

CAPITOLATO SPECIALE PER APPALTO DI SERVIZI DOMICILIARI – LOTTO I

Art. 1 Oggetto

I. L'appalto ha per oggetto l'affidamento di servizi inerenti interventi domiciliari, così diversificati:

- a) l'assistenza domiciliare integrata a valenza socio - sanitaria (ADI sociosanitaria);
- b) l'assistenza domiciliare leggera (AD leggera);
- c) interventi di pulizie;
- d) pasti a domicilio.

Si tratta di servizi essenziali del Sistema Integrato di Interventi e Servizi Sociali di cui all'art. 6, comma 2, lett. (b) e art. 17 della L.R. Friuli Venezia Giulia 31 Marzo 2006, n. 6.

Sono interventi fruibili singolarmente o in combinazione tra loro.

Art. 2 Finalità

I. Il Comune di Trieste, attraverso il presente appalto, si propone di continuare a garantire un'articolazione dell'offerta domiciliare su più interventi e servizi socio-assistenziali, a breve e a lungo termine, da erogare in forma personalizzata, finalizzata, integrata con i servizi sanitari, il volontariato e le reti informali di aiuto.

La finalità è quella di promuovere la qualità della vita della persona con problemi di autonomia, sostenerla nel suo ambiente di vita e di cura, valorizzarne le capacità residue per rafforzarne l'autostima e l'autonomia nel rispetto del diritto di autodeterminazione, in coerenza con il progetto assistenziale definito dall'équipe del servizio, valorizzare le sue abilità e le sue reti informali di aiuto, coinvolgere la comunità, contrastare situazioni di emarginazione, prevenire e/o ritardare l'istituzionalizzazione.

Si tratta di finalità condivise con una pluralità di soggetti, istituzionali e del terzo settore, che concorrono a “costruire una comunità solidale e coesa, capace di prendersi cura di sé stessa e, in particolare, dei suoi componenti più fragili”.

Gli obiettivi specifici che gli interventi domiciliari erogati tramite il presente appalto sono chiamati a perseguire, garantendo dignità e valore alla persona, alla sua rete informale di aiuto e coinvolgendo la comunità, dovranno essere diversificati a seconda del bisogno e volti a sostenere/promuovere l'autonomia possibile (residua), favorire il recupero delle funzioni compromesse, fornire protezione in situazioni di rischio, garantire sicurezza e tutela in situazioni di completa non autonomia; collaborare ai progetti proposti con la finalità di garantire inclusività e partecipazione.

E ciò valorizzando tutte le sinergie possibili con la rete dei servizi pubblici (sia sociali sia sanitari, vuoi dell'area della domiciliarità che quelli diurni e residenziali), con le associazioni di volontariato e con gli attori sociali che operano sul territorio.

Art. 3 Area territoriale di riferimento e dimensionamento dell'utenza

I. L'area di intervento del presente capitolato è quella del territorio comunale.

Le unità operative/ servizi comunali interessati dalla fornitura sono principalmente:

a) le 2 UOT in cui si articola il Servizio Sociale Comunale il cui territorio è così articolato:

- zona UOT 1/ UTS 1 (Roiano - Gretta - Barcola - Cologna - Scorcola – Altipiani);
- zona UOT 1/ UTS 3 (Barriera Vecchia – Chiadino – Rozzol – San Giovanni);
- zona UOT 2/ UTS 2 (Città Nuova - Barriera Nuova - S.Vito Città vecchia - S. Giacomo)
- zona UOT 2/ UTS 4 (Servola - Chiarbola – Valmaura - Borgo S. Sergio)

2. Con riferimento al dimensionamento dell'utenza, si precisa che gli utenti in carico/media - mese sono stimati attorno alle 360 persone (vedi successivo art. 6).

3. I servizi vanno garantiti negli alloggi degli utenti e presso immobili di proprietà del Comune di Trieste o in uso allo stesso, e nei luoghi di accoglienza temporanea (case albergo, comunità di accoglienza ecc.), in quest'ultimo caso in via eccezionale e temporanea e solo nei casi in cui il luogo sia strutturalmente adeguato per fornire la tipologia di intervento.

Art. 4 Destinatari

1. Gli interventi sono rivolti a persone di tutte le età, principalmente anziani e disabili, aventi problemi di autonomia funzionale, problemi relazionali e di autogoverno.

Le principali popolazioni – target sono:

- persone che si trovano a fronteggiare eventi critici, improvvisamente insorti, con bisogni aventi la natura dell'urgenza o dell'emergenza, sotto il profilo sia sociale sia sanitario;
- persone fragili a rischio di perdita di autonomia e/o di vita indipendente;
- persone non autosufficienti a rischio di istituzionalizzazione;
- malati terminali,

prive di reti informali di aiuto o con reti fragili in grado di fornire solo aiuto occasionale e/o con reti aventi bisogno di supporto a causa della gravosità del carico assistenziale da loro sostenuto.

Art. 5 Durata dell'appalto

1. L'appalto avrà durata per un periodo di quattro anni decorrenti dalla data dell'affidamento.

2. Il contratto potrà essere, nel caso in cui il responsabile del procedimento ne ravvisi la convenienza e l'opportunità prima della scadenza del contratto, rinnovato per una sola volta, per una durata massima di due anni. A tal fine le parti stipuleranno un nuovo contratto, accessorio al contratto originario, di conferma o di modifica delle parti non più attuali, nonché per la disciplina del prezzo e della durata.

3. Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, l'appaltatore dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le prestazioni previste fino alla data di subentro del nuovo assegnatario, alle condizioni del contratto, qualora richiesto dalla stazione appaltante, ai sensi dell'art. 120, c. 10 del D. Lgs. n. 36/2023, per il periodo necessario all'espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento e comunque non oltre 12 mesi.

Art. 6

Interventi previsti e standard organizzativi

I. con riferimento agli interventi da svolgere, di cui all'articolo 1, le tipologie da garantire sono:

1) ASSISTENZA DOMICILIARE INTEGRATA A VALENZA SOCIOSANITARIA (ADI SOCIOSANITARIA)

Si tratta di un insieme di interventi socio-assistenziali finalizzati all'erogazione di servizi di assistenza domiciliare [comprendente diverse prestazioni finalizzate a supportare la persona nelle attività della vita giornaliera (alzarsi, vestirsi, lavarsi, camminare, nutrirsi), della gestione della casa e dei rapporti con l'esterno (informazioni per l'accesso ai servizi e alle prestazioni, utilizzo delle risorse ecc.), che vengono variamente articolate all'interno del progetto assistenziale individualizzato in base agli specifici bisogni della persona] per persone non autosufficienti, a rischio di emarginazione o di recente dimissione ospedaliera. In relazione ai bisogni dell'utente, l'ADI garantisce un insieme di prestazioni mediche, infermieristiche, riabilitative, socioassistenziali, rese al domicilio della persona, nel rispetto di standard minimi di prestazione, in forma integrata e secondo piani individuali programmati, definiti con la partecipazione delle figure professionali interessate al singolo caso in oggetto orientati al soddisfacimento dei bisogni primari e relazionali, facenti parte di un piano personalizzato che può comprendere anche prestazioni sanitarie erogate dall'ASUGI.

È destinata a persone non autosufficienti, con problemi sanitari e socio-assistenziali, a rischio di istituzionalizzazione e/o di confinamento a domicilio, prive di una rete di supporto o con reti parentali ed amicali fragili per cui gli interventi possono prevedere più accessi al giorno.

Ha come scopo quello di evitare l'istituzionalizzazione, garantendo, a domicilio, una qualità di vita soddisfacente.

In detto contesto gli interventi assistenziali richiesti con il presente capitolato prevedono l'erogazione di prestazioni di assistenza domiciliare qualificata, integrate o meno da prestazioni di pulizia della casa e pasti.

La natura dell'intervento prevede la presa in carico con piani personalizzati di durata diversificata a seconda dell'evoluzione del bisogno.

L'intervento dovrà essere garantito 7 giorni su 7, festività incluse, nell'arco della giornata (7.00 - 21.00), secondo gli standard di prestazione di cui all'art. 8.

L'intervento dovrà comunque dare risposta anche a quelle situazioni di non autosufficienza che possono avere bisogno di più di tre accessi al giorno, oppure di accessi a lunga durata, ad esempio tre ore continuative, oppure di interventi della durata eccezionale di una notte intera. Tali situazioni, da considerarsi eccezionali, si possono stimare in via presuntiva in 10 casi all'anno.

2) ASSISTENZA DOMICILIARE LEGGERA (AD LEGGERA)

Si tratta di un insieme di interventi socio-assistenziali (cura della persona, governo della casa, vita di relazione, attivazione collaborazioni, attività informativa/formativa, monitoraggio - come da classificazione della cartella sociale regionale) orientati al soddisfacimento dei bisogni primari e relazionali, facenti parte di un piano personalizzato (presa in carico "morbida") per il target della parziale autosufficienza, con valutazione per l'accesso da parte del solo Servizio Sociale Comunale.

L'intervento dovrà essere garantito 6 giorni su 7, nell'arco della giornata (8.00 - 18.00), secondo gli standard di prestazione di cui all'art. 8.

3) INTERVENTI SPECIFICI di SUPPORTO: pulizia, pasti.

Si tratta di interventi socio - assistenziali di sostegno, specifici, per lo più a carattere continuativo.

Sono destinati a persone fragili, a non autosufficienti, e possono avere anche carattere integrativo rispetto agli interventi di assistenza domiciliare qualificata.

Hanno l'obiettivo di promuovere l'autonomia fornendo supporto a chi già cura o è capace di auto-governarsi.

I piani assistenziali varieranno a seconda dell'evoluzione del bisogno.

Ciascun intervento dovrà essere garantito dal lunedì al sabato, in arco diurno, fatta eccezione dell'intervento pasti che va garantito 7 giorni su 7, festività comprese, secondo gli standard di prestazione di cui all'art. 8.

Art. 7 **Organizzazione**

1. L'appaltatore dovrà garantire un'organizzazione strutturata per tipologie d'intervento e per territorio.

In particolare dovrà prevedere almeno due nuclei operativi territoriali di servizio, ciascuno con un proprio responsabile, in grado di:

- elaborare e quindi verificare la programmazione operativa relativa a ciascun beneficiario del servizio e all'insieme degli stessi relativi al territorio di riferimento, d'intesa, rispettivamente, con i responsabili dei PAI e i responsabili dei servizi comunali a ciò preposti;
- nella fase attuativa del progetto personalizzato, garantire il contributo del referente assistenziale del progetto (di cui al succ. art. 8) alle verifiche intermedie e d'esito finale, e ciò per i casi complessi e per quelli di pronto intervento domiciliare;
- assicurare la partecipazione del personale di cura ad incontri bimestrali con le assistenti sociali di ciascuna U.T.S. per la verifica dell'attuazione dei progetti assistenziali individuali.

I nuclei dovranno essere operativi dal lunedì al venerdì per 75 h/mese ciascuno e provvisti di segreteria telefonica per le chiamate al di fuori di detto orario, con reperibilità telefonica del responsabile al sabato e nelle giornate festive.

L'appaltatore dovrà quindi mettere a disposizione:

- un Coordinatore Generale dell'appalto con funzioni di programmazione, organizzazione e coordinamento degli interventi e di raccordo con il Responsabile a livello centrale del Comune per il buon andamento dell'appalto per 70 h/mese;
 - due Referenti Operativi, uno per ciascuno dei due nuclei territoriali in cui dovrà essere organizzata l'erogazione degli interventi, con compiti di programmazione operativa condivisa con i responsabili dei servizi e i responsabili dei PAI; informazione, supporto, coordinamento e vigilanza del personale impiegato. L'operatore designato deve avere competenze organizzative, di coordinamento e informatiche, con almeno due anni di esperienza lavorativa in servizi di assistenza domiciliare.
2. Il personale impiegato dovrà, relativamente alle prestazioni di ADI, essere in possesso del titolo/qualifica di OSS, e, per quanto riguarda l'AD leggera, delle c.d. competenze minime o titolo equivalente per le attività che non richiedano la qualifica di OSS; tutto il personale dovrà essere munito di cartellino di riconoscimento, riportante nome, cognome, qualifica ricoperta e ditta fornitrice; per i vettori dei pasti è richiesta una divisa facilmente identificabile. Le cooperative sociali potranno avvalersi dell'opera dei soci lavoratori.
3. L'appaltatore dovrà destinare all'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate (secondo la definizione di cui all'art. 13 della L. R. 26.10.2006 n. 20) una percentuale delle ore-lavoro non inferiore al 20% delle ore utilizzate per l'esecuzione degli interventi di supporto di cui all'art. 6,

punto 2), con l'adozione di specifici programmi di recupero e inserimento lavorativo e con esclusione dell'impiego di detto personale in prestazioni di assistenza alla persona.
Le persone che fossero eventualmente assistite dal Servizio Sociale Comunale dovranno svolgere le proprie mansioni sul territorio di una U.O.T. diversa da quella di appartenenza.

4. Il personale impiegato nel servizio di assistenza domiciliare dovrà essere dotato di un sistema elettronico/informatico di gestione e controllo per la rilevazione delle presenze, la pianificazione ed il controllo dello svolgimento delle attività di servizio negli ambienti di lavoro, che consenta di monitorare l'effettiva durata della prestazione.

Art. 8

Standard minimi di qualità di prestazione

- I. Con riferimento agli interventi di cui all'articolo 6, tenuto conto che le prestazioni richieste sono comuni a più interventi, verranno qui di seguito definiti gli standard generali d'intervento nonché quelli specifici per ogni prestazione.

Standard generali d'intervento

1) L'appaltatore e i prestatori di lavoro, a qualsivoglia mansione addetti, sono tenuti a trattare gli utenti con rispetto e cortesia, adottando un approccio che tenga conto delle necessità globali della persona.

2) L'impegno comune degli addetti sarà quello di erogare prestazioni finalizzate all'obiettivo di benessere della persona e di promozione della comunità di riferimento, così come individuati nel piano assistenziale individuale.

3) Gli interventi dovranno:

- essere erogati con particolare attenzione alle relazioni interpersonali, sia con gli assistiti sia con gli operatori;
- per gli utenti con prestazioni di assistenza domiciliare va garantito un referente assistenziale per l'attuazione del piano assistenziale individuale che operi in stretta sinergia con il responsabile dello stesso, con una turnazione ridotta di operatori fino ad un massimo di 4 per fruitore nell'arco di un mese. Dovranno tenersi riunioni bimestrali (della durata massima di 2,50 ore) tra il personale dell'appaltatore impiegato nel territorio di ogni U.T.S. e le assistenti sociali referenti per i casi;
- prevedere una fase di affiancamento iniziale, della durata di almeno un giorno, con costo a carico della Ditta Aggiudicataria, per gli operatori addetti agli interventi di assistenza domiciliare qualificata ed alla consegna pasti che iniziano ad operare nei Servizi di cui al presente capitolato speciale d'appalto;
- rispettare la programmazione individuale e territoriale effettuata dai servizi sociali comunali, anche in forma integrata con professionisti sanitari, con le cadenze previste per ogni tipologia di intervento;
- essere distribuiti nell'arco della giornata nel rispetto dei ritmi di riposo, pasti e vita di relazione degli utenti stessi e tenuto conto di eventuali, limitati, vincoli di giornata/orario richiesti per casi particolari, definiti nel PAI ed indicati dal relativo referente;
- essere forniti previa chiara e puntuale informazione, cartacea e/o telefonica, del calendario degli interventi (settimanale per gli OSS/competenze minime, mensili per le pulizie) e del menù settimanale, all'utente e ai servizi, e nel rispetto degli orari comunicati;
- tener conto delle variazioni di calendario o di sospensione dell'intervento richieste dai servizi o dall'utente stesso dovute a motivi di forza maggiore, di tipo sanitario o familiare.

4) In caso di impossibilità di garantire l'intervento da parte del soggetto appaltatore, l'informazione deve essere fornita al fruitore e ai Servizi almeno 24 ore prima; in casi eccezionali, variazioni su necessità dell'appaltatore (che coinvolgano l'articolazione del PAI) dovranno essere preventivamente concordate con i responsabili del servizio o del PAI.

In modo analogo, eventuali richieste da parte dei beneficiari di spostamento o sospensione dell'intervento programmato dovranno pervenire al soggetto esecutore almeno 24 ore prima.

5) provvedere alla sostituzione del personale per qualsiasi motivo improvvisamente assente, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. I tempi massimi di sostituzione sono: 2 ore per il personale oss/competenze minime, e per gli addetti consegna pasti; 48 ore per il servizio di pulizia.

6) Il recupero di ore di pulizia o ore OSS non fornite per causa imputabile all'appaltatore, va effettuato entro il mese di riferimento e concordato preventivamente con i Servizi.

7) Nel caso l'utente sia impossibilitato a far accedere il personale alla propria abitazione, l'appaltatore è tenuto ad agevolare l'intervento recandosi sul posto ed aprendo la porta mediante una copia delle chiavi delle abitazioni degli utenti che abbiano a ciò dato il loro consenso (da custodirsi in locale idoneo a garantire la sicurezza), così da assicurare l'accesso al domicilio. In caso di abitazione inserita in un condominio, sarà onere dell'appaltatore ottenere dall'amministratore l'accesso all'edificio attraverso il portone comune. È richiesto il possesso della licenza ex art. 134 TULPS emessa dal Prefetto competente per territorio.

8) Qualora durante lo svolgimento dell'intervento dovessero essere danneggiati mobilio, suppellettili o quant'altro, l'appaltatore è tenuto al risarcimento dei danni anche involontariamente procurati, entro un mese al massimo dall'evento.

Standard di prestazione

1) Assistenza domiciliare qualificata

- a) Prevede prestazioni comprese nel mansionario proprio della figura professionale Operatore Socio Sanitario, come da allegato;
- b) gli accessi previsti sono di un'ora o due ore e, in via eccezionale, di tre ore. Si stima che quelli da 1 ora rappresentino il 60-65% degli interventi nel mese;
- c) potranno essere richiesti fino a tre accessi al giorno, in prevalenza di un'ora ciascuno;
- d) il personale preposto dovrà essere in possesso di patente adeguata al tipo di autoveicolo utilizzato per l'espletamento dell'intervento;
- e) per detti interventi qualificati andrà predisposta una programmazione operativa, che dovrà essere coerente con quanto previsto dal piano assistenziale individuale.

2) Assistenza domiciliare non qualificata

- a) l'intervento ha lo scopo di sostenere l'anziano nelle incombenze quotidiane (spese, disbrigo pratiche burocratiche, accompagnamenti, aiuto nell'igiene per la persona). Prevede prestazioni fornibili anche da personale in possesso delle c.d. competenze minime e comprese nel relativo mansionario;
- b) gli accessi previsti sono di un'ora o due ore. Si stima che quelli da 1 ora rappresentino il 60-65% degli interventi nel mese;
- c) indicativamente è previsto un unico accesso al giorno.
- d) il personale preposto dovrà essere in possesso di patente adeguata al tipo di autoveicolo utilizzato per l'espletamento del intervento;

e) per detti interventi qualificati andrà predisposta una programmazione operativa, che dovrà essere coerente con quanto previsto dal piano assistenziale individuale.

3) Interventi di pulizia e igienizzazione di ambienti domestici

a) Sono previsti due tipi di intervento:

- interventi di pulizia di tipo straordinario con uso di prodotti detergenti e disinfettanti;
- interventi di pulizia “di mantenimento”, a cadenza settimanale, quindicinale o mensile, con uso di prodotti sia detergenti sia disinfettanti.

b) La durata minima di un intervento è fissata in due ore.

c) L'appaltatore dovrà garantire le macchine, l'attrezzatura, i materiali e i prodotti necessari all'espletamento dell'intervento, opportunamente scelti per essere utilizzati dentro ambienti domestici, anche angusti, il cui accesso talvolta è ostacolato dalla presenza di barriere architettoniche, e conformi ai CAM approvati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 29 gennaio 2021.

4) pasti a domicilio

Finalità del servizio di ristorazione domiciliare:

- garantire la sicurezza alimentare e nutrizionale, in ottemperanza alla normativa vigente e mediante la puntuale applicazione:
- delle procedure indicate nel Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva redatto da ANGEM e Legacoop, approvato dal Ministero della Salute DGISAN 0042521 – P, dd. 18/12/2012;
- delle raccomandazioni indicate nei documenti “La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia” (delibera n. 66 dd. 19.01.18), e “Linee Guida della Regione Friuli Venezia Giulia per l'esternalizzazione del Servizio di Ristorazione Collettiva 2021”;
- declinare i principi dello sviluppo sostenibile applicando le specifiche tecniche e le clausole contrattuali contenute nei “criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica amministrazione (PANGPP), adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020.

a) È prevista la fornitura giornaliera, a domicilio degli utenti, dei pasti, pranzi e cene, diversificati nella quantità e qualità giorno/mese, a seconda delle esigenze degli utenti, comprese le festività. È richiesta la fornitura di un pasto aggiuntivo al giorno, in caso di emergenze e/o controllo qualità.

b) Pranzi e cene potranno essere consegnati in un'unica soluzione.

c) Nelle giornate di sabato ed in quelle prefestive potranno essere consegnati anche i pasti per il giorno successivo; tuttavia, qualora vi siano più giornate festive consecutive, dovrà essere garantita la consegna di pasti freschi a giorni alterni.

d) Nel caso di pasti preconfezionati, gli stessi dovranno essere veicolati in legame fresco-caldo o legame refrigerato.

e) Per quanto riguarda la qualità e la quantità delle materie prime alimentari, dei cibi e il menù di base si fa espresso riferimento al documento “La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia” (delibera n. 66 dd. 19.01.18) ed in particolare ai seguenti contenuti:

l. la merceologia delle materie prime (pagine 22 – 30);

II. tabella grammature, colonna 1950 – 2000 kcal (pagine 15 e 16);

III. schema menù base (pagina 13).

Per i prodotti ortofrutticoli, andranno utilizzati generi freschi, di prima scelta, con le dovute rotazioni di prodotti, secondo la stagionalità di cui al capitolo “La merceologia delle materie prime” del documento “La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia” (delibera n. 66 dd. 19.01.18), indicate dalle: tabella 1 “Calendario delle stagionalità di fornitura della verdura” (pagina 24) e tabella 2 “Calendario delle stagionalità di fornitura della frutta” (pagina 25). I prodotti alimentari preimballati consegnati presso il centro cottura e/o presso il domicilio degli utenti dovranno avere i tempi di vita residua non inferiori ai giorni indicati nella tabella 3 “Termini di conservabilità residua a partire dalla data di consegna del prodotto alimentare” (pagina 30). La ditta dovrà fornire prima della data d’inizio del servizio, ed aggiornare in caso di variazione, l’elenco fornitori/produttori delle materie prime e le schede tecniche dei prodotti.

f) Dovranno essere espressamente previsti nell’offerta diversi tipi di menù/diete: menù normale, semiliquido, ipoglucidico, con possibilità di dieta in bianco per periodi limitati, a seconda della tipologia di utenti da servire e, in via del tutto eccezionale, delle diete “personalizzate” per singoli utenti, in caso di prescrizione medica (indicativamente meno di dieci casi al mese). I menù dovranno essere periodicamente inviati in via preventiva alle UTS. Ciò premesso, i requisiti nutrizionali (menù, merceologico, grammature, dietetico standard) proposti dall’aggiudicatario dovranno essere successivamente approvati dall’azienda sanitaria territorialmente competente.

g) Per la definizione e la revisione periodica dei menù, in base ai riscontri dell’utenza e tenuto conto del monitoraggio e controllo svolto da una apposita commissione “qualità pasti”, l’appaltatore dovrà fornire, a propria cura e spese, una nuova tabella nutrizionale approvata dall’azienda sanitaria territorialmente competente.

h) I pasti dovranno essere consegnati in vaschette monoporzione, termosigillate, a perdere.

i) I pasti dovranno essere consegnati di norma nella fascia oraria 11.30 - 13.30, fatte salve deroghe motivate che dovranno essere concordate con gli utenti stessi.

l) I pasti veicolati freddi potranno essere forniti solo a richiedenti in possesso degli elettrodomestici necessari per una corretta conservazione e riscaldamento del pasto stesso.

m) Il servizio dovrà essere svolto secondo i principi del sistema HACCP e nel rispetto delle norme di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva. Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.

Controlli analitici - programma di campionamento annuale: ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio di refezione, l’impresa appaltatrice dovrà prevedere su base annuale, a cadenza mensile, a propria cura e spese, all’analisi microbiologica, e se necessario merceologica e fisico-chimica, da effettuarsi presso laboratori accreditati di matrici prelevate presso il centro cottura, mensilmente almeno 4 campionature da effettuarsi sul prodotto finito. Dovrà essere garantita, nell’articolazione complessiva del programma di campionamento annuale, l’alternanza dei prelievi delle preparazioni finite. La tipologia di analisi da effettuare ed i limiti microbiologici ritenuti accettabili devono seguire quanto disposto dalla normativa di riferimento (Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.) e subordinatamente a quanto indicato nel protocollo d’intervento per la ristorazione collettiva e assistenziale pubblicato dalla Direzione Regionale della Sanità e delle Politiche Sociali della Regione Friuli Venezia Giulia.

I limiti di accettabilità delle analisi per i tamponi su superfici pulite sono di seguito riportati:

Carica microbica totale	1 x 10 ² u.f.c/cm ²
-------------------------	---

Coliformi totali	< 10 u.f.c/cm2
muffe e lieviti	< 10 cell/cm2
Salmonella spp.	Assente
Listeria spp.	Assente
stafilococco coagulasi positivo	Assente

n) Lo stazionamento dei pasti finiti prodotti giornalmente presso il centro di produzione in legume fresco - caldo, dalla fase di fine cottura all'inizio della fase di veicolazione, non dovrà superare assolutamente 45 minuti per pasta e riso, e comunque per le altre preparazioni dovrà essere rispettato il cronoprogramma di inizio - fine produzione / somministrazione per i pranzi riportato nell'allegato Primo - Cronoprogramma inizio – fine produzione pranzi in legume fresco - caldo, in particolare per verdure cotte, minestre e preparazioni a base di pesce al forno. La produzione giornaliera dei pasti in legume refrigerato potrà essere anticipata rispetto al cronoprogramma di cui all'allegato Primo al fine di consentire le operazioni di abbattimento.

o) Nel caso di più pasti consegnati in un'unica soluzione presso lo stesso nucleo, la spesa per il trasporto va addebitata una volta sola.

p) I pasti dovranno essere consegnati direttamente al fruitore presso il domicilio, fatte salve eventuali diverse indicazioni concordate in via eccezionale con il Servizio Sociale Comunale.

q) L'Appaltatore garantisce lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato nella produzione dei pasti come indicato nel capitolo "La formazione sulla sicurezza alimentare e nutrizionale, sostenibilità alimentare e ambientale " (pagina 21) del documento "La ristorazione nelle residenze per anziani: Linee guida della regione Friuli Venezia Giulia" (delibera n. 66 dd. 19.01.18).

r) L'Appaltatore dovrà assicurare, per tutta la durata dell'appalto, l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze del servizio, in modo da garantire modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata attuazione del servizio stesso, al fine di rispettare anche le indicazioni di cui all'allegato Primo - Cronoprogramma inizio – fine produzione pranzi in legume fresco - caldo.

Art. 9

Quantità di prestazioni richieste

I. le quantità delle prestazioni da fornire all'utenza sono:

- prestazioni di assistenza domiciliare qualificata, comprese le ore destinate ad incontri bimestrali con le assistenti sociali di ciascuna U.O.T. per la verifica dell'attuazione del piano assistenziale individuale, stimate pari a 2.600 ore media - mese nell'anno;
- assistenza domiciliare leggera stimate pari a 250 ore media - mese nell'anno;
- prestazioni di pulizia alloggi stimate pari a 600 ore media – mese;
- fornitura pasti a domicilio stimata pari a 2.250 pasti media – mese;
- 75 ore/mese per ciascuno dei due Referenti Operativi;
- 70 ore/mese per il Coordinatore Generale.

L'Amministrazione si impegna a garantire, per le prestazioni di assistenza domiciliare qualificata, prestazioni di pulizia alloggi, fornitura pasti a domicilio un minimo mensile pari all'80% della media mese nell'anno sopra indicata.

Art. 10

Modalità di attivazione degli interventi

1. I beneficiari vengono ammessi o dimessi dagli interventi domiciliari su specifiche segnalazioni dei servizi sociali comunali competenti, che per ogni utente provvedono a compilare la scheda programmazione/rendicontazione interventi che verrà fornita dal Comune.

Gli interventi previsti nella scheda possono essere modificati dal servizio sociale competente in qualsiasi momento in relazione all'evoluzione dei bisogni/problemi del beneficiario e/o dei familiari.

La scheda va tenuta a casa dell'utente. L'OSS/competenze minime o il pulitore firmano ad ogni intervento, mentre l'utente (o un suo delegato) controfirma a fine mese.

2. Le scadenze previste per l'inoltro delle schede di programmazione e quindi per la successiva erogazione degli interventi, si differenziano come segue:

- **Per l'ADI sociosanitaria, l'AD leggera e per gli Interventi specifici di supporto (pasti, pulizie),**

- le richieste di intervento sono di norma a cadenza mensile; vengono inviate all'appaltatore entro il 25 del mese precedente l'erogazione degli interventi, che decorre dal primo giorno del mese successivo a quello della richiesta;
- sono previste inoltre, in caso di bisogno, richieste aggiuntive inframensili, da richiedersi entro la prima settimana del mese di erogazione e da attivare dal giorno 15 dello stesso.

L'appaltatore, ricevuta la programmazione interventi a cadenza mensile (che comprende anche gli utenti necessari a coprire eventuali sostituzioni), inframensile o settimanale, dovrà provvedere alla pianificazione dei calendari interventi, alla comunicazione degli stessi agli utenti e ai servizi e quindi all'erogazione con la tempestività richiesta.

3. Ai fini della rendicontazione, che sarà per tutti gli interventi a cadenza mensile, e quindi del pagamento delle prestazioni effettuate, l'appaltatore dovrà fornire a ciascun servizio richiedente, entro il 10 del mese successivo, le schede programmazione/rendicontazione interventi. Esse saranno controllate e confermate dai servizi entro il 20 dello stesso mese.

4. Qualora, in relazione ad uno o più interventi, il servizio dovesse essere interrotto per cause di forza maggiore o per causa imprevedibile e non evitabile, l'appaltatore dovrà darne immediata comunicazione scritta all'Amministrazione ed unicamente in tal caso non sarà ritenuto responsabile del mancato adempimento delle prestazioni. All'appaltatore nulla sarà dovuto per le mancate prestazioni.

Le vertenze sindacali devono avvenire nel pieno rispetto della L. n. 146 dd. 12/06/1990.

In caso di sciopero del personale e di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore dovrà darne avviso con la seguente tempistica:

- sciopero: 10 giorni prima;
- assemblea: 24 ore prima in caso di urgenza, negli altri casi tre giorni prima, di cui almeno due lavorativi.

In questi casi, gli interventi potranno essere erogati con modalità e contenuti diversi da quelli previsti e da concordare caso per caso, avendo carattere d'emergenza. Vanno comunque garantiti i servizi essenziali.

Art. 11

Controllo qualità

1. Al fine di assicurare il monitoraggio costante della qualità dei servizi erogati, il Comune costituisce ed attiva la Commissione “qualità servizi”, formata da utenti, operatori o loro rappresentanti sindacali, responsabili del Comune e rappresentanti dell'appaltatore, la quale opererà utilizzando strumenti di controllo quali visite sopralluogo presso le ditte erogatrici degli interventi, visite a casa degli utenti, esame dei report statistici riguardanti le lamentele degli utenti e i mancati interventi.

2. Relativamente alle verifiche sulla prestazione del servizio di ristorazione domiciliare i controlli saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo e non limitativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di approvvigionamento e tempi di conservazione di cui alla merceologia delle materie prime;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- cronoprogramma dei flussi di produzione e rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e nutrizionale di cui all'allegato primo - Cronoprogramma inizio – fine produzione pranzi;
- modalità di cottura;
- quantità delle singole porzioni;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- modalità di confezionamento delle monoporzioni;
- etichettature di alimenti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- ordine e pulizia dei locali di produzione e di somministrazione;
- abbigliamento di servizio degli addetti;
- professionalità degli addetti;
- corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici;

b) controlli della congruità delle procedure quotidianamente realizzate rispetto al piano HACCP dell'Impresa redatto ai sensi dei Regolamenti CE n. 853/2004 e n. 178/2002;

c) controlli analitici.

Durante i controlli il personale incaricato dal Comune di Trieste potrà effettuare prelievi di campioni alimentari. Nulla potrà essere richiesto al Comune di Trieste per la quantità di campioni prelevati. Gli accertamenti analitici di laboratorio mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio, riguarderanno le caratteristiche microbiologiche, bromatologiche, organolettiche, nutrizionali e igieniche delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti utilizzati per la prestazione del servizio.

d) controlli di degustazione.

Verranno effettuati assaggi su prodotti prelevati durante l'orario di consegna.

All'esecuzione dei prelievi e dei controlli potrà assistere il Responsabile dell'esecuzione o il suo sostituto.

Tutti i controlli elencati nel presente articolo non escludono qualsiasi ulteriore verifica si rendesse necessaria, al fine del rispetto delle norme contrattuali e della valutazione della qualità del servizio offerto nel suo complesso.

Art. 12

Mezzi tecnici per lo svolgimento degli interventi

1. Per tutte le prestazioni che comportino trasferimenti del personale o degli utenti l'appaltatore dovrà provvedere a fornire adeguati mezzi di trasporto.
2. Per il trasporto dei pasti l'appaltatore dovrà essere munito di appositi mezzi in grado di assicurare l'igiene ed il mantenimento della temperatura dei pasti fino alla consegna all'utente, con una targa di riconoscimento come intervento pasti a domicilio del Comune di Trieste.
3. L'intervento di trasporto dovrà sempre e comunque essere garantito, indipendentemente dal quantitativo di pasti da consegnare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione Comunale o per l'utente.

Art. 13

Aggiudicazione

1. La base d'asta, per il periodo dedotto in appalto (4 anni) è pari ad euro 7.155.000,00 I.V.A. esclusa (euro settemilionicentocinquantacinquemila/00), oneri per rischi interferenziali stimati in euro 0,00.
2. I punteggi da assegnare agli elementi di valutazione dell'offerta (Busta "B - Offerta tecnica" e Busta "C - Offerta economica) sotto indicati saranno globalmente pari a 100.
3. La stazione appaltante si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte presentate venga ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto o economicamente congrua o per motivi di pubblico interesse, senza che gli offerenti possano richiedere indennità o compensi di sorta.
4. Ai sensi dell'articolo 35 della Legge Regionale n. 6 del 31 marzo 2006, l'offerta verrà valutata, in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da una commissione giudicatrice che sarà nominata dopo la scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, ripartendo i 100 punti complessivi nel seguente modo:

PUNTEGGIO COMPLESSIVO DELL' OFFERTA

A	PREZZO (OFFERTA ECONOMICA)	MASSIMO PUNTI 15
B	QUALITÀ (OFFERTA TECNICA)	MASSIMO PUNTI 85
	TOTALE PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE (A + B)	PUNTI 100

Elementi di valutazione dell'offerta tecnica: max 85 punti:

Il concorrente dovrà illustrare, in modo sintetico i criteri e le modalità con cui intenderà organizzare e gestire i diversi servizi, riportando nella relazione i punti come sotto descritti.

Al fine di facilitare le operazioni di valutazione delle offerte, la parte tecnica dovrà essere redatta in modo conciso e seguendo lo schema del prospetto di valutazione di cui sotto che

contiene gli elementi che l'Amministrazione considera qualificanti.

Non saranno punteggiate le voci non indicate (punti 0).

La parte di descrizione qualitativa dell'offerta dovrà essere contenuta in massimo 10 facciate composte ognuna da massimo 50 righe (foglio formato A4 - carattere Times New Roman corpo 11, spaziatura tra caratteri normale, crenatura caratteri 12 punti e oltre, margine superiore e inferiore 2,5 - margine destro e sinistro cm 2 - interlinea 1,5). Eventuali tabelle inserite nel testo dovranno mantenere tale formato. Ogni informazione contenuta nell'eventuale documentazione prodotta in eccesso rispetto a tale limite non sarà presa in considerazione per la valutazione.

L'offerta tecnica in caso di aggiudicazione integra le disposizioni del presente capitolato.

Il punteggio sugli elementi tecnico-organizzativi presentati dalle ditte concorrenti sarà assegnato dalla commissione di gara secondo i criteri sotto indicati con i relativi pesi:

A) Modello organizzativo: sarà valutata la capacità pianificatoria con i seguenti parametri (max 36 punti):

- A₁)** organizzazione del servizio per garantire la migliore efficacia del supporto fornito: saranno valutate le soluzioni proposte per le modalità di svolgimento del servizio (max 10 punti);
- A₂)** messa a disposizione dell'Amministrazione Comunale, con accesso condiviso anche all'appaltatore del lotto 3, di un software gestionale o di un portale cogestiti che consentano l'accesso diretto in tempo reale a tutte le informazioni e i dati sull'andamento del servizio quali la percentuale di utilizzo del budget a disposizione e le ore di intervento attivabili per mese; la possibilità di modificare la programmazione; la gestione del PAI con alert in caso di mancata fruizione delle ore assegnate, la programmazione delle attività e degli interventi, il monitoraggio delle presenze/assenze degli Operatori e degli utenti, consentendo di verificare gli obiettivi specifici concordati, condividere l'evoluzione degli interventi (PAI), aggregare ed elaborare i dati per produrre report (max 12 punti);
- A₃)** tempistica di attivazione degli interventi proposti in relazione alle varie tipologie di intervento, alla gestione delle emergenze in caso di mancato intervento o in situazioni di emergenza dovuta a malessere o irreperibilità dell'utente e alla sostituzione del personale (max 8 punti);
- A₄)** flessibilità mensile offerta dall'appaltatore in percentuale superiore al 20% previsto dall'art. 9, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto (max 4 punti - verranno valutati soltanto incrementi pari al 5% o multipli, fino a raggiungere il 40% massimo di flessibilità);
- A₅)** disponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno (2 punti);

B) Personale addetto: qualificazione e aggiornamento del personale (max 19 punti):

- B₁)** quantità e qualità della formazione rivolta alla riqualificazione del personale impiegato, svolta negli ultimi due anni e pertinente all'oggetto di questo capitolato (esclusa la formazione obbligatoria per legge come sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni, primo soccorso, misure antincendio), da dimostrare con opportuna documentazione a richiesta dell'Amministrazione Comunale (max 4 punti);
- B₂)** disponibilità a far partecipare il proprio personale a percorsi formativi integrati, unitamente a personale del Comune, concordati con l'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno solare sulla base della tipologia dell'utenza in carico e delle problematiche evidenziate dal personale nella realizzazione degli interventi e servizi (max 2 punti- verranno valutati soltanto incrementi pari ad 1 corso o multipli, fino a raggiungere 4 corsi);
- B₃)** qualità del progetto formativo e del relativo tutoraggio per l'inserimento lavorativo delle persone svantaggiate di cui all'art. 13, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto (max 4 punti);

B₄) metodologie impiegate per contrastare il burn out ed il turn-over degli operatori impegnati nell'erogazione dei servizi e per promuovere la fidelizzazione del personale (max 6 punti);

B₅) organigramma migliorativo e organizzazione del personale con cui il concorrente intende assicurare la gestione del servizio di ristorazione domiciliare, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, stoccaggio, preparazione, cottura, confezionamento, ecc.) (max 3 punti);

C) Qualità degli interventi offerti (max 20 punti):

C₁) specificità della linea di prodotti alimentari per gli anziani (max 6 punti);

C₂) processo di produzione dei pasti: verrà valutato l'iter giornaliero del processo produttivo volto all'applicazione dei principi di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, tenendo in considerazione le modalità: di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime; di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti; dell'organizzazione del lavoro quotidiano, compresi tempi, metodi e forme di controllo (max 4 punti);

C₃) utilizzo, nell'arco delle 4 settimane, di prodotti provenienti da Agricoltura biologica, Km 0, commercio equo e solidale, DOP, IGP e AQUA. Verrà valutata la qualità complessiva dell'offerta tecnica, prendendo in considerazione elementi quali la quantità in percentuale, l'elenco dei prodotti e l'elenco dettagliato delle giornate presenti nel menù nelle quali l'offerente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti i prodotti da agricoltura biologica, Km 0, commercio equo e solidale, DOP, IGP e AQUA nel rispetto dei calendari di stagionalità di cui all'art. 8 del capitolato speciale; altresì dovrà essere presentata una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la relativa certificazione. La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM (max 2 punti);

C₄) utilizzo di prodotti a ridotto impatto ambientale (sia monouso, quali contenitori, vaschette e bicchieri a perdere, ecc..., sia prodotti per la pulizia). Saranno oggetto di valutazione, nell'offerta tecnica, le tipologie di prodotti utilizzati nell'ambito del servizio nel suo complesso, la loro funzione, il materiale di fabbricazione; il trattamento a fine vita del prodotto, le caratteristiche dell'imballaggio (max 4 punti);

C₅) disponibilità all'adozione del diario interventi domiciliari per casi complessi sui quali intervengono più figure ai fini di facilitare l'integrazione e la tenuta del progetto personalizzato (2 punti);

C₆) disponibilità ad erogare gli interventi di assistenza domiciliare con gruppi professionali operanti su territori più ristretti rispetto a quelli dei Nuclei Operativi Territoriali, ovvero corrispondenti agli Uffici Territoriali Sociali (max 2 punti).

D) Eventuali servizi ulteriori (max 10 punti):

D₁) progettualità e/o prestazioni innovative o complementari, anche in collegamento con la rete della socialità cittadina e con il progetto Habitat Microaree, a carico dell'appaltatore, con indicazione del numero di ore annue di prestazioni innovative o complementari offerte (max 5 punti);

D₂) n. di servizi/prestazioni accessori a carico dell'utenza (max 5 punti).

Offerta tecnica	coefficienti	
Criterio A - Subcriterio A ₁)	- Ottimo:	1
La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione la qualità ed efficacia	- Buono:	0,75

della proposta, anche con riguardo ad aspetti innovativi che, senza aggravio di costi per l'Amministrazione, facilitino la gestione del servizio.	- Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0
Criterio A - Subcriterio A₂) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione le soluzioni che consentano il più ampio e tempestivo accesso ai dati e alla programmazione nonché la possibilità di apportare e condividere le modifiche necessarie alla programmazione.	- Ottimo: 1 - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0
Criterio A - Subcriterio A₃) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione la tempistica offerta per l'esecuzione dei servizi, privilegiando le soluzioni che consentano l'avvio degli stessi in tempi più brevi rispetto a quanto chiesto dal capitolato, e/o che richiedano un minore preavviso per l'attivazione, nonché le modalità di pronta sostituzione degli operatori assenti.	- Ottimo: 1 - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0
Criterio A - Subcriterio A₄) Flessibilità mensile offerta dall'appaltatore in percentuale superiore al 20% previsto dall'art. 9, c. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto (max 4 punti - verranno valutati soltanto incrementi pari al 5% o multipli, fino a raggiungere il 40% massimo di flessibilità).	- 40%: 1 - 35%: 0,75 - 30%: 0,50 - 25%: 0,25 - 20%: 0
Criterio A - Subcriterio A₅) Disponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno	- disponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno: 1 - indisponibilità a fornire gli interventi di assistenza domiciliare in orario notturno: 0
Criterio B - Subcriterio B₁) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione la formazione rivolta agli operatori su attività e nei confronti di utenti analoghe a quelle oggetto dell'appalto.	- Ottimo: 1 - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0
Criterio B - Subcriterio B₂) La commissione, ai fini della valutazione, terrà in considerazione la disponibilità offerta pari ad 1 corso o multipli, fino a raggiungere 4 corsi.	I punteggi saranno attribuiti secondo l'interpolazione lineare di cui alla formula $V(a)_i = Ra/R_{max}$. Verrà attribuito il coefficiente pari ad 1 al concorrente che avrà indicato il numero più alto (max 4 corsi) e si proporzionerà a tale numero il valore offerto dagli altri concorrenti.
Criterio B - Subcriterio B₃) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione l'idoneità della proposta a facilitare l'inserimento della persona svantaggiata nel contesto lavorativo e le misure adottate per assicurare il supporto nella fase iniziale.	- Ottimo: 1 - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0
Criterio B - Subcriterio B₄) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione misure quali, ad esempio, il sostegno psicologico, orari di lavoro facilitati per gli operatori che hanno in carico situazioni	- Ottimo: 1 - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25

<p>multiproblematiche e/o di particolare gravità, orario di lavoro settimanale individualizzato per rispondere ad esigenze personali, assegnazione a tutto il personale addetto agli interventi di assistenza domiciliare qualificata di un incentivo economico ulteriore rispetto a quanto previsto dal CCNL, un servizio di foresteria per gli operatori non residenti in città.</p>	<p>- Scarso, non presente o non valutabile: 0</p>
<p>Criterio B - Subcriterio B₅) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la maggior qualità organizzativa e fattibilità delle modalità operative ed organizzative del personale, la qualificazione e i carichi di lavoro; - i tempi e i turni di lavoro maggiormente coerenti con l'organizzazione del lavoro prevista. 	<p>- Ottimo: I - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0</p>
<p>Criterio C - Subcriterio C₁) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione la diversificazione settimanale delle ricette all'interno della articolazione dei menu stagionali per ciascuna tipologia di pietanze.</p>	<p>- Ottimo: I - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0</p>
<p>Criterio C - Subcriterio C₂) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione la qualità del processo di produzione, privilegiando, secondo i principi della sicurezza alimentare e nutrizionale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la maggiore efficacia ed efficienza del processo di produzione; - la migliore qualità del sistema di verifica del processo di produzione. 	<p>- Ottimo: I - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0</p>
<p>Criterio C - Subcriterio C₃) La commissione, ai fini della valutazione, terrà in considerazione la qualità complessiva dell'offerta tecnica, prendendo in considerazione elementi quali la quantità in percentuale, l'elenco dei prodotti e l'elenco dettagliato delle giornate presenti nel menù nelle quali l'offerente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti i prodotti da agricoltura biologica, Km 0, commercio equo e solidale, DOP, IGP e AQUA nel rispetto dei calendari di stagionalità di cui all'art. 8 del capitolato speciale; altresì dovrà essere presentata una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la relativa certificazione. La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dai CAM.</p>	<p>- Ottimo: I - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0</p>
<p>Criterio C - Subcriterio C₄) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il maggior impiego di materiali riutilizzabili; - le migliori caratteristiche dei prodotti a perdere; - la presenza di eventuale etichettatura che garantisca il minore impatto ambientale; - la conformità ai CAM per le pulizie. 	<p>- Ottimo: I - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0</p>
<p>Criterio C - Subcriterio C₅)</p>	<p>- disponibilità: I</p>

	- indisponibilità: 0
Criterio C - Subcriterio C₆) Disponibilità ad erogare gli interventi di assistenza domiciliare con gruppi professionali operanti su territori più ristretti rispetto a quelli dei Nuclei Operativi Territoriali, ovvero corrispondenti agli Uffici Territoriali Sociali	- territorializzazione ristretta per ADI sociosanitaria ed AD leggera: 1 - territorializzazione ristretta per AD leggera: 0,75 - territorializzazione ristretta per ADI sociosanitaria: 0,50 - nessuna territorializzazione ristretta: 0
Criterio D - Subcriterio D₁) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione progettualità e/o prestazioni innovative o complementari che, senza aggravio di costi per l'Amministrazione comunale, consentano di qualificare ulteriormente il servizio, quali ad esempio il servizio di trasporto degli utenti ed iniziative nel campo della socialità, anche in collegamento con la rete della socialità cittadina e con il progetto Habitat Microaree, privilegiando le iniziative che presentino caratteristiche di pronta fattibilità.	- Ottimo: 1 - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0
Criterio D - Subcriterio D₂) La commissione, ai fini della valutazione, terrà particolarmente in considerazione proposte di servizi a favore dell'utenza, attivabili a semplice richiesta, privilegiando le soluzioni che, a un prezzo competitivo rispetto alla media del mercato, tengano conto delle esigenze degli utenti tipo dell'appalto, così come descritti nel capitolato, dimostrando in tal modo capacità di lettura del bisogno abbinata ad una progettualità di effettiva utilità.	- Ottimo: 1 - Buono: 0,75 - Discreto: 0,50 - Sufficiente: 0,25 - Scarso, non presente o non valutabile: 0

La Commissione procederà all'attribuzione dei punteggi in base alla media dei coefficienti variabili tra zero ed uno assegnati, a proprio insindacabile giudizio, dai singoli commissari.

Si precisa che i coefficienti esposti nel prospetto ed equivalenti a giudizi di valore sono indicativi e, pertanto, sarà possibile l'attribuzione di coefficienti intermedi tra quelli proposti.

Per la determinazione del coefficiente provvisorio da assegnare ad ogni concorrente per ogni sub-criterio verrà effettuata la media dei coefficienti assegnati dai singoli commissari.

Successivamente verrà effettuata la riparametrazione dei coefficienti provvisori attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, attribuendo il coefficiente 1 al concorrente che ha ottenuto la media più alta e riproporzionando a tale media le medie provvisorie ottenute.

Terminata la fase di assegnazione dei coefficienti definitivi si provvederà alla assegnazione dei punteggi ad ogni singola offerta per ogni singolo criterio ai fini della determinazione della soglia di ammissione delle offerte alla valutazione quantitativa.

Solo i concorrenti che avranno ottenuto il punteggio minimo di 51 punti nelle valutazioni della Commissione giudicatrice con riferimento agli elementi di valutazione qualitativa (offerta tecnica) saranno ammessi all'apertura dell'offerta quantitativa (offerta economica) per la relativa valutazione.

Sulle offerte che avranno superato tale soglia verrà effettuata la riparametrazione del punteggio complessivo attribuito alle offerte tecniche, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

L'offerta tecnica in caso di aggiudicazione integra le disposizioni del presente capitolato.

Elementi di valutazione dell'offerta economica: max 15 punti.

L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana e contenente l'indicazione, in lettere e in cifre indicata nel suo valore globale, IVA esclusa e disaggregata in tutti gli elementi idonei alla sua comprensione, utilizzando lo schema allegato al presente capitolato.

Dovrà essere indicato il ribasso percentuale.

Per l'offerta economica, alla quale è attribuito un peso di 15 punti, si procederà, in seduta pubblica, alla valutazione dell'elemento prezzo utilizzando la formula della proporzionalità inversa con coefficiente di proporzionalità dato dal prezzo più basso offerto.

FORMULA:

$$PE = PE_{\max} * P_{\min}/P$$

dove:

PE= punteggio attribuibile all'offerta

PE_{max} = massimo punteggio attribuibile

P_{min}= prezzo più basso offerto

P= prezzo offerto dal concorrente

La formula sopra indicata verrà applicata utilizzando esclusivamente il prezzo complessivo indicato da ogni concorrente in sede di offerta.

Saranno escluse dalla gara le ditte che presenteranno offerte superiori all'importo complessivo a base d'asta dell'appalto o offerte parziali o sottoposte a condizioni o riserve.

In caso di offerta pari all'importo a base d'asta non sarà assegnato alcun punteggio.

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Per la procedura di gara si fa riferimento a quanto previsto nello specifico disciplinare.

La graduatoria di merito verrà formata sommando i punteggi ottenuti moltiplicando per ogni criterio di valutazione, il peso o punteggio del criterio per il relativo coefficiente attribuito al concorrente in applicazione del metodo aggregativo compensatore con la formula di seguito riportata:

$$P(i) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

P(i) = punteggio dell'offerta (i)

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

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

\sum_n = sommatoria.

Risulterà primo in graduatoria il concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio.

Al termine la Commissione provvederà alla stesura della graduatoria di merito come sopra menzionato.

La stazione appaltante si riserva di valutare la congruità dell'offerta ispirandosi ai principi previsti dal D. Lgs. n. 50 dd. 18/04/2016.

In caso di parità di punteggio sia dell'offerta economica che dell'offerta tecnica, si procederà all'applicazione dell'art. 77 del R.D. 827/1924.

L'aggiudicatario sarà chiamato a stipulare formale contratto con il Comune di Trieste.

L'ente appaltante potrà procedere all'aggiudicazione della gara anche nel caso sia pervenuta una sola offerta valida, sempre che la stessa sia valutata congrua e conveniente.

L'Amministrazione potrà far propria la proposta della commissione giudicatrice di non procedere all'aggiudicazione per motivi di interesse pubblico, ovvero qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: CHICCO STEFANO

CODICE FISCALE: *****

DATA FIRMA: 29/02/2024 09:44:32