



## **RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA PER AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA GESTIONE OPERATIVA INTEGRATA ED OMNICOMPRESIVA DEL SERVIZIO ASSISTENZIALE ED ALBERGHIERO IN FAVORE DEGLI OSPITI DELLA RESIDENZA PROTETTA E CASA DI RIPOSO DI CINGOLI, DI STAFFOLO E DI APIRO.**

(Decreto Legislativo 50/2016 – art.23 comma 15)

### **CONTESTO DI RIFERIMENTO**

#### **1. Premessa**

I Comuni di Cingoli a far data 01/05/2015 con Delibera di C.C. n.12 del 29/04/2015, di Staffolo a far data 01/06/2017 con Delibera di C.C. n.16 del 11/05/2017 e di Apiro a far data 01/01/2018 con Delibera di C.C. n.19 del 26/05/2017 hanno conferito all'ASP Ambito 9 la gestione delle rispettive Residenze Protette e Case di Riposo. Nel subentrare nella gestione delle suddette strutture, l'ASP subentra anche nei contratti di appalto in essere con scadenza al 30/09/2017 per la struttura di Staffolo, al 01/01/2018 per la struttura di Apiro e al 01/02/2018 per la struttura di Cingoli.

Considerato che, ad eccezione di n.5 OSS dipendenti ASP che operano presso la struttura di Cingoli, tutto il personale necessario alla gestione delle tre strutture per anziani è in carico alle rispettive Ditte aggiudicatrici di appalti pubblici in scadenza ravvicinata nelle date sopra citate e considerato l'obbligo di bandire nuove gare di appalto, si ritiene opportuno procedere alla indizione di una unica gara di appalto per tutte e tre le strutture. Una gara unica infatti consente di ottimizzare le possibili economie di scala (n. 92 posti letto al posto di n. 3 gare frazionate su n.25, n.25 e n.42 posti letto) in favore della sostenibilità economica dell'operazione e di armonizzare ed uniformare la prestazione assistenziale ed alberghiera offerta a tutti gli utenti ospitati nelle tre strutture, consentendo nel futuro anche una armonizzazione delle rette.

#### **2. Normativa di riferimento**

Per la definizione degli standard assistenziali si è fatto riferimento alla L.R. 21/2016 ed, in attesa della emanazione dei nuovi, ai regolamenti attuativi della ex L.R. 20/02 oltre a quanto previsto nella convenzione ASUR per i posti letto convenzionati.

Per il rispetto dei criteri ambientali minimi si è richiesto l'utilizzo di prodotti di pulizia e sanificazione a marchio ECOLABEL o similari, nel rispetto delle normative in essere, ed un sistema di raccolta differenziata almeno per la carta e la plastica.

Per il servizio ristorazione si fa riferimento agli elenchi ministeriali per i prodotti a filiera corta, DOP e IGP.

#### **3. Finalità della gara di appalto e destinatari dell'intervento**

La gara di appalto si propone di affidare ad un soggetto con elevata e specifica professionalità la gestione totale delle tre strutture per anziani, garantendo adeguati ed uniformi servizi assistenziali ed alberghieri. Tale attività risulta essere estremamente delicata e complessa in quanto l'utenza ospitata è solo formalmente suddivisa in Casa di Riposo ed in Residenza Protetta ma di fatto risulta essere nella quasi totalità non autosufficiente. Nello specifico il numero di posti letto è pari a 92 così suddivisi:

- n.20 posti letto di Casa di Riposo - Cingoli
- n.22 posti letto di Residenza Protetta - Cingoli
- n.3 posti letto di Casa di Riposo - Staffolo
- n.22 posti letto di Residenza Protetta - Staffolo

- n.17 posti letto di Casa di Riposo - Apiro
- n.8 posti letto di Residenza Protetta – Apiro

**Per la sola struttura di Cingoli, nello svolgimento della attività assistenziale di OSS prevista nella gara, la Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare n.5 OSS dipendenti in ruolo dell'ASP Ambito 9 distaccate alla Ditta medesima.** Il distacco di personale in ruolo all'ASP Ambito 9, giustificato dalla esiguità del numero di unità, consente anche di utilizzare personale con esperienza maturata nel previgente regime di servizio assicurando la dovuta continuità rispetto ai precedenti livelli qualitativi e quantitativi del servizio medesimo.

La gara in oggetto prevede una premialità significativa al progetto che contiene investimenti in dotazioni tecniche ed arredi specifici per la non autosufficienza, ad oggi non presenti su tutti i posti letto delle tre strutture; tali eventuali dotazioni rimarranno di proprietà della stazione appaltante.

#### 4. Funzionamento

La ditta aggiudicataria dovrà garantire in ciascuna delle tre strutture ogni giorno per tutti i giorni dell'anno, i seguenti servizi:

**Servizio Socio-Assistenziale tutelare (OSS)** per n.92 posti letto totali suddivisi in:

- n.20 posti letto di Casa di Riposo di Cingoli
- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Cingoli
- n.3 posti letto di Casa di Riposo di Staffolo
- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Staffolo
- n.17 posti letto di Casa di Riposo di Apiro
- n.8 posti letto di Residenza Protetta di Apiro

Tale servizio deve assicurare:

- ☐ 80 minuti al giorno di attività assistenziale diretta a ciascun ospite di Residenza Protetta
- ☐ 20 minuti al giorno di attività assistenziale diretta a ciascun ospite di Casa di Riposo

**Servizio Infermieristico Professionale** per n.52 posti letto totali suddivisi in:

- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Cingoli
- n.22 posti letto di Residenza Protetta di Staffolo
- n.8 posti letto di Residenza Protetta di Apiro

Tale servizio deve assicurare 20 minuti al giorno di attività assistenziale diretta a ciascun ospite di Residenza Protetta

**Servizio di animazione/relazione** da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate e rivolto a tutti i n.92 utenti ospitati per un totale di 20 ore settimanali;

**Servizio ristorazione e preparazione pasti** da svolgersi nelle strutture di Staffolo e di Apiro e rivolto a n.50 utenti ospitati; il servizio deve essere svolto nei locali cucina di ciascuna delle due strutture e consiste nella preparazione ed erogazione a ciascun ospite delle due strutture della giornata alimentare composta da colazione – break – pranzo –merenda – cena. Il servizio verrà fatturato sulla base delle effettive giornate alimentari consumate nel mese, fatto salvo conguaglio entro il mese di gennaio di ogni anno di vigenza contrattuale;

**Servizio di parrucchiere/barbiere** da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate ed in favore di tutti i 92 utenti ospitati; il servizio verrà fatturato sulla base delle effettive prestazioni effettuate nel mese, fatto salvo conguaglio entro il mese di gennaio di ogni anno di vigenza contrattuale;

**Servizio di pulizia, smaltimento rifiuti speciali, disinfezione e disinfestazione** da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate;

**Servizio di lavanderia con attività di guardaroba e rammendo** da svolgersi in favore dei n.92 utenti ospitati nelle tre strutture sopra indicate; il servizio verrà fatturato sulla base delle effettive prestazioni effettuate nel mese, fatto salvo conguaglio entro il mese di gennaio di ogni anno di vigenza contrattuale;

**Servizio di manutenzione ordinaria dell'involucro edilizio, dell'impiantistica elettrica, idrica e del calore, degli ascensori oltre all'attività di minuta manutenzione** da svolgersi in ciascuna delle tre strutture sopra indicate;

**Qualsivoglia altra attività o servizio necessario alla piena gestione delle tre strutture per anziani** sopra indicate, comprensive anche della gestione della sicurezza sulla base del D.lg.81; del piano di evacuazione ed antincendio; della formulazione del DVR etc. in modo da liberare la stazione appaltante da ogni adempimento relativo alla gestione operativa delle tre strutture.

## **INDICAZIONI E DISPOSIZIONE PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA**

Ai fini del rispetto delle norme relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.Lgs 81/2008 il committente ha redatto il DUVRI che si allega alla presente relazione.

## **CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI**

### **1. Durata**

Il contratto avrà durata di anni quattro (4) presuntivamente dal 01/01/2018 o dalla diversa data di effettivo avvio del servizio , anche parziale, di ciascuna delle tre strutture se successiva, con possibilità di rinnovo per ulteriori n.2 anni e proroga di mesi 6.

### **2. Attività da realizzare e costi di gestione del servizio**

#### **SERVIZIO SOCIO-ASSISTENZIALE TUTELARE (OSS)**

Il servizio socio-assistenziale tutelare erogato attraverso l'utilizzo esclusivo della figura professionale di OSS, è articolato essenzialmente, ma non esaustivamente, per come di seguito riportato:

I) Attività di governo della camera e degli ambienti della struttura:

- riordino del letto e della stanza;
- cambio della biancheria e degli effetti letterecchi a giorni alterni salvo altra necessità;
- somministrazione ed assistenza ai pasti, anche quando consumati in camera;
- riordino e decoro di tutti gli ambienti di residenza dell'ospite e di lavoro;

II) Aiuto, sostegno ed esecuzione di tutte quelle attività indispensabili a garantire a ciascuna persona ospitata un/a corretto/a:

- igiene personale
- deambulazione e movimentazione di eventuali arti invalidi;
- bagno ad immersione
- alzata e vestizione
- assunzione di tutti i pasti
- preparazione al riposo notturno
- accompagnamento a visite specialistiche, a terapie ambulatoriali etc.

III) Sostegno ed esecuzione di tutte quelle attività indispensabili a garantire a ciascuna persona ospitata una corretta:

- presenza e partecipazione a tutte le attività socio ricreative e culturali organizzate nella struttura e nel territorio
- animazione/relazione quotidiana
- integrazione sociale all'interno della struttura.

IV) Erogazione di tutte le attività e prestazioni proprie della figura professionale di OSS anche attraverso il corretto utilizzo delle dotazioni tecniche presenti o di futura fornitura ;

V) Verifica periodica della puntuale e corretta attuazione dell'attività di tutoraggio e dei progetti di assistenza individualizzata (PAI) previsti per ciascun ospite attraverso la puntuale applicazione dei relativi protocolli operativi ed assistenziali.

VI) Attività di verifica continua delle prestazioni erogate attraverso l'utilizzo di strumenti formali idonei a tale attività.

#### **SERVIZIO INFERMIERISTICO PROFESSIONALE (I.P.)**

Il Servizio Infermieristico Professionale erogato attraverso l'utilizzo esclusivo della figura di Infermiere Professionale è articolato essenzialmente, ma non esaustivamente, per come di seguito riportato:

I) Prestazioni quotidiane erogate secondo le esigenze della utenza ospitata:

- Misurazione di uno o più parametri vitali e valori (temperatura, polso arterioso, pressione arteriosa, atti respiratori, diuresi, peso corporeo) e sorveglianza di cateteri venosi centrali e di altri accessi vascolari impiantati da un medico.
- Prelievo del sangue, raccolta di liquidi biologici per esami estemporanei (stick glicemico etc.) e posizionamento catetere venoso periferico.
- Somministrazione dei medicinali prescritti; medicazione semplice e complessa ulcere da decubito e da ferita chirurgica; trattamento e sorveglianza di ulcere cutanee croniche.
- Gestione e controllo dei metodi di immobilizzazione in sicurezza e contenzione di persone che presentano alterazioni cognitive – comportamentali

II) Prestazioni relative alla funzione respiratoria:

- Controllo dell'espettorato e mantenimento della pervietà delle vie aeree superiori; aspirazione delle secrezioni e cura del paziente tracheostomizzato.
- Cura del naso e della bocca.

III) Prestazioni relative alla funzione dell'alimentazione:

- Controllo del peso e dello stato di idratazione; preparazione e somministrazione di alimenti speciali per assunzione a mezzo di sonda gastrica o pompa enterale.
- Gestione del sondino nasogastrico (SNG) e della gastrostomia endoscopica percutanea (PEG) a scopo nutrizionale.
- Sorveglianza e collaborazione nella igiene dentale;
- Aiuto e sorveglianza nell'assunzione di cibo o bevande in persone con disfagia;
- Assistenza alla persona con vomito.

IV) Prestazioni relative alla funzione di eliminazione urinaria ed intestinale:

- Controllo ed assistenza delle stomie delle vie urinarie e delle vie intestinali;
- Applicazione catetere vescicale ed esecuzione di rettoclisi e clistere;
- Controllo e valutazione della qualità e dell'aspetto delle urine e delle feci;
- Sostituzione e rimozione delle sacche di raccolta della diuresi;
- Controllo e cura della pelle e delle mucose attorno a drenaggi, cateteri e sonde.

In ogni caso il Servizio Infermieristico Professionale deve sempre garantire all'utente le seguenti prestazioni: terapia – alimentazione ed idratazione – igiene personale

### **SERVIZIO DI ANIMAZIONE/RELAZIONE**

Il servizio di Animazione/Relazione erogato attraverso l'utilizzo esclusivo di una specifica figura professionale in possesso di idoneo curriculum professionale VS il settore anziani approvato dall'Ente appaltante, con particolare attitudine alla relazione interpersonale e di gruppo, è articolato essenzialmente, ma non esaustivamente, per come di seguito riportato:

I) Attività di animazione/relazione quotidiana in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma settimanale, un progetto di attività da attuare ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata;

II) Attività di "laboratori" e/o "progetti" tematici in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma e progetto semestrale/annuale ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata;

III) Attività di Animazione/Relazione straordinaria (feste, uscite, eventi etc.) in favore di ciascuna tipologia di utenza ospitata, secondo un dettagliato programma e progetto mensile/annuale ed un idoneo sistema di verifica dell'attività effettuata.

### **SERVIZIO RISTORAZIONE E PREPARAZIONE PASTI:**

Il servizio in oggetto prevede le seguenti attività:

- Acquisizione, stoccaggio e conservazione derrate;
- Preparazione e produzione dei pasti comprensivi di DIETE SPECIALI;

- Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- Manutenzione ordinaria dei locali attinenti il servizio ristorazione
- Igienizzazione degli ambienti destinati al servizio
- Manutenzione ordinaria attrezzature;
- Ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio;
- Pulizia locali esterni ad uso della cucina e smaltimento contenitori.

Le derrate alimentari sono a carico della ditta aggiudicataria e devono essere pienamente conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate fornite devono essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e possedere requisiti e caratteristiche di qualità nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio, e che qui si intendono tutte richiamate. La stazione appaltante promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP. Non è ammesso l'utilizzo di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cibi transgenici): la Ditta appaltatrice è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.), attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite formali dichiarazioni per ciascuna derrata o categoria alimentare.

#### **MENU':**

Il menù delle strutture per anziani deve:

- Ruotare su n. 4 settimane;
- Essere suddiviso tra menù primavera-estate e menù autunno-inverno;
- Riportare le grammature di ogni ingrediente;
- Riportare il Ricettario di ciascun piatto proposto;
- Riportare il parere positivo della ASUR area vasta 2;
- Rispettare anche quanto previsto dalla Convenzione unica regionale per i posti letto convenzionati come Residenze Protetta (possibilità di scelta giornaliera tra due primi, due secondi e due contorni);
- Garantire la possibilità di "frullare", anche tramite uso di centrifuga ove necessario, il menù del giorno e/o il menù speciale per gli ospiti con problemi di deglutizione, secondo la richiesta del servizio infermieristico della struttura;
- Prevedere menù "speciali" per le giornate di Natale, Santo Stefano, Primo dell'anno, Pasqua, Lunedì di Pasqua, Ferragosto, Festa del Patrono cittadino ed almeno 12 rinfreschi pomeridiani per le feste di compleanno mensili;
- Prevedere la fornitura, per le festività natalizie, di n.1 panettone da almeno gr.500 e di una bottiglia piccola di spumante, per ciascun ospite delle strutture;
- Prevedere la fornitura, per le festività pasquali, di n.1 uovo di cioccolato da almeno gr.250, per ciascun ospite delle strutture.

#### **DIETE SPECIALI:**

Il servizio prevede anche la richiesta, previa acquisizione della documentazione o certificazione prescritta, di diete speciali o l'uso di prodotti particolari per ospiti allergici, celiaci o che presentano qualsiasi problematica di tipo sanitario. La ditta appaltatrice è tenuta, pertanto, a fornire diete speciali nei seguenti casi:

- Soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- Soggetti affetti da malattia celiaca;
- Soggetti con problematiche sanitarie (diabete, ipertensione, obesità etc.)

#### **SERVIZIO DI BARBIERE/PARRUCCHIERE**

Il servizio in oggetto prevede le seguenti attività:

- n.1 lavaggio con taglio dei capelli e asciugatura una volta al mese per ciascun ospite uomo
- n.1 lavaggio con taglio dei capelli e asciugatura e messa in piega una volta al mese per ciascun ospite donna

- n.3 rasature del viso a settimana per ciascun ospite uomo
- eventuali interventi di emergenza autorizzati dalla stazione appaltante

Ogni ulteriore intervento richiesto dall'utente non rientra nel rateo corrisposto dall'Ente appaltante e pertanto deve intendersi a totale carico dell'utente medesimo.

### **SERVIZIO PULIZIE, SMALTIMENTO RIFIUTI SPECIALI, DISINFEZIONE E DISINFESTAZIONE:**

Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività: pulizia e sanificazione giornaliera e periodica di tutti i siti; raccolta differenziata dei rifiuti; smaltimento rifiuti speciali. Fornitura, installazione e gestione di attrezzature e materiale di consumo per tutti i bagni; fornitura, installazione e gestione di sistemi di profumazione degli ambienti per gli spazi comuni e per i bagni. In ogni caso la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'esecuzione di tutte le attività connesse ai servizi di pulizia, sanificazione in tutti gli ambienti all'interno del perimetro della struttura. La Ditta aggiudicataria inoltre dovrà provvedere, a sue spese, anche:

- alla fornitura, installazione e gestione (materiale di consumo compreso) in tutti gli spazi chiusi (bagni, sale di attesa, corridoi ecc.) di dispositivi di deodorante ambiente;
- alla fornitura, installazione e gestione (materiale di consumo compreso) in ogni bagno su ogni tazza WC di un iniettore automatico di deodorante disinfettante a fine ciclo di scarico acqua;
- alla fornitura, installazione e gestione, in ogni bagno, a secondo delle dotazioni interne, di portasapone, porta asciugamani monouso di carta, spazzolino per WC e di tutto il materiale di consumo tale da assicurare un elevato standard qualitativo: carta igienica doppio velo, sapone anallergico, copri water monouso in carta, tovaglette asciugamani monouso di carta, ecc.;
- alla fornitura, installazione e gestione di un idoneo sistema di raccolta differenziata almeno della carta e della plastica, oltre al materiale indifferenziato, con eventuali costi e tasse a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- alla fornitura, installazione e gestione di idonee stuoie puliscipiedi per ciascuno dei punti di accesso alla struttura.
- alla raccolta, stoccaggio e smaltimento dei rifiuti speciali, nonché alla fornitura degli appositi contenitori per la raccolta dei rifiuti speciali e taglienti;
- Alla fornitura di un servizio disinfezione e disinfestazione di tutti gli ambienti (zanzare, roditori, etc.) nonché deblattizzazione e derattizzazione ambientale, ad eccezione dei locali destinati al servizio preparazione pasti.

### **SERVIZIO DI LAVANDERIA CON ATTIVITA' DI GUARDAROBA E RAMMENDO:**

Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività:

- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura di biancheria piana per n.92 posti letto;
- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura di telo da bagno ed asciugamano viso per n. 92 posti letto;
- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura di coperte invernali e coprietto "ogni stagione" per n.92 posti letto;
- fornitura e lavaggio di bavaglini per gli ospiti;
- fornitura, lavaggio, asciugatura e stiratura delle divise per i n.5 operatori assistenziali dipendenti della ASP9 in distacco nella struttura di Cingoli;
- fornitura delle calzature per i n.5 operatori assistenziali dipendenti della ASP9 in distacco nella struttura di Cingoli;
- lavaggio e disinfezione dei materassi e dei guanciali con relative fodere e delle fasce dei solleva persone;
- lavaggio, stiratura e disinfezione di tutti i tendaggi presenti nei locali della tre strutture, delle tende divisorie tra i letti delle camere di degenza ove presenti, comprensivo di smontaggio, ritiro e consegna con rimontaggio;
- l'espletamento, con personale, attrezzature e mezzi propri, dei servizi di prelievo della biancheria da sanificare, il trasporto e la consegna della stessa direttamente presso i

singoli reparti di ricovero indicate in seguito;

- il lavaggio, l'asciugatura e la stiratura degli indumenti degli ospiti della struttura;
- allestimento, organizzazione e gestione del guardaroba, comprese le attività di rammendo e piccola sartoria comprensiva di forniture e sostituzione di cerniere, lampo, elastici etc. anche per le dotazioni tecniche presenti nelle strutture (lenzuola anticaduta, tute contenitive, paracolpi dei letti etc.)
- tutti i trasporti di biancheria sporca e pulita;

Tutto il materiale sopra indicato deve essere provvisto del marchio europeo attestante la classe ignifuga prevista dalle normative sulla non autosufficienza.

**SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA DELL'INVOLUCRO EDILIZIO, DELLA IMPIANTISTICA ELETTRICA IDRICA E DEL CALORE, DEGLI ASCENSORI OLTRE ALLA ATTIVITA' DI MINUTA MANUTENZIONE ED ALLA ATTIVITA' DI PREVENZIONE DELLA "LEGIONELLA":**

Il servizio in oggetto dovrà provvedere all'esecuzione di tutte le attività manutentive allo scopo di mantenere e garantire la piena funzionalità e conservazione del patrimonio edilizio e di tutta l'impiantistica presente. Il servizio in oggetto prevede in via generale le seguenti attività:

- Servizio di manutenzione ordinaria, attivo sette giorni su sette, comprensivo di materiale d'uso e di consumo, ore lavorative e qualsiasi altro onere legato alla manutenzione ordinaria, dell'involucro edilizio esterno e di tutte le opere edili interne, di tutta l'impiantistica presente nelle strutture e degli ascensori;
- Servizio di minuta manutenzione di tutte le dotazioni, le attrezzature, gli arredi, i letti elettrici, i macchinari e gli ausili (vasche, carrozzine, sollevatori etc.) presenti e futuri utilizzati nelle strutture, attraverso una presenza programmata c/o le varie strutture;
- Servizio di tinteggiatura continua, materiale compreso, di almeno 100 mq mensili di superfici verticali piane vuoto per pieno, secondo le indicazioni del soggetto appaltante;
- Quanto necessario a prevenire la formazione e lo sviluppo della Legionella.

Per interventi di ordinaria manutenzione si intendono tutti quelli finalizzati a contenere il normale degrado d'uso nonché a far fronte ad eventi accidentali che comportino la necessità di primi interventi, che comunque non modifichino la struttura o la loro destinazione d'uso; detta manutenzione viene classificata anche come manutenzione preventiva. Per minuta manutenzione si intendono tutte quelle attività di piccola riparazione, di sistemazione, di sostituzione e di montaggio (es. lampadine, piccoli accessori, etc.) eseguite in maniera continuativa e di pronto intervento. Le attività di manutenzione ordinaria e minuta devono essere eseguite in modo da non arrecare o ridurre al minimo il disagio verso gli utenti ospitati. Le attività sopra elencate costituiscono un servizio unico e pertanto non saranno prese in esame offerte parziali. Si precisa che nel caso in cui le ditte concorrenti dovessero presentare, nella documentazione tecnica prodotta in gara, dichiarazioni di dubbia interpretazione la commissione considererà veritiera, cautelativamente, l'interpretazione che risulta più vantaggiosa per l'Ente appaltante. Resta inteso che tutti i lavori di manutenzione dovranno essere eseguiti nel pieno rispetto delle norme di riferimento e di quelle sulla sicurezza. Tutti i materiali di risulta conseguenti alle attività del servizio in oggetto sono asportati, trasportati e smaltiti nel rispetto della legislazione e normativa vigente a totale carico della ditta aggiudicataria.

**La Ditta aggiudicataria si obbliga ad eseguire, senza nulla pretendere, qualsivoglia altra ed ulteriore attività o servizio necessario alla completa e piena gestione delle tre strutture per anziani oggetto del presente appalto, comprensive anche della gestione della sicurezza sulla base del D.lg.81; del piano di evacuazione ed antincendio; della formulazione del DVR etc. in modo da liberare la stazione appaltante da ogni adempimento relativo alla gestione operativa delle tre strutture.**

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad indicare al suo interno un Responsabile del Servizio, reperibile tutti i giorni dell'anno, domenica e festivi compresi, che sarà la figura di riferimento per la stazione appaltante in ordine al regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto.

Per l'affidamento di tutte le attività sopra indicate è stato stimato un costo annuale di gestione pari a € 1.480.000,00 IVA esclusa. Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 9.620.000,00 (novemilioneicentoventi/00) tenuto conto della durata di anni quattro, del rinnovo di due ulteriori anni e della proroga di mesi 6 oltre a € 4.300,00 per oneri della sicurezza di cui al DUVRI non soggetti a ribasso.

Il costo stimato della manodopera relativo all'attività assistenziale socio sanitaria, prevalente rispetto all'intero servizio svolto, viene individuato per come sotto indicato:

#### **Figura professionale di Oss:**

Costo orario riportato nel Tariffario Nazionale del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali D.M. del 02/10/2013 pari ad Euro 20,17.

Ore annuali corrispondenti allo standard minimo di 80 minuti al giorno per ciascuno dei 52 posti letto di Residenza Protetta pari a nr. 25.307.

Ore annuali corrispondenti allo standard minimo di 20 minuti al giorno per ciascuno dei 40 posti letto di Casa di Riposo pari a nr. 4.867.

Totale: 20,17 Euro \*30.174 ore = 608.610,00

Di cui Euro 158.000,00 relativi nr. 5 Oss dipendenti Asp Ambito 9 in distacco.

Totale complessivo: Euro 608.610,00

#### **Figura professionale di Infermiere professionale:**

Costo orario riportato nel Tariffario Nazionale del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali D.M. del 02/10/2013 pari ad Euro 21,97.

Ore annuali corrispondenti allo standard minimo di 20 minuti al giorno per ciascuno dei 52 posti letto di Residenza Protetta pari a nr. 6.327.

Totale complessivo: 21,97 Euro \*6.327 ore = Euro 139.004,00

#### **Figura professionale di Educatore:**

Costo orario riportato nel Tariffario Nazionale del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali D.M. del 02/10/2013 pari ad Euro 20,78.

Ore annuali di Animazione/Relazione nr. 1.040

Totale complessivo: 20,78 Euro \*1.040 ore = Euro 21.611,20

**Costo complessivo della manodopera calcolato in Euro 769.225,20.**

<b>ONERI COMPLESSIVI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO</b>
--

L'onere complessivo per l'acquisizione del servizio è pari, per l'intera durata contrattuale di anni 4:

- Importo a base di gara per quattro anni: € 5.920.000,00
- Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso: € 3.000,00
- Spese di pubblicazione: Euro 1.026,00 + iva + marca da bollo Euro 16,00
- Contributo di gara (da versare all'ANAC): € 800,00



## CAPITOLATO SPECIALE E DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Vedi capitolato allegato

### CRITERI PREMIALI

L'affidamento del contratto avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 2 e 3, del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

In particolare la stazione appaltante ai fini dell'attribuzione del punteggio valuterà, sulla base dei criteri e sotto-criteri definiti nel disciplinare di gara, i seguenti elementi per un totale di massimo 70 punti:

- **Progetto operativo di intervento assistenziale**
- **Progetto operativo di formazione continua del personale assistenziale**
- **Progetto operativo di intervento alberghiero**
- **Proposte migliorative e dotazioni che rimarranno di proprietà della stazione appaltante**

L'offerta economica potrà valere un totale di massimo 30 punti e la gara sarà aggiudicata alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo maggiore per un massimo di 100 punti.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
Dott. Massimo Manenti