



COMUNE DI CASTELLETTO SOPRA TICINO  
Provincia di NOVARA

AREA SERVIZI SOCIALI

Piazza F.lli Cervi – 28053 CASTELLETTO SOPRA TICINO cod. fiscale e p. IVA 00212680037

Tel 0331-971970 Fax 0331-962277 e-mai: [servizisociali@comune.castellettosopraticino.no.it](mailto:servizisociali@comune.castellettosopraticino.no.it)

Pec. [castellettosopraticino@pec.it](mailto:castellettosopraticino@pec.it)

**PROGETTO PER L'AGGIUDICAZIONE DEI  
SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE ED  
ECONOMALI PRESSO LA "COMUNITA'  
FAMILIARE PER ANZIANI  
AUTOSUFFICIENTI VALENTINO PINOLI DI  
PORTA NUOVA" E SERVIZIO DI MENSA  
SOCIALE**

Indicazioni sui criteri

di valutazione e prospetto economico

**PERIODO:**

**01/01/2019 – 31/12/2021**



	A.9	Predisposizione della cartellonistica per l'orientamento all'interno della struttura	1		1
	A.10	Forme di compresenza in turno fra operatori	3		3
	A.11	Turnazione ed organizzazione dell'orario	2		2
	A.12	Metodologia del lavoro in équipe (n. ore di riunioni, strumenti di comunicazione atti a favorire il passaggio di informazioni)	3		3
	A.13	Figure professionali di coordinamento diverse dall'OSS (es. assistente sociale, psicologo, infermiere...)	3		3
	A.14	Forme aggiuntive e migliorative di coordinamento rispetto al capitolato, con particolare riguardo alla figura del coordinatore quale riferimento organizzativo ed amministrativo nei confronti dell'ente ed alla sua reperibilità	3		3
	A.15	Formazione e/o aggiornamento (nr. Ore annue retribuite concesse per la partecipazione del personale per corsi di formazione)	3		3
	A.16	Supervisione psicologica	1	0-1	
	A.17	Programma, contenuti e verifica della attività di supervisione psicologica	3		3
<b>B) MIGLIORIE DEL SERVIZIO</b>			<b>10</b>		
	B.1	Elementi qualificanti di miglioria del progetto: due punti ogni elemento fino ad un massimo di 10 punti (figure professionali e ore di servizio aggiuntive, dotazioni strumentali tecniche aggiuntive idonee al servizio)	10	0-10	
<b>c) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO MENSA E PULIZIE</b>			<b>17</b>		
	C.1	Osservanza norme sicurezza, prevenzione ed assicurazione infortuni	1	0-1	
	C.2	Periodicità e piano delle verifiche microbiologiche effettuate mediante un laboratorio in possesso delle previste autorizzazioni ministeriali. dovrà essere indicato chiaramente il numero di campionamenti, la tipologia delle determinazioni e la frequenza dei controlli. i rapporti di prova dovranno essere disponibili c/ola cucina (0,5 punti per ogni mese di campionatura fino ad un massimo di 4 punti)	4	0-4	
	C.3	Documentazione atta a dimostrare i criteri di qualità adottati per la scelta e	3		3

		la qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari con particolare riferimento al regolamento CEE 178/2002			
	C.4	Numero addetti ai servizi, qualifica ed esperienza	5		5
	C.5	Organizzazione generale, programmazione, cronoprogramma, piano di attuazione, con descrizione delle specifiche modalità operative/gestionali del servizio di pulizia	4		4

### B) Offerta economica – punteggio massimo 30/100

La valutazione delle offerte economiche è effettuata con l'attribuzione del punteggio massimo (30 punti) all'offerta che presenta il maggior ribasso rispetto alla base d'asta. La valutazione delle restanti offerte avverrà con l'applicazione della seguente formula:

$$\text{punteggio} = \text{ribasso offerto} \times 30 / \text{maggior ribasso}$$

Nella formulazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sui servizi oggetto dell'affidamento e, quindi, sulla determinazione dell'importo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo. In particolare dovrà dichiarare:

- Di aver preso esatta e completa conoscenza del capitolato d'oneri, del progetto del servizio e del disciplinare di gara, di tutti gli allegati e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'esecuzione del servizio.
- Di accettare incondizionatamente tutte le clausole contenute nel capitolato d'oneri, nel progetto del servizio e nel disciplinare di gara.
- Che l'offerta tiene conto del costo del lavoro, delle condizioni di lavoro, nonché degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori.
- Di aver giudicato i prezzi medesimi remunerativi e tali da consentire la formulazione della offerta economica nei termini specificati.
- Si dovrà altresì indicare l'importo dei costi riguardanti la sicurezza.

Non saranno ammesse offerte subordinate, anche indirettamente, a riserve e/o condizioni.

La presentazione dell'offerta economica comporta l'accettazione di tutte le condizioni del capitolato d'oneri e disciplinare di gara da parte dei soggetti concorrenti.

Nel caso di parità di punteggio complessivo, (A+B), l'aggiudicazione avrà luogo a favore della ditta che avrà conseguito, relativamente all'elemento prezzo, il punteggio più alto.

Qualora, relativamente al succitato elemento prezzo, risultino esserci due o più migliori offerenti alla pari, la sorte deciderà chi debba essere l'aggiudicatario.

Si potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida, purché ritenuta congrua alla Commissione di gara.

Si potrà non aggiudicare l'appalto qualora, ad insindacabile giudizio della Commissione di gara, nessuna offerta dovesse risultare soddisfacente.

Verranno escluse le offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta complessivo.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere, ad aggiudicazione definitiva intervenuta, alla revoca della stessa per motivi di interesse pubblico.

La stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di procedere, in caso di mancata sottoscrizione del contratto con l'Impresa Aggiudicataria risultata vincitrice, all'aggiudicazione al secondo concorrente classificatosi nella graduatoria finale.

<u>Costo giornaliero per n. 1 ospite per 73,00 per 6 ospiti per 365 giorni</u>	<u>Costo annuo € 159.870,00</u>	<u>Costo triennio € 479.610,00</u>
<u>Costo unitario per pasto della mensa sociale € 4 per 5 pasti quotidiani per 5 giorni la settimana</u>	<u>Costo annuo € 5.200,00</u>	<u>Costo triennio € 15.600,00</u>
	<b><u>Totale costo: 165.070,00</u></b>	<b><u>Totale costo triennio € 495.210,00 più oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 1950,00</u></b>
<u>Eventuale quinto d'obbligo</u>		<u>costo triennio € 99.042,00</u>
<u>Eventuale proroga tecnica</u>		<u>Costo triennio € 82.535,00</u>
<u>Valore complessivo dell'appalto per il triennio (iva esclusa). Comprende oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, quinto d'obbligo e proroga tecnica</u>		<u>€ 678.737,00</u>