

ALLEGATO A

A - Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice dei contratti per l'affidamento della gestione del servizio socio-assistenziale, infermieristico ed alberghiero, lavanolo, pulizie e fornitura delle derrate alimentari per l'ASP Casa di Riposo e Pensionato Imperia per un periodo di anni due, con opzione di proroga contrattuale per ulteriori 12 mesi.

L'iniziativa è una gara di rilevanza comunitaria a procedura riservata ai sensi dell'art. 143 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. per l'affidamento della gestione del servizio socio-assistenziale, infermieristico ed alberghiero, lavanolo, pulizie e fornitura delle derrate alimentari per l'ASP Casa di Riposo e Pensionato Imperia (in seguito, anche solo ASP).

L'importo stimato complessivo contrattuale della procedura, per un totale di anni due, è pari a ~~€ 3.440.000,00~~
(Iva esclusa) € 3.600.000,00 Iva esclusa

La scelta di attivare una Procedura riservata di cui all'art. 143 d.Lgs. 50/2016 è motivata da specifica richiesta da parte dell'ASP (nota prot. n.11688 del 29/05/2019, acquisita agli atti), volta a garantire la continuità dei servizi socio-assistenziali, valorizzando le organizzazioni che presentano una mission di interesse pubblico e un coinvolgimento diretto dei dipendenti.

Tenuto conto di quanto previsto dall'art. 8 comma 1 lett. b) del D.L. 76/2020 (Misure urgenti per la semplificazione e l'innovazione digitale) risulta necessario prevedere, ai fini di una corretta e consapevole formulazione delle offerte e stante la particolarità del servizio appaltato, l'obbligo per gli operatori economici di procedere – pena l'esclusione – alla visita dei luoghi di espletamento del servizio.

Conseguentemente, letto il combinato disposto dall'art. 8 comma 1 lett. c) D.L. 76/2020 e dell'art. 79 comma 2 D. Lgs. n. 50/2016 e considerato altresì che la procedura di gara è svolta in forma telematica, si ritiene congruo assegnare agli operatori economici un termine di 40 giorni per la presentazione delle offerte, ritenendo tale termine necessario e sufficiente al fine di consentire agli operatori economici il reperimento in sede di sopralluogo delle informazioni necessarie e la successiva predisposizione telematica delle offerte.

Il Responsabile Unico del Procedimento è individuato nella persona della Dott.ssa Tiziana Tazzoli.

Si tratta di una prima edizione per la Centrale Acquisti della Regione Liguria.

Si descrivono di seguito tutti gli ambiti di studio che la Centrale Acquisti ha condotto al fine di redigere la strategia di gara che verrà indicata nel seguito.

Si descrivono di seguito le seguenti fasi:

- Contesto di riferimento.

- Definizione della documentazione tecnica.
- Strategia di gara.

L'individuazione delle relative linee strategiche è stata effettuata sulla base dell'attività di benchmark e da quanto trasmesso dall'ASP, nonché sulla scorta di procedure analoghe espletate dalla Centrale.

La definizione della documentazione di gara è stata definita nel rispetto del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e delle Linee Guida adottate da ANAC alla data odierna.

La gara si svolge in forma telematica ex art. 58 D. Lgs. n. 50/2016 attraverso la piattaforma SinTel raggiungibile all'indirizzo internet: www.ariaspa.it, in forza dell'accordo concluso tra Regione Lombardia, Regione Liguria e ARCA spa di cui alla D.G.R n. 952/2017.

Si descrivono di seguito gli elementi caratterizzanti la procedura.

CONTESTO DI RIFERIMENTO

L'Agenzia Sanitaria Regionale svolge le funzioni di Centrale regionale di Acquisto (CRA), ai sensi Legge della Regione Liguria 06/11/2012 n. 34 ed in conformità all'art. 37 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, già disciplinate dalla L.R. n. 14/2007 e s.m.i. a decorrere dall'01/01/2013.

Ai sensi delle L.R. n. 41/2014 e n. 17/2016 CRA provvede in via esclusiva, per conto delle aziende ed enti appartenenti al Servizio Sanitario Regionale, nonché delle ASP e degli altri enti pubblici, all'acquisizione di beni e servizi sanitari.

Inoltre, ai sensi dell'art. 11 comma 16 della legge Regione Liguria 29/07/2016, n. 17, le funzioni di Centrale Regionale di Acquisto esercitate da ARS sono svolte a far data dal 01/10/2016 da A.Li.Sa. fino alla revisione della normativa regionale in materia di centrale di committenza.

Si richiamano, in ultimo, le Determinazioni CRA n. 403 del 15/11/2018, n. 23 del 23/01/2019 e n. 401 del 29/10/2019, con le quali è stata approvata la programmazione per l'acquisizione dei beni e servizi per gli anni 2019-2020-2021 e che all'interno della programmazione di cui sopra rientrano i servizi relativi alla procedura in oggetto.

Normativa su Obbligatorietà delle Convenzioni A.Li.Sa Centrale Regionale di Acquisto

Anche ai fini della determinazione delle quantità oggetto di gara, appare necessario di seguito evidenziare la normativa anche secondaria che stabilisce l'obbligatorietà degli Enti Sanitari all'utilizzo delle Convenzioni poste in essere da A.Li.Sa Centrale Regionale di Acquisto e in particolare:

- la Legge n. 296/2006 (Finanziaria 2007), la quale stabilisce l'obbligo per gli Enti del Servizio Sanitario Nazionale ad approvvigionarsi mediante le Convenzioni stipulate dalle Centrali Regionali Acquisti di riferimento (cfr.: art. 1, comma 449 "Gli enti del Servizio sanitario nazionale sono in ogni caso tenuti ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate dalle centrali regionali di riferimento")

e, quindi, ad affidarsi esclusivamente ai fornitori aggiudicatari delle procedure centralizzate ai prezzi offerti in fase di gara;

- la legge regionale n. 34/2012, la quale stabilisce l'obbligo per gli enti del SSR di utilizzare le convenzioni e gli accordi quadro stipulati da A.Li.Sa Centrale Regionale di Acquisto per l'acquisizione di beni e servizi di importo superiore a € 40.000,00 (IE)
- il comma 13, lettera d), dell'articolo 15 del D.L. n. 95/2012 (c.d. Spending Review) il quale stabilisce che gli Enti del SSN (ovvero, per essi, le Regioni e le Province autonome) per acquistare beni e servizi relativi alle categorie merceologiche presenti nella "piattaforma CONSIP" (vale a dire per tutte le categorie merceologiche presenti nelle Convenzioni stipulate dalla Consip S.p.A.), devono avvalersi degli strumenti di acquisto e negoziazione telematici messi a disposizione dalla stessa Consip S.p.A. (cioè SDA e del MePA), ovvero, se disponibili, dalle CRA di riferimento, pena la nullità dei contratti stipulati in violazione di detto obbligo e la conseguenza della responsabilità amministrativa e dell'illecito disciplinare;
- l'art. 11, comma 4, del D.L. 31 maggio 2010, n. 78, convertito in Legge 30 luglio 2010, n.122, in materia di controllo della spesa sanitaria, la quale stabilisce che, in conformità con quanto previsto dall'art. 26 della Legge n. 488/1999, gli eventuali acquisti di beni e servizi effettuati dalle Aziende Sanitarie ed Ospedaliere al di fuori delle Convenzioni e per importi superiori ai prezzi di riferimento, sono oggetto di specifica e motivata relazione, sottoposta agli organi di controllo e di revisione delle Aziende Sanitarie ed Ospedaliere;

DEFINIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE TECNICA

La Commissione tecnica, nominata con determinazione CRA n.51 del 14/02/2019, si è riunita nella giornata del 28/08/2019 e in tale seduta ha delineato una bozza di Capitolato, procedendo ad integrarla autonomamente per poi completarla, condividendo il lavoro svolto in autonomia, nella giornata del 28/10/2019, licenziando una bozza di Capitolato tecnico e prestazionale.

All'esito dei lavori del tavolo tecnico si è provveduto a sottoporre la sopra citata bozza agli operatori economici del settore, attraverso lo svolgimento di una Consultazione preliminare di mercato ex artt. 66 e 67 D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Sulla scorta delle osservazioni pervenute da parte degli OO.EE. la Commissione tecnica si è nuovamente riunita in data 19/02/2020 per apportare le variazioni deducibili dal capitolato tecnico pubblicato al momento dell'indizione della gara.

Gli esiti della consultazione vengono pubblicati sulla piattaforma Sintel (www.ariaspa.it) e sul sito web istituzionale www.acquistiliguria.it

La documentazione di cui sopra è stata valutata, altresì, sulla base del codice degli appalti – come corretto dal D.Lgs. 56/2017 – e delle ultime linee guida dell'ANAC.

A conclusione di tali operazioni è stato predisposto il Capitolato tecnico e prestazionale definitivo, che si allega al presente progetto quale parte integrante e sostanziale.

In considerazione di quanto sopra esposto si propone la seguente

STRATEGIA DI GARA

Si riepilogano di seguito gli elementi salienti della procedura.

Tipologia di procedura, oggetto, importo

Gara a procedura riservata, ai sensi dell'art. 143 del D.Lgs. 50/2016, per l'affidamento della gestione del servizio socio-assistenziale, infermieristico ed alberghiero, lavanolo, pulizie e fornitura delle derrate alimentari per l'ASP Casa di Riposo e Pensionato Imperia per un periodo di anni due, per un valore complessivo stimato, pari a ~~€ 3.440.000,00 (Iva esclusa)~~ **3.600.000,00 Iva esclusa**

L'art. 143 prevede poi, come in questo caso, la possibilità per le stazioni appaltanti di riservare il diritto di partecipare alle procedure per l'aggiudicazione di appalti pubblici esclusivamente per i servizi sanitari, sociali e culturali di cui all'allegato IX (fra i quali si annoverano i servizi oggetto della procedura *de qua*: **CPV 85144000-0**), ad organizzazioni che possiedano i seguenti requisiti:

- a) l'organizzazione ha come obiettivo statutario il perseguimento di una missione di servizio pubblico legata alla prestazione dei servizi di cui al comma 1;
- b) i profitti dell'organizzazione sono reinvestiti al fine di conseguire l'obiettivo dell'organizzazione. Se i profitti sono distribuiti o redistribuiti, ciò dovrebbe basarsi su considerazioni partecipative;
- c) le strutture di gestione o proprietà dell'organizzazione che esegue l'appalto sono basate su principi di azionariato dei dipendenti o partecipativi, ovvero richiedono la partecipazione attiva di dipendenti, utenti o soggetti interessati;
- d) l'amministrazione aggiudicatrice interessata non ha aggiudicato all'organizzazione un appalto per i servizi in questione a norma del presente articolo negli ultimi tre anni.

La disposizione precisa che, in tali casi, la durata massima del contratto non supera i tre anni.

La procedura è composta da un unico lotto in quanto non frazionabile (ex art. 51, comma 1, del D.Lgs 50/2016), trattandosi di servizio ad organizzazione unitaria relativo alla gestione dell'ASP.

▪ **Durata della Convenzione e dei contratti di fornitura**

La durata della Convenzione è pari a 36 mesi.

Il Contratto di Fornitura, attuativo della Convenzione, stipulato dall'ASP mediante Ordinativo di Fornitura ha *una durata pari alla durata della convenzione, anche se attivata successivamente.*

È escluso ogni tacito rinnovo della Convenzione, ovvero del Contratto di Fornitura

▪ **Quantitativi e Basi d'asta**

Per quanto concerne i quantitativi, i fabbisogni indicati nel Capitolato si ispirano ad un'erogazione dei servizi di cui sopra tenuto conto della copertura massima di n. 136 posti letto.

Per le tariffe orarie relative al personale socio assistenziale ed infermieristico, si è tenuto del CCNL vigente per le Cooperative; per i servizi di lavanolo e pulizia si sono presi come riferimento i prezzi di riferimento ANAC, mentre per il servizio di fornitura delle derrate alimentari si è preso a riferimento il dato sullo storico fornito direttamente dall'ASP, tenuto conto che, comunque, la fornitura di derrate dovrà soddisfare un fabbisogno stimato di 136

TABELLA 1 – BASI D'ASTA

La base d'asta annuale, per servizi oggetto, di gara ammonta ad € 1.720.628,00 (Iva esclusa), ~~arrotondata ad € 1.720.000,00~~, **€ 1.800.000,00 Iva esclusa** quella **biennale** complessivamente ad ~~€ 3.440.000,00~~, **3.600.000,00 Iva esclusa** calcolata come da seguente tabella:

	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>
TIPO DI SERVIZIO	n. ore annuali	tariffa oraria (EURO)	prezzo totale annuo (EURO) (a x b)
1 Servizio Socio Assistenziale (O.S.S.)	46.500	21	976.500
2 Servizio Infermieristico	13.764	23	316.572
3 Servizio di Coordinamento infermieristico	1.976	24,5	48.412
			prezzo totale annuo
4 Servizio di lavanolo (136 Ospiti x 2,6 Euro die x 365)			129.064
			prezzo totale annuo
5 Fornitura derrate alimentari (Relativa ai fabbisogni per 136 giornate alimentari)			180.000
			prezzo totale annuo
6a Servizio di pulizia e sanificazione giornaliera- degenza-wc-sale da pranzo (medio rischio) (2,90 mq ² Euro/mese x 2260 mq ² x 12 mesi)			78.648
6b Servizio di pulizia e sanificazione settimanale - altro (basso rischio) (0,25 mq ² Euro/settimana x 6.000 2.200 mq ²) x 52 settimane)			28.600
			107.248
			prezzo totale annuo
7 Servizi generali, costi generali (non ricompresi in 1,2,3,4,5,6)			15.000
8 DPI (4 euro die x 20 dipendenti x 365 giorni)			29.200
			prezzo totale annuo (1+2+3+4+5+6+7+8)
		calcolo base d'asta annuale	1.801.996
BASE D'ASTA ANNUALE ASP IMPERIA (ARROTONDATA)			1.800.000
BASE D'ASTA BIENNALE ASP IMPERIA (ARROTONDATA)			3.600.000

Gli operatori economici dovranno indicare a sistema l'offerta complessiva biennale e compilare il file relativo ai prezzi unitari che compongono le singole voci della base d'asta

Criterio di aggiudicazione e formula di aggiudicazione

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
totale	100

Il Punteggio Totale (P_{TOT}) per ciascuna offerta sarà così determinato:

$$P_{TOT} = PT + PE$$

dove:

- a) PT = somma dei punti attribuiti all'Offerta tecnica;
- b) PE = somma dei punti attribuiti all'Offerta economica.

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

(PT 70 PUNTI SU 100 PUNTI TOTALI). Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri, e dei sotto-criteri, di valutazione sotto riportati:

CRITERI DI VALUTAZIONE			
DESCRIZIONE	PUNTEGGI	VALUTAZIONI	MODALITA' VALUTAZIONE
(A) Protocolli e procedure assistenziali per il paziente anziano.	Max punti 13	A.1 Evidenza di procedure/protocolli per garantire i necessari livelli assistenziali, con particolare riferimento a: attrezzature apparecchiature utilizzate; effettiva informazione al personale sulle procedure da adottare; catena della responsabilità: Max Punti 4	Q1
		A.2 Metodologia organizzativa che garantisca il migliore coordinamento tra i vari servizi nonché proposte operative finalizzate al soddisfacimento dei bisogni dell'anziano, come si manifestano nel corso dell'intera giornata e nel tempo della permanenza nella struttura: Max Punti 3	

		<p>A.3 Efficacia del sistema proposto inteso come miglioramento della qualità di vita dell'ospite; cura dell'ordinario e proposte innovative: l'anziano quale centro di riferimento per la soddisfazione dei suoi bisogni come persona; Assistenza all'anziano affetto da demenza; valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati: Max Punti 3</p>	
		<p>A.4 Altre attività che possano innalzare la qualità dei rapporti con gli utenti o che facilitano l'efficacia delle prestazioni e delle operazioni: Max Punti 3</p>	
(B) Procedure per la gestione dell'emergenza sanitaria e delle attività critiche	Max punti 7	Evidenza di procedure/protocolli per garantire la continuità dell'assistenza all'utente in presenza di emergenze sanitarie, attività critiche o eventi imprevisti, con particolare riferimento a: effettiva presenza di personale in possesso della necessaria formazione; attrezzature apparecchiature utilizzate; effettiva informazione al personale sulle procedure da adottare in presenza delle diverse tipologie di evento critico; catena della responsabilità; valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati	Q1
(C) Aspetti organizzativo gestionali del servizio	Max punti 10	<p>C.1 Evidenza di procedure/protocolli per la gestione di ruoli e mansioni del personale, turn over, lavoro d'équipe, sostituzioni e reperibilità, ore aggiuntive rispetto a quelle obbligatorie; valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati: Punti 5</p> <p>C.2 Organico e curricula del personale di coordinamento/riferimento</p>	Q1
(D) Programma di riqualificazione ed aggiornamento continuo del personale e procedure per l'inserimento di nuovi operatori	Max punti 5	<p>D.1 Calendarizzazione del programma annuale e pluriennale di formazione del personale: Max Punti 3</p> <p>D.2 Evidenza di procedure per l'immissione in servizio di nuovi operatori, con particolare riferimento al periodo di addestramento (presenza di un tutor, periodi di compresenza etc.): Max Punti 1</p> <p>D.3 Evidenza di procedure/protocolli per garantire supporto al personale a rischio di sindrome del burn out. Valutabilità della coerenza tra obiettivi e risultati: Max Punti 1</p>	Q1

(E) Presenza logopedista	Max punti 8	Presenza del logopedista per <u>un minimo di 96 ore annue</u> .	Q3
(F) Servizi accessori ulteriori	Max punti 5	I servizi devono essere complementari e aggiuntivi rispetto a quelli richiesti per l'appalto, oggetto dell'offerta e già valutati ai punti precedenti. Possono consistere, ad esempio, in: figure professionali che verranno utilizzate per l'accoglienza di soggetti in situazioni di particolare ed urgente contingenza documentata e motivata, altri servizi che possano innalzare la qualità dei rapporti con gli utenti o che aumentino l'efficacia delle prestazioni e delle operazioni, che dovranno essere garantite dall'appaltatore, pet therapy, servizio di trasporto e ritiro materiali sanitari. Il punteggio sarà attribuito tenendo conto, in particolare, della fruibilità del servizio, della sua utilità per l'ASP e per l'utenza, della sua rilevanza in termini economici nonché della sua originalità qualitativa. Punti 5	Q1
(G) Aspetti organizzativi, gestionali fornitura derrate	Max punti 10	G.1 Piani di lavoro, organizzazione, proposte qualificanti ed innovative per la gestione del servizio. Max Punti 4	Q1
		G.2 Fornitura derrate: maggior percentuale sul totale di derrate biologiche fornite per frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine di: frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, come da dichiarazione in merito del legale rappresentante. Max Punti 3	Q3*
		G.3 Fornitura derrate: maggior percentuale sul totale di carne di produzione biologica e di pesce di acquacoltura biologica, come da dichiarazione del legale rappresentante. Max Punti 3	
(H) Protocolli e procedure per la gestione delle pulizie, disinfezione e	Max punti 10	H.1 Evidenza di procedure/protocolli per garantire i necessari livelli di gestione delle pulizie, disinfezione e mantenimento dell'igiene degli ambienti e delle attrezzature, con particolare riferimento a: effettiva presenza di personale in possesso della necessaria formazione. Max Punti 5	Q1

mantenimento dell'igiene degli ambienti e delle attrezzature		H.2 Maggior numero di detergenti in possesso della certificazione Ecolabel (allegare elenco). Max Punti 2	Q3*
		H.3 Calendario pulizie straordinarie migliorativo rispetto al minimo previsto dal capitolato. Max Punti 3	Q2
(I) Certificazione di qualità sistema di gestione	Max punti 2	Certificazione di qualità sul sistema di gestione UNI EN ISO 9000:2015.	Q5
TOTALE PUNTI	PUNTI 70		

Con riguardo alla particolare fragilità dei soggetti ospiti dell'ASP, si vogliono maggiormente apprezzare offerte ispirate al rispetto dei criteri minimi ambientali in materia di utilizzo di prodotti ecologici per le attività di pulizia e sanificazione dei locali, nonché in materia di fornitura di prodotti alimentari biologici.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

- ❑ **QUALITA'**: massimo punti 70, diversamente in relazione alla tipicità dei servizi di interesse, sulla base dei parametri di valutazione indicati nel Capitolato Tecnico e Prestazionale allegato al presente progetto e secondo i metodi di attribuzione dei punteggi previsti nella tabella seguente:

Tipologia di criterio	Modalità di determinazione dei coefficienti	Formule / Scale utilizzate	Identif.
criteri di natura qualitativa con caratteristiche intangibili	I coefficienti saranno determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e la successiva trasformazione della media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.	Si utilizzerà una scala di valori del tipo: eccellente coeff. 1,0 ottimo coeff. 0,7 buono coeff. 0,5 discreto coeff. 0,3 sufficiente coeff. 0,0	Q1

<p>criteri di natura qualitativa con caratteristiche intangibili</p>	<p>I coefficienti saranno determinati attraverso confronto a coppie.</p> <p>Ogni commissario valuta quale dei due elementi che formano ciascuna coppia sia da preferire. Inoltre, tenendo conto che la preferenza tra un elemento e l'altro può essere più o meno forte, attribuisce un punteggio che varia da 1 (parità), a 2 (preferenza minima), a 3 (preferenza piccola), a 4 (preferenza media), a 5 (preferenza grande), a 6 (preferenza massima). In caso di incertezza di valutazione sono attribuiti punteggi intermedi.</p> <p>La somma delle valutazioni attribuite per ogni coppia di offerta da parte di tutti i commissari viene trasformata in coefficiente definitivo, riportando a 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le altre valutazioni effettuate.</p> <p>Nel caso in cui le offerte da valutare siano in numero inferiore a 3, il metodo del confronto a coppie, ancorché previsto dal bando, non si applica. In tal caso viene utilizzato il metodo Q 1.</p>		<p>Q2</p>
<p>criteri qualitativi di natura tangibile e misurabile oggettivamente</p>	<p>i valori risultanti dalla misurazione oggettiva dei parametri saranno trasformati mediante formule matematiche cioè:</p> <p>coefficiente pari a 1 all'offerta più vantaggiosa per l'amministrazione aggiudicatrice;</p>	<p>Per i parametri che valorizzano al rialzo le caratteristiche tecniche (offerta maggiore → migliore coefficiente) si utilizzerà la formula</p>	<p>Q 3</p>

	<ul style="list-style-type: none"> coefficiente pari a 0 pari al valore posto a base di gara; coefficienti variabili da 0 a 1 determinati per interpolazione lineare per le diverse offerte fra i due valori 	(Valore offerta da valutare – Valore a base Gara) / (Valore offerta massima – Valore a Base di gara). Nel caso in cui non sia fissato il valore a base di gara si assumerà come tale il valore dell'offerta minima, diminuito del 20%.	Q 3 *
Per i criteri qualitativi di natura tangibile che prevedono la valutazione della presenza/assenza di una determinata caratteristica	Coefficiente 1 (presenza) o 0 (assenza)		Q 5

I coefficienti così ottenuti saranno trasformati in punteggi moltiplicando i valori ottenuti secondo la procedura sopra illustrata per i pesi attribuiti a ciascun parametro di valutazione.

In tutte le operazioni di calcolo saranno utilizzati due decimali dopo la virgola; il valore sarà eventualmente arrotondato, per eccesso o per difetto, a seconda che la terza cifra decimale risulti rispettivamente maggiore (o uguale) di 5 oppure minore di 5.

Alla Ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio derivante dalla somma dei punteggi assegnati ai vari criteri qualitativi in base alla tabella sopra esposta verranno attribuiti punti 70 e proporzionalmente alle altre secondo la seguente formula:

$$P_i \times 70 / P_{mig}$$

ove

P_i = punteggio conseguito dalla Ditta presa in esame;

P_{mig} = miglior punteggio conseguito.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica.

□ **PREZZO:** massimo punti 30, secondo la seguente formula:

Per ribassi percentuali inferiori o uguali alla media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse:

$$p = 30 \times 0,90 \times (R / R_{Medio})$$

Per ribassi percentuali maggiori della media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse:

$$p = 30 \times \left(0,90 + (1,00 - 0,90) \times \frac{R - R_{\text{Medio}}}{R_{\text{Max}} - R_{\text{Medio}}} \right)$$

Dove:

p = punteggio;

R = ribasso in percentuale dell'offerta da valutare rispetto alla base d'asta;

RMax = ribasso in percentuale dell'offerta più bassa presentata rispetto alla base d'asta,

RMedio = media dei ribassi rispetto alla base d'asta in percentuale delle offerta ammesse

utilizzando anche nei rapporti tre decimali dopo la virgola.

Nel caso in cui le offerte da valutare (ammesse all'apertura della busta economica) in un lotto fossero soltanto due, al fine di non frustrare la ratio del metodo di aggiudicazione adottato e garantire un idoneo rapporto ponderale tra gli elementi soggetti a valutazione, si utilizzerà per quel lotto la seguente formula

- **PREZZO:** massimo punti 30, secondo la seguente formula:

$$p = (30 \times P_{\text{min}}) / P \text{ con}$$

P = prezzo dell'offerta presa in considerazione; Pmin = prezzo dell'offerta con valore assoluto più basso

Metodo per il calcolo dei punteggi:

Il Punteggio Totale (PTOT) per ciascuna offerta sarà così determinato:

$$P_{\text{TOT}} = PT + PE$$

dove:

PT = somma dei punti attribuiti all'Offerta tecnica;

PE = somma dei punti attribuiti all'Offerta economica.

I prezzi unitari offerti potranno essere espressi in Euro, IVA esclusa, con 5 (cinque) cifre decimali dopo la virgola e con modalità solo in cifre (SINTEL accetta solo 5 decimali dopo la virgola).

▪ **Requisiti di accesso**

La gara sarà riservata alle organizzazioni che soddisfino tutte le condizioni previste dal già citato art. 143 D.lgs. n. 50/2016, comma 2, lettere: a), b), c), d).

In conformità a quanto indicato all'articolo 83 del D.Lgs. n. 50/2016 i criteri di selezione riguardano esclusivamente i seguenti criteri idoneità professionale, capacità economico e finanziaria nonché capacità tecnico professionale. A tal fine si rimanda, anche per quanto concerne la partecipazione in RTI o Consorzi, a quanto indicato nel bando di gara e nel disciplinare di gara.

▪ **Quantitativo massimo contrattuale**

Si anticipa che con l'aggiudicatario della procedura verrà stipulato un contratto con il quale lo stesso si obbliga ad accettare il limite dell'Importo Massimo Contrattuale, definito pari alla base d'asta complessiva.

È altresì prevista da parte di A.Li.Sa. la facoltà di richiedere al Fornitore di incrementare, ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la fornitura fino a concorrenza del limite di un quinto del predetto Importo massimo contrattuale.

Allegati:

- **A-1 Capitolato Tecnico prestazionale e descrittivo;**
- **A- 2 Schema di convenzione.**

A.Li.Sa. Centrale Regionale di Acquisto

Il Dirigente RUP

Dott. ssa Tiziana Tazzoli

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del
testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. 7
marzo 2005, n.82 e norme collegate