 90 giorni dalla data di esperimento della gara;
- l'aggiudicatario, ai fini della tutela della salute e sicurezza, dovrà rispettare il disposto di cui al D.Lgs. 81/2008;
- l'aggiudicatario è obbligato ad applicare o far applicare integralmente nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti, impiegati nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria, vigenti nel territorio di esecuzione del contratto; l'operatore aggiudicatario è inoltre obbligato a far osservare l'anzidetta normativa da parte di eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito dell'appalto in oggetto, questo Ente verificherà, anche durante l'esecuzione dei lavori, il rispetto di tali norme da parte dell'operatore aggiudicatario; in caso di inottemperanza agli appena indicati obblighi, accertata direttamente da questo Ente ovvero ad esso segnalata da altri Enti competenti in materia e/o dalle Casse Edili, questo Ente stesso comunicherà all'operatore aggiudicatario, e se del caso anche ai predetti Enti, l'inadempienza accertata e procederà ai sensi della normativa vigente;

Per l'ordinato svolgimento della presente procedura, si richiede l'uso dei modelli allegati.

Per quanto non sia specificatamente previsto nella presente RdO si fa riferimento alle norme in materia di servizi pubblici vigenti alla data odierna.

Il Dirigente

F.to Mulas Gianfranco