

OGGETTO: BANDO DI GARA TRAMITE PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - PERIODO GENNAIO 2021/GIUGNO 2022

CIG (Codice Identificativo di Gara) n. 85521891A0 – gara 7979779

Determinazione a contrattare n. 612 del 09.12.2020 - Servizi al Cittadino/Servizio Scolastico.

ART. 1 - STAZIONE APPALTANTE

Comune di Sirmione, Settore Servizi al Cittadino, Servizio Scolastico, Piazza Virgilio n. 52, 25019 Sirmione, tel. 030 9909167 - (Serv. Scolastico), - www.comune.sirmione.bs.it.

ART. 2 - PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Procedura aperta.

ART. 3 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'affidamento avverrà a favore dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** (art. 95, comma 3, lettera a, d.lgs. 50/2016), valutata in base ai seguenti elementi di valutazione:

	ELEMENTO DI VALUTAZIONE	FATTORE
A)	OFFERTA ECONOMICA	30
B)	OFFERTA TECNICA	70

Offerta economica: punteggio max 30 punti

Al fine dell'attribuzione del punteggio si terrà conto del ribasso sull'importo a base d'asta che è di € 4,75 di cui € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (IVA 4% esclusa) per ogni pasto.

Pertanto, il coefficiente 30 sarà attribuito alla ditta che produrrà l'offerta al prezzo più basso. Alle altre ditte si attribuiranno i punteggi secondo la seguente proporzione:

Prezzo offerto : Prezzo più basso = 30 : X

Offerta tecnica: punteggio max 70 punti

L'elemento di valutazione "Tecnico" - attinente alle caratteristiche qualitative del progetto di gestione desumibili dalla relazione di offerta - è suddiviso nei seguenti criteri di valutazione:

- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità circa il numero dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per le tipologie richieste nel seguente appalto – **max 6 punti**;
- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità il numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti ed il numero di pasti prodotti per giorno – **max 4 punti**;
- descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti ed indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura – **max 4 punti**;
- modalità di selezione e controllo dei propri fornitori – **max 6 punti**;
- procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro, nonché dello stovigliato utilizzato – **max 6 punti**;
- qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamenti per le varie funzioni – **max 7 punti**;
- descrizione esauriente dei cicli di lavorazione, seguita da un elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro Cottura – **max 7 punti**;



- sistemi utilizzati per la verifica della qualità del processo produttivo e per il controllo delle non conformità rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato; descrizione del piano per il controllo della conformità di tutte le fasi del processo produttivo alle norme in materia d'igiene della produzione e somministrazione degli alimenti – **max 8 punti**;
 - utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche – **max 6 punti**;
 - valutazione e gestione di eccedenza e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti: valutazione dell'esistenza di eccedenze e/o avanzi, proposta di riutilizzo delle eccedenze, previsione di educazione ambientale e al consumo con solidarietà – **max 5 punti**;
 - certificazioni di qualità oltre quelle richieste specificatamente, per il Centro Cottura destinato all'esecuzione del servizio in oggetto – **max 6 punti**;
 - presenza in organico del dietista: presenza **5 punti** – assenza **0 punti**.
- 2 Non saranno ammesse offerte economiche in aumento. Non saranno altresì ammesse: offerte o affidamenti parziali, varianti, offerte condizionate, indeterminate, inesatte.
- 3 Sarà proclamato aggiudicatario il soggetto che avrà raggiunto il punteggio complessivo più elevato, determinato sommando il punteggio dell'offerta relativa all'elemento qualità con quello dell'offerta economica.

ART. 4 - IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE STIMATO DEL CONTRATTO

L'importo complessivo presunto a base d'asta è di € **361.538,46** (euro trecentosessantunocinquecentotrentotto/46) + IVA.

Detto importo è stato quantificato sulla base dell'**importo unitario dei pasti per il numero presunto degli stessi:**

Servizio di ristorazione scolastica	Importo unitario (al netto dell'IVA) € 4,75 di cui € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta
n. 27.219 pasti presunti	€ 361.538,46+ I.V.A.

Il servizio è finanziato con fondi propri.

ART. 5 - LUOGO DI ESECUZIONE

1. Le prestazioni si svolgeranno presso la scuola primaria "Benedetta Bianchi Porro" in Via XXIV Maggio a Sirmione.

ART. 6 - DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto sarà di **1 anno e mezzo**, con decorrenza dal 7 gennaio 2021 al 8 Giugno 2022. Il contratto non potrà rinnovarsi tacitamente.
2. Il Comune di Sirmione si riserva di affidare, ai sensi dell'art. 63, comma 5, d.lgs. 50/2016, tramite procedura negoziata un servizio analogo, comunque conforme al progetto di base di cui al capitolato, al medesimo aggiudicatario, per un ulteriore periodo ricompreso nel triennio successivo alla stipulazione del contratto dell'appalto iniziale.
3. Ai sensi dell'art. 106, comma 11, d.lgs. 50/2016, la durata del presente contratto potrà essere prorogata per il solo tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o, qualora concordate, anche a condizioni più favorevoli per la stazione appaltante (opzione di proroga).

ART. 7 - CARATTERISTICHE GENERALI DELL'APPALTO

- il servizio in appalto rientra tra servizi sociali di cui all'allegato IX al d.lgs. 50/2016 (CPV 55512000-2 Servizio di gestione mensa);
- esso ha ad oggetto l'affidamento a terzi della gestione del servizio di Ristorazione scolastica;

il tutto nel rispetto delle modalità, dei criteri, delle finalità e delle procedure fissati dal capitolato speciale d'appalto.

ART. 8 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla presente gara gli operatori economici di cui all'art. 45 d.lgs. 50/2016 in possesso, al momento della scadenza del termine di presentazione delle offerte, dei seguenti requisiti, richiesti a pena di esclusione:

- a. **assenza dei motivi di esclusione** previsti dalla normativa in vigore per i contratti pubblici (**art. 80 d.lgs. 50/2016** e altre norme), elencati ai punti da 1) a 15) dello schema di dichiarazione sostitutiva allegato alla presente lettera (schema **Allegato A**);
- b. **idoneità professionale** (art. 83, comma 3, d.lgs. 50/2016) risultante da:
 - a. iscrizione nel Registro delle Imprese della C.C.I.A.A. (o, se residenti in altro Stato membro, in registro equivalente in base alla normativa comunitaria) per attività idonea in relazione al servizio da eseguire;
 - b. inoltre, se cooperativa o consorzio fra cooperative (di nazionalità italiana): iscrizione nell'apposito Registro prefettizio o, rispettivamente, nello Schedario generale della cooperazione presso il Ministero del Lavoro istituito con D.M. 23.06.2004;
 - c. inoltre, se cooperativa sociale: iscrizione nell'apposito Albo regionale delle cooperative/consorzi sociali di cui all'art. 9 della legge 381/1991;
- c. **capacità tecnica e professionale** (art. 83, commi 6 e 8, d.lgs. 50/2016) consistente nell'aver realizzato a regola d'arte, in ciascuno degli esercizi 2017, 2018 e 2019, il servizio di ristorazione scolastica, per un fatturato minimo per ciascun anno di € 200.000,00 + IVA, servizi dei quali si richiede elenco corredato dalle seguenti informazioni: anno di esecuzione, fatturato, committente (possibilmente con indicazione almeno di: telefono, e-mail e nominativo di un referente) e sintetica descrizione.
- d. conoscenza e accettazione *in toto*, con rinuncia a qualunque pretesa od eccezione, di tutte le circostanze che possano influire sulla esecuzione del servizio, di tutte le norme e disposizioni contenute nel presente bando e nel capitolato speciale, inclusi relativi allegati, nonché in tutte le norme comunitarie, nazionali e locali afferenti all'attuazione delle prestazioni in gara;
- e. indicazione dei seguenti dati: l'indirizzo di posta elettronica certificata e l'indirizzo di posta elettronica non certificata, infine di impegnarsi a portare immediatamente a conoscenza del Comune ogni eventuale variazione rispetto ai dati come sopra forniti e a riconoscere che, in mancanza di tale adempimento, le comunicazioni di cui al presente punto si intenderanno comunque validamente effettuate ai recapiti come sopra forniti;
- f. aver assunto l'impegno di rispettare le "**LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA**" del Ministero della salute ed il "**Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione**" adottato dal Ministero dell'Istruzione con riferimento alla Refezione Scolastica;
- g. aver costituito una garanzia a corredo dell'offerta (c.d. **garanzia provvisoria**) del valore di **€ 7.230,77** (euro settemiladuecentotrenta/77), pari al 2% dell'importo a base d'asta, oppure, nell'ipotesi di cui all'art. 93, comma 7, primo periodo, d.lgs. 50/2016, del valore di **€ 3.615,38** (pari al precedente importo dimezzato). Detta cauzione provvisoria dovrà essere comunque corredata dall'**impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva** per l'esecuzione del contratto;
- h. in virtù dell'art 65 del dl 34/2020: "Le stazioni appaltanti e gli operatori economici sono esonerati dal versamento dei contributi di cui all'articolo 1, comma 65, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 all'Autorità nazionale anticorruzione per tutte le procedure di gara avviate dalla data di entrata in vigore della presente norma e fino al 31 dicembre 2020", l'operatore economico partecipante non è tenuto al pagamento della quota contributiva a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266;

Precisazioni:

- I. i requisiti di cui alle lettere da a) a h) potranno essere dimostrati mediante la sola compilazione del modello di dichiarazione sostitutiva qui *Allegato sub A* (Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva inerente i requisiti di partecipazione), sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente;
- II. per i requisiti di cui alla lettera a), qualora per l'operatore economico ricorra uno dei motivi di esclusione di cui all'art. 80, comma 1 (limitatamente alle ipotesi in cui la sentenza definitiva abbia imposto una



pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato) o comma 5, del d.lgs. 50/2016, andrà prodotta tutta la documentazione utile a provare di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti (citato art. 80, commi 7, 8 e 9);

- III. per i requisiti di cui alle lettere g) - h), andranno invece presentati i documenti attestanti gli avvenuti adempimenti;

ART. 9 - REDAZIONE DELLE OFFERTE

Ogni documento relativo alla procedura deve essere presentato secondo le norme e le modalità di partecipazione sottoindicate, redatto in ogni sua parte in lingua italiana ed in conformità a quanto previsto dalla documentazione di gara.

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere trasmesse al Comune di Sirmione in formato cartaceo.

Il Comune di Sirmione si riserva di effettuare controlli nei modi e nelle sedi opportune per quanto riguarda la veridicità e l'esattezza delle dichiarazioni presentate.

ART. 10 - CONTENUTO DEL PLICO

Busta A – REQUISITI AMMINISTRATIVI

Il concorrente dovrà inserire i seguenti **documenti, ciascuno dei quali debitamente compilato e firmato dal concorrente:**

- A) **dichiarazione concernente l'istanza di partecipazione** (in competente bollo, se dovuto, sulla sola prima pagina), **nonché il possesso dei requisiti di partecipazione** richiesti al precedente **art. 8, lettere da a) a h)**, da redigere utilizzando preferibilmente lo **schema "Allegato A"** al presente bando, sottoscritta dal concorrente;
- B) documento comprovante la costituzione della garanzia a corredo dell'offerta (**garanzia provvisoria**) a favore del Comune di Sirmione, unitamente all'**impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva**, come da istruzioni indicate nel successivo art. 16 (requisito di partecipazione di cui al precedente **art. 8, lett. g)**; il documento potrà essere prodotto in uno dei seguenti modi tra loro alternativi: in modalità elettronica con firma digitale dell'emittente stesso e/o in modalità cartacea.
- C) eventualmente, per chi abbia segnalato il possesso di certificazioni e/o altra/e casistica/e di cui al comma 7 dell'art. 93 del d.lgs. 50/2016 al fine del beneficio della riduzione della garanzia provvisoria la documentazione della/e certificazione/i, registrazione al sistema, marchio di qualità ecc. segnalata/e, in corso di validità alla data di scadenza per la presentazione dell'offerta;
- D) eventualmente, qualora tutta o parte della documentazione prodotta e/o l'offerta sia sottoscritta da un procuratore: copia della **procura**.

Busta B – OFFERTA TECNICA

Il concorrente dovrà presentare la documentazione concernente l'elemento qualità, redatta in lingua italiana evidenziando separatamente i criteri di valutazione in cui tale elemento è stato articolato:

- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità circa il numero dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per le tipologie richieste nel seguente appalto – **max 6 punti**;
- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità il numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti ed il numero di pasti prodotti per giorno – **max 4 punti**;
- descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti ed indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura – **max 4 punti**;
- modalità di selezione e controllo dei propri fornitori – **max 6 punti**;
- procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro, nonché dello stovigliato utilizzato – **max 6 punti**;



- qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamenti per le varie funzioni – **max 7 punti**;
- descrizione esauriente dei cicli di lavorazione, seguita da un elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro Cottura – **max 7 punti**;
- sistemi utilizzati per la verifica della qualità del processo produttivo e per il controllo delle non conformità rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato; descrizione del piano per il controllo della conformità di tutte le fasi del processo produttivo alle norme in materia d'igiene della produzione e somministrazione degli alimenti – **max 8 punti**;
- utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche – **max 6 punti**;
- valutazione e gestione di eccedenza e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti: valutazione dell'esistenza di eccedenze e/o avanzi, proposta di riutilizzo delle eccedenze, previsione di educazione ambientale e al consumo con solidarietà – **max 5 punti**;
- certificazioni di qualità oltre quelle richieste specificatamente, per il Centro Cottura destinato all'esecuzione del servizio in oggetto – **max 6 punti**;
- presenza in organico del dietista: presenza **5 punti** – assenza **0 punti**.

Busta C – OFFERTA ECONOMICA

1. Il concorrente, a pena di esclusione, dovrà allegare l'offerta economica, redatta in lingua italiana, secondo lo schema di cui al "Modello offerta economica" costituente l'**Allegato B** al presente Bando, debitamente compilato e firmato come segue:
 - inserire il costo pasto offerto, tenendo conto che la base per ogni pasto è di € 4,75 di cui € 0,05 per oneri della sicurezza e quindi non soggetti a ribasso.
2. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.
3. Qualora vengano indicati più di due decimali dopo la virgola, si procederà ad arrotondamento al secondo decimale secondo le regole ordinarie.

ART. 11 - MODALITÀ E TERMINE PER L'INVIO DELLE OFFERTE

- Il plico contenente l'offerta dovrà trasmesso in via telematica su piattaforma Sintel di Regione Lombardia entro il termine perentorio **di Lunedì 28 dicembre 2020 ore 12:00**.
- Non sarà ritenuta valida e non sarà accettata alcuna offerta pervenuta oltre tale termine, anche per causa non imputabile al concorrente. Il mancato ricevimento di tutta o parte della documentazione richiesta per la partecipazione alla procedura comporta l'irricevibilità dell'offerta e la non ammissione alla procedura.
- È in ogni caso responsabilità dei concorrenti l'invio tempestivo e completo dei documenti per posta o corriere.
- L'offerta si considera ricevuta quando depositata all'Ufficio Protocollo del comune di Sirmione che ne rilascerà ricevuta con data ed ora.
- Alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, le offerte pervenute non possono essere più ritirate e sono definitivamente acquisite dal protocollo che le mantiene segrete e riservate fino all'inizio delle operazioni di apertura e verifica della documentazione.
- La documentazione amministrativa, l'offerta qualitativa e l'offerta economica che vengono inviate dal concorrente sono mantenute segrete e riservate e conservate presso l'ufficio dei servizi scolastici.

ART. 12 - MODALITÀ RELATIVE ALL'AFFIDAMENTO

L'aggiudicazione avverrà con il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti elementi di valutazione.

La Commissione valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i criteri di seguito previsti:

A) PREZZO: punti massimo 30

Al fine dell'attribuzione del punteggio si terrà conto del ribasso sull'importo a base d'asta che è di € 4,75 di cui € 0,05 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (IVA 4% esclusa) per ogni pasto.

Pertanto, il coefficiente 30 sarà attribuito alla ditta che produrrà l'offerta al prezzo più basso. Alle altre ditte si attribuiranno i punteggi secondo la seguente proporzione:

Prezzo offerto : Prezzo più basso = 30 : X

Non sono ammesse offerte superiori all'importo a base d'asta.

Non sono ammesse offerte parziali o sottoposte a condizione, né verranno valutate prestazioni diverse e/o ulteriori rispetto a quelle indicate negli elaborati di gara.

Il prezzo d'offerta si intende comprensivo di ogni onere o spesa, inclusi quelli non espressamente indicati e con particolare riferimento a quanto previsto dal capitolato a carico dell'aggiudicatario.

B) OFFERTA TECNICA

Relativamente all'attribuzione del punteggio alle offerte tecniche si procederà alla valutazione come segue:

- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità circa il numero dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per le tipologie richieste nel seguente appalto – **max 6 punti**;
- relazione dettagliata, con autocertificazione di veridicità il numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il numero degli addetti ed il numero di pasti prodotti per giorno – **max 4 punti**;
- descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti ed indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura – **max 4 punti**;
- modalità di selezione e controllo dei propri fornitori – **max 6 punti**;
- procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti di lavoro, nonché dello stovigliato utilizzato – **max 6 punti**;
- qualifica del personale e programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamenti per le varie funzioni – **max 7 punti**;
- descrizione esauriente dei cicli di lavorazione, seguita da un elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel Centro Cottura – **max 7 punti**;
- sistemi utilizzati per la verifica della qualità del processo produttivo e per il controllo delle non conformità rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato; descrizione del piano per il controllo della conformità di tutte le fasi del processo produttivo alle norme in materia d'igiene della produzione e somministrazione degli alimenti – **max 8 punti**;
- utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari e le categorie merceologiche – **max 6 punti**;
- valutazione e gestione di eccedenza e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti: valutazione dell'esistenza di eccedenze e/o avanzi, proposta di riutilizzo delle eccedenze, previsione di educazione ambientale e al consumo con solidarietà – **max 5 punti**;
- certificazioni di qualità oltre quelle richieste specificatamente, per il Centro Cottura destinato all'esecuzione del servizio in oggetto – **max 6 punti**;
- presenza in organico del dietista: presenza **5 punti** – assenza **0 punti**.

Graduatoria finale

Terminata, per tutti i concorrenti, l'attribuzione dei punteggi a ciascuno dei criteri di valutazione, si procederà a sommare gli stessi e quindi ad individuare il totale redigendo la graduatoria finale.

ART. 13 - "SOCCORSO ISTRUTTORIO" E ESCLUSIONE DALLA GARA

1. In caso di mancanza, incompletezza o altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni, anche di soggetti terzi, inerenti i requisiti di partecipazione (con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica), che devono essere prodotte dai concorrenti in base alla legge e al presente bando, si procederà a norma dell'art. 83, comma 9, d.lgs. 50/2016, e pertanto si chiederà al concorrente di rendere, integrare o regolarizzare, entro un termine perentorio non superiore a dieci giorni, la documentazione e/o le dichiarazioni necessarie, con contestuale pagamento della **sanzione pecuniaria** pari all'**uno per mille** del valore della presente gara (importo complessivo a base d'asta).
2. Il mancato o inesatto adempimento alla richiesta di regolarizzazione entro il termine indicato comporterà l'**esclusione** dalla gara.
3. In ogni caso, tutti i requisiti richiesti per la partecipazione devono essere (e risultare, eventualmente anche a seguito del soccorso istruttorio di cui sopra) posseduti dal concorrente al momento della scadenza del termine per la presentazione delle offerte.
4. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.



5. A norma del medesimo art. 83, comma 9, d.lgs. 50/2016, in caso di irregolarità non essenziali (mere irregolarità formali, ovvero mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali) ma che tuttavia afferiscono ad elementi indispensabili ed esigibili dalla stazione appaltante ai fini di una celere e sicura verifica circa il possesso dei requisiti di partecipazione e purché gli stessi non siano acquisibili d'ufficio (a norma art. 43, comma 1, d.P.R. 445/2000), la stazione appaltante potrà chiedere la regolarizzazione a norma dei precedenti commi 1, 2 e 3, ma senza applicazione di alcuna sanzione pecuniaria.
6. Comporterà altresì l'esclusione dalla gara l'aver conseguito un punteggio sui criteri di valutazione dell'elemento qualità inferiore alla soglia di sbarramento indicata, o l'aver presentato un'offerta economica in aumento rispetto al base d'asta o, ancora, inferiore al limite minimo indicato nel presente bando.

ART. 14 - OPERAZIONI DI GARA

Le operazioni di gara avranno luogo in SINTEL – Piattaforma Regione Lombardia Acquisiti Telematici, a cura di apposita Commissione appositamente nominata, e, per limitare le possibilità di contagio in relazione alla pandemia Covid-19, si svolgeranno in modo virtuale (le comunicazioni dei link per partecipare alle sedute pubbliche in videoconferenza, verranno inoltrate in tempo utile attraverso una pubblicazione all'Albo Pretorio del Comune di Sirmione ed attraverso la sezione 'Comunicazioni' all'interno del portale di e-Procurement Sintel di Aria Regione Lombardia a tutti gli operatori economici che avranno presentato un'offerta), e si svolgeranno come segue:

Prima seduta pubblica/on line alle ore 14,00 del giorno 28 Dicembre 2020 nella quale la Commissione valuterà la documentazione contenuta nella busta "A – requisiti amministrativi";

Seconda seduta segreta a seguire presso la sede Comunale, nella quale la Commissione valuterà la documentazione contenuta nella busta "B – offerta tecnica";

Terza seduta pubblica/on line alle ore 15,00 del giorno 30 Dicembre 2020 nella quale la Commissione valuterà la documentazione contenuta nella busta "C – offerta economica".

ART. 15 - PRESENTAZIONE DI UNICA OFFERTA VALIDA O DI OFFERTE UGUALI E GARA DESERTA

1. Si procederà ad aggiudicazione anche in caso di presentazione di un'unica offerta valida, purché la stessa sia ritenuta congrua e conveniente ai sensi dell'art. 95, comma 12, d.lgs. 50/2016.
2. In caso di offerte (ossia di punteggio finale complessivo) uguali, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che abbia raggiunto il punteggio più alto relativamente all'elemento qualità.
3. In caso di gara deserta, sia per mancata presentazione di offerte che per assenza di offerte valide o appropriate, il Comune si riserva di affidare il contratto ad un operatore economico con procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando, senza apportare sostanziali modifiche alle condizioni iniziali di cui al presente bando e al capitolato (art. 63, comma 2, lettera a, d.lgs. 50/2016).

ART. 16 - AVVALIMENTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO

1. È ammesso l'istituto dell'avvalimento, applicandosi in tal caso l'art. 89 del d.lgs. 50/2016.
2. Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara.
3. Si specifica che vi è il divieto, a pena di esclusione:
 - a) per l'impresa ausiliaria di partecipare in proprio alla gara;
 - b) che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente.
4. L'avvalimento comporta la responsabilità solidale dell'impresa ausiliaria e dell'aggiudicataria (ausiliata) in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.
5. Il prestito del requisito non deve assumere un mero valore astratto; l'impresa ausiliaria deve mettere a disposizione dell'impresa ausiliata, per l'esecuzione del contratto, le proprie risorse ed il proprio apparato organizzativo in relazione all'oggetto del contratto stesso. Pertanto, nel contratto di avvalimento devono essere espressamente indicati, in modo determinato e specifico, le risorse e i mezzi prestati per l'esecuzione del contratto.
6. Si richiamano comunque le disposizioni di legge.
7. In considerazione della peculiarità del servizio da eseguire, elencato nell'allegato IX al d.lgs. 50/2016, è fatto divieto all'aggiudicatario di subappaltare lo stesso.



ART. 17 - GARANZIA PROVVISORIA

- A norma dell'art. 93 d.lgs. 50/2016, per partecipare alla gara i concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuata costituzione di una "garanzia provvisoria" sotto forma di cauzione o di fideiussione, pari al 2% dell'importo a base d'asta e quindi a € 7.230,77, tramite fideiussione rilasciata da uno dei soggetti di cui all'art. 93, comma 3, d.lgs. 50/2016.
- Nel caso di fideiussione, essa dovrà contenere espressa menzione dell'oggetto della gara e del soggetto garantito, nonché prevedere espressamente:
 - la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
 - la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile;
 - l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
- Per i raggruppamenti temporanei o per i consorzi ordinari non ancora costituiti, la garanzia deve essere unica, emessa e cointestata a tutti i partecipanti al raggruppamento/consorzio (in aderenza alla sentenza n. 8/2005 pronunciata dall'Adunanza Plenaria del Consiglio di Stato). In particolare, nel caso di fideiussione, tutti i partecipanti hanno l'obbligo di sottoscrivere la polizza fideiussoria (art. 93, comma 1, d.lgs. 50/2016).
- La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta connotata da dolo o colpa grave; essa è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.
- In ogni caso, la garanzia, in qualunque forma costituita, dovrà a pena di esclusione essere accompagnata dall'impegno di un fideiussore verso l'offerente a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva nel caso di aggiudicazione (art. 93, comma 8, d.lgs. 50/2016). Questa dichiarazione, purché chiaramente esplicitata, può essere inclusa nel corpo della cauzione provvisoria.
- La stazione appaltante, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente nei loro confronti allo svincolo della garanzia provvisoria, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore ai 30 giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.
- Trova applicazione quanto prescritto al comma 7 dell'art. 93 del d.lgs. 50/2016, ossia il beneficio della riduzione dell'importo della garanzia a favore dei concorrenti che rientrino in una o più delle casistiche lì indicate, purché la/le certificazione/registrazione ecc. segnalata/e sia/no in corso di validità al momento della scadenza del termine per la presentazione delle offerte.
- Ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del d.lgs. 50/2016, l'appaltatore dovrà poi costituire e presentare, prima della sottoscrizione del contratto, una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dall'appalto.

ART. 18 - CONTRIBUZIONE ALL'A.N.A.C.

L'operatore economico partecipante alla presente gara non è tenuto al pagamento della quota contributiva a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture di cui all'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266, in virtù dell'art 65 del dl 34/2020: "Le stazioni appaltanti e gli operatori economici sono esonerati dal versamento dei contributi di cui all'articolo 1, comma 65, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 all'Autorità nazionale anticorruzione per tutte le procedure di gara avviate dalla data di entrata in vigore della presente norma e fino al 31 dicembre 2020";

ART. 19 - CONTRATTO

1. L'impresa appaltatrice sarà tenuta a stipulare un apposito contratto in forma pubblica amministrativa e con modalità elettronica, con l'assistenza del Segretario comunale (art. 32, comma 14, d.lgs. 50/2016), le cui spese, nessuna esclusa (imposte di bollo e di registro, diritti di segreteria), saranno poste a suo esclusivo carico.
2. Ai fini del calcolo dei diritti di segreteria il valore del contratto verrà individuato
3. La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito del controllo del possesso dei requisiti prescritti.



ART. 20 - PERIODO OFFERTA VINCOLANTE

L'offerente è vincolato alla propria offerta per un periodo di 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte.

ART. 21 - INFORMATIVA SULLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt. 13-14 - Reg. UE n. 679/2016, si precisa che il trattamento dei dati personali inerente alla presente gara sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. In particolare, si specifica che:

- i dati personali dichiarati dagli interessati nell'offerta saranno trattati per consentire lo svolgimento della procedura di gara; i dati stessi verranno conservati negli archivi dell'Amministrazione secondo le vigenti disposizioni in materia;
- il conferimento dei dati è obbligatorio;
- in caso di rifiuto ne scaturirà l'impossibilità di svolgere regolarmente il servizio con la conseguente esclusione dalla gara;
- i dati saranno trattati esclusivamente da personale dipendente e da organi interni all'Amministrazione, per quanto concerne la procedura di gara; verranno comunicati alle pubbliche amministrazioni interessate agli adempimenti obbligatori per legge scaturenti dal contratto;
- l'offerente ha diritto, ai sensi dell'art. 7 del d.lgs. 196/2003, di ottenere, a cura del titolare o del responsabile, senza ritardo l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, qualora vi abbia interesse, l'integrazione dei dati;
- il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Sirmione, in persona del Dirigente del Settore servizi alla persona *pro-tempore*, domiciliato per la carica presso questo Comune.

ART. 22 - REVOCA DELLA PROCEDURA DI GARA E RISERVA DI NON AGGIUDICAZIONE

1. Il Comune, prima dell'aggiudicazione, potrà revocare la procedura di gara in presenza di motivi di interesse pubblico, tali da rendere inopportuna o anche solo da sconsigliare la prosecuzione della gara, senza che ciò comporti per l'offerente il diritto a qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche risarcitorio.
2. Il Comune si riserva la facoltà di non affidare l'appalto in oggetto per sopravvenute ragioni di pubblico interesse che comportino variazioni agli obiettivi perseguiti, rimanendo in tal caso escluso per l'offerente il diritto a qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche risarcitorio.

ART. 23 - SOSTITUZIONE DELL'APPALTATORE IN CORSO DI CONTRATTO

In qualsiasi caso si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'appaltatore in corso di contratto, nonché in caso di fallimento o liquidazione coatta e concordato preventivo dell'esecutore o di risoluzione del contratto a norma dell'art. 108 del d.lgs. 50/2016, il Comune affiderà lo stesso ad altro operatore individuato tramite una tra le procedure di scelta del contraente consentite dalla normativa tempo per tempo vigente oppure, ove ne ricorrano i presupposti, a norma dell'art. 110 del medesimo d.lgs..

ART. 24 - ACCESSO AGLI ATTI DEL PROCEDIMENTO

In materia di accesso agli atti del procedimento di affidamento e di esecuzione del contratto, troveranno applicazione l'articolo 53 del d.lgs. 50/2016, nonché la legge 241/1990 e il d.P.R. 184/2006.

Il Responsabile del Settore Scolastico

Rag. Luisella Ghidoni

Allegati:

"A": Capitolato Speciale;

"B": Modello di "Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva inerente i requisiti di partecipazione";

"C": Modello di "Dichiarazione di offerta economica";

"D": DGUE.