

ALLEGATO 3

**RELAZIONE
TECNICO-ILLUSTRATIVA**

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA

La sede principale della Casa di Riposo, sita in Pieve Torina presso via Sant'Agostino, è attualmente inagibile a causa del sisma 2016.

Alla data attuale il servizio è gestito presso una struttura situata presso l'Ospedale di Matelica, trasformato, in virtù della Deliberazione di Giunta Regione Marche n.139/2016, in Ospedale di Comunità, struttura non più ospedaliera, ma residenziale, con conseguente trasformazione dei posti letti di ricovero per acuti, in posti letto residenziali (cure intermedie e riabilitazione extra-ospedaliera), sotto la diretta responsabilità della Direzione medica del distretto di Camerino.

La distribuzione degli ambienti interni è così definita, il tutto meglio precisato nelle planimetrie allegate:

1. 687,52 mq localizzati al II piano Ala "A" ex medicina/lungodegenza, come da planimetria allegata (*Allegato 1*);
2. 121,73 mq ingresso comune che funge da passaggio verso i locali di rispettiva pertinenza comprese scale protette di accesso e spazio cucina, utilizzato in condivisione con gli operatori dell'Area Vasta n.3, esclusivamente per la preparazione della colazione e scaldavivande.
3. 140,22 mq piano terra da destinare a cucina (*Allegato 2*);

La struttura può ospitare attualmente 38 ospiti in Residenza Protetta.

Il prospetto delle camere è individuato in 8 quadruple e 4 doppie, come da prospetto allegato (*Allegato 3*).

FINALITA' DEL SERVIZIO

Il Concessionario dovrà provvedere al servizio di gestione per ciascun ospite della struttura per 24 ore al giorno per tutti i giorni dell'anno compresi i festivi.

L'assistenza personale ad ogni anziano avverrà in relazione al singolo grado di autonomia dello stesso, secondo un piano assistenziale individualizzato, che il concessionario provvederà a predisporre.

Tale servizio dovrà essere finalizzato a garantire il più elevato livello qualitativo di assistenza.

L'attività di assistenza agli ospiti della Casa di Riposo, oltre alla garanzia dell'accudimento e dello svolgimento delle normali attività quotidiane, in relazione allo stato psico-fisico del singolo ospite, dovrà essere volta a creare le condizioni che favoriscano il mantenimento o il recupero dell'autostima e dell'autonomia degli anziani, garantendo la socializzazione attraverso le seguenti linee di intervento:

- 1) Possibilità di esercitare un ruolo attivo rispetto alle proprie necessità.
- 2) Possibilità di mantenere, laddove esistono, delle relazioni sia parentali che amicali;

- 3) Mantenimento del rapporto con la comunità attraverso la promozione di attività volte ad attivare un sistema a rete tra le risorse sociali della comunità;
- 4) Collegamento con i servizi interessati sui singoli pazienti (servizi ASL, servizi Sociali);
- 5) Possibilità di assistenza religiosa.

OBIETTIVI GENERALI

La gestione della struttura e del servizio è totalmente a carico del concessionario, che sarà responsabile dal punto di vista tecnico/organizzativo e sanitario, in particolare:

1. Direzione amministrativa e di coordinamento del servizio;
2. Prestazioni infermieristiche ed assistenziali, al fine di mantenere intatto l'equilibrio psico-fisico dell'ospite;
3. Attività a carattere ricreativo al fine di promuovere una migliore qualità della vita dell'ospite;

CARATTERISTICHE FUNZIONALI E TECNICHE

Il servizio in oggetto sarà affidato in concessione per la durata di anni tre.

Con l'atto di concessione del servizio, il concessionario acquista il diritto all'esercizio della concessione, alla gestione e nel contempo il dovere di organizzare e far funzionare il servizio, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione e delle autorità sanitarie competenti.

Con la concessione il comune trasferisce anche le prerogative della Pubblica Amministrazione in materia di gestione e riscossione delle somme dovute dagli utenti.

Il Comune con la salvaguardia prevista dalla verifica al termine di un primo eventuale periodo di tre mesi, si riserva la facoltà di continuare la concessione qualora il servizio sia stato puntuale, impegnando così il concessionario ad una gestione regolare ed efficiente per essere confermato.

I soggetti che potranno partecipare alla gara d'appalto dovranno essere in possesso di adeguata capacità tecnica e economica. Verrà richiesta la presentazione di un progetto di gestione del servizio in aderenza a quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto e nei restanti documenti di gara.

Il progetto dovrà contenere le modalità di organizzazione ed il sistema che sarà adottato ai fini gestionali.

Il concessionario dovrà tenere costanti i rapporti con l'amministrazione comunale e con le autorità competenti per una migliore gestione e delle criticità che possono emergere col tempo.

VALORE DELLA CONCESSIONE-QUADRO ECONOMICO

Il valore stimato della concessione (art. 167 del d.lgs 50/2016) è basato sull'importo totale del fatturato dell'ultimo triennio e del canone concessorio triennale, al netto dell'iva, per una somma complessiva di euro 2.5888,00.

CANONE DELLA CONCESSIONE A BASE D'ASTA

Per l'affidamento in concessione della struttura predetta è dovuto un canone fisso annuale pari a 50.000,00 IVA ESCLUSA, soggetto a rialzo percentuale.

IMPORTO DELLE RETTE

La retta è a carico dell'ospite ed è comprensiva di tutte le prestazioni previste nel capitolato e delle tariffe per i servizi mensa.

L'importo mensile delle rette è definito in 36,58 euro +IVA al giorno comprensiva della quota integrativa di non autosufficienza, è inoltre prevista la quota sanitaria dalla convenzione ASUR per gli ospiti RPA.

Questi importi includono tutti i servizi (ristorazione, bevande, pulizia, lavanderia interna, riscaldamento, biancheria, telefono e personale).

Sono esclusi i servizi aggiuntivi forniti a pagamento quali pannoloni extra, parrucchiere, estetista, pratiche amministrative, trasporti e farmaci non mutuabili.

Al termine del primo anno le rette e tariffe possono essere annualmente aggiornate entro il limite massimo degli indici ISTAT.

Il concessionario deve notificare l'aggiornamento al Comune.

Costituirà elemento di valutazione in sede di offerta economica, secondo i criteri all'uopo previsti, l'impegno di una riduzione percentuale delle rette per gli ospiti e della tariffa per gli ospiti.

ELEMENTI DELLA SPESA OCCORRENTI AL NORMALE FUNZIONAMENTO DELLA STRUTTURA

Per un corretto e ordinario funzionamento della struttura devono essere sostenute, in via esemplificativa, tutte le spese relative a:

- Personale;
- Fornitura del materiale di consumo;
- Servizi per l'assistenza agli ospiti;

che non vengono qui quantificate, in quanto il loro valore è molto variabile e determinato in relazione alla programmazione del servizio.

Vi sono spese a carattere fisso, quali utenze dei consumi di luce, gas, acqua e manutenzioni ordinarie a carico del concessionario.

Si allega un prospetto esemplificativo di tali spese (*allegato 4*).

In relazione alle strumentazioni utili per il buon andamento del servizio si precisa che la struttura ha attualmente in forza strumenti di proprietà della cooperativa uscente, pertanto il concessionario si farà carico anche dell'acquisto di quest'ultimi dall'uscente, ovvero, in alternativa, dotare la struttura con strumentazione/arredi propri.

All'uopo si allega inventario di siffatta strumentazione arredo (*allegato 5*).

ONERI PER LA SICUREZZA

La gestione della struttura viene svolta da un unico soggetto in qualità di concessionario del servizio, il quale è obbligato ad ottemperare alla normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO.

La concessione del servizio ai sensi dell'articolo 3 comma 1 lett. vv) e zz) del d.lgs 50/16, avverrà secondo le disposizioni contenute negli atti di gara, nel rispetto dei principi generali in materia di contratti pubblici e del d.lgs 50/16, solo ove espressamente richiamate con procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del d.lgs 50/16, con la presentazione di offerte a rialzo sul canone concessorio e secondo il criterio dell'offerta più economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 commi 2-3 e del d.lgs 50/16, per la concessione d'uso della struttura.

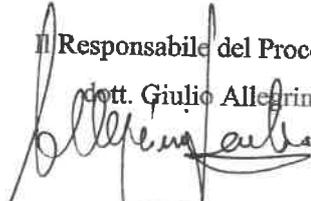
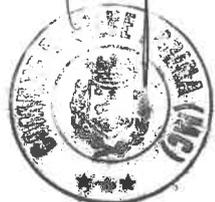
In questo senso, data la particolarità del servizio pare ragionevole dare peso maggiore alla valutazione dell'elemento tecnico-progettuale rispetto alla valutazione economica.

Allegati:

1. Planimetria 687,52 mq II Piano Ala A ex medicina/lungodegenza;
2. Planimetria 140,22 mq piano terra da destinare a cucina;
3. Prospetto e organizzazione delle camere per gli ospiti;
4. Prospetto esemplificativo dei costi fissi;
5. Inventario strumentazione/arredi.

Il Responsabile del Procedimento

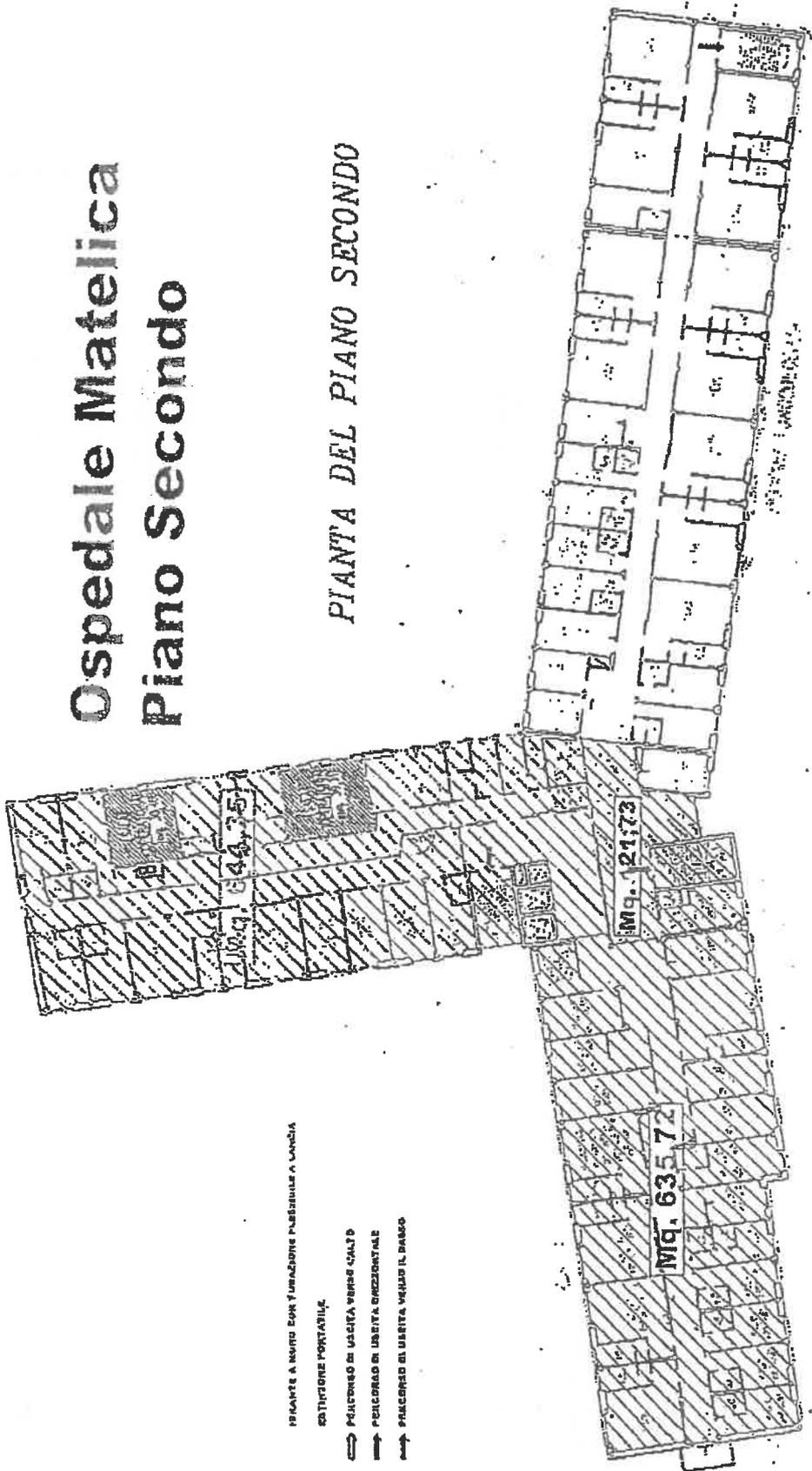
dott. Giulio Allegrini

1

Ospedale Matelica Piano Secondo

PIANTA DEL PIANO SECONDO



PIANTA A NIVELLO EOP TUBAZIONE PLESSIBILE A LANCIA

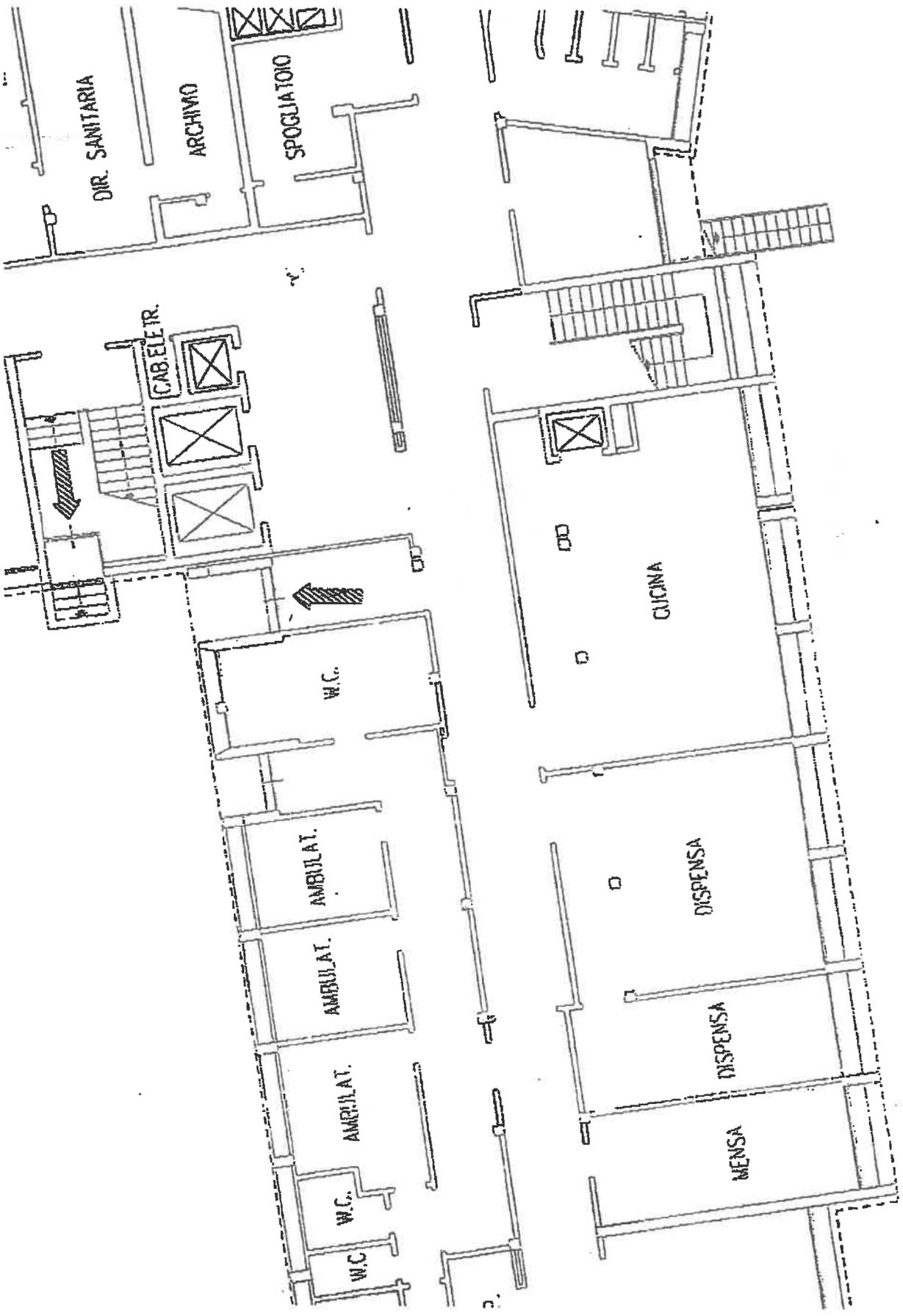
CONTROSOFFO PORTABILE

→ PERCORSO DI USCITA VERSO CANTO

→ PERCORSO DI USCITA ORIZZONTALE

→ PERCORSO DI USCITA VERSO IL BARCO

2



PROSPETTO CAMERE OSPITI

STANZA 11

A	
B	
C	
D	

STANZA 12

A	
B	
C	
D	

STANZA 9

A	
B	

STANZA 10

A	
B	
C	
D	

STANZA 7

A	
B	
C	
D	

STANZA 8

A	
B	
C	
D	

STANZA 5

A	
B	
C	
D	

STANZA 6

A	
B	
C	
D	

STANZA 3

A	
B	

STANZA 4

A	
B	
C	
D	

STANZA 1

A	
B	

STANZA 2

A	
B	

PROSPETTO PRESUNTO RIEPILOGATIVO SENTITICO DEI COSTI

1. **PERSONALE:** 198.500,00 euro annui in base alla media effettuata dall'ultimo triennio 2017-2019, al personale va applicato il CCNL Cooperative Sociali.

2. **COSTI FISSI:** gas, cucina, telefono e internet, in quanto le altre utenze sono fornite dall'ospedale di Matelica: in media 1.800,00 euro annui.

3. **ALTRI COSTI:** 169.000,00 in base alla media effettuata dall'ultimo triennio 2017-2019, comprendono affitti, attrezzature, utenze comprensive anche dei costi al punto 2, manutenzioni, spese ordinarie ed altro.

rsa sant'agostino - inventario

quantità descrizione bene

- 1 divano blu tre posti
- 1 sedia girevoli arancioni senza braccioli
- 2 sedie girevoli con braccioli
- 1 scrivania telaio acciaio satinato e legno rettangolare con annessa cassettera 3 v:
- 8 sedie legno color rovere sbiancato e imbottiture in tessuto
- 8 poltrone in legno color rovere sbiancato e imbottitura blu - seduta SINGOLA
- 3 poltrone in legno color rovere sbiancato e imbottitura blu - seduta DOPPIA
- 1 pc fisso HP PRODESK e relativa tastiera, mouse e monitor
- 1 pc ASUS Viva PC ù monitor Acer + tastiera+mouse
- 1 pc HP PRODESK + monitor + tastiera + mouse
- 1 televisore led marca
- 1 stampante xerox multifunzione a colori
- 1 bilancia pesa malati su piattaforma mod. kern sn: wf19018999
- 1 sollevamalati elettrico
- 1 sollevamalati elettrico
- 1 lavatrice
- 1 lavatrice
- 1 lavatrice
- 1 asciugatrice
- 1 asciugatrice
- 1 asciugatrice
- 1 armadio farmaci
- 1 carrello terapia
- 1 carrello terapia
- 1 carrello per emergenza
- 1 frigorifero smeg piccolo uso domestico bianco - locale ambulatorio infermieri
- 1 frigorifero grande uso domestico 240 litri bianco
- 1 affettatrice
- 1 ferro da stiro rowenta
- 3 tavolini blu
- 3 ventilatori
- 3 condizionatori
- 1 coppia sponde letto
- 1-letto
- 1 bacheca ufficio
- 3 telefoni cordless
- 1 apparecchio aerosol
- 1 aspiratore
- 1 stirella
- 1 lavapavimenti elettrica Vispa 35
- 1 distruggi documenti
- 1 lavamani in acciaio
- 1 lavastoviglie
- 1 carrello blu
- 1 carrello bianco biancheria pulita
- 1 apriscatola da tavolo

- 2 letti in legno**
- 2 pentole alte cm 40**
- 9 cloche varie misure**
varie pentole
- 11 contenitori cibo inox**
- 2 vassoi inox**
- 1 carrello per servire pasti**

ASUR

- 1 FRIGORIFERO in acciaio**
- 11 SCAFFALI**
- 1 piano cottura**
- 1 cappa cucina aspiratrice in acciaio**
tavolo bianco
- 1 piastra elettrica per cottura**
- 29 letti**
- 1 lavastoviglie**
- 15 armadi 2 ante**
- 9 tavoli**
- 1 barella**
- 27 sedie**
- 1 scrivania**
- 5 piani di lavoro acciaio**
- 1 lavandino bianco zanussi**
- 1 armadio bianco zanussi**
- 1 carrello portavivande**

COMUNE PIEVETORINA

- 1 FORNO** angelo po
- 1 lavandinodoppio** angelo po
- 2 CONGELATORI**
- 1 FRIGORIFEI IN ACCIAIO**
- 1 carrello per servire pasti**

- 3 ARMADIO I** inox angelo po
- 1 lavastoviglie** hoonved
- 1 congelatore** bianco siltal
- 1 congelatore** inox angelo po
- 1 bilancia cucina SUPREMA**
- 1 porta immondizia** inox
- 16 comodini**
- 19 armadi**
- 20 comò**
- 8 letti**