



PROGETTO OFFERTA



OGGETTO	<i>Concessione della gestione della Residenza Protetta e di mantenimento "Bartolomeo Schenone"</i>
----------------	--

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

CONCEDENTE	<i>Comune di Lumarzo</i>
-------------------	--------------------------

RES PONSABILE DEL PROCEDIMENTO	<i>Dott.ssa Sabina Desiderato</i>
---------------------------------------	-----------------------------------

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

RESPONSABILE DELLA PROCEDURA DI GARA	<i>Dott.ssa Rossella Bardinu</i>
---	----------------------------------

DEFINIZIONI

Comune	<i>Il Comune di Lumarzo, nella sua qualità di contraente</i>
Direttore dell'esecuzione	<i>Il soggetto indicato dal responsabile del procedimento per sovrintendere l'esecuzione del contratto</i>

DEFINIZIONI

Concorrente	<i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>
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>
Responsabile del contratto	<i>Il soggetto indicato dall'appaltatore-fornitore quale referente unico nei riguardi del Concedente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali</i>

SOMMARIO

	pagina
Articolo 1 Criterio di aggiudicazione _____	4
Articolo 2 Fattori ponderali _____	4
<i>Offerta tecnica</i> _____	4
<i>Offerta economica</i> _____	4
Articolo 3 Valutazione elemento (a) _____	4
Articolo 4 Valutazione elemento (b) _____	5
Articolo 5 Valutazione elemento (c) _____	6
Articolo 6 Riparametrazione dell'offerta tecnica _____	6
Articolo 7 Valutazione elemento (d) _____	7
Articolo 8 Valutazione elemento (e) _____	7
Articolo 9 Offerta tecnica _____	8
9.1 <i>Relazione metodologica</i> _____	8
Articolo 10 Modalità di presentazione dell'offerta tecnica _____	11
Articolo 11 Modalità di presentazione delle offerte economiche _____	12

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 comma 2, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n.50.

Non sono ammesse offerte recanti disposizioni difformi dai documenti di gara, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

La commissione aggiudicatrice esprimerà la propria valutazione attribuendo a ciascuna offerta validamente presentata un massimo di 100, di cui punti 70 per l'offerta tecnica e punti 30 per la componente economica.

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. Per l'offerta tecnica, soggetta a valutazione discrezionale, si considera il punteggio complessivo riparametrato.

Offerta tecnica

- | | | |
|-----|--|-----------------------|
| (a) | Progetto di gestione della struttura | massimo punti 60 |
| | (a.1) gestione dei processi assistenziali e sanitari | massimo punti 16 |
| | (a.2) gestione dei processi di socializzazione | massimo punti 12 |
| | (a.3) gestione dei servizi alberghieri | massimo punti 10 |
| | (a.4) figure professionali, competenze e integrazione
nell'organizzazione | massimo punti 12 |
| | (a.5) integrazione con il territorio | massimo punti 10 |
| (b) | Proposte migliorative | massimo punti 8 |
| (c) | Proposta di eventuale integrazione e adeguamento delle
dotazioni | massimo punti 2 |

Offerta economica

- | | | |
|-----|-----------------------------|------------------|
| (d) | Canone di concessione | massimo punti 20 |
| (e) | Erogazione pasti | massimo punti 10 |

Articolo 3 Valutazione elemento (a)

La commissione giudicatrice, per ogni sub criterio, assegnerà discrezionalmente a ciascun 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
❖	Basso	da 0,31	a 0,50
❖	Medio	da 0,51	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, con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_n = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_n = punteggio relativo al sub criterio di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento

L'operazione di valutazione sarà ripetuta per ciascuno dei sub criteri di valutazione. Il punteggio dell'elemento è determinato dalla somma dei punteggi attribuiti ai sub criteri.

Articolo 4 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
❖	Basso	da 0,31	a 0,50
❖	Medio	da 0,51	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, con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_b = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_b = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 5 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
❖	Basso	da 0,31	a 0,50
❖	Medio	da 0,51	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, con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_c = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

P_c = punteggio relativo all'elemento di valutazione

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale dell'elemento.

Articolo 6 Riparametrazione dell'offerta tecnica

Al termine della valutazione dell'offerta tecnica la commissione giudicatrice procederà a riparametrare i punteggi attribuiti agli elementi di valutazione (a1), (a2), (a3), (a4), (a5), (b), (c), utilizzando la seguente formula con arrotondamento per eccesso o per difetto a due decimali:

$$P_R = \frac{\sum_j (P_a + P_b + P_c)}{\sum_{\max} (P_a + P_b + P_c)} \times V_{OT}$$

laddove s'intende:

P_R = punteggio riparametrato

\sum_j = sommatoria punteggi offerta tecnica considerata

\sum_{\max} = sommatoria punteggi offerta migliore

V_{OT} = punteggio massimo offerta tecnica

Articolo 7 Valutazione elemento (d)

L'offerta economica avente ad oggetto il canone di concessione deve essere espressa dai concorrenti specificando la percentuale di rialzo offerta rispetto all'importo a base di gara indicato all'art 10 del Capitolato Speciale d'oneri. Non sono ammesse offerte pari o inferiori al canone di concessione posto a base di gara.

La commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, con un massimo di quattro decimali e arrotondamento per eccesso o per difetto, utilizzando la seguente formula:

$$C_f = \frac{K_j}{K_{\max}}$$

laddove s'intende:

C_f = coefficiente di valutazione

K_j = rialzo previsto dalla singola offerta

K_{\max} = rialzo massimo offerto

Il punteggio ottenuto sarà determinato applicando la seguente formula:

$$V = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

V = punteggio ottenuto per l'elemento (d)

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale

Articolo 8 Valutazione elemento (e)

L'offerta economica avente ad oggetto il costo della somministrazione dei pasti a terzi deve essere espressa dai concorrenti indicando il ribasso percentuale da applicare all'importo a base di gara indicato all'art 17 del capitolato speciale d'oneri.

La commissione giudicatrice assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente di valutazione da 0 a 1, con un massimo di quattro decimali e arrotondamento per eccesso o per difetto, utilizzando la seguente formula:

$$C_f = \frac{K_j}{K_{\max}}$$

laddove s'intende:

C_f = coefficiente di valutazione

K_j = ribasso della singola offerta

K_{\max} = massimo ribasso offerto

Il punteggio ottenuto sarà determinato applicando la seguente formula:

$$V = C_f \times V_p$$

laddove s'intende:

V = punteggio ottenuto per l'elemento (e)

C_f = coefficiente di valutazione

V_p = valore ponderale

Articolo 9 Offerta tecnica

L'offerta tecnica deve comprendere la documentazione di seguito indicata e tutte le indicazioni ritenute utili dal concorrente al fine di consentire l'attribuzione dei punteggi relativi, che avverrà secondo i criteri enunciati nel presente Progetto Offerta. La mancanza della documentazione richiesta penalizza la valutazione dell'elemento specifico a cui fa riferimento.

L'offerta tecnica deve rispettare le condizioni minime contrattuali desumibili dalla documentazione contrattuale e dal disciplinare di gara. In caso di contrasto s'intendono accettate le condizioni contrattuali a base di gara e in ogni caso più favorevoli alla Stazione Appaltante.

L'offerta tecnica deve essere sintetica, chiara ed esaustiva.

I concorrenti devono predisporre l'offerta, facendo riferimento agli standard qualitativi e quantitativi indicati nella documentazione contrattuale, agli elementi di valutazione previsti all'Articolo 2, secondo lo schema di seguito esposto che ricalca l'articolazione dei criteri di valutazione.

La commissione valuterà positivamente la chiarezza, la completezza, la coerenza della proposta rispetto ai contenuti richiesti dai disciplinare di gara.

I concorrenti devono predisporre il progetto offerta tenendo conto dell'analisi di contesto indicata nella Relazione Progettuale.

9.1 Relazione metodologica

La relazione metodologica (**Progetto di gestione della struttura**) 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: i concorrenti, nel rispetto degli standard minimi e delle condizioni del servizio prescritti nel Capitolato, devono descrivere l'organizzazione delle modalità gestionali riferite ai processi assistenziali e sanitari, secondo i seguenti elementi:

- 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: i concorrenti, nel rispetto degli standard minimi e delle condizioni del servizio prescritti nel Capitolato, devono descrivere l'organizzazione delle modalità gestionali riferite ai processi di socializzazione, secondo i seguenti elementi:

- 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: i concorrenti, nel rispetto degli standard minimi e delle condizioni del servizio prescritti nel Capitolato, devono descrivere l'organizzazione delle modalità gestionali riferite ai servizi alberghieri, secondo i seguenti elementi:

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

- frequenza e orari dei pasti;
- composizione e varietà dei cibi proposti;
- variazioni stagionali volte al consumo di prodotti a km 0;
- utilizzo di prodotti biologici;

- predisposizione di menù “regionali”;
- 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.

a.3.2) Pasti e Diete Speciali Personalizzate: 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:

- l’articolazione dei turni e il numero delle unità di personale presenti in ciascuna fascia oraria;
- la stabilità dell’equipe assistenziale, sia di supporto che infermieristica, con limitazione del turn over, garantita attraverso l’individuazione, in apposito piano organizzativo descrittivo, di strumenti specifici;
- adeguato meccanismo di sostituzioni per ferie, malattie, congedi e motivi non prevedibili (eventi eccezionali) in generale, per assicurare l’effettiva e costante presenza del personale senza alcuna soluzione di continuità, e senza alcuna riduzione del contingente preposto.

a.5) *Integrazione con il territorio.* I concorrenti, nel rispetto degli standard minimi e delle condizioni del servizio prescritti nel Capitolato, devono descrivere l’organizzazione delle modalità gestionali finalizzate all’integrazione con il territorio, secondo i seguenti elementi:

- 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.17 del Capitolato speciale d'oneri (fatta eccezione per il servizio di somministrazione pasti a terzi oggetto, di un apposito criterio valutativo), specificando anche i relativi prezzi a carico dell'utenza.

c) 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 10 Modalità di presentazione dell'offerta tecnica

L'offerta tecnica, nel suo complesso o le singole parti, devono essere fascicolate in formato A4, in modo tale da non consentire l'estrazione di fogli, da assicurarne l'integrità, con numerazione di ogni facciata. 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 facciate 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 su supporto informatico una copia dell'offerta tecnica sottoscritta, suddivisa in uno o più file in formato .pdf, firmati digitalmente con estensione .p7m.

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 11 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.

L'offerta economica dovrà essere espressa dai concorrenti utilizzando l'apposito modello di offerta Allegato C alle Norme di partecipazione.

In particolare i concorrenti dovranno esprimere le offerte relative ai seguenti elementi:

d) Canone di concessione

L'offerta del concorrente dovrà indicare la percentuale di rialzo (espressa con un massimo di quattro decimali), da applicare al valore del canone della concessione di cui all'art. 10 del Capitolato Speciale d'Oneri.

e) Somministrazione di pasti a terzi

L'offerta del concorrente dovrà indicare la percentuale di ribasso (espressa con un massimo di quattro decimali), da applicare al valore unitario dei pasti per terzi cui all'art. 17 del Capitolato Speciale d'Oneri.

L'offerta economica presentata deve intendersi comprensiva di ogni miglioria e/o integrazione presentata in sede di offerta tecnica, ed è vincolante per l'intera durata del contratto. I concorrenti, nel formulare le offerte economiche, devono considerare tutte le circostanze generali e speciali che possono influire sulla prestazione.