



COMUNE DI SAN DONACI

PROVINCIA DI BRINDISI

Piazza Pompilio Faggiano – 72025 San Donaci (BR)

Tel. 0831.631216 Fax: 0831.631212

<http://www.sandonaci.net> e-mail: info@сандонаци.net pec: info@pec.sandonaci.net

Scheda di sintesi per la redazione di BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA

procedura: ristretta articolo 60, del D.Lgs. n. 50/ 2016

criterio: offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, c. 3, del D.Lgs. n. 50/ 2016

Concessione affidamento gestione Centro Diurno per Anziani

Art.68 Reg. Reg. 4/2016

Descrizione dell'appalto

1.1) Denominazione:	Affidamento gestione Centro Diurno per Anziani Art.68 Reg. Reg. 4/2016 per 5 anni
1.2) Codice CPV principale:	85312100- 0 Servizi di Centri diurni
1.3) Tipo di appalto:	SERVIZI e CONCESSIONE
1.4) CIG	
1.5) Valore totale <u>stimato</u> (Valore, IVA esclusa)	418.302,72
1.5.1) Importo soggetto a ribasso	0
1.5.2) Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	0
1.6) Luogo di esecuzione	San Donaci
1.6.1) Codice ISTAT	074013

Criteri di aggiudicazione

CRITERI DI VALUTAZIONE:

L'aggiudicazione dell'concessione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (**punteggio massimo conseguibile punti 100**), valutabile, nell'ordine, in base ai seguenti coefficienti, così suddivisi:

A. OFFERTA TECNICA: (MASSIMO 80 PUNTI)

QUALITA' ORGANIZZATIVA: (massimo 25 punti)

1. strumenti di qualificazione organizzativa del lavoro (*) **Max punti 10**
2. capacità di collaborazione con la rete dei servizi territoriali, privilegiando la creazione di reti: **Max punti 5**
3. capacità di contenimento del turnover degli operatori **Max 5**
4. dotazione strumentale **Max 5**

(*) per il precedente punto 1, si valuterà solo l'esperienza maturata, nell'erogazione dei servizi richiesti, eccedente il periodo necessario per l'accesso – punti 1 per ogni anno di servizio espletato con possibilità di cumulo, ad esclusione dei periodi concomitanti. Il punteggio sarà assegnato solo con indicazione precisa della tipologia di servizio e delle date di inizio e termine dell'attività.

QUALITA' DEL SERVIZIO: (massimo 55 punti)

Da suddividere in:

1. capacità progettuale (**) **Max punti 30**
2. innovatività rispetto alla accessibilità dell'offerta ed alle metodologie di coinvolgimento degli utenti(**) **Max punti 10**
3. modalità e strumenti di monitoraggio e valutazione delle attività e del grado di soddisfazione dell'utenza **Max punti 5**
4. Compartecipazione da parte del soggetto erogatore in termini di costi di realizzazione ed apporto di mezzi, strumenti e strutture utili alla realizzazione delle attività **Max punti 5**
5. Qualità dei servizi di ristorazione **Max punti 5**

(**) Per i precedenti punti 1 e 2, dovrà essere presentata una relazione contenente il progetto educativo-gestionale, distinto per i due punti, nel quale devono essere partitamente sviluppati i seguenti punti: **in relazione al primo,**

1. articolazione e organizzazione della giornata e delle attività da realizzare. (Descrizione dettagliata della giornata tipo con esplicito riferimento alle azioni, al significato e allo stile adottato dagli operatori, alla scelta delle iniziative proposte)
2. modalità di integrazione degli anziani evidenziando le strategie per promuoverne l'inserimento e il rispetto della diversità.
3. organizzazione, qualificazione (specializzazioni, esperienza) e formazione del gruppo educativo. Modalità di reclutamento e selezione del personale.
4. organizzazione e utilizzo degli spazi interni ed esterni .
5. modalità di gestione esterna o interna del servizio di ristorazione, approvvigionamento delle materie prime, predisposizione di pasti freschi, diete personalizzate, ricorso a specialisti in materia, utilizzo di alimenti biologici, ecc.;
6. modalità gestione servizio di trasporto.

In relazione al secondo punto,

1. modalità di accoglienza degli anziani e coinvolgimento delle famiglie esplicitando le scelte organizzative e metodologiche che il servizio adotta per il sostegno alla prima fase di frequenza al centro.
2. rapporto e coinvolgimento dei nuclei familiari; dovranno essere esplicitate le modalità di comunicazione, di informazione e di confronto, individuali e di gruppo, nonché le forme di partecipazione adottate.
3. specifiche misure organizzative, strategie gestionali e/o iniziative volte ad assicurare innovatività ai servizi resi in riferimento al contesto territoriale.

B. QUALITA' ECONOMICA E SERVIZI AGGIUNTIVI E/O INTEGRATIVI, INNOVATIVI E SPERIMENTALI : massimo punti 20

Sarà valutata l'offerta di servizi aggiuntivi e/o integrativi, innovativi e sperimentali, a vantaggio dell'utenza o dell' Ente concedente, l'entità delle quote a carico dell'utenza, nonché il numero e percentuale di riduzione/esonero per le rette a carico di famiglie con minori in difficoltà socio economica, segnalati dal Servizio Sociale Comunale. Al fine di utilizzare appieno il bene immobile e affinché la struttura sia pienamente attiva e operante sul territorio, potranno essere praticati orari più ampi e flessibili ovvero allocati nello stesso, al di fuori dell'orario e dei tempi di funzionamento del centro, nel rispetto del Regolamento Regionale n.4/2007 e compatibilmente con le caratteristiche strutturali dell'immobile ulteriori servizi socio-educativi con tariffe di libero mercato.

Per tali proposte con indicazione dei servizi, destinatari, delle modalità organizzative, dei tempi di realizzazione, dei costi a carico degli utenti, dei ritorni in termini di servizi o economici per l'Ente o le famiglie.

sarà attribuito un punteggio tra **0 e 20** punti:

<p>1</p>	<p>– Compartecipazione da parte del soggetto erogatore in termini di costi di realizzazione; max punti 6</p> <p><i>TARIFFA GIORNALIERA PRO DIE UTENTE alla base del costo previsto dalla stazione appaltante</i></p> <table border="1" data-bbox="373 479 1267 566"> <thead> <tr> <th><i>Spese per il personale</i></th> <th><i>pasti</i></th> <th><i>Generali + trasporto</i></th> <th><i>Tariffa giornaliera</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>19,04</i></td> <td><i>€ 4,00</i></td> <td><i>€ 6,00</i></td> <td><i>29,04</i></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Al concorrente che avrà offerto il ribasso percentuale più alto sulla tariffa giornaliera pro die utente sarà attribuito punteggio massimo fissato in cinque punti; ai concorrenti che avranno offerto il ribasso percentuale in misura inferiore sarà attribuito il punteggio in modo inversamente proporzionale secondo la seguente formula:</i> $Xi = Ra / Rmax * 6$ <i>Dove:</i> <i>Xi rappresenta il punteggio dell'offerta del concorrente iesimo;</i> <i>Ra il ribasso offertop dal comncorrente iesimo valutato ;</i> <i>Rmax il ribasso massimo presente in gara</i> <i>6 punteggio massimo attribuibile</i></p> <p>– personale aggiuntivo non previsto tra quello indicato; max 3</p> <p><input type="checkbox"/> <i>Personale addetto alle varie attività avente specifica professionalità con relativo curriculum (punti 0,25 a persona fino a un max di punti 2)</i></p> <p><input type="checkbox"/> <i>Personale addetto alle varie attività di supporto avente specifica professionalità con relativo curriculum(punti 0,25 a persona fino a un max di punti 1)</i></p>	<i>Spese per il personale</i>	<i>pasti</i>	<i>Generali + trasporto</i>	<i>Tariffa giornaliera</i>	<i>19,04</i>	<i>€ 4,00</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>29,04</i>	<p>Max 9 punti</p>
<i>Spese per il personale</i>	<i>pasti</i>	<i>Generali + trasporto</i>	<i>Tariffa giornaliera</i>							
<i>19,04</i>	<i>€ 4,00</i>	<i>€ 6,00</i>	<i>29,04</i>							
<p>2</p>	<p>– Ore in più del servizio: max punti 11 (Ore aggiuntive di servizio al valore minimo previsto dal capitolato speciale d'appalto):</p> <p><i>Al concorrente che avrà offerto il numero di ore più elevato rispetto al minimo sarà attribuito il punteggio massimo di 10 punti ; agli altri concorrenti sarà attribuito il punteggio in modo inversamente proporzionale secondo la seguente formula:</i> $Xi = Ra / Rmax * 11$ <i>Dove:</i> <i>Xi rappresenta il punteggio dell'offerta del concorrente iesimo;</i> <i>Ra il ribasso offertop dal comncorrente iesimo valutato ;</i> <i>Rmax il ribasso massimo presente in gara</i> <i>11 punteggio massimo attribuibile</i></p>	<p>Max 11 punti</p>								

--	--	--

L'offerta non dovrà contenere riserve o condizioni, né modifiche anche parziali al bando di gara e al Capitolato; non dovrà essere formulata per una sola parte dell'oggetto della concessione; non dovrà essere espressa in modo indeterminato o facendo riferimento ad altre offerte proprie o di altrui; non dovrà riguardare persone da nominare.

Le imprese concorrenti saranno vincolate alla propria offerta per i 180 giorni successivi alla scadenza del termine per la presentazione della stessa.

*La Responsabile del Settore VI
Dott.ssa Roberta Lupo*