

UNIONE MONTANA ALTA VAL NURE

PROGETTO EX ART. 23 COMMI 14 E 15 DEL D.LGS. 50/2016

**INERENTE PROCEDURA TELEMATICA NEGOZIATA SOTTOSOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DELL'ART. 36 C. 2 LETT. b) DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI COMUNITA' ALLOGGIO PER ANZIANI SITA IN FERRIERE (PC). PERIODO 01.01.2023 – 31.12.2026.**

**Il presente Progetto contiene:**

1. relazione illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito l'appalto;
2. oggetto dell'appalto e modalità di esecuzione del servizio;
3. indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81;
4. prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'esecuzione del servizio;
5. procedura di affidamento e criteri per l'aggiudicazione;
6. Capitolato speciale descrittivo e prestazionale con allegato DUVRI (**Allegato 2**) (di seguito "Capitolato").

**1. RELAZIONE ILLUSTRATIVA CON RIFERIMENTO AL CONTESTO IN CUI È INSERITO L'APPALTO**

L'affidamento dell'appalto ha per oggetto:

gestione del servizio di Comunità Alloggio rivolto ad anziani autosufficienti e parzialmente autosufficienti.

Si tratta di un servizio residenziale da realizzarsi secondo quanto disciplinato dalle direttive regionali per il funzionamento delle strutture socio – assistenziali e nel rispetto del regolamento interno, finalizzato a garantire assistenza e tutela ad anziani in condizione di fragilità, che necessitano di supervisione e/o assistenza di bassa soglia.

Nello specifico, devono essere previsti interventi nelle seguenti aree:

**a) assistenza alla persona**

Dovrà essere garantito l'aiuto all'ospite per l'assolvimento delle funzioni quotidiane in rapporto alle sue condizioni di autonomia e specificatamente:

- igiene personale (con particolare attenzione anche all'aspetto esteriore)
- vestizione (con abbigliamento costituito da indumenti personali)
- alimentazione (rispetto del menù settimanale approvato dal servizio competente dell'Azienda USL salvo diversa prescrizione medica)
- eventuale attività di mobilizzazione
- aiuto all'auto-somministrazione dei farmaci su prescrizione medica
- necessità fisiologiche.

**b) ristorazione**

Dovrà essere garantito adeguato apporto alimentare per perseguire il quale l'Ente gestore dovrà provvedere con tutti gli oneri relativi a:

- acquisto derrate preferibilmente presso i fornitori locali;
- acquisto di tutto quanto occorra per l'esecuzione del servizio cucina;
- preparazione, cottura e somministrazione pasti nella sala da pranzo (o nella camera in casi contingenti);
- buona conservazione delle merci immagazzinate e preparate per evitare avarie delle stesse.

Oltre al rispetto dei criteri dietetico-nutrizionali, il menù dovrà uniformarsi alle abitudini alimentari prevalenti degli ospiti. Nelle festività particolari (Natale e Pasqua) dovranno essere inseriti alimenti e dolci tradizionali.

I pasti dovranno essere preparati con il sistema della cucina tradizionale con l'impiego di prodotti alimentari freschi e cucinati direttamente in loco e nel rispetto delle indicazioni fornite con L.R.29/2002 e s.m.i. per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva.

La ditta dovrà predisporre il Manuale di controllo HACCP ed impegnarsi al suo rigoroso rispetto ed agli eventuali aggiornamenti.

Il contratto è inoltre soggetto al rispetto delle clausole contrattuali di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 65 del 10 marzo 2020, approvato dal Ministero dell'Ambiente ed in vigore dal 03/08/2020 (di seguito, "CAM"), qui da intendersi richiamati.

### **c) servizi alberghieri**

Dovrà essere garantita attività di pulizia degli ambienti compresa la sanificazione costante di tutti i locali della Comunità, con inclusione degli arredi e delle attrezzature in uso.

Nello svolgimento dell'attività, gli operatori adottano tutte le procedure ed i protocolli di lavaggio, seguendo le indicazioni dei piani organizzativi per lo svolgimento delle attività ordinarie e programmate di pulizia in modo da garantire che tutti gli ambienti risultino adeguatamente puliti e decorosi.

Il contratto è inoltre soggetto al rispetto delle clausole contrattuali di cui ai "criteri ambientali minimi per l'affidamento dei servizi di pulizia di edifici ed altri ambienti ad uso civile; criteri ambientali minimi per le forniture di: - detergenti per le pulizie ordinarie delle superfici; - detergenti per le pulizie periodiche e straordinarie delle superfici; - detergenti e prodotti in carta tessuto per l'igiene personale" approvati con Decreto ministeriale Mite del 24 settembre 2021 (in G.U. n. 236 del 2 ottobre 2021) con cui è stato modificato il Dm Mattm del 29 gennaio 2021 (pubblicato sulla GURI n. 42 del 19 febbraio 2021 ed entrato in vigore il 19/06/2021) (di seguito, "CAM"), qui da intendersi richiamati.

### **d) servizio di lavanderia e guardaroba**

Dovranno essere garantiti lavaggio, asciugatura e stiratura della biancheria necessaria nella struttura nonché degli effetti personali degli ospiti.

In particolare dovrà essere gestito il trattamento dei capi di biancheria personale necessari per garantire il costante ricambio degli oggetti sporchi o bagnati secondo le necessità di ciascun ospite.

### **e) animazione sociale**

Dovranno essere garantite attività ricreative e di animazione sociale, intese a favorire le capacità di rapporto e di socializzazione, a preservare e sollecitare le facoltà individuali culturali e creative residue, ad offrire occasioni di svago e di incontro per almeno due mezze giornate alla settimana.

### **f) assistenza sanitaria**

Dovranno essere favoriti rapporti di collaborazione con i medici curanti degli ospiti della struttura.

Su domanda e delega degli ospiti si dovrà provvedere alla richiesta e al ritiro delle prescrizioni di farmaci presso i medici curanti, nonché, ove necessario, alla prenotazione delle visite mediche specialistiche esterne e all'accompagnamento degli stessi ospiti qualora non abbiano parenti o delegati in grado di provvedervi.

All'interno della struttura deve essere garantita la somministrazione delle terapie prescritte dai medici curanti nonché la gestione e la custodia dei medicinali quando necessario.

Fino ad oggi il servizio di Comunità Alloggio rivolto ad anziani in condizione di fragilità sul territorio dell'Unione Montana Alta Val Nure è stato affidato, a seguito di espletamento di gara d'appalto, ad una Cooperativa Sociale specializzata nel settore, che ha operato assicurando un'ottima funzionalità del servizio, oltre che modalità operative di gestione corrette e qualificate. Detto contratto è in scadenza al prossimo 30.09.2022 (+ proroga tecnica fino al 31.12.2022).

Pertanto, non presentando la struttura organizzativa dell'Unione Montana Alta Val Nure risorse minime necessarie (di personale ed organizzative) per poter provvedere direttamente alla gestione diretta dei servizi di cui trattasi, si rende necessario individuare un nuovo soggetto cui affidarne la gestione, per poterne assicurare il regolare funzionamento.

## **2. OGGETTO DELL'APPALTO E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

### **2.1 PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente affidamento ha per oggetto la gestione completa dei servizi assistenziali, ausiliari di pulizia, di lavanderia e guardaroba, di preparazione e somministrazione pasti rivolti agli ospiti della struttura residenziale sita in Ferriere, Piazza delle Miniere 2. L'immobile è di proprietà comunale con destinazione d'uso vincolata alla gestione della Comunità Alloggio (con capacità restrittiva attualmente a 9 posti letto).

L'affidamento è pertanto individuato dai seguenti CPV:

CPV: 85311000-2 – Servizi di assistenza sociale con alloggio
--

La **sede interessata dall'appalto** è la seguente: Ferriere (PC), Piazza delle Miniere 2.

Ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 50/2016 (di seguito "Codice"), l'affidamento si configura quale **appalto di servizi**.

L'appalto non prevede la suddivisione in lotti aggiudicabili separatamente in quanto trattasi di un complesso di prestazioni costituenti un *unicum* funzionale, la cui corretta esecuzione ne rende opportuna la gestione unitaria e organica, a cura del medesimo operatore.

In considerazione dell'importo del presente appalto, non è comunque preclusa la partecipazione degli operatori di ridotte dimensioni, i quali – se del caso – potranno ricorrere anche agli strumenti di partecipazione offerti dal D.Lgs. 50/2016 (partecipazione in RTI, etc.).

### **2.2 PERSONALE UTILIZZATO**

Il personale impiegato nel servizio di cui al presente appalto dovrà essere provvisto di professionalità corrispondenti alle prestazioni oggetto dell'appalto, come specificato nel Capitolato.

## **INDICAZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI DI CUI AL D.LGS. N. 81/2008 PER RISCHI DA INTERFERENZA – DUVRI**

Pur non ravvisando che l'esecuzione dell'appalto comporti significativi rischi da interferenze tra il personale dell'Unione e il personale dell'impresa appaltatrice, poiché l'esecuzione del servizio si svolgerà all'interno dei locali di proprietà comunale (dei quali la ditta avrà la piena disponibilità per l'intera durata dell'appalto), si è proceduto alla redazione del D.U.V.R.I. e, conseguentemente, a definire un costo della sicurezza per rischi interferenziali.

Gli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati in € 400,00 (oltre IVA) all'anno.

Si precisa che tali rischi vanno comunque distinti da quelli propri dell'attività dell'appaltatore per l'esecuzione del presente appalto; l'appaltatore dovrà pertanto provvedere agli adempimenti previsti dalla normativa sulla sicurezza del lavoro e quantificare, all'interno dell'offerta economica, gli oneri di sicurezza per le misure atte a prevenire il verificarsi dei rischi derivanti dall'esercizio della propria attività.

### **4. PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **4.1 PERIODO DI AFFIDAMENTO E VARIANTI**

Al fine di garantire continuità ad un servizio di natura così delicata, si stabilisce la durata dell'appalto in 4 (quattro) anni, dal 01/10/2022 al 30/09/2026. Sono fatte salve le seguenti precisazioni:

- su richiesta dell'Unione, l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto e ad adempiere all'eventuale richiesta di **esecuzione anticipata** del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016;
- alla scadenza del contratto d'appalto, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016, l'Unione si riserva la facoltà di disporre una **proroga tecnica** nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 6 (sei) mesi.

In considerazione della durata quadriennale dell'appalto e della tipologia dei servizi richiesti (legati alla variabilità dell'utenza, non prevedibile con certezza dall'Unione, e alla qualità del servizio percepito dagli utenti), i dati forniti nel presente Progetto hanno carattere puramente indicativo e potranno subire variazioni in base al numero di utenti beneficiari del servizio presso la "Comunità Alloggio" e/o ulteriori e sopravvenute esigenze.

Pertanto, i dati riportati nel presente Progetto non sono da ritenersi vincolanti, in quanto potranno variare in eccesso o in difetto in qualsiasi momento del periodo di validità contrattuale, senza che ciò possa dare adito a richiesta dell'aggiudicatario di variare le condizioni contrattuali fissate in sede di gara.

#### **4.2 CLAUSOLA SOCIALE E COSTI DEL PERSONALE**

Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016, l'appaltatore subentrante dovrà riassorbire (in via prioritaria) il personale operante alle dipendenze del gestore uscente, garantendo il mantenimento dell'anzianità maturata, nonché il riconoscimento di quella maturanda in termini di scatti economici, così come previsto dal CCNL e

dalla normativa applicabili.

Nel seguente prospetto sono indicati i dati riferiti agli addetti ad oggi impiegati presso la "Comunità Alloggio", sulla base di quanto da riferito dagli operatori:

unità	Livello	CCNL	Numero scatti di anzianità	Decorrenza prossimo scatto	Mansioni contrattuali	Sede di lavoro	Tipologia contratto (a tempo determinato/indeterminato)	Titolo del personale laurea/diploma/altro <i>specificare</i>
1	E2	CCNL cooperative sociali	5	-	Coordinatore e del servizio	Piacenza Sede centrale Cooperativa	Contratto a tempo indeterminato	Qualifica di Coordinatore responsabile di servizi e/o strutture sociali
2	C1	CCNL cooperative sociali	5	-	OSS	Comunità alloggio Ferriere	Contratto a tempo indeterminato	Qualifica Operatore Socio Sanitario
3	C1	CCNL cooperative sociali	5	-	OSS	Comunità alloggio Ferriere	Contratto a tempo indeterminato	Qualifica Operatore Socio Sanitario
4	C1	CCNL cooperative sociali	0	Luglio 2022	OSS	Comunità alloggio Ferriere	Contratto a tempo indeterminato	Qualifica Operatore Socio Sanitario
5	A2	CCNL cooperative sociali	3	Giugno 2022	Ausiliaria	Comunità alloggio Ferriere	Contratto a tempo indeterminato	Licenza Media inferiore

Ciò premesso, ai fini della quantificazione del costo del personale prevista dall'art. 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016, è stato preso a riferimento il costo orario minimo del lavoro senza indennità di turno riportato nelle Tabelle per la Provincia di Piacenza afferenti il "Costo orario del lavoro per i lavoratori delle cooperative sociali del settore socio sanitario assistenziale educativo e di inserimento lavorativo" in vigore dal mese di settembre 2020, costo che risulta allineato rispetto al costo del lavoro riportato nelle Tabelle Ministeriali di cui al D.D. n. 7/2020 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, stimando il monte ore come segue:

SERVIZIO DI COMUNITA' ALLOGGIO	NUMERO ORE ANNUALI ATTIVITA'	costo orario del lavoro senza indennità di turno	Costo minimo del personale su base annua
OPERATORE con inquadramento al livello C2 del CCNL Cooperative Sociali 21/05/2019	3185	€ 18,92	€ 60.260,20
AUSILIARIO con inquadramento al livello A1 del CCNL Cooperative Sociali 21/05/2019	845	€ 16,01	€ 13.528,45
COORDINATORE con inquadramento al livello E1 del CCNL Cooperative Sociali 21/05/2019	60	€ 21,99	€1.319,40
			€ 75.108,05

Il costo del personale annuale così stimato risulta pertanto quantificabile in € 75.108,05 (più IVA di legge) corrispondente ad € 300.432,20 (più IVA di legge) per l'intera durata quadriennale dell'appalto.

#### 4.3 CALCOLO DELL'IMPORTO DELL'APPALTO E BASE D'ASTA

Il valore a base di gara è pari a € 465.112,00, mentre il valore complessivo presunto dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016, per il periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2026 è pari a € 523.251,00 oltre all'IVA di legge, calcolato come segue:

Servizi oggetto dell'appalto	Ore medie annuali stimate	Ore totali per 4 anni	Costo orario a base d'asta (oltre IVA di legge)	Costo presunto per 4 anni (oltre IVA di legge)
OPERATORE assistenziale con inquadramento al livello C2	3185	12740	€ 22,60	€ 287.924,00
AUSILIARIO con inquadramento al livello A1	845	3380	€20,20	€68.276,00
COORDINATORE con inquadramento al livello E1	60	240	€ 26,30	€ 6.312,00
Corrispettivo presunto/stimato per il reperimento di derrate alimentari, materiale di gestione e di pulizia, eventuali DPI e ogni altra dotazione necessaria (€ 25.250,00 annuali oltre IVA di legge) per 4 anni				€ 101.000,00
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (oltre IVA di legge)				€ 1.600,00
Importo a base di gara (oltre IVA di legge)				€ 465.112,00
Importo opzione proroga tecnica 6 mesi (oltre IVA di legge)				€ 57.939,00
Importo oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (per opzione proroga tecnica) (oltre IVA di legge)				€ 200,00
Importo complessivo stimato dell'appalto soggetto a ribasso (oltre IVA di legge)				€ 523.251,00

L'importo per gli oneri per la sicurezza ammonta ad € 1.600,00 + € 200,00 per proroga tecnica (oltre IVA di legge) per l'intera durata quadriennale dell'appalto, non soggetto a ribasso.

Si precisa che all'aggiudicatario verrà riconosciuta una somma, soggetta a ribasso di gara, pari a € 25.250,00 all'anno (oltre IVA di legge), quale corrispettivo per il reperimento di derrate alimentari, materiale di gestione e di pulizia, eventuali DPI e ogni altra dotazione necessaria. Eventuali costi aggiuntivi sostenuti dall'aggiudicatario non potranno dare luogo ad ulteriori richieste all'Unione Montana Alta Val Nure.

La definizione della base di gara oraria della presente procedura (€ 22,60 oltre IVA 5% per operatori C2, € 26,30 oltre IVA 5% per operatori E1, € 20,20 oltre IVA 5% per operatori A1) è stata dunque determinata al fine di ricomprendere il costo del personale, come sopra esplicitato, e gli altri costi di gestione a carico dell'appaltatore.

Il costo a base d'asta deve intendersi onnicomprensivo ed esso ricomprende oltre le spese per il personale, comprensive degli oneri dovuti per legge, i costi stimati per la fornitura e/o dotazione di mezzi e attrezzature specifici necessari all'esecuzione dell'appalto, i costi di gestione e conduzione ad essi connessi, nonché una quota di costi generali.

Dovrà, altresì, ricomprendere (anche se non oggetto di specifico corrispettivo): l'organizzazione della segreteria; la fornitura dei materiali necessari allo svolgimento del servizio e ogni eventuale ulteriore onere diretto o indiretto a carico dell'aggiudicatario, ad esclusione dell'IVA.

Come sopra rappresentato, in considerazione della durata quadriennale dell'appalto e della tipologia dei servizi richiesti, i dati forniti nel presente Progetto hanno carattere puramente indicativo e potranno subire variazioni in corso di esecuzione a cui la ditta dovrà attenersi.

#### 4.4 QUADRO ECONOMICO COMPLESSIVO PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Nella tabella seguente viene dunque riportato il **quadro economico complessivo** relativo all'appalto, specificante il valore stimato dell'appalto, calcolato conformemente a quanto previsto dall'art. 35, comma 4 del D.Lgs. 50/2016:

<b>A</b>	<b>DESCRIZIONE DEI SERVIZI</b>	<b>VALORE (€)</b>
A1	Valore stimato dell'appalto per la durata di 4 anni	€ 463.512,00
A2	Valore stimato dell'appalto in caso di applicazione dell'opzione di proroga tecnica di 6 mesi, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 (oltre IVA di legge)	€ 57.939,00
A3	Oneri per rischi interferenziali complessivi	€ 1.800,00
	<b>TOTALE A (VALORE STIMATO DELL'APPALTO)</b>	<b>€ 523.251,00</b>
<b>B</b>	<b>ULTERIORI SPESE</b>	<b>VALORE (€)</b>
B1	Iva (5 % di A)	€ 26.162,55
B2	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2, lett. b della Convenzione fra l'Unione Montana Alta Val Nure e la Provincia di Piacenza) (0,40%)	€ 1.860,45
B3	Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 50/2016 (pari al 2% di A1) (di cui 1/5, pari a € 1.860,45, dovuti alla SUA ai sensi dell'art. 113, comma 5 del D.Lgs. 50/2016, così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3)	€ 9.302,24
B4	Contributo gara dovuto all'ANAC	€ 375,00
B5	Spese stimate per la commissione giudicatrice	€ 0,00
	<b>TOTALE B (ULTERIORI SPESE)</b>	<b>€ 37.700,24</b>
	<b>TOTALE A+B</b>	<b>€ 560.951,24</b>

Per l'affidamento del servizio l'Unione dovrà sostenere le somme indicate alle voci A, B1, B2, B3, B4 e B5.

#### 5. PROCEDURA DI AFFIDAMENTO E CRITERI PER L'AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto verrà affidato mediante procedura negoziata sotto soglia comunitaria, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016. Tale procedura verrà espletata dalla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza, per conto dell'Unione Montana Alta Val Nure, come da Convenzione sottoscritta fra la predetta Stazione Unica Appaltante la predetta Unione.

Al riguardo, si precisa che il ricorso a tale procedura ordinaria appare opportuno – in deroga a quanto previsto dall'art. 1, comma 2, lett. b) del D.L. 76/2020 (così come convertito, con modificazioni, dalla L. 120/2020) – al

fine di consentire la più ampia partecipazione possibile, senza alcuna preselezione degli operatori economici. Ad ogni buon conto, il ricorso all'odierna procedura "ordinaria" non comporterà un aggravamento dei termini procedurali fissati dall'art. 1, comma 1 del D.L. 76/2020 (i.e. aggiudicazione entro quattro mesi dall'adozione dell'atto di avvio del procedimento), dei quali si assicura il rispetto.

Per poter considerare tutti gli elementi delle offerte, le stesse saranno valutate con il criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa** individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs 50/2016.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi, che verranno attribuiti come specificato in seguito:

- Offerta tecnica = Max punti 85;
- Offerta economica = Max punti 15.

I punteggi saranno attribuiti da una Commissione giudicatrice nominata dalla SUA ai sensi dell'art. 77, comma 12 del D.Lgs. 50/2016.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo a base d'asta.

La congruità delle offerte verrà verificata ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs 50/2016.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta congrua ed in base ad elementi specifici, non appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo del D.Lgs 50/2016.

## **5.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

I concorrenti dovranno presentare un "Progetto di gestione del servizio" consistente in **relazioni** che dovranno contenere la proposta tecnico-organizzativa con riferimento agli argomenti di cui ai criteri di valutazione elencati nella sottostante "Tabella di attribuzione dei punteggi tecnici".

Per ogni singolo criterio di valutazione sarà redatta **una specifica relazione** che dovrà essere sottoscritta digitalmente da parte del legale rappresentante della ditta concorrente, ognuna delle quali **non dovrà superare il numero di facciate indicate, per ogni sotto criterio, nella tabella di attribuzione dei punteggi tecnici** (è escluso dal computo delle facciate la pagina di copertina e l'indice riepilogativo, comprensive di eventuali allegati), foglio A4, con font di dimensioni equivalenti al Times New Roman – corpo non inferiore a 12, margini superiore e inferiore cm 2,5, margini destro e sinistro cm 2. Eventuali tabelle e grafici potranno avere corpo del carattere differente, purché facilmente leggibili.

*Le eccedenze di numero di pagine rispetto ai limiti dimensionali delle singole Relazioni sopra evidenziati non saranno oggetto di valutazione e verranno pertanto considerate come non esistenti.*

Nella colonna "Punteggio massimo attribuibile" vengono indicati con la lettera "**D**" i "Punteggi Discrezionali", attribuiti sulla base della valutazione discrezionale della Commissione giudicatrice, con la lettera "**T**" i "Punteggi Tabellari" vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o della mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

A ciascun concorrente sarà assegnato un punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica (PT) ottenuto dalla somma dei singoli punteggi (o sub punteggi) ottenuti.

L'offerta tecnica verrà valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al decreto "correttivo" D.Lgs. n. 56/2017 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2/05/2018, sulla base dei criteri e relativi punteggi riportati nella seguente tabella:

**TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI TECNICI**

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE
<b>1) ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO</b>		<b>40 PUNTI (D)</b>
	<p><b>1.1 MODALITA' DI GESTIONE DEL SERVIZIO</b></p> <p>Il concorrente deve indicare <u>in modo chiaro e preciso</u> come intende strutturare il servizio indicando: 1) le risorse impiegate; 2) le funzioni e i compiti attribuiti a ciascuna risorsa; 3) la presenza oraria dei singoli lavoratori sui giorni della settimana; 4) la gestione della progettazione personalizzata degli interventi.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando le soluzioni che consentano un'efficace esecuzione del servizio, dando risalto a quelle offerte che descrivano nel dettaglio i contenuti che intendono applicare nella <i>Progettazione Personalizzata degli interventi</i>.</p>	<p>Massimo 14 punti (D)</p> <p>Numero massimo di facciate: 2</p>
	<p><b>1.2 QUALITA' DEL PIANO DI FORMAZIONE</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere, <b>in formato tabellare</b>, all'interno della propria relazione, il proprio piano di Formazione per l'intera durata del presente appalto, specificando – all'interno delle <i>8 ore annuali</i> di formazione obbligatoria richieste per ciascun lavoratore dall'art. 9 del Capitolato Speciale – quali corsi intende erogare <u>a ciascun</u> lavoratore impiegato, l'oggetto dei corsi, gli argomenti trattati e il soggetto erogatore dei corsi.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto della coerenza e pertinenza dei corsi indicati rispetto alla gestione di problematiche legate all'utenza anziani/adulti fragili, premiando altresì quei corsi erogati da enti di formazione specifici diversi dal concorrente (dunque corsi diversi dalla formazione erogata <i>internamente</i> alla struttura aziendale del concorrente). Si precisa che <u>non</u> verranno valutate ore di formazione supplementari alle 8 ore annuali richieste dal Capitolato Speciale.</p>	<p>Massimo 5 punti (D)</p> <p>Numero massimo di facciate: 2</p>

	<p><b>1.3 GESTIONE DEL TURN-OVER DEL PERSONALE</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere, <b>in modo chiaro e dettagliato</b>, all'interno della propria relazione, il sistema incentivante e le strategie motivazionali adottate ai fini del contenimento del turn over del personale impiegato.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle soluzioni proposte nel garantire il contenimento del turn-over del personale, premiando quelle soluzioni che siano maggiormente in grado di assicurare la presenza dello stesso personale durante la durata dell'appalto e nella gestione degli utenti in carico al personale.</p>	<p>Massimo 5 punti (D)</p> <p>Numero massimo di facciate: 2</p>
	<p><b>1.4 GESTIONE DI RICHIESTE DI INTERVENTI URGENTI E IMPREVEDIBILI DI EVENTUALI EMERGENZE COMPORTANTI MODIFICHE ORGANIZZATIVE PARZIALI</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere, <b>in modo chiaro e preciso</b>, all'interno della propria Relazione, le modalità organizzative in caso di:</p> <p>1.4.1 richiesta di interventi urgenti ed imprevedibili e/o sostituzioni del personale in malattia/ferie (<b>massimo 5 punti- massimo facciate: 1</b>)</p> <p>1.4.2 programmazione ed organizzazione del servizio in caso di eventuali emergenze (es. emergenza sanitaria Covid-19) che comportino necessità di modifiche organizzative contingenti (<b>massimo 3 punti – massimo facciate: 1</b>)</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in base all'efficienza e all'efficacia delle soluzioni proposte. In particolare saranno premiate le soluzioni organizzative e le misure concrete e verificabili, volte a garantire la gestione di richieste imprevedibili, nonché la continuità del servizio in caso di situazioni emergenziali.</p>	<p>Massimo 8 punti (D)</p> <p>Numero massimo di facciate: 2</p>

	<p><b>1.5 COORDINAMENTO DEL PERSONALE E DELLE ATTIVITA'</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere, <b>in modo chiaro e preciso</b>, le metodologie che intende <i>concretamente</i> adottare per il coordinamento del personale e delle attività.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito tenuto conto dell'efficacia delle metodologie indicate nell'assicurare un ottimale coordinamento di personale ed attività, premiando quelle offerte che assicurino inoltre la presenza di un coordinatore: <b>(i)</b> differente dagli operatori impiegati nell'appalto; <b>(ii)</b> o, il che è da ritenersi equivalente nell'attribuzione del punteggio, coincidente ad un operatore dell'appalto il quale dedichi alcune ore del proprio monte orario <u>esclusivamente</u> all'attività di coordinamento.</p> <p>Si precisa che l'attribuzione del punteggio è discrezionale, legata all'efficacia delle metodologie indicate, e non quantitativa (dunque non solo e non direttamente legata al maggior numero di ore di coordinamento assicurate).</p>	<p>Massimo 8 punti (D)</p> <p>Numero massimo di facciate: 2</p>
<b>2) SISTEMI DI VERIFICA E MONITORAGGIO – METODOLOGIE PER LA COLLABORAZIONE</b>		<b>11 PUNTI (D)</b>
	<p><b>2.1 METODI/PROCEDURE ADOTTATI PER RILEVARE IL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA DEL SERVIZIO</b></p> <p>Il concorrente deve indicare, <b>in modo chiaro e preciso</b>: 1) procedure e strumenti per la verifica dei livelli di qualità del servizio; 2) reportistica prodotta; 3) relazioni con l'Unione; 4) modalità di attivazione di possibili azioni preventive e di possibili azioni correttive volte a ripristinare la qualità del servizio e ad andare incontro alle esigenze degli utenti del servizio.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito privilegiando le soluzioni che più saranno contestualizzate rispetto al presente appalto, che consentano un efficace rilevamento della qualità complessiva del servizio (dal punto di vista della corretta organizzazione del servizio, dei tempi di erogazione previsti dal capitolato e del grado di soddisfazione degli utenti della comunità alloggio), nonché una efficace attività di rendicontazione e di soluzione delle criticità.</p>	<p>Massimo 8 punti (D)</p> <p>Numero massimo di facciate: 2</p>
	<p><b>2.3 TRASPARENZA E RAPPORTI CON I FAMILIARI</b></p> <p>Il concorrente deve indicare le misure che intende adottare per strutturare uno scambio significativo con i familiari degli ospiti della struttura, valorizzando la massima trasparenza nei confronti dei familiari stessi rispetto alla gestione delle situazioni, specificando inoltre le misure adottate per assicurare momenti di incontro fra ospiti e familiari.</p> <p>Nell'attribuzione del punteggio verranno privilegiate le soluzioni che garantiscano in modo efficace la trasparenza della gestione rispetto ai familiari degli ospiti, privilegiando altresì quelle offerte che garantiscano momenti di incontro fra familiari ed ospiti in sicurezza durante, eventuali, periodi di emergenza.</p>	<p>Massimo 3 punti (D)</p> <p>Numero massimo di facciate: 2</p>
<b>3) RISTORAZIONE</b>		<b>14 PUNTI (T+D)</b>

	<p><b>3.1 METODI/PROCEDURE ADOTTATI PER VERIFICARE E MONITORARE LA QUALITA' DEI PROPRI FORNITORI DI ALIMENTI</b></p> <p>Il concorrente deve indicare i metodi/procedure che adotterà concretamente per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di alimenti (a titolo meramente esemplificativo: contrattazione con soli fornitori dotati di certificazioni di qualità riconosciute). <b>Numero massimo facciate: 1. MASSIMO PUNTEGGIO: 4 punti (DISCREZIONALE)</b></p> <p><b>3.2 PRODOTTI INTERAMENTE (100%) DA CHILOMETRO "UTILE" E FILIERA CORTA</b></p> <p>Secondo le definizioni dei CAM di cui al DM 65/2020, a cui si rinvia e in cui si considera il chilometro utile come "70 Km", in aggiunta a quanto già previsto dal capitolato, verrà valutata l'introduzione di una o più delle seguenti derrate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) CARNE AVICOLA (anche solo alcune pezzature, esempio "cosce", "petto", "fesa" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</li> <li>2) CARNE SUINA (anche solo alcune pezzature, esempio "lonza" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</li> <li>3) CARNE BOVINA (anche solo alcune pezzature, esempio "coscia" etc.) (n. 1 pezzatura considerata come n. 1 alimento);</li> <li>4) GRANA PADANO D.O.P. 24 mesi;</li> <li>5) PANE;</li> <li>6) ALTRO* (indicare l'alimento offerto. Il punteggio sarà attribuito per ogni tipologia di alimento offerto rispondente alle caratteristiche)</li> </ol> <p>* Sono ammessi solo alimenti che vengono proposti almeno 25 volte per anno. Non verranno inoltre considerati i prodotti utilizzati in menù in misura esigua (erbe aromatiche, basilico, cipolla, aglio, sale, zucchero e analoghi).</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in modo tabellare in base al numero di prodotti offerti <b>(1 punto per ogni alimento, di categoria alimentare differente, proposto)</b>.</p> <p>Si precisa che tali prodotti dovranno essere utilizzati tutte le volte che sono presenti nel menù.</p> <p>Si precisa altresì che il concorrente deve <u>indicare</u> il produttore (nome e localizzazione) di ciascun alimento da cui emerga la caratteristica richiesta ai fini dell'attribuzione del punteggio; in mancanza non sarà attribuito il punteggio.</p> <p>Quanto indicato dall'aggiudicatario sarà oggetto di controllo da parte dell'Unione, anche richiedendo consegna dei contratti in essere con i produttori, al fine di verificare il rispetto delle caratteristiche dei prodotti offerti. In caso di non rispondenza, l'aggiudicatario verrà dichiarato decaduto dall'aggiudicazione.</p> <p>N.B. I produttori potranno cambiare nel corso del contratto, previa comunicazione all'Unione, purché gli alimenti conservino la caratteristica della filiera corta/KM utile.</p> <p><b>Numero massimo facciate: 2. MASSIMO PUNTEGGIO: 10 punti (TABELLARE)</b></p>	<p>Massimo 14 punti (D+T)</p> <p>Numero massimo di facciate: 3</p>
--	---	--

4) SERVIZI MIGLIORATIVI E ULTERIORI		20 PUNTI (T+D)
	<p><b>4.1 PROPOSTE MIGLIORATIVE</b></p> <p>Il concorrente deve descrivere, <b>in modo chiaro e preciso</b>, i servizi migliorativi ed ulteriori proposti, rispetto a quelli obbligatori contenuti nel Capitolato Speciale, senza che questo comporti ulteriori oneri aggiuntivi a carico dell'Unione Montana Alta Val Nure. Saranno valutate <u>solo</u> le seguenti proposte:</p> <p><b>4.1.1</b> iniziative che adotterà per creare momenti di socialità per gli ospiti della struttura, distinguendo fra:</p> <p>4.1.1.1 le iniziative all'interno della struttura: da indicare minimo 3 iniziative fino ad un massimo di 6. Verrà attribuito 1 punto per le prime tre inserite (indipendentemente dall'attività) e poi 1 punto per ogni ulteriore iniziativa proposta. (a titolo esemplificativo: festeggiamento delle feste di compleanno degli ospiti;-creazione di un piccolo orto, etc): <b>Numero massimo facciate: 1. MASSIMO PUNTEGGIO: 4 punti (TABELLARE);</b></p> <p>4.1.1.2 le iniziative all'esterno della struttura, nel paese di Ferriere o altrove: da indicare minimo 2 iniziative fino ad un massimo di 5. Verrà attribuito 1 punto per le prime due inserite (indipendentemente dall'attività) e poi 1 punto per ogni ulteriore iniziativa proposta (a titolo esemplificativo: accompagnamento degli ospiti a messa, organizzazione di merende; organizzazione di gite in zone limitrofe o altrove; etc.): <b>Numero massimo facciate: 1. MASSIMO PUNTEGGIO: 4 punti (TABELLARE);</b></p> <p><b>4.1.2</b> sperimentazione di interventi personalizzati di "collegamento" tra l'ambiente domestico e la vita comunitaria, attraverso l'impiego di un operatore che sostenga e accompagni l'utente, dal punto di vista pratico ma anche "emotivo", nel suo percorso di vita, sia che si tratti di passaggio dalla struttura al rientro nell'ambiente domestico, sia dall'ambiente domestico al contesto di comunità: <b>Numero massimo facciate: 1. MASSIMO PUNTEGGIO: 12 punti (DISCREZIONALE)</b></p> <p>Il punteggio verrà attribuito sulla base della pertinenza e della esaustività delle migliorie proposte (nonché, nel caso dei progetti, della loro durata), premiando le proposte che rispondano a quanto sopra indicato.</p>	<p>Massimo 20 punti (D+T)</p> <p>Numero massimo di facciate: 3</p>
		85

La Commissione giudicatrice eseguirà la valutazione dei singoli elementi in esame determinando un coefficiente variabile tra 0 e 1, calcolato attraverso la media dei coefficienti assegnati dai singoli commissari secondo i

seguenti parametri indicati:

- **non valutabile (coefficiente 0):** sarà attribuito ai Concorrenti che non offrono proposta oppure a quelli che offrono prestazione corrispondente al minimo previsto dal Capitolato, senza migliorie rispetto a quanto richiesto;
- **insufficiente (coefficiente da 0,01 a 0,25):** attribuito all'offerta i cui contenuti sono sviluppati con un livello di approfondimento limitato e insufficiente rispetto al criterio in esame e/o tale da non rendere evidente la concreta attuabilità dei contenuti del medesimo e/o all'offerta che contenga proposte poco attinenti al criterio da valutare;
- **sufficiente (coefficiente da 0,26 a 0,50):** attribuito all'offerta la cui relazione contiene trattazione sintetica e con approfondimento solo sufficiente del criterio trattato e/o nel caso contenga una proposta poco significativa relativamente al criterio in questione;
- **buono (coefficiente da 0,51 a 0,75):** attribuito all'offerta la cui relazione, seppur sintetica, sia rispondente in modo significativo a quanto richiesto e contenga migliorie di rilievo;
- **ottimo (coefficiente da 0,76 a 1,00):** attribuito all'offerta la cui relazione esponga con un livello dettagliato ed esaustivo di approfondimento una proposta coerente con quanto richiesto e contenente elementi migliorativi rilevanti.

All'offerta che avrà ottenuto il miglior coefficiente verrà attribuito il punteggio massimo dell'elemento in esame. Alle rimanenti il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale secondo l'utilizzo della seguente formula:

$$S_o = \frac{R_a}{R_{max}} \times P_{max}$$

Dove:

$S_o$  = punteggio offerta in esame

$R_a$  = coefficiente offerta in esame

$R_{max}$  = miglior coefficiente

$P_{max}$  = punteggio massimo applicabile al criterio/sottocriterio in esame

**Attribuzione dei punteggi riguardanti gli elementi di natura tabellare (Colonna T):** a tali elementi il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta dell'elemento richiesto.

**Calcolo del punteggio tecnico complessivo:** il punteggio tecnico complessivo sarà ottenuto come sotto indicato:

$$PTCi = PTDi + PTTi$$

dove:

$PTCi$  = Punteggio Tecnico Complessivo(i);

$PTDi$  = Punteggio Tecnico Discrezionale(i);

$PTTi$  = Punteggio Tecnico Tabellare(i).

A ciascun concorrente sarà assegnato infine un **punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica,**

ottenuto dalla somma dei singoli punteggi, discrezionali e tabellari, assegnati per ciascun sub-criterio secondo quanto sopra indicato.

Qualora l'offerta tecnica nel suo complesso non totalizzi **almeno 40 punti**, la stessa sarà ritenuta insufficiente e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

## 5.2 CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

Alle offerte economiche verrà assegnato punteggio secondo le formule sottoesposte (metodo bilineare):

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$
$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1 - X) * ((A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}}))$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo (da moltiplicare per il punteggio massimo previsto)

$A_i$  = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

$A_{\text{soglia}}$  = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

$X$  = 0,90

$A_{\text{max}}$  = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente

La suddetta formula può essere esplicitata come segue.

La commissione stabilisce prioritariamente la media aritmetica di tutti i ribassi offerti, applicando, alternativamente (a seconda che la percentuale di ribasso offerta dal concorrente considerato sia uguale/inferiore ovvero superiore alla predetta media), le sotto indicate formule:

### a) Valore dell'offerta del concorrente considerato uguale/inferiore alla media delle offerte:

$$C_i = \frac{0,90 \times \text{ribasso offerta in esame}}{\text{media di tutti i ribassi}}$$

### b) Valore dell'offerta del concorrente considerato superiore alla media di tutte le offerte:

$$C_i = 0,90 + (1,00 - 0,90) \times \frac{\text{ribasso offerta in esame} - \text{media di tutti i ribassi}}{\text{massimo ribasso} - \text{media di tutti i ribassi}}$$

## 5.3 PUNTEGGIO FINALE

Quanto all'attribuzione del punteggio finale, l'offerta economicamente più vantaggiosa verrà individuata in base alla seguente formula:

$$P_{\text{tot}} = P_{\text{Ti}} + P_{\text{Ei}}$$

dove:

$P_{\text{tot}}$  = punteggio totale;

$P_{\text{Ti}}$  = punteggio conseguito dall'offerta tecnica dall'i-esimo concorrente;

$P_{\text{Ei}}$  = punteggio conseguito dall'offerta economica dall'i-esimo concorrente.

**RIPARAMETRAZIONE:** Al fine di evitare l'attribuzione di un peso eccessivo ad elementi carenti delle offerte dei concorrenti, **non si procederà ad alcuna riparametrazione dei punteggi** ulteriore rispetto alla riproporzione dei coefficienti prevista dal paragrafo V delle Linee Guida Anac n. 2 e sopra specificata.

#### **5.4 REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti, di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, che siano in possesso dei requisiti di seguito indicati (definiti tenendo conto della complessità del presente appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un adeguato livello di esperienza e capacità organizzativa), i quali potranno essere meglio definiti dalla SUA della Provincia di Piacenza nel Disciplinare di gara:

1. ai sensi dell'art. 83, commi 1, lett. a) e 3, del Codice, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **idoneità professionale**:

1.1 iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;

1.2 all'impresa di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilita, ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è corrente;

2. ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. c) e dell'All. XVII, Parte II del D. Lgs. 50/2016, nonché ai sensi dell'art. 90 del DPR 207/2010, i concorrenti devono essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di **capacità tecnico professionale**:

2.1 avere svolto regolarmente e con buon esito, nell'ultimo triennio, **almeno un servizio analogo** a quello oggetto della prestazione principale, di importo complessivo sul triennio non inferiore ad **€ 300.000,00** (oltre IVA di legge), nello specifico indicando l'oggetto dei servizi, l'importo, le date di esecuzione e l'Ente destinatario.

Si precisa che per "ultimo triennio" si intende quello precedente la data di scadenza di presentazione delle offerte (anni 2019 – 2020 – 2021) e che per "servizio analogo" si intende la gestione di n. 1 struttura per l'ospitalità e il ricovero di anziani e/o adulti fragili.

#### **5.5 SUBAPPALTO**

In virtù delle caratteristiche prestazionali del presente appalto (ad alta intensità di manodopera) rivolto all'erogazione di un servizio residenziale finalizzato a garantire assistenza e tutela ad anziani e/o adulti in condizione di fragilità, che necessitano di supervisione e/o assistenza di bassa soglia, l'Unione Montana Alta Val Nure ha ritenuto di vietare il subappalto.

Le prestazioni richieste, infatti, si collocano in un contesto organizzativo improntato al percorso educativo degli utenti nel quale l'unitarietà dell'affidamento costituisce un valore aggiunto in termini gestionali e di efficacia erogativa del servizio.

La necessità di continui e sistematici momenti di confronto/condivisione tra i soggetti che partecipano alla gestione nonché la collegialità che connota il servizio, sia nella sua fase progettuale sia in quella esecutiva, inducono a ritenere opportuna e proficua la presenza di un unico operatore economico, sia esso singolo o in raggruppamento.

In considerazione della tipologia di utenza, l'elemento fiduciario tra committente e appaltatore assume una rilevanza dirimente per la tutela dell'interesse positivo della stazione appaltante al conseguimento degli specifici servizi.

Si ricorda inoltre che il Tar Toscana, Firenze, con la sentenza 28.03.2020, n. 371 ha precisato che *"l'art. 142 del d.lgs. n. 50/2016, nel richiamare le disposizioni del codice dei contratti pubblici la cui applicazione si estende agli appalti dei servizi sociali e sanitari, non opera alcun richiamo alla disciplina del subappalto (cioè all'art. 105). Pertanto, per tale tipologia di appalti e in considerazione della loro specificità, in forza del citato art. 142 rientra nella piena facoltà della stazione appaltante la scelta di escludere la possibilità del ricorso al subappalto. Ciò è coerente con la direttiva 2014/23/UE, il cui art. 19, nel disciplinare con disposizione di rinvio la concessione di servizi sociali e sanitari, non richiama l'art. 42, contenente la disciplina del subappalto, ed è anche coerente con la direttiva 2014/24/UE, il cui art. 74, nel disciplinare con disposizione di rinvio gli appalti pubblici di servizi sociali e sanitari, non richiama l'art. 71, riguardante il subappalto."*

## **6. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE**

Vedasi l'**Allegato 2** quale parte integrante del presente Progetto, denominato "Capitolato speciale d'appalto" con allegato il DUVRI.

## **7. SCHEMA DI CONTRATTO**

Vedasi l'**Allegato 3** quale parte integrante del presente Progetto, denominato "Schema di contratto".