

# **DISCIPLINARE DI GARA**

## **APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE ISTITUTO PAOLO RICCI**

### **1 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Sono ammessi a partecipare alla gara tutti i soggetti di cui all'art. 34 co.1 del D.Lgs. 163/2006 e succ mod. costituiti da imprese singole di cui alle lett. a,b,c, o da imprese riunite o consorziate di cui alle lett. d,e,f,fbis o da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell' art. 37 co.8 del citato decreto legislativo .

I concorrenti stabiliti in Stati diversi dall'Italia aderenti all'Unione Europea o stabiliti in paesi che consentano la partecipazione ad appalti pubblici a condizioni di reciprocità, sono ammessi secondo quanto previsto dagli artt 38 commi 4 e 5, 39 e 47 del D.Lgs 163/2006e succ. mod.

#### **1.1 REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

Sono esclusi dalla presente procedura di gara tutti i soggetti che si trovino in una delle condizioni di cui all'art. 38 co.1 del D.lgs. 163/06 e succ mod. ed in ogni altra situazione che possa determinare l'esclusione dalla gara e/o l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione

#### **1.2 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

Ai concorrenti sono richiesti i seguenti requisiti di idoneità professionale:

- a) iscrizione alla Camera di Commercio, Registro Imprese, per oggetto di attività di ristorazione ricomprendente i servizi sociali, assistenziali, educativi;
- b) Certificazione sistema di qualità aziendale: UNI EN ISO 9001:2008;
- c) Certificazione HACCP:10854:1999.

In caso di raggruppamento di Imprese, le certificazioni di cui sopra devono essere possedute e presentate da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento.

I concorrenti di altro Stato membro, non residenti in Italia, dovranno provare il possesso dei requisiti secondo le modalità previste dall'art. 39 del D.Lgs. 163/2006.

#### **1.3 REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA:**

Attestati con:

**a) Idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 01.09.1993, n.385.**

In caso di raggruppamento di Imprese, le dichiarazioni bancarie devono essere possedute e presentate da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento.

**b) Dichiarazione, sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n.445, concernente il fatturato globale dell'Impresa e l'importo relativo al settore specifico della**

ristorazione sociale con riferimento in modo indifferenziato a Residenze per anziani, Residenze per disabili, Nidi di Infanzia, realizzati negli ultimi tre esercizi per un importo annuo complessivo pari o superiore a € 600.000,00 (IVA esclusa).

In caso di raggruppamento di Imprese, fermo restando il limite minimo di almeno € 600.000,00 (IVA esclusa) dovrà essere posseduto per almeno il 40% da una impresa designata come mandataria e almeno per il 20% da ciascun altra impresa partecipante all'ATI.

#### **1.4 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA:**

Attestati con:

- Elenco dei principali servizi relativi alla ristorazione sociale con riferimento ai servizi erogati dall'Ente (esclusivamente Ristorazione strutture per anziani, Ristorazione Centri per disabili, Ristorazione Nidi di Infanzia ) prestati negli ultimi tre anni decorrenti dalla data di pubblicazione del bando (2008/2009/2010 ), con indicazione per ogni servizio, degli importi, date e destinatari, pubblici o privati, tenendo presente che non saranno ammesse Imprese che non risulteranno aver gestito servizi analoghi di ristorazione ( anziani, disabili, nidi di infanzia ) di almeno complessivi 150 pasti giornalieri con buon esito e senza incorrere in alcuna risoluzione anticipata. (redatti su **Mod. B allegato al capitolato d'oneri**).

In caso di raggruppamento di Imprese, fermo restando il limite minimo complessivo di 150 pasti giornalieri, il requisito dovrà essere posseduto per almeno il 40% da una impresa designata come mandataria e almeno per il 20% da ciascun altra impresa partecipante all'ATI.

#### **1.5 CERTIFICAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO**

E' obbligatorio effettuare un sopralluogo presso tutti i refettori, tramite proprio rappresentante munito di delega specifica e di un documento di riconoscimento valido.

Il sopralluogo sarà effettuato nei giorni **27 aprile e 28 aprile 2011 alle ore 10,00**, ed è possibile parteciparvi solo previa prenotazione telefonica al Servizio (0733.78361).

Ogni soggetto che effettua il sopralluogo può espletare tale adempimento per un solo concorrente.

In caso di ATI non ancora costituita, il sopralluogo dovrà essere effettuato dall'Impresa indicata come Capogruppo Mandataria munita di specifica delega da parte di tutte le ditte mandanti.

<b>2 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE</b>
---------------------------------------

L'Appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta da esperirsi ai sensi dell'art 55 del D.lgs 163/06 secondo la specifica disciplina indicata nel bando, nel disciplinare di gara e nel Capitolato d'Oneri, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. 163/06.

L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà individuata mediante applicazione dei seguenti criteri A e B, da valutare in base agli elementi di seguito indicati.

#### **A) VALUTAZIONE DEL PROGETTO TECNICO: massimo punti 60**

Ai fini della attribuzione del punteggio, si valuterà il progetto presentato dalla ditta offerente in sede di gara, il quale, diventerà parte integrante e sostanziale del rapporto contrattuale.

<b>OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA:</b>	<b>Complessivi punti 60/100</b> <b>Il punteggio sarà ripartito nei punti di cui alle lettere A); B); C); D); E).</b>
<b>LETTERA A) - Fino a 25 punti</b>	
1) Relazione in ordine al metodo e all'organizzazione del lavoro e composizione del team proposto per lo svolgimento del servizio con riferimento al <u>numero</u> e alle <u>qualifiche professionali</u> degli operatori addetti al servizio, nonché ai tempi e modalità di programmazione dello stesso, verifica del lavoro svolto. Programma di formazione del personale.	Max 15 punti
2) Relazione sul sistema di conservazione delle derrate e delle materie prime e sul sistema di cottura, conservazione e smaltimento dei rifiuti. Criteri di selezione e controllo dei fornitori e sarmmp	Max 10 punti
<b>LETTERA B) - Fino a 12 punti</b>	
1) Piano di veicolazione dei pasti con relazione sulle caratteristiche dei mezzi (comprensiva del numero, anno di immatricolazione, autorizzazione igienico-sanitaria, ecc.) e delle attrezzature per il trasporto dei pasti, il tutto risultante da apposito analitico elenco descrittivo. Detto piano dovrà altresì specificare, per ciascuna struttura presso cui deve essere garantito il servizio di ristorazione, i relativi tempi di esecuzione del servizio e le modalità di consegna dei pasti veicolati e il personale dedicato al servizio.	Max 5 punti
2) Piano di controllo del servizio offerto	Max 7 punti
<b>LETTERA C) - Fino a 5 punti</b>	
1) Piano di gestione degli imprevisti e delle emergenze in caso di non funzionamento dei centri cottura per cause diverse.	
<b>LETTERA D) - Fino a 8 punti</b>	
1) Migliorie ed innovazioni offerte al Servizio rispetto a quanto previsto in capitolato.	

## LETTERA E) - Fino a 10 punti

1) Investimenti in attrezzature per la gestione del servizio.

N.B.: Il progetto dovrà essere redatto secondo le indicazioni riportate nel bando di gara.

### B) OFFERTA ECONOMICA: massimo punti 40.

Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso sui prezzi unitari per ogni singolo pasto posto a base d'asta come di seguito specificato.

L'importo posto a base di gara è di **€.9,50** IVA esclusa, per ogni giornata alimentare (colazione-merenda-pranzo-merenda-cena) degli utenti anziani di cui alla Struttura Polifunzionale Villa Letizia di Civitanova Marche – Viale Matteotti n.170- (X)

L'importo posto a base di gara è di **€.11,00**IVA esclusa per ogni giornata alimentare (colazione-merenda-pranzo-merenda-cena) degli ospiti della Struttura per disabili di Civitanova Marche Alta –Piazza XXV Luglio 2- (Y)

L'importo posto a base di gara e' di **€. 5,10**IVA esclusa per ogni giornata alimentare degli ospiti del Centro Diurno (merenda del mattino e pranzo) degli ospiti della struttura per disabili di Civitanova Marche Alta –Piazza XXV Luglio 2- (K)

L'importo posto a base di gara e' di **€. 6,00** IVA esclusa per ogni giornata alimentare degli ospiti del Nidi di Infanzia (merenda –pranzo merenda) Il Grillo parlante e La Lumachina (L)

L'importo posto a base di gara è di **€. 5,00**IVA esclusa, per ogni pasto(pranzo) preparato e consegnato in monoporzione presso il Centro Caritas di Civitanova Marche -Via Colombo 508- (J)

L'importo posto a base di gara e' di **€. 4,50**iva esclusa per ogni pasto preparato e fornito al personale dipendente o per ogni giornata alimentare utenti centro diurno (merenda-pranzo-merenda) (Z)

### PREZZO DEL SERVIZIO

Il punteggio per la valutazione del prezzo più basso, cui sarà assegnato un punteggio massimo di 40 punti, verrà assegnato in base al seguente criterio:

**X + Y + K++L+J+Z = Max punti 40**

**X = 18,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo pasto unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione anziani giornata alimentare rispetto al prezzo a base d'asta fissato in 9,50€.

**Y = 9,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione disabili giornata alimentare rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 11,00 €.

**K= 3,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione disabili che frequentano il centro diurno

rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 5,10 €.

**L=4,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione bambini che frequentano i nidi di infanzia rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 6,00 €.

**J=5,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione per indigenti presso il Centro Caritas rispetto al prezzo a base d'asta fissata in 5,00 €.

**Z =1,00** Punteggio massimo assegnato alla Ditta che avrà presentato la migliore offerta, espressa in costo pasto unitario Euro/pasto (IVA esclusa), per il servizio di ristorazione per il personale dipendente rispetto al prezzo base d'asta o per la giornata alimentare dell'utente del centro diurno anziani fissato in 4,50 €.

Al singolo prezzo più basso, verrà attribuito il relativo punteggio massimo sopraindicato rispettivamente con le lettere X, Y, K, L, J, Z ; agli altri prezzi verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati come segue. La formula per l'ottenimento del punteggio da assegnare ad ogni Concorrente per ogni singolo prezzo offerto è la seguente:

esempio ristorazione anziani : **prezzo offerto: prezzo più basso = 18 : X**

Punteggio da attribuire = Prezzo più basso x Punteggio massimo(18) / prezzo offerto

Tale operazione sarà ripetuta per tutte le voci corrispondenti alle lettere X, Y, K, L, J, Z .

La valutazione sarà pari alla sommatoria di tutti i punteggi relativi alle singole lettere di cui sopra.

**Il servizio sarà aggiudicato a favore di chi avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, fino a 100 punti.**

**I prezzi a base d'asta non comprendono gli oneri relativi alla sicurezza, quantificati in 0,042€ per ogni singola giornata alimentare.**

**Nel caso di più offerte con lo stesso punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio ai sensi del 2° comma dell'art. 77 R.D. 23.04.1924 n. 827.**

**Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ferma la disciplina di cui all'art. 81, 3° comma, del D. Lgs. 163/2006.**

Alla Commissione giudicatrice è riservata la facoltà di richiedere, a tutti o ad alcuni dei concorrenti, la presentazione, entro un termine perentorio, di ulteriori informazioni di approfondimento e/o precisazioni ritenuti necessari.

Le Ditte concorrenti sono tenute a comunicare formalmente all'Amministrazione dell'Ente, con riferimento alla richiesta di accesso agli atti, quali parti del progetto tecnico-qualitativo possono essere solo consultate, quali fotocopiate e quali non divulgabili in quanto soggette a privativa industriale, salvo esigenze di giustizia.

### **3 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA, TERMINE DI SCADENZA E DI APERTURA DELLE OFFERTE**

I plichi contenenti l'offerta e le documentazioni richieste, pena l'esclusione dalla gara, devono pervenire materialmente, a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro le **ore 13,00 del 9.05.2011** all'indirizzo: ISTITUTO PAOLO RICCI –Via Einaudi 144 - 62012 Civitanova Marche (MC); è altresì facoltà dei concorrenti la consegna a mano dei plichi, **all'Ufficio Protocollo dell'Ente sito in Via Einaudi 144 - Civitanova Marche, dalle ore 8,30 alle ore 13.30 dal lunedì al venerdì** .

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Non è ammessa la consegna di più plichi, per imprese diverse, ad opera del medesimo soggetto.

I plichi devono essere idoneamente sigillati con ceralacca, controfirmati sui lembi di chiusura, e devono recare all'esterno – oltre all'intestazione del mittente ed all'indirizzo dello stesso – le indicazioni relative all'oggetto della gara, al giorno e all'ora dell'espletamento della medesima.

I plichi devono contenere al loro interno TRE buste, a loro volta sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti rispettivamente l'intestazione del mittente e la dicitura:

- 1) **“N.RO 1 - DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA”**
- 2) **“N.RO 2 – OFFERTA TECNICO – QUALITATIVA”**
- 3) **“N.RO 3 - OFFERTA ECONOMICA”**

La gara si terrà il giorno **11.05.2011, alle ore 16,00**, presso la sede Amministrativa dell'Ente – Via Einaudi 144- Civitanova Marche.

### **4 - DOCUMENTAZIONE RICHIESTA**

#### **BUSTA N.1**

1) La busta contraddistinta con il N.RO 1, recante l'indicazione **“DOCUMENTI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA”** dovrà contenere, a pena di esclusione, quanto segue:

- A. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE** in bollo da E. 14,62, e **Dichiarazione cumulativa**, redatta ai sensi del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, in lingua italiana riportante i contenuti **specificatamente riportati all'allegato Modello A)**, **costituente parte integrante e sostanziale del presente disciplinare di gara, sottoscritta dal Titolare o Legale Rappresentante di ogni soggetto concorrente di cui all'art. 34, del D.Lgs. 163/2006, sia che partecipi in forma singola che raggruppata, unitamente, a pena di esclusione, a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità valido del sottoscrittore o dei sottoscrittori;**
- B. CERTIFICATO DI ISCRIZIONE** alla Camera di Commercio, Registro Imprese, per oggetto di attività di ristorazione nei servizi sociali, assistenziali, educativi, o dichiarazione di cui all'allegato Mod. A), lett. B, punto 1;
- C. REFERENZE** bancarie;
- D. DICHIARAZIONE**, sottoscritta in conformità del D.P.R. N. 445/2000 concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al settore ristorazione sociale (esclusivamente Ristorazione strutture per anziani, Ristorazione Centri per disabili,

Ristorazione Nidi di Infanzia) realizzato negli ultimi tre esercizi (2008-2009-2010) (vedi dettagliatamente prec. Punto 1.3, lett. B);

**E. ELENCO** dei principali servizi relativi alla ristorazione sociale prestati negli ultimi tre anni (2008-2009-2010) allegato all'istanza di partecipazione, su "Mod. B" allegato al Capitolato d'Oneri (vedi dettagliatamente precedente punto 1.4).

**F.** Certificazione sistema di qualità aziendale: UNI EN ISO 9001:2008;  
Certificazione HACCP:10854:1999.

**L. CAUZIONE PROVVISORIA** pari al 2% dell'importo a base d'asta, corrispondente a **E. 11.050,00**, salva riduzione ex art. 75, c. 7, del D.Lgs. n. 163/2006.

Ai sensi del c. 4, art. 75, D.Lgs. 163/2006, la garanzia deve essere prestata sotto forma di fidejussione bancaria o assicurativa e deve prevedere espressamente le seguenti condizioni:

. rinuncia formale ed espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;

. rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;

. l'impegno del garante a rinnovare la garanzia, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione definitiva, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura;

. l'impegno del garante a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva), di cui all'art. 113, D.Lgs. 163/2006 qualora l'offerente risultasse affidatario.

Le condizioni di cui sopra debbono essere prive di qualsiasi altra dicitura aggiuntiva e in particolare di clausole cautelative da parte della Società assicuratrice nei confronti dell'impresa assicurata, a pena di esclusione.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

Inoltre deve contenere Attestazione in carta legale e con riportata in calce l'autentica notarile della firma dell'agente assicuratore dell'avvenuto rilascio della polizza fidejussoria.

In caso di raggruppamenti o consorzi temporanei non ancora costituiti, tale polizza provvisoria deve essere intestata all'ATI e sottoscritta da tutti i partecipanti al raggruppamento. In caso di raggruppamenti o consorzi ordinari costituiti, la cauzione dovrà essere intestata a tutti i partecipanti al raggruppamento e sottoscritta dal soggetto mandatario in nome e per conto dell'ATI o consorzio ordinario.

Potrà essere ridotta ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006, solo se tutti i componenti il raggruppamento o consorzio risulteranno in possesso della prescritta certificazione o dichiarazione di qualità.

**M. RICEVUTA DEL VERSAMENTO di E. 70,00 da presentare, a pena di inammissibilità dell'offerta**, quale contributo a favore dell'Autorità sui LL.PP., e comprovare mediante copia stampata dell'email di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione, in caso di versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> o mediante originale o copia autentica della ricevuta di versamento in caso di versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a AUT. CONTR. PUBBL., Via Di Ripetta, 246, 00186 Roma La causale del versamento deve riportare esclusivamente il **codice fiscale** del partecipante ed il **CIG** che identifica la procedura.

Tutte istruzioni operative sono rinvenibili sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al seguente indirizzo: <http://autoritalavoripubblici.it/riscossioni.html>. Nel caso di raggruppamento di concorrenti dovrà essere effettuato un unico versamento a cura dell'impresa mandataria.

**N. MANDATO** collettivo speciale redatto secondo la vigente normativa di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, in caso di ATI già costituita.

**O. CAPITOLATO D'ONERI E DISCIPLINARE DI GARA** debitamente timbrati e firmati per accettazione in ogni pagina, dal Titolare o Legale Rappresentante di ogni soggetto concorrente di cui all'art. 34 del D.lgs 163/06.

**N.B. 1:** In caso di ATI non ancora costituita, il capitolato d'oneri e il disciplinare di gara, devono essere sottoscritti dai Titolari o Legali Rappresentanti di ciascuna impresa che intenda riunirsi o consorziarsi ex artt 36 e 37 del citato decreto legislativo.

**P. CERTIFICATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO NEI REFETTORI** rilasciato dal Dirigente Responsabile del Servizio o da suo Delegato.

**N.B. 2:** E' prevista la tassativa esclusione di ogni concorrente qualora nella busta non venga inserito uno dei documenti di cui alle precedenti lettere A-B-C-D-E-F-G-H-I-L-M N-O (in caso di ATI già costituita)- P

### **BUSTA N.2**

2) **La busta contraddistinta con il N.RO 2 recante l'indicazione "OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA" dovrà contenere tutti gli elaborati debitamente sottoscritti dal Titolare o Legale Rappresentante di ogni soggetto concorrente di cui all'art. 34 del D.lgs 163/2006, richiesti al punto 10 del bando di gara per l'offerta tecnico qualitativa(, lett. A), B), C), D), E) )**

**N.B. 1:** In caso di ATI non ancora costituita, tutti i documenti devono essere sottoscritti dai Titolari o Legali Rappresentanti di ogni impresa che intenda riunirsi o consorziarsi ex artt 36 e 37 del citato decreto legislativo.

**N.B. 2:** La mancata attuazione di quanto proposto nella "OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA" da parte dell'aggiudicatario, può comportare la risoluzione del contratto.

### **BUSTA N.3**

4) **La busta contraddistinta con il N.RO 3 recante l'indicazione "OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere quanto segue:**

**DICHIARAZIONE D'OFFERTA**, redatta in bollo da E. 14,62, sottoscritta a pena di esclusione, con firma leggibile e per esteso, dal Titolare o Legale Rappresentante di ogni soggetto concorrente di cui a all'art. 34 del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche , corredata dal documento di identità del sottoscrittore o dei sottoscrittori.

**Tale offerta redatta secondo il modello "C" deve contenere l'offerta economica espressa come costo del pasto (IVA esclusa se dovuta).**

**L'importo dovrà essere espresso in cifre ed in lettere, senza abrasioni o correzioni.**

**In caso di discordanza tra le due cifre, verrà considerata valida quella più favorevole all'Amministrazione dell'Ente.**



**Nell'offerta verranno prese in considerazione solo 2 cifre decimali senza arrotondamenti.**

**Il punteggio per l'offerta economica (totale attribuibile max 40/100 punti) verrà assegnato secondo le modalità indicate nel bando di gara.**

**Nel caso di raggruppamenti, “la dichiarazione d’offerta”, deve essere sottoscritta da tutti i partecipanti all’ATI e deve altresì specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese costituenti l’ATI, e contenere l’impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse si conformeranno alla disciplina prevista dall’ art. 37, del D.Lgs. 163/2006.**

L’offerta, non dovrà contenere riserve o condizioni, pena l’annullamento della stessa; non dovrà inoltre contenere abrasioni o cancellature: eventuali correzioni dovranno essere comprovate da apposita postilla firmata dallo stesso soggetto che sottoscrive l’offerta, pena l’esclusione dalla gara.

**Nella busta contenente l’offerta economica non devono essere inseriti altri documenti.**

## 5 – PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La gara si svolgerà presso la sede dell’Istituto Paolo Ricci –Via Einaudi 144, secondo il seguente programma di seguito riportato.

La Commissione, nel giorno stabilito per la prima seduta pubblica procede a:

- a) Verificare l’integrità dei plichi pervenuti e la rispettiva sigillatura;
- b) Aprire i plichi e verificare la sigillatura delle buste 1-2-3
- c) Aprire la busta 1 e verificare la regolarità della documentazione amministrativa ivi contenuta;
- d) Verificare il rispetto delle prescrizioni di cui al presente bando, ammettendo o escludendo i concorrenti per i quali tale verifica abbia dato riscontro positivo o negativo;

La Commissione, successivamente, in seduta riservata, procede a:

- a) aprire la busta 2 “Offerta Tecnica-qualitativa” di ciascun concorrente;
- b) valutare ciascuna offerta tecnica;
- c) attribuire i punteggi a ciascuna offerta tecnica effettuando al termine la riparametrazione alla scala tra i minimi e massimi;
- d) rinviare alla terza seduta pubblica;

La Commissione nel giorno stabilito per la seconda seduta pubblica procede a:

- a) comunicare ai presenti i punteggi attribuiti a ciascuna offerta tecnica-qualitativa;
- b) aprire la busta 3 “Offerta economica” di ciascun concorrente;
- c) attribuire i punteggi a ciascuna offerta;
- d) compilare la graduatoria definitiva;
- e) procedere con l’assunzione dei provvedimenti circa l’individuazione, la verifica e l’eventuale esclusione delle offerte anomale.

In caso di punteggio complessivo identico si procederà mediante estrazione a sorte.

**L’Ente non risponderà del mancato ricevimento della comunicazione via fax, né i partecipanti potranno accampare diritti di sorta.**

Il concorrente primo classificato otterrà l'aggiudicazione provvisoria dall'Ente, mentre l'aggiudicazione definitiva è subordinata alla positiva verifica sulla sussistenza dei requisiti dichiarati per l'ammissione alla gara, da esperirsi nelle forme e nei modi di legge.

- Qualora dalla verifica sulla sussistenza dei requisiti dichiarati per l'ammissione alla procedura, emerga che il concorrente aggiudicatario non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto di presentazione dell'offerta, l'Amministrazione procederà alla revoca dell'aggiudicazione provvisoria ed all'aggiudicazione dell'appalto al concorrente in possesso dei requisiti, che segue in graduatoria. Il giudizio della Commissione Giudicatrice nominata dall'Ente è insindacabile.

## 6 - INFORMAZIONI

**Il presente Disciplinare di Gara, il Bando di Gara, il Capitolato d'Oneri ed i vari allegati, sono tutti interamente scaricabili dal sito internet dell'ENTE: [www.paoloricci.org](http://www.paoloricci.org) e del comune di Civitanova: [www.comune.civitanova.mc.it](http://www.comune.civitanova.mc.it).**

Le informazioni circa le modalità di partecipazione alla gara potranno essere richieste all'Ufficio Segreteria (tel. 0733- 78361), quelle inerenti il servizio al Responsabile del Procedimento (tel. 0733-78361).

## 7 - ESCLUSIONI DALLA GARA E NULLITA' OFFERTA

Non saranno valutate le "Offerte Tecnico-Qualitative" e le "Offerte Economiche" contenute in quei plichi che non siano chiusi, debitamente firmati e sigillati sui lembi di chiusura con ceralacca, o che non risultino materialmente pervenuti entro le ore 13.00 del giorno fissato per la scadenza.

La mancanza, anche di uno/a solo/a dei documenti o delle dichiarazioni richiesti/e darà luogo all'esclusione dalla gara dell' Impresa che partecipa singolarmente o dell'intero Raggruppamento, fatto salvo quanto previsto dall'art. 46 del D.Lgs. n. 163/2006, ove ne ricorrano le condizioni.

Saranno escluse le offerte parziali, condizionate, plurime, incomplete, con riserve o condizioni.

Sono nulle le offerte, anche se sostitutive od aggiuntive di offerta precedente, che pervengano oltre il termine delle ore 13,00 del giorno fissato, o non presentate con le modalità previste nel presente disciplinare di gara.

**A tal fine farà fede il timbro apposto dall'Ufficio Protocollo.**

Il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

## 8 - VARIE

1) Nel caso di più offerte con lo stesso punteggio complessivo si procederà all'aggiudicazione mediante sorteggio, ai sensi del 2<sup>a</sup> comma dell'art. 77, R.D. n. 827/1924.

2) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ferma la disciplina di cui all'art. 81, 3<sup>a</sup> comma del D.Lgs. 163/2006.

3) Mentre l'aggiudicatario assume l'impegno nei confronti dell'Ente Appaltante per effetto della presentazione dell'offerta, l'Ente rimane obbligato dopo l'intervenuta aggiudicazione definitiva da parte del Dirigente.

4) I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di

inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile (art. 36, c. 5 D.Lgs. 163/2006).

5) E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'art.34, comma 1, lettera b), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale (art. 37, c. 7 D.Lgs. 163/2006).

6) L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà di procedere, a campione, a verifiche d'ufficio per i concorrenti risultati non aggiudicatari.

7) L'Amministrazione si riserva di valutare anche le offerte contenenti irregolarità formali purchè sanabili e non incidenti sulla par condicio dei concorrenti.

#### **8) OFFERTE ANOMALE**

Ai sensi dell'art. 86, c. 2, del D.Lgs. 163/2006, la stazione appaltante valuta la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. In ogni caso l'Ente si riserva la possibilità di valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

9) **AVVALIMENTO:** Il concorrente singolo o consorzio o raggruppato di cui al precedente art. 1, I° paragrafo), del presente disciplinare, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di cui al punto 1.3. – 1.4., con le modalità ed ai sensi dell'art. 49, del D.Lgs. n. 163/2006.

10) Le Ditte concorrenti sono tenute a comunicare formalmente all'Amministrazione dell'Ente, con riferimento alla richiesta di accesso agli atti, quali parti del progetto tecnico-qualitativo possono essere solo consultate, quali fotocopiate e quali non divulgabili in quanto soggette a privativa industriale, salvo esigenze di giustizia.

11) Al presente appalto si applica il D.Lgs. 163/2006 esclusivamente per gli articoli richiamati dal presente Disciplinare di gara, dal Capitolato d'onori e dal bando di gara, oltre l'applicazione dell'art. 20 del D.Lgs. 163/2006.

## **II Responsabile del Procedimento**

(Dott.ssa Patrizia Zallocco)