

**BANDO DI GARA  
PROCEDURA APERTA**

**PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO PER I SERVIZI DI PULIZIA DA ESEGUIRSI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE SITO IN AVELLINO VIA ROMA 64.**

**G.I.G. [35418001D2]**

**STAZIONE APPALTANTE :** *ISTITUTO DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE DEL CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE* con sede *IN AVELLINO VIA ROMA 64*

- tel. 0825 299111(centralino), telefax 0825 781585 e-mail: [direzione@isa.cnr.it](mailto:direzione@isa.cnr.it),
- sito internet [www.isa.cnr.it](http://www.isa.cnr.it);

**RUP: Dr.ssa Rosalia Sacco**

**PROCEDURA DI GARA:** bando di gara per l'affidamento di servizi di cui all'allegato II A (art. 20 e 21, D.lgs 12.04.06 n. 163) come disciplinato dal capitolato speciale d'appalto, da espletarsi mediante procedura aperta di cui all'art. 55 D.lgs 12 aprile 2006 n. 163.

**CATEGORIA DI SERVIZIO:** i servizi in appalto sono compresi all'allegato II A, D.lgs 12.04.06 n. 163), categoria 14, CPC 874, CPV 90910000-2.

**DECISIONE A CONTRATTARE :** Prot. 1707 del 10/11/2011

**LUOGO DI ESECUZIONE:**

Istituto di Scienze dell'Alimentazione - Consiglio Nazionale delle Ricerche via Roma, 64 83100 Avellino;

**PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:** l'aggiudicazione avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs, 12.04.2006 n. 163, valutabile secondo i parametri di seguito elencati:

- punti 60 su 100 per l'offerta tecnica, ovvero per la qualità organizzativa del servizio, l'efficacia del progetto gestionale e l'affidabilità dell'impresa;
- punti 40 su 100 per il corrispettivo economico offerto.

Per la **valutazione dell'offerta tecnica** si prenderanno in considerazione i seguenti parametri:

***Modalità di pianificazione e programmazione del servizio***

– sub punteggio max punti 10

***Analisi dei punti critici, valutazione dei rischi e misure preventive***

– sub punteggio max punti 5

***Organizzazione aziendale e aspetti professionali del servizio***

– sub punteggio max punti 10

***Piano di formazione ed informazione del personale impiegato***

– sub punteggio max punti 5

***Piano operativo del servizio di pulizia***

– sub punteggio max punti 5

***Metodiche tecnico operative relative alle diverse operazioni e prestazioni previste ed efficacia delle medesime per il conseguimento di un " ridotto impatto ambientale***

– sub punteggio max punti 5

***Sistema di pulizia proposto, efficacia delle metodologie tecnico/operative per il conseguimento di un ridotto impatto ambientale anche sotto il profilo delle interferenze riscontrabili tra le lavorazioni dell'impresa e l'attività lavorativa del committente.***

– sub punteggi max punti 5

***Qualità dei Prodotti e attrezzature***

– sub punteggio max punti 10

***Migliorie e Servizi liberamente offerti***

– sub punteggio max punti 5

Il punteggio sarà ripartito secondo i criteri riportati nel Capitolato Speciale e nelle Modalità di presentazione dell'offerta.

Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso per la proposta gestionale/organizzativa presentata o per altro.

I concorrenti, per il solo fatto di partecipare alla gara, accettano esplicitamente e totalmente le condizioni, i vincoli, gli obblighi e la clausole stabilite dal presente bando di gara, dal capitolato speciale d'appalto e dal contratto, nessuna esclusa.

**DURATA DEL CONTRATTO:** Anni 1 (uno) dalla data di stipula, rinnovabile per un ulteriore anno. Nel caso di esaurimento dell'intero periodo contrattuale previsto, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente proseguire nella esecuzione del servizio, a scadenza avvenuta, sino alla aggiudicazione della nuova gara ed alle medesime condizioni contrattuali, anche senza apposito preavviso formale.

**IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO:**

Il prezzo annuo presunto del servizio è pari ad euro 65.000,00, oltre IVA.

**LUOGO, DESCRIZIONE, IMPORTO COMPLESSIVO DEI LAVORI, ONERI PER LA SICUREZZA, ONERI PER IL COSTO DEL PERSONALE E MODALITA' DI PAGAMENTO DELLE PRESTAZIONI:**

**Luogo di esecuzione :** *ISTITUTO DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE DEL CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE Avellino – via Roma 64;*

**Descrizione:** AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI PULIZIA

**Importo complessivo dell'appalto** comprensivo degli oneri per la sicurezza (calcolato su base biennale): euro 130.000,00 (centotrentamila/00);

**Costo del personale non soggetto a ribasso:** euro 44.379,26 (quarantaquattromilatrecentosettantanove/26)

**Oneri per l'attuazione dei piani della sicurezza non soggetti a ribasso:** euro 500,00 (cinquecento/00);

**Modalità di pagamento del corrispettivo:** pagamento mensile posticipato su presentazione fattura recante computo dettagliato delle ore di servizio effettivamente prestate.

**INDIRIZZO DI RICEZIONE, TERMINE, MODALITA' DI PRESENTAZIONE E DATA DI APERTURA DELLE OFFERTE:**

Istituto di Scienze dell'Alimentazione - Consiglio Nazionale delle Ricerche via Roma 64, 83100 Avellino. **Le offerte dovranno pervenire entro e non oltre le ore 12,00 del 29/11/2011 pena l'esclusione dalla gara. Non fa fede il timbro postale di spedizione.** Il recapito è ad esclusivo rischio del partecipante.

**Apertura offerte:** prima seduta pubblica presso la sede dell'ISA-CNR alle ore **10,00** del giorno **30/11/2011** - con le modalità riportate nelle Modalità di presentazione dell'offerta.

**SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE:** i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero i soggetti, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti;

**RICHIESTA DEI DOCUMENTI E TERMINI PER LA RICHIESTA:** Tutti i documenti di gara sono disponibili presso l'ISA-CNR di Avellino all'indirizzo di cui sopra. La documentazione di gara è inoltre reperibile sul sito CNR: [www.isa.cnr.it](http://www.isa.cnr.it) – gare d'appalto

**CAUZIONE :** l'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% (due per cento) dell'importo complessivo dell'appalto, ovvero € 1.300,00 (milletrecento/00) rilasciata con le modalità riportate nel Disciplinare di gara

**FINANZIAMENTO:** Fondi in disponibilità all'Istituto di Scienze dell'Alimentazione

**SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA :** concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, del D. Lgs. N. 163/06, costituiti da imprese singole di cui alle lettere a), b, e c), o da imprese riunite o consorziate di cui alle lettere d) e) ed f), ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'articolo 37, comma 8. del D.Lgs. 163/06, nonché concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'articolo 3, comma 7, del D.P.R. n. 34/2000;

**CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE :** come da documentazione allegata.

**VALIDITA' DELL'OFFERTA:** L'offerta deve intendersi valida ed irrevocabile per sei mesi decorrenti dal termine ultimo fissato per la sua presentazione.

**PROPOSTE MIGLIORATIVE – determinazione punteggio -** Come da Capitolato Speciale

**DIVISIONE IN LOTTI E VARIANTI:** lotto unico, non sono ammesse varianti e subappalto.

**VARIABILITÀ DELL'APPALTO:** L'Istituto di Scienze dell'Alimentazione si riserva espressamente la facoltà di sospendere, ridurre o sopprimere talune prestazioni oppure di risolvere anticipatamente il contratto nel caso di mancato trasferimento all'Istituto di Scienze dell'Alimentazione delle risorse assegnate. Tali facoltà possono essere esercitate a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in qualsiasi momento con semplice comunicazione da farsi a mezzo di lettera raccomandata e con un preavviso di 30 gg. (trenta giorni), senza che l'Appaltatore possa accampare pretese di sorta. In caso di risoluzione anticipata del rapporto non sarà riconosciuto alcun compenso a titolo di risarcimento danni, fatto salvo il riconoscimento delle attività già svolte.

**ALTRE INFORMAZIONI:** l'Ente appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione del servizio di cui alla gara in oggetto, nell'ipotesi in cui, ad insindacabile giudizio dell'Ente stesso, venga ritenuta l'inopportunità di procedere all'aggiudicazione dell'appalto o nel caso di sopravvenuta mancanza di copertura finanziaria imputabile a previsioni legislative, regolamentari, ecc., che disciplinano la disponibilità delle risorse economiche e dei finanziamenti in favore dell'ISA-CNR. L'appalto verrà assegnato anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta congrua e conveniente. E' tassativamente esclusa qualsiasi possibilità di integrazione e/o di modifica delle dichiarazioni rese e dei documenti presentati, dopo la scadenza del termine previsto per la presentazione delle offerte.

**SOPRALLUOGO:** E' obbligatorio visionare i locali oggetto di gara. Il sopralluogo deve essere concordato con il RUP, previo appuntamento telefonico allo 0825/299441, e può essere effettuato tutti i giorni lavorativi dalle 10:00 alle 12:00 del giorno successivo alla pubblicazione sulla G.U. fino al 28/11/2011.

#### **DOCUMENTAZIONE RELATIVA AL BANDO**

La documentazione relativa al presente bando, consultabile sul sito all'indirizzo [www.isa.cnr.it](http://www.isa.cnr.it), è articolata come di seguito:

- modalità di presentazione offerta
- capitolato speciale
- capitolato tecnico
- schema di contratto
- DUVRI

La documentazione non viene fornita via fax.

**ALTRE INFORMAZIONI :**

- La stazione appaltante si riserva in ogni caso la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico;
- non saranno ammesse offerte per una sola parte dei servizi;
- nel caso di impossibilità da parte della Commissione di valutare, per mancanza di idonea documentazione, l'intero elemento qualità del servizio, e dunque tutti i fattori che lo compongono, il soggetto partecipante verrà escluso dalla gara; in caso di documentazione relativa solo a singoli fattori verranno esclusivamente valutati gli stessi;
- in caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione a favore dell'impresa che ha riportato il maggior punteggio dell'offerta tecnica, in caso che siano uguale sia l'offerta tecnica che quella economica si procederà per sorteggio;
- le autocertificazioni, le certificazioni, i documenti e l'offerta devono essere in lingua italiana o corredati di traduzione giurata;
- gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro;
- i corrispettivi saranno pagati con le modalità previste nel capitolato tecnico;
- per l'esecuzione del servizio è tassativamente vietato ricorrere a subappalti;
- in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo si applicano le disposizioni di cui all'art. 140 del D.Lgs. n. 163/06;
- è esclusa la competenza arbitrale;
- l'avviso sui risultati della procedura di affidamento (con l'elenco delle imprese partecipanti alla gara, i ribassi, il vincitore l'importo di aggiudicazione ed eventuali imprese escluse) saranno pubblicati nella bacheca e sul sito web dell'Istituto a soddisfacimento di quanto indicato dell'art. 79 del D.lgs. 163/06;
- i dati raccolti saranno trattati, ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/03, esclusivamente nell'ambito della presente gara;
- si applicano le disposizioni di cui al D.M. 19.04.2000, n. 145;

Il presente Bando verrà pubblicato :

- presso la bacheca dell'Istituto;
- sul sito [www.isa.cnr.it](http://www.isa.cnr.it) della stazione appaltante;
- sulla Gazzetta Ufficiale – Serie Speciale.

Per informazioni è possibile rivolgersi all'Ufficio Amministrativo e/o all'Ufficio Tecnico dell'*ISTITUTO DI SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE DEL CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE*, dal lunedì al venerdì dalle ore 9,30 alle ore 12,30 tel. 0825/299441 o 0825/299591 fax 0825 781585, e-mail [rsacco@isa.cnr.it](mailto:rsacco@isa.cnr.it).

Il Direttore

Prof. Raffaele Coppola