

PROGETTO OFFERTA

OGGETTO	<i>Concessione della gestione della Residenza Protetta e di mantenimento "Francesca Rossi Figari" di Campo Ligure</i>
----------------	---

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE	<i>Città Metropolitana di Genova</i>
---------------------------------------	--------------------------------------

CONCEDENTE	<i>Comune di Campo Ligure– Area Sociale</i>
-------------------	---

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	<i>Dott. Andrea Pastorino</i>
--------------------------------------	-------------------------------

STAZIONE APPALTANTE	<i>SUA Città Metropolitana di Genova – Direzione Amministrazione</i>
----------------------------	--

RESPONSABILE DELLA PROCEDURA DI GARA	<i>Dott. Maurizio Torre</i>
---	-----------------------------

DEFINIZIONI	
Comune	<i>Il Comune di Campo Ligure, nella sua qualità di contraente</i>
Direttore dell'esecuzione.....	<i>Il soggetto indicato dal responsabile del procedimento per sovrintendere l'esecuzione del contratto</i>
Concorrente	<i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>

DEFINIZIONI

Soggetto aggiudicatario	<i>Il soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>
Concessionario.....	<i>Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto di appalto</i>
Fornitore.....	<i>Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto di appalto</i>
Responsabile del contratto	<i>Il soggetto indicato dal concessionario quale referente unico nei riguardi del Concedente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>

SOMMARIOpagina

PROGETTO OFFERTA	4
Articolo 1 Criterio di aggiudicazione	4
Articolo 2 Fattori ponderali.....	4
2.1 Offerta tecnica.....	4
2.2 Offerta economica.....	4
Articolo 3 Valutazione elemento (a.1)	5
Articolo 4 Valutazione elemento (a.2)	5
Articolo 5 Valutazione elemento (a.3)	6
Articolo 6 Valutazione elemento (a.4)	6
Articolo 7 Valutazione elemento (a.5)	7
Articolo 8 Valutazione elemento (b).....	7
Articolo 9 Valutazione elemento (c)	8
Articolo 10 Valutazione elemento (d).....	8
Articolo 11 Riparametrazione dell'offerta tecnica.....	9
Articolo 12 Valutazione elemento (e).....	9
Articolo 13 Valutazione elemento (f).....	10
Articolo 14 Offerta tecnica	10
14.1 Relazione metodologica (a).....	10
Articolo 15 Modalità di presentazione delle offerta tecniche	13
Articolo 16 Modalità di presentazione delle offerte economiche	13

PROGETTO OFFERTA

Articolo 1 Criterio di aggiudicazione

Il sistema di aggiudicazione della gara è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50.

La commissione aggiudicatrice esprimerà la propria valutazione attribuendo a ciascuna offerta validamente presentata un massimo di 100 punti sulla base dei seguenti criteri di valutazione e relativi punteggi massimi attribuibili:

Qualità: 80/100

Prezzo: 20/100

Articolo 2 Fattori ponderali

La valutazione delle offerte è determinata dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione sulla base dei coefficienti di giudizio espressi dalla commissione giudicatrice moltiplicati per i fattori ponderali, come di seguito indicato.

2.1 Offerta tecnica

- (a) progetto di gestione della struttura..... massimo punti 63
 - (a.1) gestione dei processi assistenziali e sanitari..... massimo punti 15
 - (a.2) gestione dei processi di socializzazione..... massimo punti 12
 - (a.3) gestione dei servizi alberghieri..... massimo punti 13
 - (a.3.1) Servizio di ristorazione e di pulizia..... massimo punti 7
 - (a.3.2) Pasti e diete speciali personalizzati massimo punti 4
 - (a.3.3) Utilizzo del centro di cottura massimo punti 2
 - (a.4) figure professionali, competenze e integrazione nell'organizzazione massimo punti 15
 - (a.5) integrazione con il territorio massimo punti 8
- (b) servizi aggiuntivi e altri servizi eventuali..... massimo punti 7
- (c) piano di manutenzione della struttura massimo punti 5
- (d) proposta di eventuale integrazione e adeguamento delle dotazioni massimo punti 5

2.2 Offerta economica

- (e) Canone di concessione massimo punti 17
- (f) Costo somministrazione di pasti a terzi..... massimo punti 3

Articolo 3 Valutazione elemento (a.1)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖	Inadeguato	da 0,00	a 0,30	(offerta non ammissibile nel suo complesso)
❖	Basso	da 0,31	a 0,60	
❖	Medio	da 0,61	a 0,70	
❖	Medio alto	da 0,71	a 0,90	
❖	Alto	da 0,91	a 1,00	

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_{a.1} = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

$P_{a.1}$ = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 4 Valutazione elemento (a.2)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖	Inadeguato	da 0,00	a 0,30	(offerta non ammissibile nel suo complesso)
❖	Basso	da 0,31	a 0,60	
❖	Medio	da 0,61	a 0,70	
❖	Medio alto	da 0,71	a 0,90	
❖	Alto	da 0,91	a 1,00	

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_{a.2} = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

$P_{a.2}$ = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione
 V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 5 Valutazione elemento (a.3)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta per ognuno dei sub elementi (a.3.1, a.3.2, a.3.3) una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖	Inadeguato	da 0,00	a 0,30	(offerta non ammissibile nel suo complesso)
❖	Basso	da 0,31	a 0,60	
❖	Medio	da 0,61	a 0,70	
❖	Medio alto	da 0,71	a 0,90	
❖	Alto	da 0,91	a 1,00	

Il punteggio per ognuno dei sub elementi sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_{a.3.n} = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

$P_{a.3.n}$ = punteggio relativo all'elemento di valutazione per il sub elemento n
 C_f = coefficiente di valutazione
 V_p = valore ponderale dell'elemento.

Pertanto il punteggio finale attribuito al coefficiente a.3 sarà ottenuto sommando i punteggi attribuiti ai 3 sub criteri secondo la seguente formula:

$$P_{a.3} = P_{a.3.1} + P_{a.3.2} + P_{a.3.3}$$

Articolo 6 Valutazione elemento (a.4)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖	Inadeguato	da 0,00	a 0,30	(offerta non ammissibile nel suo complesso)
❖	Basso	da 0,31	a 0,60	
❖	Medio	da 0,61	a 0,70	
❖	Medio alto	da 0,71	a 0,90	

❖ Alto da 0,91 a 1,00

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_{a.4} = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

$P_{a.4}$ = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 7 Valutazione elemento (a.5)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖ Inadeguato da 0,00 a 0,30 (offerta non ammissibile nel suo complesso)

❖ Basso da 0,31 a 0,60

❖ Medio da 0,61 a 0,70

❖ Medio alto da 0,71 a 0,90

❖ Alto da 0,91 a 1,00

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_{a.5} = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

$P_{a.5}$ = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 8 Valutazione elemento (b)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖ Inadeguato da 0,00 a 0,30 (offerta non ammissibile nel suo complesso)

❖	Basso	da 0,31	a 0,60
❖	Medio	da 0,61	a 0,70
❖	Medio alto	da 0,71	a 0,90
❖	Alto	da 0,91	a 1,00

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_b = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_b = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 9 Valutazione elemento (c)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖	Inadeguato	da 0,00	a 0,30	(offerta non ammissibile nel suo complesso)
❖	Basso	da 0,31	a 0,60	
❖	Medio	da 0,61	a 0,70	
❖	Medio alto	da 0,71	a 0,90	
❖	Alto	da 0,91	a 1,00	

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_c = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_c = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 10 Valutazione elemento (d)

La commissione giudicatrice assegnerà discrezionalmente a ciascuna offerta una valutazione espressa mediante un coefficiente da 0 a 1 con un massimo di due decimali.

Ai coefficienti corrispondono i seguenti livelli di giudizio:

❖	Inadeguato	da 0,00	a 0,30	(offerta non ammissibile nel suo complesso)
❖	Basso	da 0,31	a 0,60	
❖	Medio	da 0,61	a 0,70	
❖	Medio alto	da 0,71	a 0,90	
❖	Alto	da 0,91	a 1,00	

Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula:

$$P_d = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_d = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 11 Riparametrazione dell'offerta tecnica

Al termine della valutazione dell'offerta tecnica la commissione giudicatrice procederà a riparametrare i punteggi attribuiti agli elementi di valutazione (a.1), (a.2), (a.3) – composto da elementi (a.3.1), (a.3.2) e (a.3.3) - (a.4), (a.5), (b), (c), (d) utilizzando la seguente formula con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_{OT} = \frac{\sum_j (P_{a1} + P_{a2} + P_{a3} + P_{a4} + P_{a5} + P_b + P_c + P_d)}{\sum_{\max} (P_{a1} + P_{a2} + P_{a3} + P_{a4} + P_{a5} + P_b + P_c + P_d)} \times V_{OT}$$

laddove s'intende:

P_{OT} = punteggio riparametrato

$\sum_j$ = sommatoria punteggi offerta tecnica considerata

$\sum_{\max}$ = sommatoria punteggi offerta migliore

V_{OT} = punteggio massimo offerta tecnica

Articolo 12 Valutazione elemento (e)

L'offerta economica avente ad oggetto il canone di concessione deve essere espressa dai concorrenti indicando la percentuale di rialzo offerta rispetto all'importo annuale del canone della concessione che intendono offrire per la gestione della struttura. Non sono ammesse offerte pari o inferiori al canone di concessione posto a base di gara.

La commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta il punteggio mediante applicazione della seguente formula:

$$V_e = [(K - B_S) / (K_{\max} - B_S)] * V_P$$

laddove s'intende:

- V_e = valutazione dell'elemento (e)
 V_p = valore ponderale dell'elemento (e)
 K = canone offerto
 K_{MAX} = canone massimo offerto
 B_S = canone a base di gara.

Articolo 13 Valutazione elemento (f)

L'offerta economica avente ad oggetto il costo della somministrazione dei pasti a terzi deve essere espressa dai concorrenti indicando il prezzo offerto per la somministrazione di pasti a terzi.

La commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta il punteggio mediante applicazione della seguente formula:

$$V_f = [K_{MIN} / K] * V_p$$

laddove s'intende:

- V_f = valutazione dell'elemento (f)
 V_p = valore ponderale dell'elemento (f)
 K = prezzo offerto
 K_{MIN} = prezzo più basso offerto

Articolo 14 Offerta tecnica

I concorrenti, ferma restando la facoltà di individuare la soluzione più conveniente per la gestione della struttura oggetto del capitolato, devono presentare un progetto offerta aderente sia alle prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'onori, che alle norme e regolamenti citati nello stesso.

L'offerta tecnica deve essere strutturata in fascicoli secondo le seguenti indicazioni.

14.1 Relazione metodologica (a)

La relazione metodologica deve illustrare le modalità di intervento in base alle diverse tipologie dei bisogni da soddisfare (ospite sufficiente, non autosufficiente, ecc.).

La relazione deve trattare in maniera puntuale tutti gli elementi di valutazione suddivisi nelle seguenti sezioni:

(a.1) Gestione dei processi assistenziali e sanitari:

- Assistenza e cura della persona (igiene personale, vestizione, mobilitazione, aiuto all'assunzione del pasto...);
- Servizio medico, infermieristico e fisioterapico-riabilitativo: modello organizzativo;

- Protocolli sanitario-assistenziali (prevenzione lesione da decubito, idratazione, ecc...);
- Scheda tipo e modalità di stesura del Piano individualizzato di assistenza;
- Servizio di accompagnamento degli ospiti a visite specialistiche o ricoveri urgenti.

Il concorrente dovrà inoltre dettagliatamente illustrare ed evidenziare le eventuali ulteriori prestazioni aggiuntive offerte, rispetto ai contenuti minimi previsti dal capitolato.

(a.2) Gestione dei processi di socializzazione:

- Organizzazione della giornata tipo
- Attività ricreative e di animazione
- Modalità di gestione dei processi di integrazione degli ospiti
- Modalità di socializzazione all'interno della struttura
- Orari di visita e rapporti con i familiari

(a.3) Gestione dei servizi alberghieri:

(a.3.1) Servizio di ristorazione e di pulizia: sarà valutata la soluzione organizzativa e migliorativa prevista, premiando le caratteristiche del servizio secondo i seguenti parametri:

- frequenza e orari dei pasti
- composizione e la varietà dei cibi proposti;
- variazioni stagionali volte al consumo di prodotti a km 0
- utilizzo di prodotti biologici
- predisposizione di menù "regionali" e/o menù con un minor apporto di grassi.
- la gestione dell'approvvigionamento
- criteri di selezione e controllo dei fornitori
- tracciabilità dei prodotti
- igiene e sanificazione degli ambienti, organizzazione del servizio di pulizia
- frequenze dei cambi biancheria
- servizio lavanderia, stireria, guardaroba
- servizio custodia oggetti di valore e gestione corrispondenza personale degli ospiti

(a.3.2) Pasti e diete speciali Personalizzati: illustrare articolazione del menu settimanale in funzione delle diverse patologie e/o intolleranze e/o allergie alimentari.

(a.3.3) Utilizzo del centro cottura:

- modalità di utilizzazione del centro cottura esistente.

(a.4) Figure professionali, competenze e integrazione nell'organizzazione:

Le figure professionali previste dal concorrente devono soddisfare i requisiti prescritti dalla normativa vigente, pena l'inammissibilità dell'offerta. Il concorrente dovrà descrivere le figure professionali impiegate, le attività e le mansioni assegnate a ciascuna tipologia di addetto e le modalità di organizzazione, interazione ed integrazione tra i diversi ruoli operativi.

Il concorrente dovrà inoltre illustrare:

- articolazione dei turni e il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria;
- stabilità dell'equipe assistenziale sia di supporto che infermieristica con limitazione del turn over, dovrà presentare apposito piano organizzativo descrittivo da cui risultino gli strumenti individuati per garantire tale stabilità;
- effettiva e costante presenza del personale senza alcuna soluzione di continuità, con predisposizione di un adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi e motivi non prevedibili (eventi eccezionali) in generale tali da non comportare alcuna riduzione del contingente di personale preposto.

a.5) Integrazione con il territorio

- Collaborazioni con le realtà associative e di volontariato esistenti, individuando ambiti territoriali di riferimento e contenuti delle possibili attività;
- Iniziative
- Scambi

b) Servizi aggiuntivi e altri servizi eventuali

Il concorrente dovrà illustrare il contenuto e le modalità di erogazione dei servizi aggiuntivi previsti all'art.16 del capitolato specificando i relativi corrispettivi/prezzi.

c) Piano di manutenzione della struttura

I concorrenti devono presentare una relazione (formato A4) di previsione per la pianificazione che intendono mettere in pratica per la corretta manutenzione dell'immobile con riferimento alla periodicità degli interventi di manutenzione, la qualifica degli operatori cui si affideranno le varie attività e la descrizione di eventuali servizi di manutenzione aggiuntivi rispetto a quelli previsti. dall'art.18 del capitolato.

d) Proposta di eventuale integrazione e adeguamento delle dotazioni

L'offerta deve descrivere ed illustrare l'allestimento previsto per l'implementazione degli arredi e attrezzature costituenti la dotazione esistente.

Il concorrente dovrà illustrare numero e tipologia delle dotazioni integrative, caratteristiche e materiali impiegati, corredando la relazione di schede tecniche e illustrazioni grafiche.

Articolo 15 Modalità di presentazione delle offerta tecniche

L'offerta tecnica, nel suo complesso o le singole parti, devono essere fascicolate in formato A4 ed in modo tale da non consentire l'estrazione di fogli e ogni pagina deve essere numerata. Ogni fascicolo o foglio separato deve essere sottoscritto dal concorrente.

La relazione, su carta formato A4, in carattere Arial, corpo del testo 11, dovrà comporsi di un numero massimo di 20 facciate.

Nel numero massimo di pagine che compongono l'offerta tecnica non sono computate le schede tecniche, gli elaborati grafici, le rappresentazioni in forma di rendering, l'eventuale materiale fotografico, ed eventuali ulteriori allegati che comunque non saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito la sottoscrizione deve essere effettuata da parte di tutti i componenti. Devono risultare inoltre le prestazioni che saranno eseguite dai singoli operatori economici che compongono il raggruppamento.

I concorrenti devono fornire anche su supporto informatico una copia dell'offerta tecnica in formato PDF.

Il concorrente può individuare specificatamente le parti dell'offerta tecnica che in ragione di segreti tecnici e/o commerciali ritiene di non divulgare agli altri concorrenti. L'eventuale diniego deve essere comprovato e motivato.

La suddetta individuazione è necessaria a garantire, in caso di accesso agli atti, il rispetto delle tempistiche di cui all'art. 53 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e sarà sottoposta a valutazione da parte della Stazione Appaltante. La mancata individuazione delle parti riservate comporta l'accesso sull'intera offerta tecnica.

Per ulteriori indicazioni sulle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta tecnica si rinvia alle norme di partecipazione alla gara.

Articolo 16 Modalità di presentazione delle offerte economiche

La documentazione relativa agli elementi dell'offerta economica deve essere prodotta in busta separata dall'offerta tecnica come indicato nelle norme di partecipazione.

e) Canone di concessione

Il ribasso offerto dal concorrente deve essere espresso compilando il modello Allegato C delle norme di partecipazione, in cui deve essere espresso il ribasso.

f) Somministrazione di pasti a terzi

Il concessionario deve esprimere la propria offerta indicando il prezzo che intende praticare per il servizio in argomento:

- (a) pasto in sede;

L'offerta deve essere inserita a pena di esclusione all'interno della busta C.

I concorrenti, nel formulare l'offerta economica, devono considerare tutte le circostanze generali e speciali che possono influire sulla prestazione.