

Dirigente Responsabile: Dott. Riccardo Zanella tel. 0105488536  
e-mail: [riccardo.zanella@regione.liguria.it](mailto:riccardo.zanella@regione.liguria.it)  
Referente: Dott. David Burlando tel. 0105488565  
e-mail: [david.burlando@regione.liguria.it](mailto:david.burlando@regione.liguria.it)

Genova, 15/04/2016  
Prot. n. 4302

**Procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs n. 163/2006, per l'affidamento del servizio di assistenza e cura alla persona per la Residenza Protetta "L. Isnardi" di Pigna (Imperia) per un periodo di anni 5 (con opzione di rinnovo per ulteriori mesi 12), importo complessivo quinquennale presunto di € 3.736.970,00 (IVA esclusa). Lotto unico. Numero gara: 6394153.**

**Risposte della Commissione Tecnica, riunita il 21/03/2016, ai quesiti pervenuti nella fase di Dialogo Tecnico**

**Quesito n.1**

*Si richiede l'attuale gestore del servizio.*

**Risposta:**

KCS Caregiver Cooperativa Sociale.

**Quesito n.2**

*A seguito dell'analisi del Capitolato si suggerisce di prevedere il distacco funzionale del personale comunale (fattibile come da nostra esperienza in servizi residenziali di nostra gestione in altri territori). Tale assetto organizzativo consentirebbe di facilitare la condivisione di obiettivi di risultato e progettuali; inoltre risolverebbe le problematiche connesse alla interazione operativa di operatori afferenti a due diverse organizzazioni. Sul piano economico il distacco comporta il ricalcolo nella base d'asta del costo del personale comunale.*

**Risposta:**

Il distacco non comporta il ricalcolo della base d'asta, in quanto tutti gli oneri diretti e indiretti relativi a detta unità rimangono a carico del Comune di Pigna.

**Quesito n.3**

*• dal Capitolato Tecnico non risultano le ore destinate al personale da impiegare nel servizio cucina. Pertanto, a nostro avviso, necessita maggiore chiarezza nei riguardi l'importo che il Committente assicura ai servizi ristorazione. Come in tabella all'art. 22 del CSA / punti 3 e 4 - il prezzo totale annuo del servizio ristorazione per la RP e di refezione scolastica ammonta a circa **150.000 euro** per complessivi **180.000 giornate alimentari**.*

*Le informazioni prescritte nell'art. succitato non chiariscono se negli importi a base d'asta per il servizio ristorazione e refezione è incluso il costo del personale di cucina.*

**Risposta:**

Le giornate alimentari sono 12.000. I pasti di refezione scolastica sono 6.000. il personale del servizio di ristorazione e refezione è incluso nell'offerta.

**Quesito n.4**

• In tabella all'art.22 del CSA -/ punto 1 "servizi attività assistenziali – le ore svolte da unità t.p.e. sono stabilite in 17.069.

Da nostri riscontri, i tempi assistenziali stabiliti dalla normativa regionale vigente e dalla DGR Liguria n. 1749/2011 risultano maggiori (escludendo anche le ore anno del direttore sanitaria), in relazione a quanto disposto nel punto 1 della tabella succitata.

Per l'elaborazione di una ponderata offerta economica, sarebbe opportuno confermare che il totale delle ore dei servizi assistenziali da erogare presso la RP "L. Isnardi" sono quelli in tabella all'art 22, anche tramite il dettaglio del monte ore di ogni figura professionale.

**Risposta:**

Rettificato il Capitolato tecnico.

**Quesito n.5****Relativamente a quanto previsto all'art. 24 del Capitolato Tecnico "Criterio di aggiudicazione – Offerta"**

si rileva che la Stazione Appaltante ha individuato come criterio di assegnazione del servizio il parametro dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Nello specifico per quanto riguarda il prezzo (40 pt massimo) sono state proposte due formule di valutazione a seconda del numero di eventuali partecipanti. La Scrivente ritiene che, al fine di non frustrare in nessun caso la ratio del metodo di aggiudicazione, sia più opportuno adottare la seconda formula indicata ovvero:

Prezzo = (40 \* Prezzo più basso offerto) / (Prezzo offerto dalla Ditta presa in esame).

Questo per la maggior tutela del servizio rivolto a soggetti fragili e per il rispetto dei CCNL di categoria.

**Risposta:**

Si conferma quanto indicato nel Capitolato Tecnico.

**Quesito n.6**

ARTICOLO 16: Per quanto concerne l'applicazione del CCNL del personale impiegato tale Contratto è quello della Ditta Aggiudicatrice?

**Risposta:**

Sì.

**Quesito n.7**

ARTICOLO 16: Quindi nel caso di partecipazione di una Cooperativa Sociale il Contratto applicato potrà essere quello delle Cooperative Sociali?

**Risposta:**

Sì.

**Quesito n.8**

Quale è il personale che rimarrà in capo all'Amministrazione Comunale?

**Risposta:**

All'art. 3 è specificato il personale comunale in servizio.

**Quesito n.9**

ARTICOLO 8: La Direzione Sanitaria della Residenza Protetta rimarrà in capo all'Amministrazione Comunale?

**Risposta:**

Sì.

**Quesito n.10**

ARTICOLO 6: Si fa riferimento al servizio diurno per gli ospiti. Si può precisare meglio di che cosa si tratta?

**Risposta:**

E' stato rettificato il Capitolato Tecnico.

**Quesito n.11**

Per gli anziani del Comune di Pigna o per i paesi limitrofi sono previste oltre agli 8 posti previsti dal Capitolato anche delle tariffe agevolate?

**Risposta:**

La questione non rileva per il Capitolato Tecnico.

**Quesito n.12**

E' possibile conoscere il grado di saturazione della struttura ad oggi?

**Risposta:**

Il grado di saturazione è attualmente superiore al 95%. Presente lista d'attesa sia in graduatoria ASL che in graduatoria privata. Il Capitolato è stato comunque integrato.

**Quesito n.13**

In relazione all'avviso di dialogo tecnico di cui all'oggetto, con la presente siamo a sottoporvi una nostra considerazione inerente il metodo di assegnazione dei 40 punti per l'offerta economica.

Preliminarmente siamo a richiedere se non vi sia un errore nella formula prevista al comma B) pag 16 del capitolato da applicarsi nell'ipotesi di ribassi maggiori della media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, in quanto, da diverse ipotesi fatte risolvendo la formula, all'offerta con il ribasso maggiore non verrebbero assegnati punti 40, ma meno.

Sempre preliminarmente siamo ad evidenziare come questa gara riguardi il settore servizi sociali che rientra nell'allegato II B del D.lgs 163/2006 e s.m.i. al quale pertanto possono essere applicate solo parzialmente i dettami della legge stessa, pur nel rispetto della trasparenza ed imparzialità della gara.

Questo in quanto riteniamo che la formula indicata per assegnare i 40 punti del prezzo, al di là della verifica tecnica sopra evidenziata sul risultato finale, basata sul premiare i ribassi maggiori e/o che superano la media aritmetica di tutti i ribassi ammessi, di fatto porti la gara a non considerare appieno, nonostante i 60 punti assegnati, i progetti tecnici e di qualità.

Questo perché le varie ditte, si orienterebbero a produrre il massimo ribasso a scapito della progettualità e delle eventuali proposte migliorative richieste, di fatto affidando la gara a chi produce il ribasso maggiore.

Infatti tra chi supera la media aritmetica rispetto alle ditte che invece si trovino al di sotto di tale media, vi possono essere, rispetto i 40 punti massimi da assegnare, anche 15/20 punti di differenza.

Giustamente, considerata l'importanza dei servizi richiesti e dell'utenza interessata, l'Amministrazione si è orientata verso una gara che premi il rapporto prezzo/qualità, e non solo il lato economico.

Nel settore dei servizi/forniture poi non ci risulta nessuna norma di legge o regolamentare che imponga alle stazioni appaltanti di adottare una specifica metodologia di calcolo del punteggio dell'offerta economica.

Pertanto riteniamo utile suggerire alla rispettabile amministrazione di riequilibrare il rapporto tra progetto di qualità ed offerta, modificando la formula ipotizzata ed adottando, di fatto, la formula da voi prevista nell'ipotesi che le offerte da valutare siano inferiori a due, utilizzando quindi come elemento di calcolo per l'assegnazione dei 40 punti all'offerta, il prezzo complessivo annuale o quinquennale offerto e non il ribasso percentuale, e precisamente applicando la formula:

- $(40 \times P_{\min}) / P$ , utilizzando il prezzo offerto da ciascuna ditta partecipante alla procedura. Questo comunque porterebbe ad uno sconto per l'amministrazione, ma permetterebbe anche una maggiore valorizzazione dei progetti non essendo, il punteggio sull'offerta economica, prevalente come con l'altra formula adottata.

#### **Risposta:**

La formula è stata modificata, si trattava di un refuso. Per le altre considerazioni/richieste si conferma Capitolato Tecnico.

#### **Quesito n.14**

Art. 6 del Capitolato Tecnico: sarebbe opportuno fornire un elenco dei beni presenti nella palestra della struttura e se essi siano di proprietà dell'Ente Appaltante.

**Risposta:**

Elementi inerenti ai beni presenti nella palestra della struttura potranno essere acquisiti a seguito del sopralluogo obbligatorio da effettuare previo accordo con la Sig.ra Ughetto, Assistente Amministrativo del Comune di Pigna, recapito telefonico 0184/241016

**Quesito n.15**

Art. 4 del Capitolato Tecnico: specifica riguardo ai servizi diurni, da intendersi come semi-residenzialità o come servizi integrativi riferiti alla cittadinanza e agli aventi diritto, oppure se sia presente un locale preposto a centro diurno. In tal caso si potrebbero specificare costi e orari ed eventuali integrazioni da parte dei Servizi Territoriali. Sarebbe anche opportuno segnalare i livelli assistenziali degli eventuali ospiti del suddetto servizio. In riferimento ai "piccoli adempimenti burocratico/amministrativi anche all'esterno della struttura" sarebbe opportuno fornire maggiori dettagli in merito agli spostamenti e alle mansioni che gli operatori possono essere chiamati a svolgere.

**Risposta:**

Il Capitolato Tecnico è stato integrato e rettificato.

**Quesito n.16**

Art. 9 del Capitolato Tecnico: sarebbe utile fornire un elenco dei beni presenti nella lavanderia della struttura e se essi siano di proprietà dell'Ente Appaltante, oltre che specificare se la biancheria piana sia in possesso dell'Ente Appaltante o se il Gestore attualmente in carico usufruisca di un servizio di lavaggio, e come è attualmente gestito il servizio di biancheria personale degli ospiti e dei dipendenti.

**Risposta:**

Elementi inerenti ai beni presenti nella lavanderia della struttura potranno essere acquisiti a seguito del sopralluogo obbligatorio. Si precisa inoltre che la biancheria piana è di proprietà dell'Ente, il servizio biancheria degli ospiti è a carico dell'Appaltatore, mentre i dipendenti provvedono personalmente al lavaggio.

**Quesito n.17**

Art. 9 del Capitolato Tecnico: si potrebbe specificare se l'acquisto citato al terzo punto sia relativo unicamente alla sostituzione di eventuali macchinari oppure sia da intendersi a priori e di tutti i macchinari utili per l'espletamento del servizio.

**Risposta:**

E' da intendersi relativo a tutti i macchinari utili per l'espletamento del servizio.

**Quesito n.18**

Art. 10 del Capitolato Tecnico: si potrebbe specificare se sia prevista l'attività di pulizia straordinaria a carico della Ditta.

**Risposta:**

E' prevista la pulizia straordinaria a carico della ditta.

**Quesito n.19**

Art. 11 del Capitolato Tecnico: in questo punto non risulta chiara la dinamica relativa al trasporto dei pasti per le scuole. Sarebbe opportuno specificare se sia necessario l'utilizzo di mezzi o se tutti i locali a cui il cibo afferrisce facciano parte del medesimo plesso e pertanto l'onere del trasporto non ricomprenda l'impiego di mezzi.

**Risposta:**

Il Capitolato Tecnico è stato integrato.

**Quesito n.20**

Art. 12 del Capitolato Tecnico: sarebbe opportuno specificare come avviene il servizio di trasporto provette, chi se ne occupa e con quale mezzo.

**Risposta:**

Il Capitolato Tecnico è stato integrato.

**Quesito n.21**

Art. 13 del Capitolato Tecnico: si potrebbe articolare in formula più chiara le prerogative del Comune di Pigna in merito agli 8 posti menzionati, specificando se siano dedicati, la retta applicabile e la tipologia di utenza che vi afferrisce. (Risulta anche poco chiaro nell'accordo con la ASL).

**Risposta:**

La questione non rileva per il Capitolato Tecnico.

**Quesito n.22**

In riferimento al personale in Comando, invece, risulta poco chiaro dal Capitolato quante figure siano. Noi intendiamo due unità operative una OSS e una addetta alla cucina. Sarebbe opportuno specificare meglio, prevedendo anche la possibilità di fornire informazioni in merito al tipo di contratto applicato, gli scatti di anzianità ed eventuali benefit sia in termini di costo che di orario. Sarebbe opportuno prevedere anche una specifica circa il tempo dell'impiego di tali unità, se per tutta la durata dell'appalto o se per un periodo e in tal caso prevedere una specifica rispetto alle modalità di integrazione del nuovo personale.

**Risposta:**

E' presente una O.S.S. dipendente di ruolo del Comune di Pigna, distaccata presso la struttura a tempo pieno.

**Quesito n.23**

In ultima analisi, sarebbe opportuno definire concretamente l'arco di tempo sul quale sono state calcolate le medie delle utenze, invece che riferirsi genericamente a "ultimi anni".

**Risposta:**

Il Capitolato Tecnico è stato integrato.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE  
(Dott. Riccardo Zanella)

