

REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
DI MESSINA

Questa ASP con deliberazione n. 2085/CS del 13.7.2012 ha indetto la presente gara, in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. n. 163/2006 e con la forma della procedura aperta, suddivisa in due lotti, per l'appalto triennale attinente la gestione dei servizi alberghieri e di ristorazione per determinati Presidi Sanitari. Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.): Dr. Vincenzo Manzi.

BANDO DI GARA

1) Ente appaltante: ASP di Messina, via La Farina n. 263/N - 98123 MESSINA. Tel. 090/365111 - 090/3652804 - 090/3652802. Fax 090/3652859 - 090/3652846. Sito informatico: www.asp.messina.it. Indirizzo elettronico: facility.management@asp.messina.it

2) /

3) a) Procedura di aggiudicazione prescelta: criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006, e successive modifiche ed integrazioni, e cioè in favore del soggetto economico che raggiunge il punteggio più elevato (max 100) risultante dalla somma dei punti ottenuti (offerta economica + offerta tecnica). All'offerta economica più bassa, rispetto ai prezzi di riferimento per ciascuna voce posta in gara, vengono assegnati max punti 40/100, per l'attribuzione dei punteggi alle altre offerte economiche si procede secondo la seguente formula: prezzo complessivo più basso per 40 diviso altro prezzo da valutare. All'offerta tecnica vengono attribuiti max punti 60/100, sulla base della valutazione dei vari elementi costitutivi della stessa - meglio di seguito esposti - da parte della Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dalla stazione appaltante. Ai fini dell'individuazione di eventuali offerte anormalmente basse, si applica quanto disposto dall'art. 86 del citato Decreto. Si procede all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 55, c. 4 dello stesso Decreto. Resta inteso comunque che, per determinazione unilaterale e a propria assoluta discrezione, si può valutare l'offerta stessa economicamente non vantaggiosa per la committente e quindi non procedere all'aggiudicazione.

b) /

c) /

d) /

e) /

4) Forma dell'appalto: procedura aperta, indetta ai sensi degli artt. 3 e 55 del sopra citato Decreto, con il sistema di pubblicità di cui alla L.R. n. 12/2012.

5) Luogo di prestazione dei servizi: Presidi Sanitari ricadenti nei Distretti di Messina, Milazzo, Lipari, Barcellona P.G., Patti, S.Agata di M. Ilo e Mistretta.

6) a) /

b) /

c) appalto relativo alla gestione dei servizi alberghieri (lavanolo e pulizia, sanificazione e disinfezione ambientale) e di ristorazione, quest'ultimo da effettuarsi mediante l'utilizzo delle cucine dei PP.OO. di Milazzo (lotto n. 1) e di Patti (lotto n. 2), da concedersi in uso al contraente privato per la preparazione di pasti confezionati da fornire ai degenti/pazienti dei Presidi Sanitari meglio elencati nell'all. "E". **Valore complessivo presunto netto triennale di gara €12.548.000,00, così suddiviso:**

➤ € 12.470.000,00 riferiti all'appalto dei servizi in interesse;

➤ € 78.000,00 per oneri diretti della sicurezza, quale importo sui servizi stessi non soggetto a ribasso. Si acclude al presente bando il relativo DUVRI (all. A).

Numero di riferimento alla nomenclatura CPV 55000000-4. Riferimento CPC n. 64 - Cat. 17.

E' fatto obbligo alle ditte istanti effettuare, previ accordi con i competenti Dirigenti responsabili, specifico sopralluogo presso i Presidi Sanitari interessati ai servizi oggetto del presente appalto, producendo in sede di gara autodichiarazione in tal senso (vedi modello n. 1 allegato). Si precisa inoltre che occorre presentare in gara anche gli attestati di sopralluogo rilasciati rispettivamente dalle Direzioni Mediche dei Presidi Ospedalieri di Milazzo (per il lotto n. 1) e di Patti (per il lotto n. 2), sedi delle cucine da utilizzare per l'esecuzione del servizio di ristorazione.

E' fatto obbligo altresì all'aggiudicataria, in sede di stipula contrattuale, di indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate per l'esecuzione delle previste prestazioni, distinte per ciascuno dei servizi in interesse.

7) La gara è suddivisa nei seguenti due lotti:

- **Lotto n. 1:** gestione dei servizi alberghieri e di ristorazione per determinati Presidi Sanitari ricadenti nei Distretti di Messina, Milazzo, Lipari e Barcellona P.G.. **Valore complessivo presunto netto triennale del lotto € 5.050.000,00, di cui € 30.000,00 quale importo non soggetto a ribasso** per oneri diretti della sicurezza. I servizi in interesse, differenziati nelle seguenti voci oggetto di singola offerta economica, a ribasso sui rispettivi prezzi di riferimento (vedi meglio apposito schema descrittivo allegato), sono:

a) **lavanolo.** Il servizio di lavanderia deve essere svolto mediante l'utilizzo di un impianto esterno, debitamente in regola con le normative vigenti in materia. **Valore parziale netto di gara € 1.270.000,00**, quantificato in rapporto alle giornate di degenza ordinaria rilevate al 1° gennaio 2012 (n. 74.802 su base annua) nei Presidi Sanitari d'interesse (ivi inclusi quelli extraospedalieri), di cui all'apposita tabella allegata (all. B). Detto valore deve intendersi omnicomprensivo di tutte le prestazioni previste nel competente capitolato d'oneri, incluse anche quelle - che non saranno espressamente computate - riferite alle attività in day hospital e day surgery svolte nei Presidi Ospedalieri oggetto del presente lotto (Milazzo, Lipari e Barcellona P.G.), nonché della fornitura e lavaggio di divise e camici bianchi e delle divise verdi da sala operatoria (ove presente) del personale avente diritto (vedi all. C). Pertanto la relativa fatturazione deve essere commisurata alle giornate di degenza ordinaria, per come rilevate periodicamente dalle competenti Direzioni Sanitarie;

b) **ristorazione.** **Valore parziale netto di gara € 3.750.000,00**, quantificato sulla base delle giornate di degenza ordinaria rilevate al 1° gennaio 2012 (n. 82.592 su base annua) presso i Presidi Sanitari d'interesse (ivi inclusi quelli extraospedalieri), di cui alla citata tabella allegata (all. E). Il servizio va garantito mediante l'utilizzo della cucina del Presidio Ospedaliero di Milazzo, concessa in uso al contraente privato per la preparazione di pasti confezionati da fornire ai degenti/pazienti dei suddetti Presidi Sanitari. Il superiore valore deve intendersi omnicomprensivo di tutte le prestazioni previste nel competente capitolato d'oneri, ivi inclusi gli oneri per l'esecuzione degli interventi di riorganizzazione, rifunionalizzazione e riqualificazione tecnologica della citata cucina e dell'integrazione e/o sostituzione delle attrezzature, dei macchinari e di quant'altro ritenuto utile e necessario per assicurare l'esecuzione del servizio a regola d'arte.

Codice CIG 4455120154.

- **Lotto n. 2:** gestione dei servizi alberghieri e di ristorazione per determinati Presidi Sanitari ricadenti nei Distretti di Patti, S.Agata di Militello e Mistretta. **Valore complessivo presunto netto triennale del lotto € 7.498.000,00, di cui € 48.000,00 quale importo non soggetto a ribasso** per oneri diretti della sicurezza. I servizi in interesse, differenziati nelle seguenti voci oggetto di singola offerta economica, a ribasso sui rispettivi prezzi di riferimento (vedi meglio apposito schema descrittivo), sono:

a) **lavanolo.** Il servizio di lavanderia deve essere svolto mediante l'utilizzo di un impianto esterno, debitamente in regola con le normative vigenti in materia. **Valore parziale netto di gara € 1.500.000,00**, quantificato in rapporto alle giornate di degenza ordinaria rilevate al 1° gennaio 2012 (n. 88.149 su base annua) nei Presidi Sanitari d'interesse (ivi inclusi quelli extraospedalieri), di cui all'apposita tabella allegata (all. B). Detto valore deve intendersi omnicomprensivo di tutte le prestazioni previste nel competente capitolato d'oneri, incluse anche quelle - che non saranno espressamente computate - riferite alle attività in day hospital e day surgery svolte nei Presidi Ospedalieri oggetto del presente lotto (Patti, S.Agata di M.Ilo e Mistretta), nonché della fornitura e lavaggio di divise e camici bianchi e delle divise verdi da sala operatoria (ove presente) del personale dipendente avente diritto. Pertanto la relativa fatturazione deve essere commisurata alle giornate di degenza ordinaria, per come rilevate periodicamente dalle competenti Direzioni Sanitarie;

b) **pulizia, sanificazione e disinfezione ambientale.** **Valore parziale netto di gara € 3.100.000,00**, riferito alla superficie oggetto del servizio da espletarsi esclusivamente presso i PP.OO. di Patti e S.Agata di M.Ilo, quantificata su base giornaliera in mq. 30.725 e

differenziata per i locali di riferimento, con le rispettive frequenze di interventi nel relativo prospetto (all. D);

- c) **ristorazione. Valore parziale netto di gara € 2.850.000,00**, quantificato sulla base delle giornate di degenza ordinaria rilevate al 1° gennaio 2012 (n. 63.252 su base annua) presso i Presidi Sanitari d'interesse (ivi inclusi quelli extraospedalieri), di cui alla citata tabella allegata (all. E). Il servizio va garantito mediante l'utilizzo della cucina del Presidio Ospedaliero di Patti, concessa in uso al contraente privato per la preparazione di pasti confezionati da fornire ai degenti/pazienti dei predetti Presidi Sanitari. Il superiore valore deve intendersi omnicomprensivo di tutte le prestazioni previste nel competente capitolato d'onori, ivi inclusi gli oneri per l'esecuzione degli interventi di riorganizzazione, rifunionalizzazione e riqualificazione tecnologica della suddetta cucina e dell'integrazione e/o sostituzione delle attrezzature, dei macchinari e di quant'altro ritenuto utile e necessario per assicurare l'esecuzione del servizio a regola d'arte.

Codice CIG 4455150A13.

Si allegano al presente bando anche:

- la tabella in cui vengono elencati, distinti per ciascun lotto di riferimento, i Presidi Sanitari interessati al servizio di **lavanolo**, con a fianco segnati i dati **rilevati al 1°1.2012**, concernenti i rispettivi posti letto ed il numero delle giornate di degenza ordinaria e di accessi in DH/DS (all. B).
- elenco del personale dipendente dell'ASP (soggetto a modifiche secondo posti effettivamente occupati) avente diritto al noleggio e lavaggio dei camici e delle divise ordinarie e da Sala Operatoria, differenziato per Presidio Sanitario di appartenenza, numero e rispettive mansioni (all. C);
- prospetto riepilogativo dei locali oggetto del servizio di pulizia per ciascun P.O. interessato, con l'indicazione delle relative superfici in mq. effettivi e mq. giornalieri calcolati in rapporto alla frequenza degli interventi ivi previsti (all. D).
- la tabella in cui vengono elencati, distinti per ciascun lotto di riferimento, i Presidi Sanitari interessati al servizio di ristorazione, con a fianco segnati i dati **rilevati al 1°1.2012**, concernenti i rispettivi posti letto ed il numero delle giornate di degenza ordinaria e di accessi in DH/DS (all. E).

I dati riferiti alle tabelle allegate B ed E hanno valore meramente indicativo e non costituiscono alcun diritto in capo all'assuntore, potendo essi variare in più o in meno, per effetto di maggiori o minori degenze, che potrebbero verificarsi in ciascun Presidio Sanitario interessato.

8) L'appalto ha durata triennale.

9) /

10) /

11) a) I documenti pertinenti (bando integrale, capitolato d'onori, schema descrittivo dell'offerta, allegati A(DUVRI)/B/C/D/E, nonché i modelli 1-2-3-4) e qualunque notizia inerente la gara possono essere richiesti presso l'U.O.C. Facility Management dell'ASP di Messina, sita a Messina, in via La Farina n. 263/N, dalle ore 9,00 alle ore 12,00 di tutti i giorni lavorativi, escluso il sabato. Tel. 090/3652804 – 090/3652802. Fax 090/3652859 – 090/3652846. Non è previsto invio a mezzo fax. Il bando integrale può essere visionato sul sito Internet www.asp.messina.it ;

b) la richiesta di detti documenti deve pervenire completa di numero telefonico, fax ed eventuale e-mail della ditta richiedente entro e non oltre 10 gg. dalla data fissata per la gara;

c) l'anzidetta richiesta deve essere corredata da un apposito versamento di € 15,50 effettuato sul c.c.p. n. 12868980, intestato al Tesoriere ASP di Messina, indicando nella causale del versamento: "Spese di riproduzione per i documenti relativi alla gara per la gestione dei servizi alberghieri per determinati Presidi Sanitari dell'ASP". Su specifica richiesta da parte delle ditte che abbiano la Posta Elettronica Certificata, l'Amministrazione provvederà ad inviare i documenti di gara per via e-mail al corrispondente indirizzo.

12) a) Termine ultimo per la ricezione delle offerte: ore 11,00 del 24.9.2012.

b) /

c) le offerte devono essere prodotte in un plico chiuso – in modo tale da garantirne la segretezza -, sottoscritto sui relativi lembi di chiusura dal Legale Rappresentante della ditta partecipante o suo

Procuratore, in cui devono essere inserite le buste, anch'esse chiuse e controsiglate come sopra detto, contenenti la documentazione meglio appresso specificata. Il detto plico deve pervenire, con il sistema di recapito ritenuto più idoneo, presso il Protocollo Generale dell'ASP, sito a Messina in via La Farina n. 263/N - CAP 98123, dalle ore 08,30 alle ore 11,00 dei giorni lavorativi, escluso il sabato, e dalle ore 15,00 alle ore 16,30 nei giorni di martedì e giovedì;

d) le offerte devono essere redatte in lingua italiana.

13) a) Possono assistere all'apertura delle offerte chiunque ne abbia interesse ed i Legali Rappresentanti o i Procuratori delle ditte partecipanti. Possono interloquire con il Seggio di Gara solo i Rappresentanti legali delle ditte istanti e loro delegati muniti di procura formale scritta, previa autorizzazione resa dallo stesso Organo di gara;

b) l'apertura delle offerte è fissata per le ore **09,30 del 25.9.2012**, presso la sede legale dell'ASP, sita in via La Farina n. 263/N a Messina.

14) Garanzia a corredo dell'offerta, ai sensi dell'art. 75 del sopra citato Decreto: sotto forma di cauzione o fideiussione, a scelta dell'offerente, pari ad **€ 50.200,00 per il lotto n. 1 ed € 74.500,00 per il lotto n. 2**. La cauzione può essere costituita in contanti presso la Tesoreria dell'Ente - Banca Nazionale del Lavoro Messina (IBAN IT12W0100516500000000218700) - o presso una Sezione Provinciale della Banca d'Italia o presso una Banca d'interesse nazionale o Istituto di Credito di Diritto Pubblico. Tale deposito può essere sostituito da apposita fideiussione bancaria o assicurativa emessa da Istituti o Società assicurative autorizzati a tale forma di emissione dalla legge, o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107, del D.Lgs. n. 385/93. La detta garanzia deve prevedere: a) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; b) la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del Codice Civile; c) l'operatività della garanzia stessa entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; d) la validità di 180 gg. decorrenti dalla data di presentazione dell'offerta; l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del citato D.Lgs. n. 163/2006, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. In caso di A.T.I. partecipante, la cauzione deve essere intestata all'impresa capogruppo ed a ciascuna delle mandanti. Lo svincolo della suddetta polizza prodotta dai concorrenti risultati aggiudicatari avverrà dopo la costituzione da parte loro del deposito cauzionale definitivo.

15) L'appalto è finanziato mediante prelievo dal bilancio dell'ASP di Messina - parte corrente; il relativo pagamento avverrà entro 90 giorni dalla data di ricevimento delle fatture da parte del Protocollo Generale dell'ASP, subordinatamente al riscontro della relativa regolarità. Non si applicherà il D.Lgs. n. 231/2002, in quanto i tempi per la liquidazione delle fatture, anche in funzione degli attestati di regolarità da acquisire, risultano necessari.

16) Possono partecipare alla presente procedura i soggetti di cui al c. 1, dell'art. 34 del citato D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni. Agli operatori economici di cui alle lettere d), e) ed f) del predetto art. 34 si applicano le norme di cui all'art. 37 dello stesso Decreto. I consorzi di cui al c. 1, lettere b) e c) sono tenuti ad indicare per quali consorziati il consorzio concorra. Nel caso di consorzi occorre precisare a quale tipologia essi appartengano.

17) Sono ammessi alla presente procedura i soggetti che:

- a) siano iscritti alla CCIAA o altro Organismo equivalente - se trattasi di Impresa straniera -, per ciascuna delle categorie riferite ai singoli servizi analitici della procedura o nella categoria Imprese Turistico/Alberghiere;
- b) siano in possesso di tutti i requisiti prescritti dalle normative comunitarie, nazionali e regionali per sostenere appalti pubblici (vedi anche le indicazioni segnalate nei modelli di autodichiarazione allegati, di cui appresso);
- c) non siano stati rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata, ai sensi dell'art. 2, c. 2, della L.R. n. 15/2008;
- d) siano in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie previste dalla legge per l'espletamento dei servizi oggetto del presente appalto;
- e) forniscano attestazione di avvenuto sopralluogo nei PP.OO. in interesse;
- f) utilizzino per l'esecuzione del servizio di lavanderia un impianto esterno conforme alle prescrizioni di legge e che abbia gli scarichi a norma, inclusi quelli delle acque reflue; del quale occorre dichiarare, in sede di partecipazione alla gara: il titolo, la ragione sociale e la sede;

- g) abbiano la disponibilità di almeno un centro di cottura alternativo, per supplire ad eventuali fermi tecnici o guasti, registrato ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/04. I tempi di percorrenza da detto centro alla destinazione finale devono rispettare il limite massimo di 60 minuti. Nel caso in cui il servizio venga garantito con il sistema del refrigerato, anche mediante la formula in ATP (atmosfera modificata), tale limite è fissato in 120 minuti. Occorre indicare nella documentazione da prodursi in sede di partecipazione alla gara: 1) il titolo, la ragione sociale e la relativa ubicazione; 2) il numero della predetta registrazione; 3) la capacità di produzione giornaliera per cui il centro di cottura sia stato registrato; 4) l'eventuale capacità produttiva impegnata da contratti in essere e la durata degli stessi, ovvero di non avere in corso contratti che impegnano la capacità produttiva richiesta; obbligandosi ad esibire, in caso di aggiudicazione e prima dell'inizio del servizio, copia del provvedimento di cui sopra;
- h) siano in possesso di certificazione UNI EN 14065:2004, in corso di validità, che attesti che lo stabilimento di lavanderia sia in grado di erogare servizi di noleggio e ripristino di articoli tessili per il settore sanitario, con sistema di controllo della biocontaminazione conforme alla norme UNI EN 14065:2004;
- i) siano in possesso di certificazione UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, che attesti che lo stabilimento di lavanderia abbia attuato e mantiene un sistema di gestione qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2008, per l'attività di noleggio, lavaggio e disinfezione di tutti gli effetti tessili indicati nel C.S.A.;
- j) siano in possesso, con riferimento al servizio di pulizia (lotto n. 2), sanificazione e disinfezione, delle seguenti certificazioni in corso di validità: UNI EN ISO 9001:2008, nonché UNI EN ISO 14001:2004 o, in alternativa a quest'ultima, attestazione di registrazione EMAS;
- k) siano in possesso, con riferimento ai servizi di ristorazione collettiva, delle seguenti certificazioni, in corso di validità: ISO 9001:2008 - ISO 11020 - HACCP UNI 10854, nonché UNI EN ISO 14001:2004 o, in alternativa a quest'ultima, attestazione di registrazione EMAS;
- l) posseggano la necessaria capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 41, del citato D.Lgs. n. 163/2006. La cifra di affari globali negli ultimi tre esercizi (2009/2010/2011) non deve essere inferiore ad **€ 5.000.000,00, per il lotto n. 1 e ad € 7.000.000,00 per il lotto n. 2.** Devono avere prestato servizi nel settore oggetto della presente gara, sempre negli ultimi tre predetti esercizi, presso Aziende Sanitarie Pubbliche e/o Istituti privati di Ricovero e Cura, il cui fatturato sommato nel triennio non deve essere inferiore: per il lotto n. 1 ad € 3.500.000,00, così raggiunto per singolo servizio di riferimento: € 900.000,00 per quelli svolti nel settore lavanderia/lavanoio ed € 2.600.000,00 per servizi inerenti la ristorazione; per il lotto n. 2 ad € 5.200.000,00, così raggiunto per singolo servizio di riferimento: € 1.000.000,00 per quelli svolti nel settore lavanderia/lavanoio; € 2.200.000,00 per servizi prestati nel settore pulizia, sanificazione e disinfezione; ed € 2.000.000,00 per servizi inerenti la ristorazione.
In caso di ATI queste devono raggiungere complessivamente la suddetta cifra di € 3.500.000,00 per il lotto n. 1 e di € 5.200.000,00 per il lotto n. 2, rispettando le quote relative sopra dette per i singoli servizi espressamente segnalati. Nel caso di impresa turistico/alberghiera istante, il predetto requisito attinente il fatturato sopra prescritto per i citati singoli servizi di riferimento può essere raggiunto complessivamente nella misura pari ad € 3.500.000,00 per il lotto n. 1 e di € 5.200.000,00 per il lotto n. 2, da riferirsi esclusivamente ad attività turistico/alberghiera;
- m) posseggano la necessaria capacità tecnica, ai sensi dell'art. 42, c.1, lett. a), del citato D. Lgs. n. 163/2006. Occorre elencare i servizi, di cui alla precedente lett. l), prestati negli ultimi tre esercizi (2009/2010/2011) nel settore oggetto della presente gara, con i rispettivi importi e destinatari. In caso di impresa turistico/alberghiera istante, occorre che la stessa abbia gestito una struttura alberghiera con almeno 100 posti letto per un periodo non inferiore a 3 anni nell'ultimo triennio.

Il possesso dei requisiti necessari deve essere attestato, in conformità alle disposizioni di cui al P.R. n. 445/2000, mediante le dichiarazioni sostitutive sottoscritte dal Legale Rappresentante

della ditta o da un suo procuratore, corredata da copia fotostatica di valido documento di identità, utilizzando preferibilmente per tale scopo i modelli appositi predisposti dalla stazione appaltante (all. 1-2-3), convalidati con marca da bollo da € 14,62, o in alternativa ricopiandone pedissequamente il contenuto su carta legale da € 14,62.

In caso di ATI o Consorzio le superiori dichiarazioni devono essere rese da ciascuna Impresa associata o consorziata designata all'esecuzione del servizio.

E' ammesso l'avvalimento, nel rispetto delle prescrizioni di cui agli artt. 49 e 50 del citato D.Lgs. n. 163/2006, e ss.mm.ii.. In tal caso occorre allegare alla documentazione amministrativa (di cui alla busta n. 1) le dichiarazioni previste dalla predetta normativa, rese dai soggetti interessati (vedi richiamato art. 38 del detto D.Lgs. n. 163/06). N.B. Si rappresenta, in particolare, la necessità di rendere l'autodichiarazione prevista, come da cd. "Protocollo di Legalità", da parte del Legale Rappresentante dell'impresa ausiliaria. L'autodichiarazione, che assolve all'obbligo della certificazione ex art. 17, L.R. n. 12/2011, va resa, per come prescritto, dai componenti dell'organo di amministrazione e del collegio sindacale.

Le Ditte partecipanti sono tenute, **pena l'esclusione**, a versare il contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture – di cui, per ultimo, alla deliberazione del 21.12.2011 dalla stessa adottata -, con le modalità e termini ivi stabiliti e nella misura di **€ 200,00 per ciascun lotto**. I codici CIG di competenza, segnalati al precedente p.6, lett. c), devono essere riportati nelle causali di versamento di tale contributo. Il pagamento può avvenire utilizzando una delle seguenti modalità:

- on line, mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, America Express, previa iscrizione al nuovo "servizio di Riscossione", raggiungibile dalla homepage sul sito web della suddetta Autorità www.avcp.it, sezione "Contributi in sede di gara" oppure sezione "Servizi";
- in contanti, muniti del modello rilasciato del Servizio di riscossione, presso i punti vendita della rete dei tabaccaii lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice fiscale del partecipante ed il CIG che identifica la procedura di gara.

Nel rispetto dell'art. 48, c. 1, dello stesso citato D. Lgs. il Seggio di Gara, prima di procedere all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche presentate, richiede ad un numero di offerenti non inferiore al 10% delle dette offerte presentate, arrotondando all'unità superiore, scelti con il sistema del sorteggio, di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa, di cui alla superiore autodichiarazione, presentando la relativa documentazione giustificativa entro 10 gg. dalla data della corrispondente richiesta dell'ASP. Qualora tale prova non sia fornita, ovvero non vengano confermate le dichiarazioni rese al riguardo, l'ASP procede all'esclusione del concorrente dalla gara stessa, all'escussione della relativa cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto all'Autorità competente per i provvedimenti di cui all'art. 6, c. 11, del suddetto Decreto. E' consigliabile, pertanto che le ditte istanti abbiano disponibili i documenti necessari di cui sopra già al momento della scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte, al fine di adempiere tempestivamente all'eventuale anzidetta richiesta.

Resta inteso che, in caso di A.T.I. le dichiarazioni ed i certificati di cui ai punti precedenti devono essere riferiti alle singole Imprese Riunite (ognuna deve presentare tutti i certificati e le dichiarazioni).

La documentazione contenente le dichiarazioni sopra citate deve essere inserita in una busta chiusa, controsigliata sui relativi lembi di chiusura, sul cui esterno deve apporsi la dicitura: **"Busta n. 1: documentazione amministrativa"**. Nella stessa predetta busta devono essere inseriti anche, a pena di esclusione:

- garanzia ai sensi del citato art. 75 del D.Lgs. n. 163/06, di cui al punto 14) del presente bando, per ciascun lotto cui si partecipi;
- copie, autenticate nelle forme di legge, delle certificazioni di qualità in corso di validità per come sopra richieste;
- prova del pagamento a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, per ciascun lotto cui si partecipi;
- l'attestazione di avvenuto sopralluogo presso i PP.OO. sedi di cucina del/i lotto/i d'interesse.

18) /

19) /

20) /

21) L'offerente è vincolato dalla propria offerta per 180 giorni decorrenti dalla data di apertura delle relative buste.

22) /

23) Risulterà aggiudicataria provvisoria la ditta che avrà raggiunto, per ciascun lotto posto in gara, il punteggio più elevato risultante dalla somma dei punti ottenuti (offerta economica + offerta tecnica), previa verifica della relativa congruità, nel rispetto dell'art. 86 del citato D.Lgs. 163/2006.

24) Organo competente per eventuali procedure di ricorso: Commissario Straordinario dell'ASP, con sede in via La Farina, 263/N a Messina. Eventuali ricorsi devono essere introdotti entro sette giorni dalla data di pubblicazione all'Albo Pretorio dell'ASP del verbale relativo all'aggiudicazione provvisoria della gara in interesse, parte integrante della deliberazione di aggiudicazione definitiva della gara. L'Autorità Giudiziaria competente per un eventuale ricorso giurisdizionale amministrativo è il TAR Sicilia Catania ed il termine per ricorrere è di 30 gg. dalla conoscenza o notifica dell'atto. Eventuali informazioni possono essere richieste all'U.O. Facility Management, sita all'indirizzo sopra citato. Tel. 090/3652804 - 090/3652802. Fax 090/3652859 - 090/3652846.

25) /

26) Data di spedizione del bando di gara alla Commissione della Comunità Europea ed alla GURS: 25-07-2012.

27) Il presente appalto rientra nel campo di applicazione dell'Accordo.

Oltre alla busta n. 1 contenente la documentazione amministrativa, il concorrente deve produrre una relazione tecnica (progetto) sottoscritta in ogni pagina dallo stesso soggetto che sottoscrive l'offerta economica, al fine di consentire alla Commissione Giudicatrice il relativo esame e l'attribuzione del corrispondente punteggio secondo i criteri di seguito stabiliti. Tale relazione, anche in riferimento alle prescrizioni del capitolato d'oneri, deve descrivere dettagliatamente - per ciascun servizio previsto - quanto meglio esposto nello schema di cui appresso, che contiene, tra l'altro, l'indicazione del punteggio parziale massimo attribuibile per ogni parametro di valutazione tecnica. In particolare, occorre produrre:

- per il servizio di lavanolo: a) elenco descrittivo di tutti i capi di biancheria ed abiti da lavoro che si intendano offrire in noleggio, con le relative schede tecniche, da cui si evincano le caratteristiche merceologiche e strutturali dei tessuti; b) schede tecniche attinenti i prodotti utilizzati per il lavaggio;
- per il servizio di pulizia (ove previsto): documento con indicazioni tecniche delle attrezzature, nonché dichiarazioni relative alle caratteristiche tecniche dei prodotti per l'igiene utilizzati, di cui agli allegati "A" e "B" del D.M. dell'Ambiente del 24.5.2012;
- per il servizio di ristorazione: a) documento da cui si evincano gli interventi di riorganizzazione, rifunzionalizzazione e riqualificazione tecnologica degli impianti, attrezzature, macchinari ed arredi tecnici - presso le cucine in interesse -, ivi inclusa la relativa manutenzione ordinaria e straordinaria; b) "lay-out" tecnico degli impianti di cucina; c) elenco delle attrezzature, distinto per ciascuna cucina da attivare, che si intendano integrare a quelle cedute in uso, con relative schede tecniche; d) nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare durante l'espletamento del servizio (vedi D.M. Ambiente del 25.7.2011); e) scheda dei mezzi di trasporto merci, sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta, che riporti la tipologia ed il numero dei veicoli che si intendano utilizzare, nonché la relativa targa e le corrispondenti carte di circolazione, se già disponibili (vedi art. 5.3.3 del D.M. Ambiente del 25.7.2011); f) descrivere l'imballaggio che utilizzerà indicando le norme tecniche per cui è conforme, nel rispetto dell'art. 5.3.6 del citato D.M. Ambiente.

LOTTO N. 1:**Lavabo: MAX PUNTI 20**

	Criteri	Sub-criteri	Punti max
1	Gestione e organizzazione del servizio. Piano operativo e modalità di esecuzione	Sistemi di responsabilità e di controllo, anche in riferimento alla sicurezza. Metodologie e criteri di gestione del servizio, con particolare riferimento ai processi lavorativi, ai criteri adottati per garantire l'igienicità dei processi stessi (percorso sporco/pulito) ed ai sistemi utilizzati per la tutela dell'ambiente in ogni fase lavorativa. Mezzi di trasporto e distanza dell'impianto rispetto alle destinazioni.	10
2	Valore degli impianti e delle apparecchiature destinate	Caratteristiche tecnico-funzionali (numero e tipologia) delle attrezzature nella gestione del servizio.	3
3	Qualità dei tessuti utilizzati per le divise e per la biancheria	Caratteristiche merceologiche e strutturali dei tessuti.	4
4	Qualità del servizio	Qualità delle soluzioni adottate e dei prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio. Sistemi di monitoraggio della qualità percepita.	1
5	Proposte migliorative	Proposte migliorative attinenti il servizio.	2

Ristorazione: MAX PUNTI 40

	Criteri	Sub criteri	Punti max
1	Gestione in ordine all'approvvigionamento delle derrate alimentari. Sicurezza	Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari ed indicazione di qualificati fornitori. Modalità di conservazione delle derrate. Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio. Sistema di gestione, anche in riferimento alla sicurezza. Disponibilità a destinare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative, come da art. 5.4.3 del D.M. del 25.7.2011 (in tal caso fornire dichiarazione formale in tal senso).	5
2	Gestione e organizzazione del servizio. Piano operativo e modalità di esecuzione del servizio	Metodologie e criteri di gestione del servizio, anche con riferimento all'adozione di un sistema di gestione ambientale, per come prescritto dal D.M. Ambiente 25.7.2011. Procedure di preparazione e produzione dei pasti, con relativo confezionamento dei vassoi personalizzati, ivi compresa la colazione. Gestione delle diete speciali. Procedure di distribuzione dei pasti ai Reparti. Procedure relative al piano di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature. Gestione dei rifiuti relativi prodotti, anche in ordine ai metodi di raccolta differenziata. Disponibilità ad installare dispositivi che riducano il rumore nella cucina (in tal caso fornire dichiarazione formale in tal senso).	12
3	Qualità e varietà dei menù e caratteristiche dei prodotti alimentari	Varietà dei menù. Utilizzo di prodotti di stagione; di prodotti biologici, tipici, DOP, IGP, SGT; di prodotti del territorio locale; di prodotti da filiera corta (si veda anche l'art. 5.3.1, 5.4.1 e 5.4.2 del sopra citato D.M. Ambiente).	4
4	Personale	Numero degli addetti impiegati per l'esecuzione del servizio, con indicazione dei relativi livelli di responsabilità e qualifiche professionali. Programma di formazione e aggiornamento del personale impiegato nel servizio.	4

5	Valore tecnico-funzionale degli interventi e di tutto ciò che si intenda fornire, ad integrazione e/o sostituzione di quanto ceduto in uso, per cucina e servizio distribuzione	Caratteristiche tecnico-funzionali degli interventi. Stato di fatto e di progetto anche in ordine alle forniture integrabili e/o in sostituzione di quanto concesse in uso, da dettagliarsi analiticamente, ivi compresi gli utensili-materiale d'uso integrativi a carico della ditta. Computo metrico degli interventi proposti. Cronoprogramma per l'esecuzione di tutti i lavori. Tempi di consegna ed attivazione in ordine alle forniture.	8
6	Servizio da garantirsi durante il periodo di esecuzione degli interventi per le cucine o in qualsiasi altro caso di relativo fermo tecnico	Organizzazione e gestione del servizio, con soluzioni ipotizzate in ordine alla continuità delle prestazioni durante il periodo programmato per la rifunzionalizzazione delle cucine interessate. Tempi di consegna del pasto dal punto di produzione a quello di destinazione, fermo restando il rispetto delle normative in materia e quello dei limiti temporali max stabiliti in C.S.A.	2
7	Qualità del servizio e sistemi di monitoraggio della qualità percepita	Qualità delle soluzioni adottate per l'esecuzione della prestazione affidata. Sistemi di monitoraggio della qualità percepita dall'utente.	2
8	Proposte migliorative	Proposte migliorative attinenti il servizio.	3

LOTTO n. 2:

Lavanolo: MAX PUNTI 15

	Criteri	Sub-criteri	Punti max
1	Gestione e organizzazione del servizio. Piano operativo e modalità di esecuzione	Sistemi di responsabilità e di controllo, anche in riferimento alla sicurezza. Metodologie e criteri di gestione del servizio, con particolare riferimento ai processi lavorativi, ai criteri adottati per garantire l'igienicità dei processi stessi (percorso sporco/pulito) ed ai sistemi utilizzati per la tutela dell'ambiente in ogni fase lavorativa. Mezzi di trasporto e distanza dell'impianto rispetto alle destinazioni.	7
2	Valore degli impianti e delle apparecchiature destinate	Caratteristiche tecnico-funzionali (numero e tipologia) delle attrezzature nella gestione del servizio.	2
3	Qualità dei tessuti utilizzati per le divise e per la biancheria	Caratteristiche merceologiche e strutturali dei tessuti.	3
4	Qualità del servizio	Qualità delle soluzioni adottate e dei prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio. Sistemi di monitoraggio della qualità percepita.	2
5	Proposte migliorative	Proposte migliorative attinenti il servizio.	1

Pulizia (ove prevista): MAX PUNTI 18

	Criteri	Sub-criteri	Punti max
1	Gestione e organizzazione del servizio. Piano operativo e modalità di esecuzione	Sistemi di responsabilità e di controllo, anche in riferimento alla sicurezza. Metodologie e criteri di gestione del servizio, anche con riferimento all'adozione di un sistema di gestione ambientale, per come prescritto dai DD.MM. Ambiente dell'8 e 24.5.2012. Gestione dei rifiuti relativi prodotti, anche in ordine ai metodi di raccolta differenziata.	6
2	Personale	Organizzazione del Personale da impiegare, indicandone numero, livelli di responsabilità e qualifiche professionali. Programma di formazione e aggiornamento.	5

3	Valore tecnico-funzionale delle attrezzature	Caratteristiche tecnico-funzionali (numero e tipologia) delle attrezzature nella gestione del servizio.	3
4	Qualità del servizio	Qualità delle soluzioni adottate e dei prodotti utilizzati. Sistemi di monitoraggio della qualità percepita.	2
5	Proposte migliorative	Proposte migliorative attinenti il servizio.	2

Ristorazione: MAX PUNTI 27

	Criteri	Sub criteri	Punti max
1	Gestione in ordine all'approvvigionamento delle derrate alimentari. Sicurezza	Piano di approvvigionamento delle derrate alimentari ed indicazione di qualificati fornitori. Modalità di conservazione delle derrate. Procedure di autocontrollo nell'esecuzione del servizio. Sistema di gestione, anche in riferimento alla sicurezza. Disponibilità a destinare il cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative, come da art. 5.4.3 del D.M. del 25.7.2011 (in tal caso fornire dichiarazione formale in tal senso).	3
2	Gestione e organizzazione del servizio. Piano operativo e modalità di esecuzione del servizio	Metodologie e criteri di gestione del servizio, anche con riferimento all'adozione di un sistema di gestione ambientale, per come prescritto dal D.M. Ambiente 25.7.2011. Procedure di preparazione e produzione dei pasti, con relativo confezionamento dei vassoi personalizzati, ivi compresa la colazione. Gestione delle diete speciali. Procedure di distribuzione dei pasti ai Reparti. Procedure relative al piano di pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature. Gestione dei rifiuti relativi prodotti, anche in ordine ai metodi di raccolta differenziata. Disponibilità ad installare dispositivi che riducano il rumore nella cucina (in tal caso fornire dichiarazione formale in tal senso).	7
3	Qualità e varietà dei menù e caratteristiche dei prodotti alimentari	Varietà dei menù. Utilizzo di prodotti di stagione; di prodotti biologici, tipici, DOP, IGP, SGT; di prodotti del territorio locale; di prodotti da filiera corta (si veda anche l'art. 5.3.1, 5.4.1 e 5.4.2 del sopra citato D.M. Ambiente).	3
4	Personale	Numero degli addetti impiegati per l'esecuzione del servizio, con indicazione dei relativi livelli di responsabilità e qualifiche professionali. Programma di formazione e aggiornamento del personale impiegato nel servizio.	3
5	Valore tecnico-funzionale degli interventi e di tutto ciò che si intenda fornire, ad integrazione e/o sostituzione di quanto ceduto in uso, per cucina e servizio distribuzione	Caratteristiche tecnico-funzionali degli interventi. Stato di fatto e di progetto anche in ordine alle forniture integrabili e/o in sostituzione di quanto concesso in uso, da dettagliarsi analiticamente, ivi compresi gli utensili-materiale d'uso integrativi a carico della ditta. Computo metrico degli interventi proposti. Cronoprogramma per l'esecuzione di tutti i lavori. Tempi di consegna ed attivazione in ordine alle forniture.	5
6	Servizio da garantirsi durante il periodo di esecuzione degli interventi per le cucine o in qualsiasi altro caso di relativo fermo tecnico	Organizzazione e gestione del servizio, con soluzioni ipotizzate in ordine alla continuità delle prestazioni durante il periodo programmato per la rifunionalizzazione delle cucine interessate. Tempi di consegna del pasto dal punto di produzione a quello di destinazione, fermo restando il rispetto delle normative in materia e quello dei limiti temporali max stabiliti in C.S.A.	2
7	Qualità del servizio e sistemi di monitoraggio della qualità percepita	Qualità delle soluzioni adottate per l'esecuzione della prestazione affidata. Sistemi di monitoraggio della qualità percepita dall'utente.	1
8	Proposte migliorative	Proposte migliorative attinenti il servizio.	3

Il progetto unico (per tutti i servizi previsti), per ciascun lotto, deve contenere massimo 150 facciate in formato A4, ivi incluse schede tecniche ed eventuali planimetrie (queste ultime valutate come 8 facciate in A4). Resta inteso che quanto ivi indicato costituisce impegno formale per l'appaltatore nell'espletamento del servizio.

Sono escluse le ditte partecipanti che non realizzano il punteggio qualità minimo pari a 30/60.

In caso di ATI non ancora formalmente costituita, la superiore relazione deve essere sottoscritta dagli stessi soggetti che sottoscrivono l'offerta economica.

Detta documentazione deve essere inserita in una busta chiusa, controsigliata sui relativi lembi di chiusura, sul cui esterno deve apporsi la dicitura: **"Busta n. 2: documentazione tecnica"**.

L'offerta economica deve essere redatta o sul relativo schema descrittivo predisposto dalla committente ed allegato ai documenti di gara, convalidato con marca da bollo da € 14,62, o su carta legale da € 14,62, ricopiandone pedissequamente il contenuto. La detta offerta, per ciascun lotto cui si intenda partecipare, deve essere formulata indicando in cifre ed in lettere la percentuale unica di sconto effettuata sui prezzi di riferimento segnati per ciascuna tipologia di servizio prevista e specificando i corrispondenti singoli importi, nonché il prezzo complessivo offerto, sempre in cifre ed in lettere, indicando anche gli oneri di sicurezza propri dell'impresa, nel rispetto dell'apposito schema descrittivo allegato. Inoltre, in calce occorre effettuare una disamina dell'offerta relativa alle predette voci, segnando analiticamente i prezzi unitari offerti:

- voce a): prezzo a mq/g. per il servizio di pulizia, di cui al lotto n. 2 (= offerta triennale : 1.095 gg. : superficie complessiva giornaliera posta in gara pari a complessivi mq. _____);
- voce b): prezzo a giornata di degenza (omnicomprensivo) per il lavanolo;
- voce c): prezzo di ciascuna delle 3 portate giornaliere (colazione-pranzo-cena) per il servizio di ristorazione.

Tale documento deve essere sottoscritto dal Legale Rappresentante della ditta o da un suo Procuratore e non può recare cancellature che non siano espressamente confermate dallo stesso e va inserita in una busta chiusa, controsigliata sui relativi lembi di chiusura, recante all'esterno la seguente dicitura: **"Busta n. 3: offerta economica"**. In caso di Imprese Riunite, si richiamano le disposizioni di legge in materia di formulazione dell'offerta. Nella detta busta non devono essere contenuti altri documenti.

A corredo dell'offerta economica la partecipante può produrre, a propria discrezione, le giustificazioni ritenute pertinenti – ai sensi dell'art. 87 del citato D.Lgs. n. 163/2006 – in merito agli elementi costitutivi dell'offerta stessa, ai fini della relativa valutazione di congruità, qualora venga riscontrata anormalmente bassa secondo i criteri stabiliti al comma 2 dell'art. 86 dello stesso Decreto. Tale documentazione può essere inserita in una ulteriore busta chiusa, anch'essa controsigliata sui relativi lembi di chiusura per come sopra descritto, recante all'esterno la dicitura **"Busta n. 4: giustificazioni per eventuale offerta anomala"**. **N.B. La mancata produzione di quest'ultima busta non è motivo di esclusione. Resta fermo comunque l'obbligo di presentare le dette giustificazioni, su formale richiesta da parte dell'Amministrazione alle ditte interessate, qualora si verifichino le condizioni di anomalia di cui sopra.**

Le buste per come sopra descritte devono essere inserite in un plico chiuso, anch'esso controsigliato sui relativi lembi di chiusura. Su detto plico deve chiaramente risultare, oltre l'indicazione del mittente, anche la seguente dicitura:

"U.O.C. FACILITY MANAGEMENT. OFFERTA PER LA PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEI SERVIZI ALBERGHIERI PER DETERMINATI PRESIDI SANITARI DELL'ASP. LOTTO/ _____".

La gara si svolge nel seguente modo:

- verifica della regolarità dei plichi pervenuti, apertura degli stessi e riscontro dell'avvenuta produzione imposta delle buste nn. 1 (documentazione amministrativa), 2 (documentazione tecnica), 3 (offerta economica) da parte delle ditte istanti;
- verifica per ciascuna ditta partecipante della documentazione amministrativa contenuta nella busta n. 1, nonché apertura della busta n. 2 contenente la documentazione tecnica e relativa siglatura da parte del Presidente del Seggio di Gara. Nel caso vengano riscontrate irregolarità, anche formali, viene sancita l'esclusione delle ditte a cui risalgono i documenti;

- inserimento delle buste contenenti le offerte economiche delle ditte ammesse alla fase successiva in apposito plico chiuso e contrassegnato dal Presidente del Seggio di Gara sui relativi lembi di chiusura per la custodia in un armadio cassaforte;
- sorteggio, nel rispetto dell'art. 48, c. 1, del citato D. Lgs. n. 163/2006, ai fini della verifica del possesso dei requisiti autodichiarati di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa da parte dei concorrenti;
- espletata tale fase, il Presidente del Seggio di Gara sospende temporaneamente la seduta, nelle more dell'acquisizione della documentazione probatoria del possesso dei detti requisiti da parte delle ditte sorteggiate, nonché dell'esame, in seduta riservata, della documentazione stessa, assumendo definitive determinazioni di conferma delle ammissioni alla gara ovvero di esclusione;
- esaurito il superiore procedimento, si convoca la Commissione Giudicatrice, la quale effettua, in seduta riservata, le operazioni di valutazione della documentazione tecnica (busta n. 2) prodotta dalle ditte ammesse a tale fase, ai fini della verifica della relativa congruità rispetto a quanto prescritto e della conseguente assegnazione dei punteggi, sulla base dei parametri meglio sopra specificati. Il punteggio totale assegnato ad ogni ditta ammessa è determinato dalla somma dei punti acquisiti per ciascun parametro sopra distinto. Il parere della suddetta Commissione è vincolante ai fini dell'ammissione alla fase di valutazione dell'offerta economica;
- il Presidente del Seggio di Gara, una volta definite le predette operazioni, convoca i concorrenti per la prosecuzione della gara in seduta pubblica. Nel giorno stabilito - dopo aver dato comunicazione dell'esito delle verifiche nei confronti dei soggetti sorteggiati e degli eventuali provvedimenti conseguenti, e dopo avere dato lettura del/i verbale/i inerenti le valutazioni tecniche -, procede all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche delle ditte ammesse, alla lettura dei relativi prezzi ed all'attribuzione dei corrispondenti punteggi. Al concorrente che ha offerto il prezzo complessivo più basso viene attribuito il punteggio massimo di 40, per gli altri punteggi si procede secondo la seguente formula: prezzo più basso x 40 diviso altra offerta da valutare. Il risultato così ottenuto viene aggiunto per ciascun concorrente ai punti attribuiti all'offerta tecnica. Potenziale aggiudicataria della gara è la ditta che ha raggiunto il punteggio complessivo più elevato attribuendo sommando i punti ottenuti dalla valutazione dei vari elementi (offerta economica + offerta tecnica);
- di seguito si effettua la valutazione di congruità delle offerte, ai sensi dell'art. 86, c. 2, del citato D.Lgs. n. 163/2006, e, qualora vengano riscontrate anormalmente basse, verranno richieste, se non prodotte in sede di partecipazione alla gara, le relative giustificazioni alle ditte a cui risalgono tali offerte. L'esame delle giustificazioni viene effettuato dall'apposita Commissione in seduta riservata. L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta delle interessate, in ossequio all'art. 88, c. 7, del citato D.Lgs. n. 163/2006, per come modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 53/2010. Ove il suddetto esame non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, si procede nel rispetto degli artt. 87 e 88 dello stesso citato Decreto. Una volta definite queste ultime procedure, si dispone l'aggiudicazione provvisoria in favore della ditta che ha prodotto l'offerta ritenuta dall'Amministrazione migliore non anomala.

Entro 10 giorni dalla conclusione delle operazioni di gara, ai sensi dell'art. 48, 2° comma, del citato D.Lgs. n. 163/2006, viene inoltrata specifica richiesta all'aggiudicatario ed al concorrente che segue in graduatoria - qualora gli stessi non siano compresi fra i concorrenti sorteggiati ex c. 1 del suddetto art. 48 - di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa autodichiarati in sede di partecipazione alla gara in questione.

Le Imprese che si trovino nelle condizioni ostative previste dalla legge in atto in vigore in materia di antimafia debbono astenersi tassativamente dal partecipare alla gara, a pena delle sanzioni previste. In pendenza dell'accertamento "antimafia" l'aggiudicataria resta vincolata all'offerta formulata. Se da tali accertamenti risulti che la stessa non sia in possesso dei requisiti per la fornitura dei servizi, non si farà luogo alla stipulazione del contratto.

La stazione appaltante si riserva di acquisire anche preventivamente all'aggiudicazione della gara le informazioni del Prefetto, ex art. 10 del D.P.R. n. 252/98. Qualora il Prefetto attesti, ai sensi e per

l'effetto del citato art. 10 del D.P.R. n. 252/98, che nei soggetti interessati emergano elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, l'ASP procederà all'esclusione dell'aggiudicataria.

Qualora la stazione appaltante accerti nel corso del procedimento di gara una situazione di collegamento sostanziale, attraverso indizi gravi, precisi e concordanti, tra le imprese partecipanti, le stesse vengono escluse con la sanzione accessoria del divieto di partecipazione per il massimo di due anni alle gare d'appalto bandite dall'ASP.

Verrà disposta l'esclusione dalla gara a carico della Ditta partecipante se uno dei soggetti di riferimento (il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo; i soci accomandatari o il direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza o del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio; dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata) abbia subito sentenza di condanna definitiva per uno dei seguenti reati: delitti contro la P.A. (Titolo II del C.P., dall'art. 314 all'art. 356); delitti contro l'ordine pubblico (Titolo V del C.P., dall'art. 414, compreso il 416 - bis, all'art. 421); delitti contro la fede pubblica (Titolo VII del C.P., dall'art. 453 all'art. 498); delitti contro il patrimonio (Titolo XIII del C.P., dall'art. 624 all'art. 648 - ter); reati di cui agli articoli 37 (omissione o falsità in registrazione o denuncia obbligatoria) e 144 (scarichi inquinanti) della legge 689/81; tutti i reati che prevedono, ai sensi dell'art. 32 quater del C.P., l'incapacità a contrarre con la P.A., tra cui gli artt. del C.P. 437 (rimozione od omissione dolosa di cautele contro infortuni sul lavoro), 501 (rialzo e ribasso fraudolento di prezzi sul pubblico mercato o nelle borse di commercio), 501 - bis (manovre speculative su merci) e 640, n. 1 (truffa a danno dello Stato o di un altro Ente Pubblico).

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 16 della L. 741/81, è esclusa la competenza arbitrale.

Il recapito del plico chiuso, contenente l'offerta economica ed i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto, rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo, anche per cause di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine previsto.

Sono esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura o che, seppure chiusi, non siano controfirmati sui lembi o che comunque siano confezionati in maniera tale da non garantire il principio di segretezza.

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato e con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri.

In caso di discordanza tra i prezzi offerti espressi in cifre e quelli in lettere o non rispondenti alla percentuale unica di sconto offerta, viene ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'ASP.

Non sono ammesse offerte in aumento o alla pari rispetto ai prezzi di riferimento per ciascuna voce.

In caso di più offerte uguali tra loro ed esse risultino le più vantaggiose, si procederà all'aggiudicazione ex art. 77 del Regolamento Generale dello Stato approvato con R.D. n. 827/24.

Viene disposta l'esclusione dalla gara nel caso manchi qualcuno dei documenti richiesti.

I documenti da presentare devono essere prodotti nella prescritta carta da bollo, ad eccezione di quelli per i quali il bollo è esplicitamente escluso o per i quali venga assolto in maniera virtuale.

L'Amministrazione si riserva di disporre, con provvedimento motivato nel caso in cui ne ricorra la necessità, la riapertura della gara e le eventuali ripetizioni delle operazioni di essa o l'annullamento della stessa, senza che le partecipanti abbiano alcunché a pretendere.

L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicataria, mentre per l'ASP lo è solo subordinatamente all'avvenuta formalizzazione degli atti di aggiudicazione.

Oltre ai casi in cui "ope legis" è previsto lo scioglimento del contratto, l'ASP recederà in qualsiasi tempo dallo stesso al verificarsi dei presupposti stabiliti dall'art. 11, c.3, del D.P.R. n. 252/98.

L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto qualora il legale rappresentante o uno dei dirigenti dell'impresa siano rinviati a giudizio per favoreggiamento nell'ambito di procedimenti relativi a reati di criminalità organizzata, ex art. 2, c. 2, della L.R. n. 15/08.

Per quanto non espressamente previsto nel presente bando di gara e nel relativo capitolato d'oneri ed a completamento delle disposizioni in essi contenute, si applicheranno le norme di cui al citato

D.Lgs. n. 163/2006, e ss.mm.ii., nonché quelle in materia di Contabilità Generale dello Stato, di cui ai RR.DD. n. 2240 del 18.11.23 e n. 827 del 23.5.24.

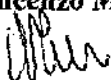
I concorrenti, con la presentazione delle offerte, consentono il trattamento dei propri dati, anche personali, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii., per le esigenze e finalità concorsuali e per la stipula dei contratti.

Per eventuali controversie, non attribuibili alla Giurisdizione Amministrativa, il Foro competente è quello di Messina.

Tutti gli adempimenti afferenti la celebrazione della gara vengono svolti alla presenza di un Notaio, le cui competenze, comprese quelle relative alla stesura dei verbali di gara ed al rogito del contratto, saranno addebitate all'aggiudicataria, la quale dovrà versare l'onorario e le spese dovute direttamente al detto professionista rogante. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, ivi compresi registrazione, bollatura e copie, sono a carico della ditta aggiudicataria.

Il presente bando viene pubblicato sul sito internet aziendale sopra richiamato e su quello dell'Osservatorio Contratti Pubblici, agli Albi Pretori dell'ASP, del Comune e della Provincia Regionale di Messina, nonché, per estratto, sulla GURS, sulla GUE, su quattro quotidiani, di cui due a diffusione regionale e due a diffusione nazionale.

**IL DIRETTORE DELL'U.O.C.
FACILITY MANAGEMENT
(Dr. Vincenzo Manzi)**



**IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
(Dr. Francesco Poli)**

