

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE TRAMITE PIATTAFORMA
TELEMATICA CUC CIVITAQUANA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA
CASA DI RIPOSO “SANTA RITA” DI ATRI (TE)**
(Art. 187 e Art. 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023)

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI MAX
1	Organizzazione dei servizi - Validità del progetto in relazione agli obiettivi indicati dall'Amministrazione. Verrà valutata l'organizzazione dei servizi risultante dal progetto, intesa come complesso di procedure organizzative, operative e di controllo, in base all'esame degli aspetti di seguito indicati, in funzione della migliore efficienza della soluzione organizzativa proposta e dell'adeguatezza delle metodologie prospettate per il perseguimento degli obiettivi di risultato di interesse dell'ASP.	44	1.1	Piano di gestione tecnica e operativa del servizio di assistenza sociosanitaria (modalità per l'analisi dei bisogni degli ospiti e la definizione dei P.A.I., protocolli utilizzati, in particolare per l'igiene personale degli ospiti e per gli interventi finalizzati alla prevenzione dell'incontinenza, dell'immobilizzazione e della disidratazione, modalità di monitoraggio dell'assistenza individuale), relative risorse strumentali, organizzazione della giornata/settimana tipo e definizione della tempistica dell'assistenza giornaliera per ospite rispetto alla turnazione proposta.	14
			1.2	Piano di gestione tecnica e operativa del servizio infermieristico (in particolare con definizione delle procedure di osservazione delle condizioni psicofisiche degli ospiti e di prevenzione delle piaghe da decubito, procedure applicate per la gestione dei farmaci, le modalità di conservazione e somministrazione), relative risorse strumentali e definizione della tempistica dell'assistenza giornaliera per ospite rispetto alla turnazione proposta.	10
			1.3	Organizzazione, gestione e metodologia dei servizi fisioterapici e di animazione (con definizione delle misure di prevenzione del deficit motorio e cognitivo e di mantenimento dei legami amicali e familiari) e relative risorse strumentali.	3
			1.4	Organizzazione, gestione e metodologia dei servizi di lavanderia e pulizia, della cura e sanificazione dei vari ambienti della struttura, delle attrezzature, delle relative risorse strumentali e descrizione della tipologia dei prodotti utilizzati e gestione dei rifiuti; tempistica giornaliera/settimanale/stagionale.	5
			1.5	Organizzazione dell'intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti, menù proposti, gestione delle emergenze sanitarie, dei protocolli dietetici per il diabete e altre patologie, attività relative al Piano di autocontrollo (sistema HACCP).	8
			1.6	Modalità di somministrazione dei pasti in camera, tempistica in riferimento alla turnazione proposta e relative risorse strumentali.	2
			1.7	Modalità di approvvigionamento e selezione dei fornitori, cadenza delle consegne delle materie prime e presenza di alimenti biologici o di alimenti a km zero.	2

2	Organigramma aziendale e organizzazione del personale. Verranno valutati la presenza di uffici esterni a supporto ed il personale che il concorrente si impegna ad adibire al servizio di cui trattasi. Il personale indicato dovrà rispettare le caratteristiche minime prescritte nel Capitolato tecnico descrittivo prestazionale	12	2.1	Presenza di uno staff di supporto esterno alla struttura distinto per servizi socio-sanitari e di ristorazione e relative professionalità e soluzioni organizzative per l'integrazione tra le varie figure professionali dei servizi.	2
			2.2	Eventuali figure aggiuntive rispetto al piano di riassorbimento proposto (con quantificazione numerica e professionale degli addetti che si intende utilizzare in aggiunta, monte ore giornaliero distinto per tipologia professionale), curricula dei vari responsabili (di struttura e di servizio) e del coordinatore e indicazione del monte ore settimanale di presenza in struttura di ciascuna figura. Metodologie di lavoro di equipe.	4
			2.3	Metodologia di gestione delle presenze degli operatori (turnazione, sostituzioni, turnover, pronta disponibilità).	2
			2.4	Piano di formazione (quantità ore previste e qualità del processo di programmazione e gestione delle attività formative).	2
			2.5	Strumenti di verifica, controllo, comunicazione e informazione della qualità del servizio e gestione rapporti con gli ospiti ed i familiari. Modalità organizzative e gestionali delle visite dei familiari.	2
			3	Proposte innovative e migliorative Verranno valutate le proposte innovative e migliorative, in relazione a:	18
3.2	Servizio di fisioterapia	5			
3.3	Servizio di animazione, feste di compleanno, festività religiose e stagionali ed eventuali gite	2			
3.4	Servizi supplementari di sanificazione	2			
3.5	Integrazione delle attrezzature e dei macchinari in dotazione alla struttura	5			
3.6	Strategie ed azioni per la prevenzione del fenomeno del burn-out in riferimento al personale addetto alla struttura	2			
4	Possesso di certificazioni specifiche Verrà valutato il possesso di specifiche certificazioni non obbligatorie per la partecipazione alla procedura:	6	4.1	Possesso della certificazione ISO 14001:2015. È una norma internazionale che stabilisce i requisiti per un sistema di gestione ambientale (SGA). Aiuta le organizzazioni a gestire meglio l'impatto ambientale delle proprie attività e a migliorarle in modo continuo.	2
			4.2	Possesso della certificazione ISO 45001:2018. È la norma internazionale che sostituisce l'OHSAS 18001 e fornisce un framework per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro (SSL). È uno standard che permette alle organizzazioni di gestire i rischi relativi alla salute e sicurezza dei lavoratori, promuovendo un ambiente di lavoro sicuro e salubre. La certificazione ISO 45001:2018 dimostra l'impegno di un'organizzazione a migliorare costantemente le prestazioni in materia di SSL.	2
			4.3	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare – Requisiti" rappresenta un passaggio importante per il settore Agro-alimentare. La norma infatti ha come caratteristica peculiare l'integrazione tra i principi fondamentali di un Sistema di Gestione della Qualità e la Gestione delle problematiche di Sicurezza e Igiene Alimentare (HACCP).	2
TOTALE		80			80

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 32,40 in riferimento al criterio n. 1 oppure nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari ad 8,4 in relazione al criterio n. 2

1.1 VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE TECNICA: (MASSIMO 80 PUNTI)

Per la valutazione e l'attribuzione dei relativi punteggi dei singoli sotto-criteri di cui sopra, saranno utilizzati i seguenti coefficienti:

Ottimo = 1 → Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.

Buono = 0,75 → Il requisito è trattato in misura più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera più che soddisfacente a quanto richiesto.

Sufficiente = 0,50 → Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto.

Scarso = 0,25 → Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.

Inadeguato = 0 → Il requisito non è offerto o non è stato trattato o la soluzione proposta risponde in maniera non soddisfacente a quanto richiesto.

Nell'attribuzione dei relativi punteggi si terrà conto esclusivamente delle prime due cifre decimali.

La valutazione dell'offerta tecnica sarà effettuata con il metodo aggregativo-compensatore, in base alla seguente formula: $C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$

Dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta(a)

$\sum n$ = sommatoria numero totali dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito ai requisiti

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra zero e uno

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati mediante la media dei coefficienti, variabili da zero a uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari per ogni sotto-criterio:

- per ciascun requisito si calcola un coefficiente V (un numero compreso tra 0 e 1);
- tale coefficiente viene moltiplicato per il peso W attribuito al requisito;
- si calcola la somma, estesa a tutti i requisiti, di questi prodotti.

E' riconosciuta ai commissari la facoltà di attribuire valori intermedi. Tali coefficienti sono applicati ai punteggi indicati nella tabella per ogni sotto-criterio.

Tutti gli impegni assunti dall'impresa concorrente in sede di partecipazione alla gara ("offerta tecnica"), diventeranno specifici obblighi contrattuali da rispettare.

1.2 VALUTAZIONE DELLA COMPONENTE ECONOMICA: (MASSIMO 20 PUNTI)

La valutazione dell'offerta economica verrà effettuata attribuendo il punteggio massimo pari a 20 punti all'offerta con il canone più alto rispetto a quello base posto a base di gara: pari a € 96.000,00 annui. Ad ogni altra offerta economica sarà assegnato il punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula: $20 * \text{offerta in}$

esame/offerta massima.

L'offerta economica dovrà consistere in un aumento percentuale sul predetto canone a base di gara. Non sono ammesse offerte in diminuzione.