# COMUNE DI BUDONI

**PROVINCIA DELLA GALLURA NORD EST SARDEGNA**
**c.a.p. 07051 - PIAZZA GIUBILEO, n. 1**
Tel. +39 0784 03 22 00
ufficioprotocollo@comune.budoni.ot.it - protocollo@pec.comune.budoni.ot.it

**SERVIZI AL CITTADINO**

---

**BANDO DI GARA PROCEDURA APERTA**
**GESTITA TRAMITE PIATTAFORMA TELEMATICA**

**OGGETTO**: **Affidamento del "Servizio di mensa scolastica annualità 2026/2027 con decorrenza dallo 07.01.2027, con opzione di proroga per l'a.s. 2027/2028, per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Budoni" mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. n. 36/23, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 comma 2 lettera a).**

**C.I.G. n. BDA475570A**

**SEZIONE I:**

**I.1.1) AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE: Denominazione, indirizzi e punti di contatto**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **DENOMINAZIONE UFFICIALE:** Comune di Budoni | | | |
| INDIRIZZO POSTALE: Piazza Giubileo, n. 1 | | | |
| CITTÀ: Budoni | CAP: | 07051 | PAESE: Italia |
| PUNTO DI CONTATTO: AREA AMMINISTRATIVA | TELEFONO: +39 0784 032200 | | |
| RUP: Dott. Stefano Cavassa | TELEFONO: +39 0784 032200 | | |
| POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA: protocollo@pec.comune.budoni.ot.it | | | |
| INDIRIZZO INTERNET AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE | www.comune.budoni.ss.it | | |

**I.1.2) ORGANISMO APPALTANTE: Denominazione, indirizzi e punti di contatto**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **DENOMINAZIONE UFFICIALE:** Comune di Budoni | | | |
| INDIRIZZO POSTALE: Piazza Giubileo, n. 1 | | | |
| CITTÀ: Budoni | CAP: | 07051 | PAESE: Italia |
| PUNTO DI CONTATTO: AREA AMMINISTRATIVA | TELEFONO: +39 0784 032200 | | |
| RUP: Dott. Stefano Cavassa | TELEFONO: +39 0784 032200 | | |
| POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA: protocollo@pec.comune.budoni.ot.it | | | |
| INDIRIZZO INTERNET SOGGETTO ATTUATORE | https://trasparenza.tinnvision.cloud/traspamm/bandidigara/00152340915/2/?idsezione=216&idperiodosezioni=2&idannopubblicazione=-1&rows=10&page=1<br><br>oppure su piattaforma Sardegna CAT all'indirizzo<br><br>https://sardegnacat.regione.sardegna.it/portalegare/index.php | | |

**I.1.3) SPECIFICA DEI RIFERIMENTI**

| |
|---|
| https://trasparenza.tinnvision.cloud/traspamm/bandidigara/00152340915/2/?idsezione=216&idperiodosezioni=2&idannopubblicazione=-1&rows=10&page=1<br><br>oppure su piattaforma Sardegna CAT all'indirizzo<br><br>https://sardegnacat.regione.sardegna.it/portalegare/index.php |

**SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO**

**II.1.0) Descrizione**

| |
|---|
| **II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:**<br>**"Servizio di mensa scolastica annualità 2026/2027 con decorrenza dallo 07.01.2027, con opzione di proroga per l'a.s. 2027/2028, per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado del Comune di Budoni".** |
| **II.1.2) Tipo di appalto: SERVIZI** |

**Luogo principale dei servizi: Comune di Budoni (prov. della Gallura Nord-Est Sardegna - OT)**
Codice ISTAT: 113009 - Codice NUTS 3: ITG29

| | | |
|---|---|---|
| **II.1.3) L'avviso riguarda un appalto pubblico** | | SI |
| **II.1.4) Breve descrizione dell'appalto:**<br>L'appalto ha per oggetto il "Servizio di mensa scolastica" *(preparazione, cottura, porzionamento, distribuzione e consegna dei pasti)* destinato agli alunni della Scuola Primaria, dell'Infanzia, della Scuola Secondaria di primo grado e al personale scolastico docente e ATA che ne abbia diritto. | | |
| **II.1.5) Vocabolario comune per gli appalti (CPV)** | Vocabolario principale | |
| **Prestazione principale** | CPV: 55523100-3 | |
| **Oggetto principale:** | servizio di mensa scolastica | |
| **II.1.6) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP):** | | SI |
| **II.1.7) Lotti - L'appalto è suddiviso in lotti:** | | NO |
| **II.1.8) Informazioni sulle varianti - Ammissibilità di varianti: SI nei limiti imposti dalla legge.** | | |

**II.2.0) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO ED OPZIONI:**

**1 - prezzo a singolo pasto** posto a base di gara, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è di € 6,40 (euro sei,40), di cui € 6,3794 (euro sei,3794) soggetti a ribasso d'asta e 0,0206 (euro zero,0206) oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

**2 - Il valore complessivo** presunto per l'appalto per la durata del servizio previsto viene stimato in € 565.760,00 per l'anno scolastico 2026/27 (con decorrenza dallo 07.01.2027) compresa l'opzione di proroga per il 2027/2028, inclusi € 322.000,00 per costi presunti manodopera e € 1.821,04 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, esclusa IVA al 4%.
Si presume per la durata del contratto, la somministrazione di n. 88.400 pasti per entrambi gli anni scolastici (nel dettaglio n. 34.000 pasti per l'a.s. 2026/27 con decorrenza dallo 07.01.2027 e n. 54.400 pasti per l'opzione dell'a.s. 2027/28).

| II.2.1) Quantitativo o entità totale (IVA esclusa) | |
|---|---|
| a) Importo a base d'asta anno scolastico 2026/2027 con decorrenza il 07.01.2027 (n. 34.000 pasti) | € 216.899,60 |
| b) Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso anno scolastico 2026/2027 con decorrenza il 07.01.2027 (n. 34.000 pasti) | € 700,40 |
| c) Importo opzione contrattuale anno scolastico 2027/2028 (n. 54.400 pasti) compresi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso | € 348.160,00 |
| **IMPORTO COMPLESSIVO TOTALE COMPRENSIVO DELL'IMPORTO DELLA EVENTUALE PROROGA (IVA esclusa)** | € 565.760,00 |

**II.2.2) Durata dell'affidamento, opzioni**

Il servizio avrà una durata massima di anni scolastici 2 (DUE) e, in particolare, nei seguenti periodi:
- da gennaio 2027 a maggio 2027 per l'anno scolastico 2026-2027
- da ottobre 2027 a maggio 2028 per l'anno scolastico 2027-2028 (opzione di proroga)

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure utili per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

## SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

### III.1) Condizioni relative all'appalto

**III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste**

L'offerta è corredata da:

1) **garanzia provvisoria,** pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto e precisamente di importo pari ad € 11.315,20, salvo quanto previsto all'art. 106, comma 1, del D.lgs. n. 36/2023

**III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento**

a) Finanziamento: Il servizio oggetto dell'appalto è finanziato con fondi del bilancio comunale.

b) Pagamento: I pagamenti saranno disposti dal Responsabile del Procedimento entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica al protocollo dell'Ente previa verifica ed attestazione, da parte dello stesso Responsabile, in merito alla regolarità e congruità oltre alla verifica della regolarità contributiva mediante richiesta del DURC. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonereranno in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal Capitolato Speciale di Appalto.

**III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento aggiudicatario dell'appalto:**

Si applicherà il disposto di cui all'art. 68 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i. per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), per i consorzi tra imprese artigiane di cui all'art. 65, c. 2 lett. c) e per i Consorzi stabili di cui all'art. 65, c. 2, lett. c) del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i. trova applicazione l'art. 67 del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i. Le imprese che partecipano in rete devono attenersi, per quanto compatibile ed in base alla tipologia di rete prescelta, alle disposizioni di cui all'art. 68, comma 20, del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i. oltre a quanto indicato nel presente disciplinare di gara.

È fatto divieto alla ditta partecipante alla presente procedura di gara di costituire associazione temporanea di impresa con altro operatore economico partecipante alla medesima procedura di gara, a pena l'esclusione di entrambi gli operatori economici.

### III.2) Condizioni di partecipazione

**III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale**

a) Iscrizione alla C.C.I.A.A. (Registro delle Imprese) ovvero, se imprese non italiane residenti in uno Stato U.E., in analogo registro professionale o commerciale dello Stato U.E. di residenza e, se cooperativa sociale, iscrizione nell'apposito Albo delle Cooperative sociali;

b) Non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ex articoli 94, 95 e 98 del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i., comprese quelle previste dalla normativa antimafia;

**III.2.2) Capacità economica e finanziaria:**

(art. 100, c. 11 D.L.vo n. 36/2023 e s.m.i.) da riportare in apposita sezione del DGUE:

Fatturato globale non inferiore a € 606.000,00 maturato dall'impresa offerente nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura (2025, 2024, 2023, 2022, 2021). Nel caso di raggruppamento di imprese o di rete di impresa, il fatturato complessivo può derivare dalla somma dei fatturati di ciascuna ditta partecipante. Nel caso in cui la ditta partecipante sia costituita o abbia iniziato l'attività da meno di tre anni il requisito sopra richiesto dovrà essere comprovato in misura proporzionale rispetto alla data di inizio attività.

**III.2.3) Capacità tecnica**

**Esperienza pregressa in servizi analoghi**.
Il concorrente deve aver eseguito, negli ultimi dieci anni antecedenti la data di indizione della procedura di gara, contratti analoghi a quello oggetto di affidamento, aventi ad oggetto servizi di cottura e predisposizione pasti per mense scolastiche o servizi di mensa/ristorazione collettiva analoghi, secondo quanto previsto dall'art. 100, comma 11, del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

**Modalità di indicazione e dimostrazione del requisito**:
1. Dichiarazione nel DGUE: Il concorrente indica nella Sezione IV del DGUE (o modulo equivalente integrato sulla piattaforma telematica) l'elenco dei principali servizi eseguiti nel periodo di riferimento, specificando:
   - CIG/Committente (destinatario pubblico o privato);
   - Oggetto preciso del servizio;
   - Periodo di esecuzione (data inizio e data fine);
   - Importo contrattuale fatturato/eseguito nel decennio.
2. Comprovazione del requisito (FVOE 2.0): La dimostrazione del requisito avviene tramite il Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico (FVOE) istituito presso l'ANAC, secondo quanto previsto dall'art. 24 e dall'art. 100 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.:
   - Per le prestazioni rese a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici: mediante certificati di corretta esecuzione rilasciati e vistati dall'amministrazione/ente committente, già presenti o inseriti dall'operatore economico all'interno del FVOE, ovvero acquisiti d'ufficio dalla Stazione Appaltante.
   - Per le prestazioni rese a favore di committenti privati: mediante attestazione rilasciata dal committente privato o, in alternativa/mancanza, mediante copia dei contratti unitamente alle relative fatture di vendita ed estratto conto bancario attestante l'avvenuto pagamento, inseriti nel FVOE.

Il concorrente indica nel DGUE l'elenco dei principali servizi eseguiti nel periodo di riferimento, con l'indicazione del destinatario, dell'oggetto del servizio, del periodo di esecuzione e del relativo importo contrattuale.
**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 di cui ai punti precedenti e/o per migliorare la propria offerta.
La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, attraverso l'utilizzo del **sistema Fascicolo Virtuale dell'Operatore Economico** (FVOE 2.0), reso disponibile dall'Autorità Nazionale Anticorruzione

## SEZIONE IV: PROCEDURA

**IV.1.1) Tipo di procedura: aperta**
La procedura di gara si svolgerà esclusivamente tramite piattaforma telematica: non saranno quindi prese in considerazione offerte pervenute con modalità diverse.

**IV.2.1) Criterio di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa:** l'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'**art. 108, c. 2 lett. a), del D.Lgs. n. 36/2023** s.m.i.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Offerta tecnica** | **70 punti** | **Prezzo** | **30 punti** |

**Elementi di valutazione e loro ponderazione**

Il punteggio dell'offerta tecnica e attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

| **Elementi di valutazione - offerta tecnica** | **Max punti 70** |
|---|---|
| **a) Modalità di svolgimento del servizio ed Assetto Organizzativo inerente il personale:**<br><br>- **sino a punti 2** per le procedure operative di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura, con specifico riferimento alla riduzione degli impatti ambientali (CAM Ristorazione);<br><br>- **sino a punti 3** per il piano di formazione, aggiornamento e qualificazione continua del personale impiegato nel servizio;<br><br>- **sino a punti 10** per il progetto organizzativo del personale e la gestione delle sostituzioni: adeguatezza dei profili professionali, dimensionamento orario e piano operativo delle mansioni (cottura, distribuzione, pulizia/sanificazione) a garanzia della continuità e qualità del servizio. | **Max punti 15** |
| **b) Organizzazione del servizio di trasporto dei pasti nei plessi scolastici**<br><br>- **sino a punti 5** per il piano logistico di trasporto, comprensivo delle caratteristiche dei mezzi impiegati (es. veicoli a basso impatto ambientale/elettrici o euro 6) e dei sistemi di mantenimento/monitoraggio della temperatura durante il tragitto. | **Max punti 5** |
| **c) Organizzazione igienico-sanitaria e tracciabilità**<br><br>- **sino a punti 2** per il piano di organizzazione degli aspetti igienico-sanitari, pulizie con prodotti a ridotto impatto ambientale (ECO-label) e piano di gestione/riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare;<br><br>- **sino a punti 3** per il piano di autocontrollo HACCP e l'implementazione di sistemi digitali avanzati per la tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime. | **Max punti 5** |
| **d) Progetto di eccellenza operativa e gestione emergenze**<br><br>- **sino a punti 5** per la descrizione delle procedure organizzative di gestione delle emergenze, continuità operativa in caso di guasti o imprevisti e gestione dei reclami/segnalazioni da parte dell'utenza e dell'Amministrazione. | **Max punti 5** |
| **e) Tempi di consegna e catena tecnologica del caldo/freddo**<br><br>Assegnazione del punteggio in base al **tempo massimo garantito di trasporto/consegna** dal Centro Cottura ai plessi scolastici (calcolato tramite strumento di navigazione satellitare/percorso rapido nelle ore di punta), a tutela delle qualità organolettiche e della sicurezza nutrizionale:<br><br>- Consegna garantita entro **15 minuti**: 15 punti<br><br>- Consegna garantita oltre 15 min ed entro **25 minuti**: 12 punti<br><br>- Consegna garantita oltre 25 min ed entro **35 minuti**: 8 punti<br><br>- Consegna garantita oltre 35 min ed entro **45 minuti**: 4 punti<br><br>- Consegna garantita oltre 45 min ed entro **60 minuti**: 2 punti<br><br>- Consegna garantita oltre 60 minuti: 0 punti | **Max punti 15** |
| **f) Modalità di gestione e personalizzazione delle diete speciali**<br><br>- **sino a punti 5** per le procedure operative volte a evitare la contaminazione crociata nella preparazione delle diete speciali/sanitarie e etico-religiose;<br><br>- **sino a punti 15** per la presenza di una linea/cucina dedicata e separata per la preparazione delle diete per celiaci ed allergie gravi, completa di protocolli operativi di confezionamento sigillato e tracciabilità personalizzata fino alla consegna all'alunno. | **Max punti 20** |

| | |
|---|---|
| **g) Elementi qualitativi ed educativi relativi al servizio**<br><br>- **sino a punti 5** per le proposte progettuali di educazione alimentare, sensibilizzazione allo spreco, giornate a tema e modalità innovative di coinvolgimento degli alunni, delle famiglie e della Commissione Mensa. | **Max punti 5** |
| **TOTALE** | **Max punti 70** |

**METODO DI CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

Ai fini della valutazione dell'Offerta Tecnica (massimo **70 punti**), la Commissione giudicatrice procederà all'attribuzione dei punteggi applicando due distinte modalità di calcolo in ragione della natura dell'elemento di valutazione:

1. **Valutazione Discrezionale** per gli elementi di natura qualitativa (lettere a, b, c, d, f, g)
2. **Valutazione Quantitativa/Tabellare** per l'elemento di natura oggettiva (lettera e)

Il punteggio complessivo dell'offerta tecnica per ciascun concorrente sarà determinato dalla seguente formula:

$$P_t(a) = P_D(a) + P_Q(a)$$

Dove:

- $P_t(a)$ = Punteggio complessivo dell'offerta tecnica per il concorrente *a*;
- $P_D(a)$ = Punteggio totale derivante dagli elementi a valutazione **discrezionale** (max 55 punti);
- $P_Q(a)$ = Punteggio totale derivante dall'elemento a valutazione **quantitativa/tabellare** (max 15 punti).

**A) Calcolo degli Elementi Qualitativi Discrezionali ($P_D$)**

Per ciascuno dei sub-criteri qualitativi (lettere a, b, c, d, f, g), ciascun commissario attribuirà un **coefficiente discrezionale** $V(a)_{i,k}$ variabile tra 0,00 e 1,00, sulla base della seguente scala di valutazione:

| Coefficiente | Giudizio discrezionale |
|---|---|
| **0,00** | Non valutabile / Assente |
| **0,10** | Minima |
| **0,20** | Limitata |
| **0,30** | Evolutiva |
| **0,40** | Significativa |
| **0,50** | Sufficiente |
| **0,60** | Discreta |
| **0,70** | Buona |
| **0,80** | Ottima |
| **0,90** | Eccellente |
| **1,00** | Massima |

Per ciascun sub-criterio $i$, la Commissione calcolerà la **media aritmetica dei coefficienti** attribuiti dai singoli commissari:

$$V(a)_i = \frac{\sum_{k=1}^{n} V(a)_{i,k}}{n}$$

*(dove n è il numero dei commissari)*

Il punteggio grezzo discrezionale dell'offerta per il singolo sub-criterio sarà calcolato moltiplicando la media dei coefficienti $V(a)_i$ per il peso massimo $W_i$ previsto per quel sub-criterio:

$$P_{D,i}(a) = W_i \times V(a)_i$$

La somma di tali parziali determinerà il punteggio discrezionale grezzo complessivo del concorrente:

$$P_D(a) = \sum P_{D,i}(a)$$

**B) dell'Elemento Quantitativo / Tabellare ($P_Q$)**

L'elemento di valutazione **e) "Tempi di consegna e catena tecnologica del caldo/freddo"** (max **15 punti**) è di natura puramente quantitativa/oggettiva ed è assegnato in modo **automatico/tabellare** direttamente dalla Commissione sulla base dei dati dichiarati dall'operatore economico nell'offerta tecnica, applicando la seguente griglia:

- **Consegna garantita entro 15 minuti:** 15,00 punti
- **Consegna garantita oltre 15 min ed entro 25 minuti:** 12,00 punti
- **Consegna garantita oltre 25 min ed entro 35 minuti:** 8,00 punti
- **Consegna garantita oltre 35 min ed entro 45 minuti:** 4,00 punti
- **Consegna garantita oltre 45 min ed entro 60 minuti:** 2,00 punti
- **Consegna garantita oltre 60 minuti:** 0,00 punti

Tale punteggio $P_Q(a)$ viene attribuito in modo diretto senza passare da giudizi o coefficienti della Commissione giudicatrice.

**C) Eventuale Riparametrazione Unica ed Eventuale Soglia di Sbarramento**

Al fine di garantire la piena valorizzazione dell'offerta tecnica e ripristinare il corretto rapporto di peso previsto dalla lex specialis (max 70 punti):

1. **Riparametrazione Finale Unica (Opzionale, a discrezione della Stazione Appaltante):**

   Terminata l'assegnazione dei punteggi grezzi completi $P_{t,grezzo}(a) = P_D(a) + P_Q(a)$, alla concorrente che ha ottenuto il punteggio tecnico grezzo più alto verrà attribuito il punteggio massimo di **70 punti**. Alle altre offerte verrà attribuito un punteggio proporzionale secondo la seguente formula:

   $$P_t(a)_{definitivo} = \frac{P_{t,grezzo}(a)}{P_{t,max}} \times 70$$

   *(Dove $P_{t,max}$ è il punteggio grezzo totale più alto tra tutti i concorrenti).*

2. **Soglia minima di sbarramento per l'Offerta Tecnica:**

   Non saranno ammessi alla successiva fase di apertura dell'Offerta Economica i concorrenti che, a seguito della valutazione dell'offerta tecnica (calcolata prima/dopo la riparametrazione), non abbiano raggiunto la **soglia di sbarramento di 40 punti su 70**.

| | |
|---|---|
| **OFFERTA TECNICA** | **Max punti 70** |
| **OFFERTA ECONOMICA** | **Max punti 30** |

**IV.3) Informazioni di carattere amministrativo**

| |
|---|
| **IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice:**<br>C.I.G. n. BDA475570A |
| **IV.3.2) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare:** |
| |

Il Capitolato Speciale di Appalto e l'intera documentazione di gara, unitamente ai modelli per la partecipazione alla gara, sono disponibili sul sito del soggetto aggregatore indicato al punto I.1.2):
https://trasparenza.tinnvision.cloud/traspamm/bandidigara/00152340915/2/?idsezione=216&idperiodosezioni=2&idannopubblicazione=-1&rows=10&page=1

oppure su piattaforma Sardegna CAT all'indirizzo
https://sardegnacat.regione.sardegna.it/portalegare/index.php

Termine per il ricevimento di richieste di chiarimenti:
**Giorno:** 26.11.2026 **- Ore:** 12:00
**Documenti a pagamento:** NO

**IV.3.3) Termine ultimo per il ricevimento delle offerte:**
**Giorno:** 03.12.2026 - **Ore:** 12:00

**IV.3.4) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiano**

**IV.3.5) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta**
giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

**V.3.6) Modalità di apertura delle offerte:**
**Giorno:** 03.12.2026 **Ore:** 15:00

La seduta di gara si terrà in modalità virtuale/telematica, secondo le modalità previste dalla piattaforma regionale SardegnaCAT.
Luogo: Sede del SOGGETTO AGGREGATORE all'indirizzo indicato al punto I.1.2)
Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: SI, in modalità virtuale/telematica
Chiunque può assistere alla gara nelle sedute pubbliche, ma soltanto il Legale Rappresentante dell'impresa concorrente o altri soggetti da questi delegati, possono formulare dichiarazioni da risultare a verbale.
Il responsabile del procedimento della Stazione appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara nel giorno prefissato, o di prorogarne la scadenza, senza che i concorrenti possano accampare alcune pretesa al riguardo.

## SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI

**V.1) Trattasi di un appalto periodico:** NO

**V.2) Appalto connesso ad un progetto/programma finanziato da fondi comunitari:** NO

**V.3) Informazioni complementari:**

a) appalto indetto con determinazione a contrarre del Registro Generale del Comune di Budoni n. 1115 del 30.10.2026
b) essendo la gara gestita in modo completamente telematico, l'offerta economica, presentata mediante documento informatico, è soggetta ad imposta di bollo assolta in forma virtuale, con le modalità indicate nel disciplinare di gara;
c) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana e gli importi dichiarati da operatori stabiliti in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro;
d) non sono ammesse offerte alla pari, in aumento, plurime, parziali, condizionate, espresse in modo indeterminato o per persona da nominare e comunque difformi dalle prescrizioni del presente bando e del disciplinare di gara;
e) è ammesso il subappalto nei limiti previsti dalla vigente normativa;
f) l'appalto sarà aggiudicato all'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato ottenuto sommando il punteggio dell'area prezzo con quello dell'area qualità. A parità di punteggio sarà preferita l'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.
g) In caso di ulteriore parità, i concorrenti saranno invitati a presente a formulare in forma segreta la propria offerta migliorativa, con conseguente aggiudicazione al migliore offerente definitivo. Qualora nessuno voglia migliorare l'offerta, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.
h) aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché sia stata positivamente giudicata dalla Commissione come conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
i) la stazione appaltante si riserva la facoltà:
   1. di applicare le disposizioni di cui all'art. 94 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i.;
   2. di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulta conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, ex art. 108, comma 10 del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i. o non consentono il

conseguimento degli obiettivi prefissati o non soddisfano completamente le prescrizioni del capitolato speciale d'appalto, e può indire una nuova gara;

l) indicazione del domicilio eletto per le comunicazioni e dell'indirizzo di posta elettronica per le predette comunicazioni;

m) si procederà all'aggiudicazione con determinazione dirigenziale, solo dopo che i controlli in capo all'aggiudicatario provvisorio saranno completati con esito positivo. Tuttavia la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di adottare la determinazione di aggiudicazione definitiva anche prima di procedere a detti controlli, subordinando però espressamente l'efficacia del provvedimento alla verifica del possesso dei requisiti ai sensi dell'art. 17 co. 5 del D. Lgs. n. 36/2023;

n) l'operatore economico è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla Legge n. 136 del 13.08.2010 e s.m.i., pena la risoluzione del contratto ai sensi dell'art.3 comma 8 della medesima legge;

o) l'amministrazione aggiudicatrice verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte dello stesso degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari;

p) ai sensi dell'articolo 101, del D.lgs. n. 36/2023, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive relative al possesso dei requisiti generali possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio;

q) ogni informazione, specificazione, modalità di presentazione della documentazione per l'ammissione e dell'offerta, modalità di aggiudicazione, indicate nel disciplinare di gara, parte integrante e sostanziale del presente bando, è disponibile, unitamente ai modelli per le dichiarazioni, con accesso libero all'indirizzo Internet:
https://trasparenza.tinnvision.cloud/traspamm/bandidigara/00152340915/2/?idsezione=216&idperiodosezioni=2&idannopubblicazione=-1&rows=10&page=1

oppure su piattaforma Sardegna CAT all'indirizzo:

https://sardegnacat.regione.sardegna.it/portalegare/index.php

r) i corrispettivi e le rate d'acconto saranno pagati con le modalità previste dal capitolato speciale d'appalto;

s) ai sensi dell'art. 211 del D.lgs. n. 36/2023, le disposizioni dell'articolo 210 si applicano, in quanto compatibili, anche ai contratti di servizi e di fornitura continuativa o periodica di beni, quando insorgano controversie circa l'esatta esecuzione delle prestazioni dovute.

t) la stazione appaltante, si avvarrà per tutte le comunicazioni inerenti alla presente procedura di gara del mezzo elettronico e specificatamente della posta elettronica certificata (P.E.C.). L'indirizzo di posta elettronica certificata dell'Ente utilizzato per la presente procedura è il seguente:
protocollo@pec.comune.budoni.ot.it;

u) con avviso sul sito internet www.comune.budoni.ss.it si darà comunicazione, della convocazione delle eventuali successive sedute pubbliche di gara, qualora le stesse non dovessero essere aggiornate il giorno successivo;

v) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati da traduzione giurata;

w) i risultati di gara saranno pubblicati a norma di legge;

x) le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati da traduzione giurata;

y) gli operatori economici, con la partecipazione alla gara, si impegnano, in caso di affidamento, a rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali vigenti;

z) l'aggiudicatario è tenuto a presentare alla Stazione appaltante gli elementi necessari per la richiesta della certificazione relativa alla regolarità contributiva e previdenziale (DURC) a pena di decadenza dell'affidamento ai sensi della vigente normativa ed inoltre tenuto a garantire il positivo esito della certificazione summenzionata;

aa) con la partecipazione dal bando l'offerente accetta che i dati personali verranno acquisiti dalla stazione appaltante e trattasi anche con l'ausilio di mezzi elettronici esclusivamente per le finalità connesse alla procedura concorsuale ovvero per dare esecuzione ad obblighi informativi previsti dalla legge;

bb) il presente bando non vincola questo Ente né all'espletamento della gara, né alla successiva aggiudicazione.
Inoltre, l'Ente si riserva il diritto di annullare la gara, di rinviare l'apertura delle offerte o di non procedere all'aggiudicazione, in qualsiasi momento a suo insindacabile giudizio, senza che i concorrenti possano avanzare pretese di qualsiasi genere;
controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria del Foro di Nuoro;
cc) per ogni informazione, non riportata nella presente sezione, si rimanda a quanto meglio indicato
dd) nell'allegato disciplinare di gara;
ee) responsabile del procedimento: Dott. Stefano CAVASSA, recapiti come al punto I.1.1);
ff) le sedute di gara possono essere sospese ed aggiornate ad altra ora o ad un giorno successivo;
gg) il verbale di aggiudicazione non costituisce contratto.

**V.4) Procedure di ricorso**

**V.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso**
Denominazione ufficiale:
T.A.R. (Tribunale Amministrativo Regionale) per la SARDEGNA sede competente.
**Organismo responsabile delle procedure di mediazione**
Responsabile del procedimento di cui al **punto V.3, lettera gg)**.

**V.4.2) Presentazione dei ricorsi**
previa eventuale comunicazione di voler proporre ricorso giurisdizionale:
a) entro 30 giorni dalla pubblicazione del presente bando per motivi che ostano alla partecipazione;
b) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di esclusione;
c) entro 30 giorni dalla conoscenza del provvedimento di aggiudicazione.

**V.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione dei ricorsi**
Responsabile del procedimento di cui al **punto V.3, lettera gg)**.

**V.5) Data di pubblicazione del presente avviso: 03.11.2026**

Budoni 03 novembre 2026

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**
*Dott. Stefano CAVASSA*