



# COMUNE DI PETRITOLI

## Provincia di Fermo

### COPIA DI DETERMINAZIONE

Numero 64 Del 26-05-2021

**AREA AMMINISTRATIVA**

**Reg. generale 181**

**Oggetto: APPALTO PER LA GESTIONE DEI SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI ED ALBERGHIERI PRESSO LA CASA DI RIPOSO-RESIDENZA PROTETTA PER ANZIANI "P. MARINI" DI PETRITOLI. Determina a contrarre, attribuzione della procedura di selezione del contraente alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Fermo ed impegno per spese di procedura.**

L'anno duemilaventuno, il giorno ventisei del mese di maggio, nel proprio ufficio.

**IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA**

**Premesso che:**

- con contratto Rep. 14/2014 veniva affidata la gestione di tutti i servizi interni (assistenziali ed alberghieri) della Casa di Riposo/Residenza Protetta Comunale "P. Marini" di Petritoli;
- il suddetto servizio è in regime di *prorogatio* e si rende necessario procedere alla selezione di un nuovo contraente;
- con Deliberazione n. 43 del 22/05/2021, esecutiva ai sensi di legge, la Giunta Comunale ha disposto quanto segue:
  - di approvare il progetto di gestione di tutti i servizi interni (assistenziali ed alberghieri) della Residenza Protetta "P. Marini" di Petritoli, compreso il capitolato speciale d'appalto (nel prosieguo, anche CSA) e gli altri atti facenti parte del progetto, autorizzandone fin da ora eventuali rettifiche ed integrazioni da parte del Responsabile a contrattare, che non ne alterino il contenuto sostanziale;
  - di autorizzare l'indizione di apposita procedura di evidenza pubblica per l'affidamento dei servizi in oggetto;

- di incaricare il Responsabile dell'Area Amm.va ad adottare gli atti conseguenti sulla base dei seguenti indirizzi:
  - durata: fissare in anni 5 (cinque) la durata dell'appalto, con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per il 1<sup>o</sup> ottobre 2021 e con riserva di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per un periodo massimo di ulteriori anni 5 (cinque), anche frazionabile, previa comunicazione entro 60 gg prima della scadenza;
  - importo: dare atto che il valore presunto dell'appalto è pari ad **7.750.772,30 (settemilionisettecentocinquantamilasettecentosettantadue/30) Iva esclusa, di cui € 4.400,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, distinto come segue:
    - per appalto principale [ANNI 5 (cinque)]: **€ 3.875.386,15 (tremilionioottocentosettantacinquemilatrecentoottantasei/15)**, di cui **€ 2.200,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. I suddetti valori sono stati calcolati, sulla base dei seguenti CPV:

N.ORD	DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Princip.) S (Second.)	Importo Annuale €	Importo quinquennale €
1	Servizio Socio-Assistenziale (OSS), Infermieristico ed Animazione/Relazione		P	496.935,74	2.484.678,70
3	Servizio Mensa (Personale e Pasti)		S	137.667,05	688.335,25
4	Servizio di Pulizia		S	70.561,80	352.809,00
5	Servizio di Lavanderia		S	17.640,45	88.202,25
6	Servizio di Coordinamento		S	24.232,35	121.161,75
8	Servizio di Manutenzione		S	2.319,84	11.599,20
9	Servizio di Parrucchieria		S	3.780,00	18.900,00
<b>TOTALI</b>				<b>753.137,23</b>	<b>3.765.686,15</b>

oltre

Oneri Sicurezza	€ 2.200,00
Spese Varie (prodotti igiene ospiti, prodotti pulizia, biancheria, stoviglie, materiali per manutenzioni e costi smaltimento rifiuti (anche speciali))	€ 107.500,00

- per eventuale rinnovo per un periodo di ulteriori anni 5 (cinque): **€ 3.875.386,15 (tremilionioottocentosettantacinquemilatrecentoottantasei/15)**, di cui **€ 2.200,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale;
- affidamento: procedere attraverso apposita procedura di gara "aperta" da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in



quanto il progetto posto a base di gara è suscettibile di migliorie tecniche in fase di offerta;

**Dato atto che** il servizio di che trattasi è stato inserito all'interno della programmazione relativa al biennio 2021-2022, annualità 2021 ed allo stesso è stato attribuito il seguente CUI Programma Biennale Forniture e Servizi: 00385810445202100001;

**Dato atto che:**

- in data 19 aprile 2016 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.91 il D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” (nel prosieguo, anche Codice);
- successivamente, il nominato Decreto è stato modificato ed integrato tanto dal D.Lgs. 56 del 19/4/2017, quanto dal D.L. 18/04/2019, n. 32, come convertito nella L. 55 del 14 giugno 2019 e da ultimo dal D.L. 76 del 16/7/2020, convertito nella L. 120 del 11/9/2020 (nel prosieguo, anche D.L. Semplificazione);
- l'art. 37, comma 4 del Codice, come ss.mm.ii. che dispone “*Se la stazione appaltante è un comune non capoluogo di provincia, fermo restando quanto previsto al comma 1 e al primo periodo del comma 2, può procedere direttamente e autonomamente oppure secondo una delle seguenti modalità:*
  - a) ricorrendo a una centrale di committenza o a soggetti aggregatori qualificati;*
  - b) mediante unioni di comuni costituite e qualificate come centrali di committenza, ovvero associandosi o consorziandosi in centrali di committenza nelle forme previste dall'ordinamento;*
  - c) ricorrendo alla stazione unica appaltante costituita presso le province, le città metropolitane ovvero gli enti di area vasta ai sensi della legge 7 aprile 2014, n. 56.”*

è stato sospeso sino al 31 dicembre 2021 e pertanto questo Ente potrebbe svolgere autonomamente la procedura selettiva per l'approvvigionamento del servizio/fornitura in argomento;

**Ritenuto che**, stante l'elevato valore della procedura, si ritiene indispensabile ricorrere alla Stazione Unica Appaltante operante presso la Provincia di Fermo, di seguito anche SUA, in considerazione che questo Comune non dispone, nel proprio organico, personale altamente professionalizzato e sufficientemente preparato in una materia altamente specialistica come quella in argomento; ;

**Dato atto che:**

- in data 28 aprile 2021 (DCC 11/2021), questo Comune ha rinnovato e quindi sottoscritto in data 10 maggio 2021 con la Provincia di Fermo la “*Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56*”;
- sulla base di detta Convenzione la SUA della Provincia di Fermo si attiverà, dietro trasmissione del presente provvedimento a contrattare, nella gestione dell'iter di individuazione del miglior contraente, che di norma e sinteticamente prevede il coordinamento delle seguenti attività:

- predisposizione degli atti di gara (bandi, capitolati, disciplinari, modulistica ecc...);
- acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato, sino alla fase di aggiudicazione definitiva;
- adempimenti di gara in tutte le sue fasi, *ivi* compresi gli obblighi di pubblicità e di comunicazione, oltre che la partecipazione al seggio o commissione di gara;
- successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa;
- atto di aggiudicazione definitiva ed efficace da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

**Considerato che:**

- ai sensi dell'articolo 192 del D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, la stipulazione del contratto deve essere preceduta da apposita determinazione a contrattare del Responsabile del Procedimento di spesa indicante:
  - a) il fine che con il contratto si intende perseguire;
  - b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
  - c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;
- ai sensi dell' articolo 32, comma 2, del Codice, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

**Ritenuto, pertanto:**

- di individuare il fine del contratto nella necessità di affidare la gestione di tutti i servizi interni (assistenziali ed alberghieri) della Residenza Protetta "P. Marini" di Petritoli, attualmente gestiti, in regime di prorogatio, alla Coop. Insieme Soc. Coop. Sociale Onlus con sede in Atena Lucana, giusto contratto di appalto Rep. 14/2014;
- di richiamare l'oggetto del contratto e tutte le clausole risultanti dal CSA, come predisposto dallo scrivente Responsabile dell'Area Amministrativa, in collaborazione con gli uffici comunali addetti e già approvato con la citata DGC n.43 del 22/05/2021 e *quivi* allegato quale parte integrante e sostanziale;

**Considerato che** ai sensi dell'art. 35 del Codice, il valore presunto dell'appalto è pari a € 7.750.772,30 (settemilionesettecentocinquantamilasettecentosettantadue/30)Iva esclusa, di cui € 4.400,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, di cui

- per appalto principale [ANNI 5 (cinque)]: € 3.875.386,15 (tremilionioctocentosettantacinquemilatrecentoottantasei/15), Iva esclusa, di cui € 2.200,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. I suddetti valori sono stati calcolati, sulla base dei seguenti CPV:

N.O RD	DESCRIZIONE SERVIZI	CPV	P (Princip.) S (Second.)	Importo Annuale €	Importo quinquennale €



1	Servizio Socio-Assistenziale (OSS), Infermieristico ed Animazione/Relazione		P	496.935,74	2.484.678,70
2	Servizio Mensa (Personale e Pasti)		S	137.667,05	688.335,25
3	Servizio di Pulizia		S	70.561,80	352.809,00
4	Servizio di Lavanderia		S	17.640,45	88.202,25
5	Servizio di Coordinamento		S	24.232,35	121.161,75
6	Servizio di Manutenzione		S	2.319,84	11.599,20
7	Servizio di Parrucchieria		S	3.780,00	18.900,00
8	Spese varie (prodotti igiene ospiti, prodotti pulizia, biancheria, stoviglie, materiali per manutenzioni, materiale sanitario/medicazioni, costi smaltimento rifiuti, anche speciali)		S	21.500,00	107.500,00
9	Oneri sicurezza		S	440,00	2.200,00
T O T A L I				775.077,23	3.875.386,15

- per eventuale rinnovo per un periodo di ulteriori anni 5 (cinque): € **3.875.386,15** (**tremilionioottocentosettantacinquemilatrecentoottantasei/15**), di cui € **2.200,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale;

**Dato atto che:**

per quanto disposto dall'art.95, comma 3, lett. a), del Codice, il presente contratto attiene all'affidamento di un servizio assistenziale, come identificato dall'All. IX del medesimo Codice, o un servizio ad alta intensità di manodopera, come definito all'articolo 50, comma 1 dello stesso Codice

**Considerato che** l'importo presunto del costo della manodopera relativo al presente appalto, parametrato alla presenza media indicativa di n. 42 ospiti, è di € 683.438,23 (annuali) e pertanto 3.417.191,15 (5 anni) ed € 3.417.191,15 (per eventuale rinnovo di ulteriori anni 5), oltre IVA, calcolati sommariamente come segue e dettagliatamente nell'allegata tabella (All. n. 2):

- Servizio Assistenziale OSS: servizio fornito da personale Cat. C2, per un monte ore giornaliero minimo di n. 56 ore verso una tariffa oraria di € 19,04 e concomitante assicurazione di almeno 80' di assistenza giornaliera OSS per ogni ospite presente;
- Servizio Infermieristico: servizio fornito da infermieri professionali, Livello D2, per un monte ore minimo di n. 14 ore giornaliere, verso una tariffa oraria di €

20,73, assicurando costantemente la presenza di almeno 20' di assistenza infermieristica per ogni ospite presente;

- Servizio Animazione: presenza costante di una figura di animatore, Livello C2, per un monte ore minimo mensile di n. 8 ore (almeno un evento alla settimana della durata di almeno 2 ore), verso una tariffa oraria di € 19,04;
- Servizio mensa: si ipotizza un servizio prestato per almeno 6 ore giornaliere da operatore/trice con inquadramento almeno aiuto-cuoco/a (Cat. C1), tariffa media oraria € 18,47 e per almeno 5 ore giornaliere di operatore/trice con inquadramento "addetto/a cucina/assistente", Cat. B1, tariffa media oraria considerata € 17,15; pertanto monte ore minimo giornaliero complessivo per le 2 figure: **n. 11 h.**
- Servizio pulizia: servizio prestato da personale con livello A1 per un monte giornaliero minimo di ore 12, verso una tariffa oraria di € 16,11;
- Servizio lavanderia: si ipotizza un monte ore giornaliero minimo di 3 ore, prestate da personale con livello A1, verso un compenso orario di € 16,11;
- Servizio manutenzione: si ipotizza un monte ore mensile minimo di 12 ore, prestate da personale con livello A1, verso un compenso orario di € 16,11;
- Servizio di coordinamento: servizio prestato da figura professionale avente i requisiti previsti dalla vigente normativa statale e regionale, di livello E1, per un monte minimo giornaliero di ore 3, verso una tariffa oraria di € 22,13;

Oltre a quanto sopra, deve essere garantito il seguente servizio accessorio:

- servizio di parrucchieria per un numero iniziale ipotizzato di 42 ospiti, con assicurazione di almeno una prestazione bimestrale cadauno (costo unitario prestazione ipotizzato € 15,00).

**Dato atto**, inoltre che, per quanto concerne il servizio mensa, è stato altresì ipotizzato il costo della **giornata alimentare**, in € 4,30 pro-capite, rapportato a n. 42 ospiti. Nel caso di aumento del numero degli ospiti fino alla capienza massima, non sarà riconosciuto alcun aumento del corrispettivo.

**Valutato**, anche in ragione degli riferiti indirizzi giuntali, di procedere alla scelta del contraente ai sensi degli artt. 3, comma 1, lett. sss), 59 e 60 del Codice, mediante procedura di gara "aperta" da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, commi 2, 3 e 12, del medesimo Codice sulla base dei seguenti elementi di valutazione, in quanto il progetto posto a base di gara è suscettibile di miglorie tecniche in fase di offerta:

	Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Offerta tecnica	70
2	Offerta economica	30
	<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

attribuiti come di seguito meglio specificato;

**Dato atto che:**

- che l'art. 34 del Codice, rubricato - *Criteri di sostenibilità energetica e ambientale* dispone: "1. Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella



documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell'articolo 144. 2. I criteri ambientali minimi definiti dal decreto di cui al comma 1, in particolare i criteri premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 6. Nel caso dei contratti relativi alle categorie di appalto riferite agli interventi di ristrutturazione, inclusi quelli comportanti demolizione e ricostruzione, i criteri ambientali minimi di cui al comma 1, sono tenuti in considerazione, per quanto possibile, in funzione della tipologia di intervento e della localizzazione delle opere da realizzare, sulla base di adeguati criteri definiti dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare”;

- che dalla pagina web del competente Ministero (<https://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi> ) si evidenzia che per il servizio in oggetto non sono stati ancora adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM);

**Ritenuto pertanto di:**

- stabilire che l’offerta tecnica venga valutata tenendo conto del § III delle Linee guida n. 2 in materia di “*Offerta economicamente più vantaggiosa*” approvate dall’ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al D.Lgs 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018 e, dunque, sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi, come approvati dalla G.C. con la succitata deliberazione 43/2021:

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA						
A	Organizzazione dei servizi assistenziali – Validità del progetto in relazione agli obiettivi prefissati dall’Amministrazione					Max 25 punti
	A1	<p><b>Piano di gestione tecnica e operativa del servizio tutelare</b></p> <p>Saranno valutati i protocolli utilizzati, in particolare per l’igiene personale degli ospiti indicando a titolo esemplificativo frequenza bagni, cambio lenzuola, asciugamani e biancheria personale, modalità per l’osservazione e la verifica delle attività, modalità per l’analisi dei bisogni degli ospiti e la definizione del P.A.I., interventi finalizzati alla prevenzione dell’incontinenza e della disidratazione, al rallentamento del progressivo decadimento delle capacità funzionali, cognitive e motorie degli utenti della struttura. I candidati dovranno fornire inoltre puntuale <b>descrizione dei prodotti utilizzati per l’igiene degli ospiti e delle</b></p>	D Max 7 punti			

		<b>relative risorse strumentali impiegate.</b>				
	A2	<b>Piano di gestione tecnica e operativa del servizio infermieristico.</b> Saranno oggetto di valutazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la definizione delle procedure di osservazione delle condizioni psicofisiche degli ospiti, di prevenzione, del disbrigo delle prestazioni di carattere burocratico ecc....e delle <b>relative risorse strumentali impiegate.</b>	D Max 7 punti			
	A3	<b>Organizzazione e gestione dei servizi di animazione.</b> Saranno oggetto di valutazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, la frequenza e la cadenza degli eventi, le modalità organizzative e gestionali di feste di compleanno, festività religiose o stagionali, eventuali uscite degli ospiti; delle <b>relative risorse strumentali impiegate.</b>	D Max 5 punti			
	A4	<b>Eventuale introduzione di figura di fisioterapista,</b> con indicazione del rapporto, delle modalità e frequenza di intervento			T Max 6 punti	
<b>B</b>	<b>Organizzazione del servizio mensa – Validità del progetto in relazione agli obiettivi prefissati dall’Amministrazione</b>					<b>Max 15 punti</b>
	B1	<b>Organizzazione dell’intero sistema e del flusso di preparazione degli alimenti.</b> Saranno oggetto di valutazione, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le ipotesi di proposizione di menù alternativi, comunque predisposti da professionista qualificato, gestione di protocolli dietetici per il diabete o altra patologia, attività relative al Piano di autocontrollo (sistema HACCP) ecc...	D Max 5 punti			
	B2	<b>Modalità di approvvigionamento e selezione dei fornitori.</b> Saranno oggetto di valutazione, in particolare, l’indicazione dell’eventuale approvvigionamento di alimenti DOP, IGP, o prodotti locali o facendo ricorso alla filiera corta o a km0, la cadenza delle consegne delle materie prime, l’organizzazione di scorte di magazzino, ecc...	D Max 8 punti			
	B3	<b>Risorse strumentali per l’organizzazione dell’intero servizio di preparazione somministrazione del servizio alberghiero. Il candidato dovrà inoltre declinare puntualmente i protocolli, le risorse e la tempistica di gestione delle emergenze di cui all’art. 4.8 del Capitolato (Parte II)</b>	D Max 2 punti			
<b>C</b>	<b>Organizzazione dei servizi pulizia/sanificazione/lavanderia – Validità del progetto in relazione agli obiettivi prefissati dall’Amministrazione</b>					<b>Max 5 punti</b>
	C1	<b>Organizzazione, gestione e metodologia della cura e sanificazione ordinaria dei vari ambienti della struttura e delle attrezzature, con l’indicazione altresì delle modalità e</b>	D Max 3 punti			



		frequenza degli interventi di pulizia e sanificazione straordinari (pulizie a fondo). Il candidato dovrà provvedere alla classificazione delle aree e relative tipologie di intervento secondo quanto disposto all'art. 5.3 della Parte II-Capitolato Tecnico del CSA, alla descrizione dei prodotti utilizzati, nonché declinare le modalità di gestione dei rifiuti, anche speciali				
	C2	Organizzazione e modalità di svolgimento del servizio di manutenzione, con particolare riguardo ai tempi di intervento.	D Max 2 punti			
<b>D</b>	<b>Organigramma aziendale e organizzazione del personale</b>					<b>Max 15 punti</b>
	D1	<b>Assetto organizzativo</b> (indicazione del numero totale degli operatori, della loro qualifica, descrizione dettagliata delle funzioni relative ad ogni figura professionale, i tempi di intervento, i turni di lavoro e loro organizzazione, le compresenze, il numero di operatori presenti in ogni fascia oraria con la qualifica posseduta), <b>con l'individuazione delle responsabilità e dei ruoli dei coordinatori di ogni singolo servizio prestato, nonché quelli del coordinatore/Responsabile Unico di struttura, oltreché l'indicazione del monte ore settimanale di presenza in struttura dei vari operatori</b> Sarà considerata migliorativa, e quindi oggetto di valutazione premiante ai sensi del presente criterio, l'offerta che evidenzierà l'apporto migliorativo dall'assetto organizzativo, dal punto di vista qualitativo e/o quantitativo, rispetto a quanto richiesto dal Capitolato (es. inserimento di nuove o ulteriori figure professionali, aumento del minutaggio giornaliero di assistenza alla persona per ospite ecc.....)	D Max 6 punti			
	D2	<b>Metodologia di gestione delle presenze degli operatori.</b> Descrizione del sistema di rilevamento presenze, organizzazione delle sostituzioni, modalità adottate per il contenimento del turn-over e relativo affiancamento dei nuovi assunti, garanzia di pronta disponibilità, garanzie per assicurare la reperibilità ecc.)	D Max 1 punti			
	D3	<b>Piano di formazione</b> (Programmazione, qualità ed entità del processo di formazione degli operatori coinvolti)	D Max 1 punti			
	D4	<b>Strumenti di verifica, controllo, comunicazione e informazione della qualità del servizio e gestione rapporti con gli ospiti</b>	D Max 2 punti			

		ed i loro familiari				
	D5	Eventuale nomina di un Direttore Sanitario			T Max 5 punti	
E	Proposte innovative e migliorative (Verranno valutate le proposte innovative e migliorative, con particolare interesse per:)					Max 10 punti
	E1	Monitoraggio e verifica delle attività, con particolare riferimento all'eventuale impiego di procedure e strumenti per garantire la verifica del costante passaggio degli operatori in tutte le camere degli ospiti durante il servizio notturno.	D Max 3 punti			
	E2	Potenziamento dei servizi di animazione	D Max 1 punti			
	E3	Investimenti strumentali nei refettori e/o cucina e/o ambienti di stoccaggio Verranno considerate migliorative le eventuali integrazioni qualitative e/o quantitative delle attrezzature in dotazione alla cucina, al refettorio, alla lavanderia ed al servizio di pulizia.	D Max 6 punti			

**N.B.: La documentazione tecnica prodotta non dovrà dare evidenza al valore economico delle proposte rappresentate.** Pertanto eventuali cataloghi, *depliant*, schede tecniche computi metrici allegati all'offerta tecnica non dovranno rappresentare il valore, il costo, il prezzo, la stima di quanto offerto.

- stabilire che l'offerta economica venga valutata sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi:

Tabella n. 3 - ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA		
F	Offerta Economica	Max 30 punti
	<u>Totale</u>	Max 30 punti

- calcolare l'offerta economicamente più vantaggiosa in base al *metodo aggregativo-compensatore* di cui al punto 1 del paragrafo VI delle suindicate Linee guida ANAC n. 2/2016, con l'applicazione della seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

$P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione  $a$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione  $b$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione  $n$ , del concorrente  $i$ ;

$P_a$  = peso criterio di valutazione  $a$ ;

$P_b$  = peso criterio di valutazione  $b$ ;



$P_n$  = peso criterio di valutazione  $n$ .

- determinare i coefficienti delle prestazioni nel modo che segue:
  - i. Gli elementi qualitativi di cui alla precedente tabella contrassegnati con la lett. D e quindi da valutare secondo il metodo “discrezionale” saranno giudicati secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Valore numerico del giudizio	Criteri di giudizio
Eccellente	sino a 1,0	trattazione dettagliata ed estensiva con piena rispondenza alle aspettative
Ottimo	sino a 0,8	trattazione analitica completa e con ottima rispondenza alle aspettative
Buono	sino a 0,6	trattazione con buona rispondenza alle aspettative
Discreto	sino a 0,4	trattazione appena esauriente ma sufficientemente alle aspettative
Modesto	sino a 0,2	trattazione sintetica e lacunosa, non del tutto rispondente alle aspettative
Assente o Irrilevante	0,0	trattazione assente o insufficiente e/o che denota nulla o scarsa rispondenza con le aspettative

trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in valori definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate;

- ii. A ciascuno degli elementi qualitativi di cui alla precedente tabella contrassegnati con le lett. T, quindi valutabili secondo il metodo “Tabellare” il relativo punteggio verrà attribuito automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto
  - iii. non sono previsti “Punteggi quantitativi”.
- per quanto **riguarda l’offerta economica**, il relativo punteggio sarà attribuito nel modo che segue:
    - attribuendo il coefficiente 1 (uno) all’offerta più conveniente per il Comune;
    - attribuendo il coefficiente 0 (zero) all’offerta che non prevede nessun ribasso rispetto all’importo posto a base di gara;
    - attribuendo alle offerte intermedie il coefficiente risultante dall’applicazione della seguente formula bilineare:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A \text{ soglia)} = X * (A_i / A \text{ soglia})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = X + (1,00 - X) * [(A_i - A \text{ soglia}) / (A \text{ max} - A \text{ soglia})]$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ -esimo;

$A_i$  = ribasso percentuale dell’offerta del concorrente  $i$ -esimo;

$A$  soglia = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti;

$X = 0,80$ ;

A max = valore del ribasso più conveniente.

**Valutato** opportuno riservare la partecipazione agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- ai sensi dell'art. 83, commi 1, lett. a) e 3, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di idoneità professionale:
  - a) **iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per attività coerenti con quelle oggetto della presente gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;
- ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. b) e All. XVII, Parte I, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità economico finanziaria:
  - b) **fatturato globale medio annuo** (voce A1 del conto economico o, in caso di non obbligo alla redazione del conto economico, parte/sezione di analogo documento contabile certificato) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili **non inferiore ad € 1.200.000,00** Iva esclusa; tale requisito di fatturato è richiesto, in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale;
  - c) **fatturato specifico medio annuo** nel settore di attività oggetto della presente gara riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili **non inferiore ad € 900.000,00** Iva esclusa; tale requisito di fatturato è richiesto, in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale; il settore di attività è gestione di strutture residenziali per anziani;
- ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. c) e All. XVII, Parte II, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità tecnico professionale:
  - d) **esecuzione** nell'ultimo triennio (2018-2020), di **servizi analoghi** a quelli oggetto della presente procedura, prestati a favore di amministrazioni pubbliche per un importo complessivo minimo di **€ 2.700.000,00** Iva esclusa, con indicazione della data di svolgimento, dell'importo e del committente, precisando che per analogo è da intendersi il servizio di assistenza in strutture ospitanti anziani e persone non autosufficienti, che comprenda la preparazione dei pasti;
- ai sensi dell'art. 87 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di qualità:
  - a) **certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2015**, in corso di validità, per settore coerente con l'oggetto del presente appalto;
  - b) **certificazione del sistema di qualità UNI 10881:2013**.

**Ritenuto** di procedere sulla base delle seguenti ulteriori scelte:

- a) ai sensi dell'art. 95, comma 12, del Codice, non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- b) ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo, del Codice, prevedere in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;
- c) ai sensi dell'art. 105, comma 2, terzo periodo, del Codice, ammettere il subappalto nei limiti del 40% dell'importo complessivo del contratto;
- d) di stabilire che i concorrenti debbano eseguire un sopralluogo obbligatorio presso le aree o gli immobili o gli impianti dove deve svolgersi il servizio, allo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni che possono influire sulla formulazione dell'offerta, ammettendo il titolare o legale rappresentante o direttore tecnico dell'Impresa concorrente, o altro soggetto munito di apposita delega;
- e) di non potere procedere alla suddivisione della gara in lotti funzionali ai sensi e per gli effetti dell'art 51 del Codice, in quanto tale suddivisione, oltre a non essere economicamente conveniente, rischia di rendere complessivamente inefficace e inefficiente la gestione dell'appalto;

**Individuato** nel sottoscritto Dott. Enrico Equizi, il Responsabile Unico del Procedimento del contratto *ex art. 31* del Codice;

**Dato atto che:**

- in forza di quanto previsto dall'art. 3, comma 2, lett. g) della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c di questo Comune e provvedere, successivamente, al pagamento del relativo contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC già Avcp), dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
- ai sensi della deliberazione dell'ANAC n. 1121 del 29 dicembre 2020, l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad € 800,00, da versare nei termini suindicati;
- ai sensi dell'art. 9 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano ad € 7.750,77 pari allo 0,20% dell'importo dell'appalto principale;
- ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 2/12/016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
  - Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee (GUCE);
  - Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;
  - Pubblicazione del Bando in estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;
  - Pubblicazione del Bando sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito per la pubblicazione dei bandi, esiti ed avvisi relativi a procedure contrattuali di lavori servizi e forniture dall'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Marche);
  - Pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della SUA Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: [https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo\\_provinciafermo](https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo) e del solo Bando di gara sulla pagina profilo del committente della SUA-Provincia di Fermo;



**Ritenuto pertanto** di poter quantificare, nel seguente quadro economico, le risorse necessarie all'affidamento dei servizi in argomento:

• valore economico appalto principale	€ 3.875.386,15 + IVA
• valore economico appalto x rinnovo IVA	€ 3.875.386,15 +
• contributo da corrispondere alla SUA	€ 7.750,77
• contributo da corrispondere all'AVCP:	€ 800,00
• spese di pubblicazione (forfettari)	€ 1.000,00
• fondo art.113 D. Lgs.50/2016	€ 48.829,86

**Totale € 7.809.152,93 + IVA**

**ove dovuta**

**Verificato** che la somma complessiva lorda pari ad **€ 7.799.602,16 + IVA**, troverà allocazione nel capitolo 1876/5 del bilancio comunale, nei rispettivi anni finanziari di competenza, mentre la somma di € 9.550,77 da erogare alla SUA per la gestione della procedura ed il pagamento della quota dovuta all'ANAC trova copertura finanziaria al capitolo 94/6 del corrente bilancio di previsione per l'esercizio 2021;

**Visti:**

- il D. Lgs. 267/2000 ss.mm.ii.;
- il D.Lgs.50/2016
- la *“Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell’art. 37 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell’art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56”* sottoscritta in data 07/05/2021;

## **D E T E R M I N A**

di approvare la narrativa che precede e per l'effetto

1. **di avviare** una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario dell'**APPALTO LA GESTIONE DEI SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI ED ALBERGHIERI PRESSO LA CASA DI RIPOSO-RESIDENZA PROTETTA PER ANZIANI “P. MARINI” DI PETRITOLI** attribuendo alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione approvato dal Comune di Petritoli con DCC n. 11 in data 28/04/2021 e sottoscritta tra il Comune di Petritoli e la Provincia di Fermo in data 10/05/2021, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate in narrativa;
2. di prendere atto dell'intervenuta **approvazione** del progetto del servizio, predisposto dal competente ufficio, così come disposta dalla Giunta Comunale con deliberazione n. 43 del 22/05/2021, che comprende i seguenti documenti:
  - **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**, completo dei relativi allegati:
    - All. 1 – Planimetrie;
    - All. 2 – Costo organico di base;
    - All. 3 – Elenco personale in servizio;
    - All. 4 - Menù;
    - All. 5 – Elenco mobilio ed attrezzature;

- **All. A - Carta dei Servizi;**
- **All. B – Duvri;**
- **All. C - Relazione tecnico-illustrativa;**
- **All. D - Schema di contratto;**

3. **di dare atto** che il sottoscritto Dott. Enrico Equizi assume la funzione di Responsabile Unico del presente Procedimento *ex artt.* 31 del D. Lgs. 50/16;
4. **di riservarsi** di procedere, con successivo provvedimento proprio, alla nomina del direttore dell'esecuzione del contratto ai sensi degli artt.31 e 111 comma 2 del codice;
5. **di dare atto** di quanto segue
  - in forza di quanto previsto dall' art.3 punto h. della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c del Comune e provvedere, successivamente, al pagamento del relativo contributo all'ANAC, dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
  - ai sensi dell'art. 2, comma 1, della deliberazione ANAC n. 1121 del 29 dicembre 2020 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della SUA per la presente procedura è pari ad € 800,00;
  - ai sensi dell'art. 9 della Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano €7.750,77 pari allo 0,20% dell'importo dell'appalto principale;
  - ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 2/12/016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
    - o Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee (GUCE);
    - o Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;
    - o Pubblicazione del Bando in estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;
    - o Pubblicazione del Bando sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito per la pubblicazione dei bandi, esiti ed avvisi relativi a procedure contrattuali di lavori servizi e forniture dall'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Marche);
    - o Pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della SUA Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: [https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo\\_provinciafermo](https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo) ;
6. **di dare atto, pertanto** che l'appalto in questione presenta il seguente quadro economico:
 

• valore economico appalto principale	€ 3.875.386,15 + IVA
• valore economico appalto x rinnovo	€ 3.875.386,15 + IVA
• contributo da corrispondere alla SUA	€ 7.750,77
• contributo da corrispondere all'AVCP:	€ 800,00
• spese di pubblicazione (forfettari)	€ 1.000,00

- fondo art.113 D. Lgs.50/2016

€ 48.829,86  
**Totale € 7.809.152,93 + IVA**

**dove dovuta**

7. **di assumere** a carico del bilancio del corrente esercizio, per i motivi in premessa indicati, l'impegno di cui al seguente prospetto:

bilancio	importo spese procedura	capitolo	beneficiario
2021	€ 9.550,77	94/6	Provincia di Fermo

8. **di assumere**, altresì, l'impegno a carico del bilancio comunale per la restante somma con imputazione al capitolo 1876/5, dei rispettivi anni finanziari di competenza;
9. **di liquidare** a favore della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo, la complessiva somma di cui € **9.550,77** per far fronte al pagamento del contributo dovuto alla SUA e all'ANAC e per le spese di pubblicità, a mezzo bonifico bancario con accredito sul Codice Conto di Tesoreria Unica n. 0306537 intestato alla Provincia di Fermo, indicando la seguente causale: "SUA – Gara appalto per la gestione servizi socio-assistenziali ed alberghieri Casa di Riposo/RP *P. Marini* - Comune di Petritoli";
10. **di dare atto** che la sottoscrizione del contratto inerente al servizio in oggetto avverrà, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del Codice in forma pubblico-amministrativa in modalità elettronica, come da schema allegato agli atti di gara;
11. di autorizzare, trattandosi di prestazioni essenziali al fine di garantire il regolare funzionamento della casa di riposo *P. Marini*, la prosecuzione, in regime di proroga tecnica fino all'avvio del servizio con il contraente che risulterà dalla procedura di gara, dell'appalto in essere con la cooperativa *Insieme Soc. Coop. Sociale Onlus* con sede in Atena Lucana, giusto contratto di appalto Rep. 14/2014;
12. **di dare atto** che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;
13. **di trasmettere** la presente determinazione, unitamente a tutta la documentazione ad essa relativa, alla SUA Provincia di Fermo, per i provvedimenti di competenza.

IL RESPONSABILE DELL'AREA  
 F.to Enrico Equizi



---

Visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi degli artt. 109, 2° comma e 151, 4° comma del D.Lgs. 267 del 18/08/2000, del Responsabile del Servizio Finanziario.

Petritoli, lì 26-05-2021

Il Funzionario Contabile  
F.to Rag. Federica Gaspari

---

La presente deliberazione viene pubblicata in data odierna all'Albo Pretorio on line sul sito web istituzionale di questo Comune accessibile al pubblico, per gg. 15 e depositato in copia presso l'Uff. Segreteria (art. 45 Statuto Comunale).

Petritoli, lì 01-06-2021

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE  
F.to Enrico Equizi

---

E' copia conforme all'originale per uso amministrativo.

Petritoli, lì 01-06-2021

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE  
Dr. Enrico Equizi



