



COMUNE DI MORETTA
PROVINCIA DI CUNEO
CASA DI RIPOSO
“VILLA LORETO”

RELAZIONE TECNICA
ILLUSTRATIVA

***APPALTO PER L'ORGANIZZAZIONE E LA
GESTIONE DEI SERVIZI SOCIO – SANITARI E
ASSISTENZIALI, PREPARAZIONE PASTI,
PULIZIE AMBIENTALI E SANIFICAZIONI PER
IL FUNZIONAMENTO DELLA CASA DI RIPOSO
“VILLA LORETO” DI MORETTA***

MORETTA, 02 febbraio 2022

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ABRATE Rag. Antonella

L'Amministrazione Comunale intende affidare l'Appalto del servizio per l'organizzazione e la gestione dei Servizi socio – sanitari e assistenziali, dei Servizi alberghieri e necessari per il funzionamento della casa di riposo “Villa Loreto” di Moretta

La Casa di Riposo “Villa Loreto” è complessivamente autorizzata al funzionamento per n. 92 posti così suddivisi:

fabbricato principale:

- piano terra 12 posti letto tipologia R.A.A.
- primo piano 23 posti letto tipologia R.A. e n. 12 posti letto tipologia R.A.A.
- secondo piano n. 20 posti letto tipologia R.S.A. (convenzionato con le 'A.S.L. della Regione Piemonte) e parte del reparto R.A. a n. 13 posti letto tipologia R.A.

fabbricato minialloggi:

- piano terra n. 6 posti letto tipologia R.A.
- piano primo n. 6 posti letto tipologia R.A.

3. La Residenza è in possesso:

- delle autorizzazioni al funzionamento determina ASL CN 1 n. 1412 del 18.11.2014
- dell'accreditamento definitivo giusta deliberazione del Direttore Generale dell'ASL CN . n. 699 del 28/12/2010.

Il presente d'appalto disciplina l'organizzazione e la gestione dei Servizi socio – sanitari e assistenziali, dei Servizi alberghieri, necessari per il funzionamento della casa di riposo “Villa Loreto” di Moretta e altri servizi ausiliari da effettuarsi presso la casa di riposo.

I succitati servizi dovranno operare sulla base degli indirizzi, delle linee guida e dei percorsi previsti dalle Deliberazioni della Giunta Regionale del Piemonte:

- dalla D.G.R. N. 25 – 12129 del 14 settembre 2009 ad oggetto “ Requisiti e procedure per l'accreditamento istituzionale delle strutture sociosanitarie” e dovranno garantire le opportune iniziative per assicurare significativi standard di qualità;
- dalla D.G.R. N. 45 – 4248 del 30 luglio 2012 e ss. mm. ii. “Il nuovo modello integrato di assistenza residenziale e semiresidenziale socio sanitaria a favore delle persone anziane non autosufficienti.(...)” integrata con le deliberazioni della Giunta Regionale n. 10-5950 del 17.06.2013 e n. 85-6287 del 02.08.2013

L'appalto deve assicurare:

| | |
|---|--|
| Servizi socio -sanitari e assistenziali | <ul style="list-style-type: none"> - Servizio di assistenza tutelare diretta ed indiretta alla persona - Servizio direzione sanitaria - Servizio infermieristico - Servizio di fisioterapia - Servizio di supporto psicologico - Servizio di coordinatore gestionale - Servizio di animazione - Servizio di parrucchiere - Servizio di lavanderia |
| Servizi di preparazione pasti | Servizio di preparazione pasti |
| Servizi di pulizie ambientali e sanificazione | Servizio di pulizie ambientali sanificazione giornaliera e periodica |

- il costo complessivo di tutto il personale comprensivo degli oneri indiretti e di tutte le tutele previste dagli Enti assicurativi ed assistenziali
- esecuzione degli adempimenti previsti dal D.Lgs 81/2008 e succ. in relazione anche alla formazione Rischio Incendio a Livello Elevato per tutto il personale operante a qualsiasi titolo in Casa di Riposo
- gli indumenti di lavoro nonché i necessari dispositivi di protezione individuali previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza.

Criterio di aggiudicazione e modalità di attribuzione dei punteggi.

I. Il criterio di aggiudicazione è quello **dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo** ai sensi degli art. 30,34,42,44,52,58,60 e. 95 del codice., sulla base dei seguenti **elementi** e **sub elementi** e relativi **pesi** e **sub pesi** e criteri motivazionali:

a) offerta economica: max 20 punti

prezzo offerto formulato mediante il ribasso percentuale unico e uniforme sull'**Elenco Prezzi**.

b) offerta tecnica: max 80 punti

prestazione principale:

1. *modalità di presa in carico dell'utenza e progettazione assistenziale, integrazione e interrelazione delle varie figure professionali, flessibilità operativa volta a garantire il soddisfacimento dei bisogni primari degli ospiti, procedure e sistemi per garantire la sicurezza degli ospiti: max 12 punti.*

Criterio motivazionale: organizzazione generale dei servizi in oggetto, con indicazione delle modalità concrete di presa in carico degli utenti e di progettazione dell'assistenza; coordinamento fra le varie figure professionali; criteri operativi ispirati a flessibilità e a personalizzazione rispetto alle esigenze e degli ospiti della struttura; saranno positivamente valutate soluzioni migliorative per la sicurezza degli ospiti.

2. attività ricreativa e occupazionale che si intende effettuare per stimolare le abilità residue degli ospiti: max 8 punti.

Criterio motivazionale: descrizione delle attività a valenza ricreativa e di occupazione degli ospiti della struttura per stimolarne l'abilità, l'attenzione e il benessere; distribuzione delle attività nel corso della settimana; programmi di intrattenimento in occasione delle festività

3. metodologia adottata per il controllo interno della qualità prodotta, reportistica, modalità di segnalazione delle non conformità e tempestività nella risoluzione di eventuali non conformità: max 4 punti.

Criterio motivazionale: descrizione del metodo di controllo interno della qualità; tipologia e frequenza della reportistica; modalità per segnalare eventuali non conformità e tempi per la soluzione delle non conformità; soluzioni migliorative per prevenire il verificarsi di situazioni di non conformità.

4. progettualità e protocolli specifici dedicati a: -corretta alimentazione e somministrazione del vitto; -mobilitazione, mantenimento o, ove possibile, recupero delle capacità cognitive: max 6 punti.

Criterio motivazionale: adozione di progetti e di protocolli dedicati alla vita quotidiana degli utenti, con descrizione delle misure finalizzate a consentire i migliori standard di alimentazione e di vitto; indicazione delle attività volte alla mobilitazione degli ospiti della struttura; soluzioni, anche migliorative, volte a conseguire il mantenimento e se possibile il miglioramento delle capacità cognitive degli ospiti.

5. progetti volti a mantenere e valorizzare interventi di supporto terapeutico/comportamentale come ad esempio: riabilitazione cognitiva rivolta a ospiti con decadimento cognitivo e disturbi comportamentali: max 4 punti.

Criterio motivazionale: descrizione dei progetti appositamente finalizzati al mantenimento e alla valorizzazione degli interventi di supporto degli ospiti, a livello sia terapeutico sia di comportamento. Saranno premiate quelle soluzioni che siano in grado di implementare i progetti oltre la mera riabilitazione cognitiva.

6. attività di coordinamento (titoli di studio ed esperienze pregresse delle figure previste, monte ore dedicato) e modalità di integrazione collaborazione e supporto con il Comune di Moretta: max 4 punti.

Criterio motivazionale: indicazione delle figure professionali dedicate alle attività di coordinamento, con descrizione dei curricula e delle esperienze maturate dalle stesse; indicazione delle ore settimanali da dedicare al coordinamento; proposte volte a garantire un efficiente e continuo interscambio di dati e a migliorare la sinergia con il Comune di Moretta.

7. progettualità specifica volta allo sviluppo delle professionalità del personale sia garantendo la sua stabilità nel tempo, sia attraverso investimenti in progetti formativi aggiuntivi rispetto a quanto previsto obbligatoriamente dalle norme vigenti (programma

di formazione specifica, tematiche, tempi, modalità e periodicità e professioni coinvolte).
*Il piano dovrà riferirsi all'intera durata dell'appalto (due anni): **max 8 punti.***

Criterio motivazionale: descrizione delle misure attraverso le quali si intende assicurare, lungo l'intera durata dell'appalto, lo sviluppo delle professionalità del personale; descrizione delle attività formative aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie nel predetto lasso temporale, con specificazione della cadenza periodica in cui dette attività saranno svolte e dei temi di interesse specifico oggetto di approfondimento.

8. integrazione con il territorio: - *integrazione con gli altri servizi sociali e sanitari del territorio;* - *promozione della struttura come luogo aperto alla Comunità locale;* - *modalità di coinvolgimento delle famiglie: **max 2 punti.***

Criterio motivazionale: descrizione delle proposte per la migliore integrazione della struttura con le realtà del territorio; indicazione delle attività volte a promuovere la sensibilizzazione e la partecipazione della comunità di Moretta rispetto alla realtà della Casa di Riposo; proposte volte a coinvolgere le famiglie per il miglioramento della frequentazione della struttura, con la previsione di eventi collettivi di carattere periodico.

PRESTAZIONE SECONDARIA: SERVIZIO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

9. sistema organizzativo per lo svolgimento del servizio di pulizia e sanificazione/Piano gestionale del servizio, con particolare riferimento a: - *organizzazione servizi giornalieri e periodici;* - *modalità e tempi di sostituzione degli addetti;* - *soluzioni per la gestione delle emergenze connesse alle attività della Casa di Riposo;* - *organizzazione dei servizi imprevisti/straordinari; nonché metodologie tecnico-operative per lo svolgimento ed il controllo del servizio di pulizia e sanificazione/Sistema di verifica e controllo delle attività, con particolare riferimento a:* - *piano gestionale del servizio con riguardo alla gestione dei rifiuti e raccolta differenziata, alla minimizzazione dei consumi energetici, alla reportistica sul servizio;* - *sistema di verifica e controllo delle attività con riguardo alla metodologia, alla frequenza, alla raccolta, gestione dei dati e reportistica;*- *tempi di approvvigionamento materiali relativi alla commessa: **max 5 punti.***

Criterio motivazionale: descrizione dei profili in cui si articola il servizio di pulizia e sanificazione, con indicazione di frequenza e di tempistica per il suo espletamento; descrizione dei metodi per la verifica del corretto svolgimento del servizio; saranno preferite le offerte che prevedano misure volte a evitare lo spreco di prodotti e, parimenti, a promuovere il contenimento dei consumi energetici e l'efficientamento delle attività di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata, con previsione di adeguato report periodico su tali misure.

10. attrezzature e prodotti, con particolare riferimento a: *tipologia e numero di attrezzature utilizzate;* - *metodologia di impiego delle attrezzature e relativi benefici;* - *tipologia e numero di prodotti;* - *utilizzo di disinfettanti registrati PMC (presidio medico chirurgico);* - *fornitura consumabili servizi igienici;* - *numero e tipologia dei contenitori per la raccolta differenziata: **max 3_ punti.***

Criterio motivazionale: attrezzature e prodotti utilizzati con descrizione delle relative tipologie e dei benefici, nel rispetto della tutela dell'ambiente; sarà motivo di

preferenza l'impiego di misure e di presidi per il miglioramento della prevenzione dal contagio Covid-19, mediante la previsione di soluzioni migliorative per la sanificazione degli ambienti, oltre i livelli previsti dalla normativa di settore.

*11. tipo e sicurezza delle macchine utilizzati, con particolare riferimento a: - tipologia di macchine utilizzate per la pulizia di arredi, pavimenti, poltrone, vetri; - soluzioni e procedure per la gestione degli aspetti inerenti la sicurezza e la salute delle persone sui luoghi di lavoro: **max 2_ punti.***

Criterio motivazionale: tipologia delle macchine che si intendono impiegare per la pulizia di ciascuna delle predette componenti e arredi; descrizione delle misure volte a migliorare la sicurezza e la salute delle persone sul luogo di lavoro.

PRESTAZIONE SECONDARIA: SERVIZIO PRODUZIONE PASTI

*12. sistema organizzativo per lo svolgimento servizio di produzione pasti con particolare riferimento a_ - organizzazione servizi giornalieri; - modalità e tempi di gestione e sostituzione degli addetti; - somministrazione dei pasti principali al mattino e alla sera: **max 8 punti.***

Criterio motivazionale: modalità di organizzazione del servizio di produzione e somministrazione dei pasti agli utenti; modalità di cottura e somministrazione delle portate per ciascuno dei pasti; descrizione del numero di addetti alla refezione e loro distribuzione nell'arco della giornata; sarà ragione di preferenza la preparazione di portate fresche di cottura e non meramente riscaldate anche per il pasto serale.

*13. adeguata quota di derrate alimentari (prodotti agricoli, ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e agroalimentari), provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità: **max 8 punti.***

Criterio motivazionale descrizione dei prodotti alimentari da utilizzare e loro provenienza da filiere corte e biologiche; inoltre, saranno preferite le offerte che indichino alimenti a ridotto impatto ambientale e prodotti di qualità anche dal punto di vista delle qualità nutrizionali per la salute degli ospiti.

*14. rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy e della qualità della formazione degli operatori: **max 5 punti.***

Criterio motivazionale: osservanza delle norme ambientali sulla green economy, descrizione della formazione specifica in materia degli addetti, misure di sensibilizzazione del personale; saranno preferite le proposte che evitino cibi che possano dare luogo a eventuali intolleranze e allergie o comunque prevedano la comunicazione degli alimenti che possano darvi origine.

*15. con riguardo a quanto esposto nei fascicoli 13 e 14, descrizione degli impegni, delle misure gestionali e dei mezzi di prova documentali per rendere efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto della stazione appaltante: **max 4 punti.***

Criterio motivazionale: indicazione delle misure di gestione e dei documenti a comprova delle verifiche di conformità da svolgere in fase esecutiva del contratto sugli impegni e sulle attività, relative al servizio di produzione pasti, contemplati nei fascicoli 13 e 14.

II.) Le modalità di attribuzione dei punteggi sono le seguenti:

- a) “Prezzo”: max 20 punti
- b) È attribuito all’offerta economica un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la:
- c) **Formula “bilineare”**
- d)

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

- e) *dove:*
- f) C_i = *coefficiente attribuito al concorrente i-esimo*
- g) A_i = *ribasso percentuale del concorrente i-esimo*
- h) A_{soglia} = *media aritmetica dei ribassi percentuali offerti dai concorrenti*
- i) $X = 0,90$
- j) A_{max} = *valore del ribasso percentuale più conveniente*

“Offerta tecnica” max 80 punti: Ai criteri (in seguito anche “elementi”) discrezionali della tabella di cui al punto 17.1 è assegnato un punteggio in base al metodo *aggregativo-compensatore* attraverso l'applicazione della seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell’offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell’offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti per la valutazione $V(a)$ verranno così determinati:

per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura discrezionale, come sopra individuati, mediante la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, calcolati da ciascun commissario mediante il "confronto a coppie", e successiva trasformazione di

detta media in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie in precedenza calcolate, e segnatamente: una volta terminati i “confronti a coppie”, per ogni elemento ciascun commissario somma i valori attribuiti a ciascun concorrente e li trasforma in coefficienti compresi tra 0 ed 1 attribuendo il coefficiente pari ad 1 al concorrente che ha conseguito il valore più elevato e proporzionando ad esso il valore conseguito dagli altri concorrenti. Ciascun commissario darà atto espressamente (con motivazione anche letterale, oltre che numerica) delle ragioni per cui, in relazione a ogni elemento di valutazione, ha attribuito i coefficienti variabili tra zero e uno. Indi le medie dei coefficienti determinati da ciascun commissario vengono trasformate in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando ad essa le altre.

Metodo del confronto a coppie: la determinazione dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, per la valutazione di ogni elemento discrezionale delle varie offerte è effettuata mediante impiego della tabella triangolare (vedi *ultra*), ove con le lettere A, B, C, D, E, F, ...N sono rappresentate le offerte, elemento per elemento, di ogni concorrente.

La tabella contiene tante caselle quante sono le possibili combinazioni tra tutte le offerte prese a due a due.

Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce una preferenza che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima). In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi.

In ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente all'elemento che è stato preferito con il relativo grado di preferenza, ed in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due elementi in confronto, assegnando un punto ad entrambe.

B C D E F ... N

| | | | | | | | |
|------------------------|---|---|---|---|-----|-------|--|
| A | | | | | | | |
| | B | | | | | | |
| | | C | | | | | |
| Preferenza massima = 6 | | | D | | | | |
| Preferenza grande = 5 | | | | E | | | |
| Preferenza media = 4 | | | | | ... | | |
| Preferenza piccola = 3 | | | | | | | |
| Preferenza minima = 2 | | | | | | N - 1 | |
| Parità = 1 | | | | | | | |

* * *

Si specifica che nel caso in cui le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti per la valutazione $V(a)$ verranno determinati mediante la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente da parte dei singoli commissari e successiva trasformazione di detta media in coefficienti definitivi riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie in precedenza calcolate. I singoli commissari daranno atto espressamente (con motivazione anche letterale, oltre che numerica) delle ragioni per cui, in relazione a ogni elemento di valutazione, hanno attribuito i coefficienti variabili tra zero e uno.

Laddove:

- il coefficiente 0 corrisponde ad assente - completamente negativo;
- il coefficiente 0,1 corrisponde a quasi del tutto assente - quasi completamente negativo;
- il coefficiente 0,2 corrisponde a negativo;
- il coefficiente 0,3 corrisponde a gravemente insufficiente;
- il coefficiente 0,4 corrisponde a insufficiente;
- il coefficiente 0,5 corrisponde a appena insufficiente;
- il coefficiente 0,6 corrisponde a sufficiente;
- il coefficiente 0,7 corrisponde a discreto;

- il coefficiente 0,8 corrisponde a buono;
- il coefficiente 0,9 corrisponde a ottimo;
- il coefficiente 1 corrisponde ad eccellente.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: *aggregativo compensatore*.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \frac{C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots}{C_{ni} \times P_n}$$

dove

P_i = punteggio concorrente *i*;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;

P_a = peso criterio di valutazione *a*;

P_b = peso criterio di valutazione *b*;

.....

P_n = peso criterio di valutazione *n*.

L'offerta più vantaggiosa risulterà quella con il **migliore** punteggio numerico finale.

QUADRO ECONOMICO

Il corrispettivo dell'appalto per i due anni di contratto più eventuale proroga ammonta a:

1. Gestione dei servizi socio –sanitari ed assistenziali
2. Servizi di ristorazione
3. Servizi di pulizie

IMPORTO A BASE D'ASTA € 3.307.437,50

3. Oneri per la sicurezza DUVRI

IMPORTO NON SOGGETTO A RIBASSO € 5.800,00

Somme a disposizione Amministrazione

4. IVA 5% Importo € 165.371,88

5..spese tecniche per il fondo progettazione e l'innovazione

art.113, comma 3, D.Lgs.50/2016 Importo € 52.919,00

6.acquisto di beni strumentali e tecnologie funzionali a progetti di

innovazione art.113, comma 4, D.Lgs.50/2016 Importo € 13.229,75

7.. spese per pubblicità Importo € 6.000,00

8.. spese ANAC Importo € 600,00

9.. spese per supporto tecnico legale Importo € 12.000,00

10. spese imprevidite Importo € 7.441,87

IMPORTO COMPLESSIVO 3.565.000,00