

COMUNE DI SELARGIUS

Area 9 - Affari Generali, Appalti e Contratti

DISCIPLINARE DI GARA DELLA RDO

OGGETTO: Affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019. - Codice CIG 7080780C7E.

Per l'acquisizione del servizio in oggetto l'Amministrazione si avvale della procedura telematica di acquisto tramite confronto concorrenziale e "richiesta di offerta" (RdO) per i servizi sotto soglia sulla piattaforma Sardegna CAT (Servizio provveditorato - Dir. Gen. Enti Locali e Finanze della Regione Sardegna).

Il presente disciplinare di gara contiene le norme integrative alla RdO, di cui costituisce parte integrante e sostanziale, relative alle modalità di partecipazione alla procedura di gara, ai documenti da presentare a corredo dell'offerta e alla procedura di aggiudicazione nonché alle altre ulteriori informazioni relative all'appalto in questione.

Le condizioni del contratto di servizio, che verrà concluso con l'aggiudicatario, sono quelle di cui al presente documento, al capitolato speciale d'appalto, mentre per quanto non previsto si fa espresso riferimento alla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

1. OGGETTO DELL'APPALTO

Servizio di mensa presso le scuole dell'infanzia e primarie statali funzionanti a tempo pieno per gli anni scolastici 2017/18 e 2018/19, che si esplica in:

- attività principale: consistente nell'organizzazione generale del servizio, nell'acquisto delle derrate e loro lavorazione, nella preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
- attività secondaria: consistente nel trasporto dei pasti e nella pulizia e sanificazione degli ambienti.

Si prevede l'erogazione, per ciascun anno scolastico, del seguente numero di pasti:

- n. 60.000 pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- n. 26.300 pasti per gli alunni della scuola primaria;
- n. 7.200 pasti per gli insegnanti.

Non costituisce minimo garantito per l'aggiudicatario il numero dei pasti suindicato, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica dei plessi interessati.

Il servizio deve essere prestato alle condizioni normative stabilite nel capitolato speciale, costituente parte integrante e sostanziale della documentazione di gara,

Codice CPV: 55523100-3 – Servizi di mensa scolastica.

2. LUOGO DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO

Plessi scolastici ubicati nel territorio del Comune di Selargius, di cui all'art. 1 dell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto, come di seguito individuati:

Direzione Didattica 1° Circolo Sede centrale: via Parigi (tel. /070/850826)	Scuola dell'Infanzia "Via Bixio" Scuola dell'Infanzia "Canelles"
Direzione Didattica 2° Circolo Sede centrale: via Delle Begonie (tel. 070/570038)	Scuola dell'Infanzia "Via Bellini" Scuola dell'Infanzia "San Nicolo" Scuola dell'Infanzia "Paluna San Lussorio" Scuola dell'Infanzia "Via Dante" Scuola Primaria "Santu Nigola" Scuola Primaria "Via Rossini"
Istituto Comprensivo "Su Planu" Sede centrale: via Ariosto (tel. 070/5489165)	Scuola dell'Infanzia "Su Planu"

3. DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha validità biennale e interessa gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019.

4. IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo unitario a base d'asta è fissato in € 400, oltre I.V.A. al 4%, per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti, con oneri per la sicurezza per rischi da interferenze pari ad € 0,00.

L'importo complessivo biennale presunto dell'appalto è stato stimato in €748.000,00, oltre I.V.A. di legge, pari ad € 374.000,00, oltre I.V.A. di legge, per ciascun anno scolastico.

5. DOCUMENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI OFFERTA (RDO)

La RdO è integrata dai seguenti documenti:

1. Il presente disciplinare che stabilisce le condizioni particolari della RdO;
2. Il Modello A, relativo alle dichiarazioni da rendere in sede di RdO, (Allegato A);
3. IL Fac simile Offerta Tecnica (Allegato B)
4. Il Capitolato speciale (Allegato C);
5. L'Allegato A al capitolato – Menù stagionale;
6. L'Allegato B al capitolato – Tabelle merceologiche-grammature;
7. Lo schema di contratto (Allegato D);
8. Il D.U.V.R.I. (Allegato E)
9. I patti di integrità (Allegato F) ;
10. La proposta effettuata sulla piattaforma Sardegna CAT con cui le imprese formuleranno le offerte economiche.

6. SISTEMA DI GARA

Procedura negoziata di acquisizione di servizi sotto soglia, ex art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016, con invio di RdO sulla piattaforma Sardegna CAT. (Servizio provveditorato - Dir. Gen. Enti Locali e Finanze della Regione Sardegna), rivolta agli operatori iscritti, abilitati e presenti per l'espletamento del servizio in argomento.

7. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, in conformità ai parametri ed ai punteggi di seguito elencati:

La valutazione delle offerte avverrà mediante assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti, così ripartiti:	
A. OFFERTA TECNICA	MAX PUNTI 70
B. OFFERTA ECONOMICA	MAX PUNTI 30

A. Offerta tecnica

Max 70 punti

L'offerta tecnica del servizio, da redigere in elaborato formato A4, composto al massimo di n. 20 pagine con l'utilizzo del carattere Times New Roman 12, interlinea 1,5, deve indicare, nell'ordine che segue:

1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max 30 PUNTI
1.1	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; - Piano trasporto e distribuzione pasti; - Gestione diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze	Punteggio: da 0 a 10 punti

	etiche, etniche e religiose.	
1.2	Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitari programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti.	Punteggio: da 0 a 10 punti
1.3	Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori.	Punteggio: da 0 a 10 punti
2	Interventi innovativi e migliorativi del servizio rispetto a quelli previsti nel capitolato	Max 8 PUNTI
2.1	Servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti, dunque non compresi nelle attività previste dal capitolato, e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma solamente come valore aggiunto. I servizi migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la commissione valutatrice possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il grado di realizzabilità.	Punteggio: da 0 a 8 punti
3	Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta e provenienti da sistemi di filiera corta e rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi di cui agli artt. 34 e 144, comma 1, del d.lgs. n. 50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari	Max 8 PUNTI
3.1	Descrizione e specializzazione dettagliata delle modalità di impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta e provenienti da sistemi di filiera corta, con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti. Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, dei predetti prodotti, nonché delle forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi in parola, offerti a garanzia del minore impatto ambientale.	Punteggio: da 0 a 8 punti
4	Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.	Max 8 punti
4.1	Verrà attribuito un punto per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 8 punti) cui il personale addetto alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti, ha partecipato nel triennio 2014/2016.	Punteggio: da 0 a 8 punti
5	Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta all'obbligatoria	Max 8 punti

	certificazione UNI EN ISO 9001:2008	
5.1	certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2004 sui sistemi di gestione ambientale	4 punti
5.2	certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	4 punti
6	Sistema informatizzato di rilevazione, prenotazione pasti e riscossione	Max 8 punti
6.1	Dovrà essere elaborato un progetto contenente la descrizione e specificazione dettagliata del sistema informatizzato da utilizzare per la gestione del servizio, la prenotazione giornaliera dei pasti, la rilevazione delle presenze, la gestione degli incassi e pagamenti. Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il sistema informatizzato più completo, performante e rispondente alle specifiche caratteristiche del servizio. Il sistema di riscossione e pagamento proposto dovrà essere efficace, completo e rispondente ai bisogni dell'utenza. Il sistema informatizzato dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto da parte della ditta affidataria con oneri a proprio carico e potrà essere oggetto, nel corso del periodo d'appalto, di ulteriori adeguamenti che dovessero rendersi necessari a seguito di esigenze operative segnalate dagli uffici comunali competenti alla gestione amministrativa e contabile del servizio, con eventuali oneri a carico della ditta affidataria.	Punteggio: da 0 a 8 punti

Per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà utilizzato il metodo aggregativo compensatore. Il punteggio verrà calcolato attraverso la seguente formula:

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

dove:

P(i) = punteggio dell'offerta tecnica i-esima;

n = numero totale dei parametri di valutazione connessi ai contenuti dell'offerta tecnica;

W_i = peso o punteggio attribuito al parametro di valutazione (i)

V(a)_i = Valutazione da parte della commissione delle voci 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2, 6.1

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

Σ_n = sommatoria.

Per i parametri di valutazione di cui ai precedenti punti 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 5.2, 6.1 i relativi coefficienti V(a)_i sono determinati attraverso il seguente procedimento:

a) Ciascun Commissario attribuirà all'offerta, in relazione allo specifico parametro di valutazione, un coefficiente variabile fra 0 ed 1 espresso in valore centesimale con le seguenti articolazioni: 0 = totalmente inadeguato; 0,1 = molto carente 0,2 = carente, 0,3 = insufficiente, 0,4 = mediocre, 0,5 = quasi sufficiente, 0,6 = sufficiente 0,7 = discreto, 0,8 = buono; 0,9 = molto buono 1 = ottimo.

b) Sarà calcolata la media dei coefficienti attribuiti all'offerta, per lo specifico parametro di valutazione, e la media stessa sarà arrotondata alla seconda cifra decimale con l'avvertenza che ove la terza cifra decimale sia pari a 5 si arrotonderà alla seconda cifra decimale superiore;

c) una volta completato per tutti i concorrenti il calcolo delle medie dei coefficienti attribuiti per il singolo parametro di valutazione, le stesse saranno trasformate in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Anche in questo caso, i coefficienti saranno arrotondati alla seconda cifra decimale con l'avvertenza che ove la terza cifra decimale sia pari a 5 si arrotonderà alla seconda cifra decimale superiore;

d) si procederà quindi alla riparametrazione dei punteggi per riallinearli ai punteggi previsti per l'elemento di partenza.

La procedura di cui ai punti c) e d) sarà effettuata solo nel caso vengano presentate almeno due offerte. Non si procederà alla riparametrazione di cui alle lettere c) e d) in presenza di un'unica offerta.

Qualora l'offerta tecnica non totalizzi almeno 35 punti sul massimo di 70 punti previsti, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

B) Offerta Economica

max 30 punti

Il punteggio per l'offerta economica sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$P_x = P_{max} \times R_x / R_{max}$$

dove: P_x è il punteggio da attribuire al concorrente x , P_{max} è il massimo punteggio attribuibile; R_x il ribasso offerto dal concorrente x ; R_{max} il ribasso più elevato tra quelli offerti in gara.

Alla fine delle operazioni si procederà alla somma dei punteggi attribuiti dalla Commissione all'offerta tecnica e dei punteggi attribuiti all'offerta economica e l'aggiudicazione provvisoria del servizio avverrà in favore dell'Impresa che avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo.

In caso di parità di punteggio avrà precedenza in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il punteggio maggiore sull'offerta tecnica. In caso di ulteriore pareggio la graduatoria verrà determinata mediante sorteggio in seduta pubblica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare in ogni caso, ai sensi dell'art. 97 la congruità di ogni offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa. Si potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

In ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà, prevista dall'art. 95, comma 12, del Codice, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

8. REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla gara è riservata alle Imprese in possesso dei seguenti requisiti:

1. Requisiti di ordine generale:

- a) Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs n. 50/2016;

2. Requisiti di carattere professionale:

- a) Iscrizione nel Registro Imprese presso la competente C.C.I.A.A. per lo svolgimento del servizio in affidamento, o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza;
- b) per le sole Società Cooperative: Iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23.06.2004 (Ministero delle Attività Produttive);

3. Requisiti di ordine tecnico organizzativo:

- a) aver effettuato, senza demerito, nel triennio 2014/2016, servizi identici a quello oggetto del presente appalto, per conto di pubbliche amministrazioni, per un importo complessivo non inferiore ad € 748.000,00, I.V.A. esclusa;
- b) essere in possesso della certificazione del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2008, rilasciata da Ente accreditato, per servizi di ristorazione collettiva o per servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto;
- c) avere la disponibilità, ovvero impegnarsi ad averla, in caso di aggiudicazione dell'appalto, alla data di attivazione del servizio, di un centro di cottura adeguatamente attrezzato, con potenzialità (certificata dalla ASL competente) delle strutture e delle attrezzature compatibile con la produzione giornaliera richiesta (media giornaliera pari a n. 600 pasti circa), al netto di altre forniture già in corso o di certa aggiudicazione. Il Centro deve possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. n. 327/1980, essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi dell'art. 2 Legge n. 283/1962 e del Regolamento (CE) n. 852/2004 e deve essere ubicato a distanza non superiore a 30 Km. dalla sede comunale, sita in via Istria, n. 1 considerando il percorso stradale più breve;
- d) avere la disponibilità di idonei automezzi per il trasporto dei pasti preconfezionati fino ai refettori delle scuole interessate, tutti in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 43 del D.P.R. N. 327/1980 in materia di trasporto di sostanze alimentari in genere.

4. Requisiti di carattere economico finanziario:

- a) aver realizzato, nel triennio 2014/2016, un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 1.496.000,00 I.V.A. esclusa, di cui € 748.000,00, I.V.A. esclusa, riferiti a servizi identici a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni.

Per le imprese che partecipano alla gara in raggruppamento si precisa quanto segue:

1. i requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs n. 80/2016 devono essere posseduti da tutte le imprese costituenti il raggruppamento;

2. i requisiti di cui ai punti 2), lett. a), b), e 3, lett. b), devono essere posseduti da tutte le imprese costituenti il raggruppamento;
3. i requisiti di cui al punto 3, lett. a), e 4, lett. a), devono essere posseduti dall'impresa capogruppo nella misura minima del 60% e da ciascuna delle altre imprese nella misura minima del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento, fermo restando che il raggruppamento nel suo complesso deve possedere il 100% dei requisiti;
4. i requisiti di cui al punto 3, lett. c) e d), devono essere posseduti indifferentemente dall'impresa capogruppo o dalle altre imprese costituenti il raggruppamento.

9. SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento della concessione i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. n. 50/2016.

Alle Imprese che presentino offerta in Raggruppamento o in Consorzio è preclusa la partecipazione in forma singola o in altro consorzio o in altro raggruppamento, pena l'esclusione dalla gara di tutti i concorrenti che si trovino nelle condizioni summenzionate.

10. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. n. 50/2016, i concorrenti possono soddisfare le richieste relative al possesso dei requisiti di capacità tecnica e professionale, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, presentando, nel rispetto delle prescrizioni del D.P.R. n. 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 89 del Decreto Legislativo n. 50/2016.

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, **a pena di esclusione**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla gara sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti prestati dalla prima

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo è facoltativo. Per l'esecuzione dell'eventuale sopralluogo presso le sedi scolastiche interessate al servizio, le Ditte dovranno contattare direttamente le competenti Autorità Scolastiche, individuate al precedente punto 3, e concordare con le stesse gli appuntamenti.

12. GARANZIE

L'offerta **deve** essere corredata, **a pena di esclusione**, da una garanzia provvisoria pari al 1% (€ 7.480,00) dell'importo complessivo dell'appalto (€ 748.000.00), a copertura dell'eventuale mancata sottoscrizione del contratto, come definita dall'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016.

Prima della stipulazione del contratto l'aggiudicatario **deve** presentare: la garanzia definitiva, ex art. 11 del capitolato speciale, nella misura e nei termini previsti dall'art. 103 del Nuovo Codice degli appalti.

13. SUBAPPALTO.

Per l'espletamento del servizio oggetto della presente procedura di gara, l'appaltatore non può avvalersi del subappalto.

14. DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

E' stato redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.), di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, allegato al presente disciplinare sotto la lett. E).

15. DISPOSIZIONI PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le ditte presenti sulla piattaforma Sardegna CAT per il servizio richiesto, dovranno presentare la propria migliore offerta economica per l'espletamento del servizio in oggetto **entro i termini indicati nella RdO a sistema.**

Le offerte e/o le eventuali comunicazioni dovranno essere trasmesse direttamente attraverso la piattaforma Sardegna CAT.

I termini entro i quali poter inoltrare richieste di chiarimenti sono indicati nel riepilogo della RdO a sistema. Le risposte alle richieste di chiarimento verranno inviate prima della scadenza dei predetti termini a tutti i partecipanti per via telematica attraverso la funzione dedicata sulla piattaforma Sardegna CAT.

16. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Nella RdO a sistema la ditta partecipante dovrà inserire la seguente documentazione:

1. **Dichiarazione** conforme all'allegato Modello A; **Capitolato speciale d'appalto, Schema di contratto, D.U.V.RI., Patti di integrità**, firmati digitalmente per accettazione;
2. **Procura Speciale**, in originale o copia conforme, da cui risulti la delega, sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta, conferita per la presentazione dell'offerta, ove questa sia presentata da Procuratore.
3. **Mandato Collettivo** irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria con scrittura privata autenticata, da prodursi unicamente in caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese già costituito.
4. **Dichiarazione, sottoscritta** dai Legali Rappresentati di tutte le Ditte interessate, contenente il prospetto di riparto del servizio e l'impegno a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare come mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti, nel caso di RTI non ancora costituito.
5. **Cauzione provvisoria** di € 7.480,00, pari al 1% dell'importo posto a base di gara (€ 748.000,00), (importo ridotto del 50% trattandosi di ditte in possesso di certificazione del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2008, come richiesto all'art. 8, punto 3, lett. b),), avente validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione. La cauzione, è costituita nelle forme e con le modalità di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2006;
L'offerta deve essere, altresì, corredata, **a pena di esclusione**, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario (cauzione definitiva ex art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016);
6. **Documentazione comprovante il pagamento di € 70,00** quale contributo a carico degli operatori economici, per la copertura dei costi di funzionamento dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici. La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara.
7. **Offerta tecnica** L'elaborato contenente l'offerta tecnica, comprendente gli elementi valutativi previsti al punto 7, lett. A), del presente disciplinare, deve essere prodotto in un'unica copia indipendentemente dalla forma giuridica del concorrente (singolo o associato). L'elaborato potrà essere redatto utilizzando come schema il Fac simile Offerta Tecnica (Allegato B) che forma parte integrante e sostanziale della documentazione di gara,
8. **Offerta economica:** in conformità alla proposta effettuata sulla piattaforma Sardegna CAT.

17. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano resi, integrati o regolarizzati le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

18. TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla normativa in vigore, pena la nullità assoluta del contratto. L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire gli obblighi di tracciabilità di cui sopra, da parte di eventuali subappaltatori e/o subcontraenti. L'Amministrazione si riserva la facoltà di attuare eventuali verifiche sui contratti sottoscritti tra le parti.

19. FORO COMPETENTE

Per ogni controversia inerente sia alla fase di gara sia a quella contrattuale sarà competente in via esclusiva il Foro di Cagliari.

20. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

Il risultato definitivo della gara sarà quello formalizzato con successivo provvedimento di aggiudicazione, esperite le verifiche e i controlli previsti dalla normativa vigente.
L'aggiudicazione definitiva verrà pubblicata sul sito web dell'Amministrazione Comunale e comunicata ad ogni singolo partecipante tramite posta elettronica.

21. SPESE CONTRATTUALI

Il contratto, a norma dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. n. 50/2016, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Ente, ed i costi, quantificati presuntivamente in €2.825,00, sono a carico del soggetto aggiudicatario.

Il contratto è assoggettato all'imposta di bollo (nella misura vigente) che dovrà essere assolta dal contraente aggiudicatario con le modalità che verranno indicate dalla Stazione Appaltante.

22. DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente documento e nel capitolato speciale d'appalto si rinvia a tutti gli atti e i documenti che disciplinano l'abilitazione, la registrazione, l'accesso e la partecipazione dei soggetti alla piattaforma Sardegna CAT nonché alla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

23. TRATTAMENTO DEI DATI

I dati saranno trattati in conformità all'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003. Tali dati saranno trattati esclusivamente ai fini della partecipazione alla selezione delle offerte di cui alla presente RDO. Con l'invio della sottoscrizione dell'offerta, gli offerenti esprimono, pertanto, il loro assenso al predetto trattamento. Il titolare dei dati in questione è il Comune di Selargius.

24. RIFERIMENTI E CONTATTI DELLA STAZIONE APPALTANTE.

Il responsabile del procedimento è la dott.ssa Maria Vittone Direttore Area 9 AA.GG., Appalti e Contratti – email. regina.vittone@comune.selargius.ca.it

Per informazioni relative al servizio è possibile contattare il Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione e Cultura, Signor Gianluigi Serra, telefono: 070/8592502 - e-mail: gianni.serra@comune.selargius.ca.it

Per informazioni relative alla gara è possibile contattare il Responsabile del Servizio Contratti e Appalti di Servizi, Sig.ra Maria Lucia Melis, telefono: 070/8592348 - e-mail: lucia.melis@comune.selargius.ca.it

Istrutt. Dir. Amm.: M.L. Melis

Il Direttore Area 9
Dott.ssa Maria Vittone