

PENSIONATO REGINA ELENA

PANCALIERI

Provincia di Torino

DETERMINAZIONE

N. 06 DEL 26.03.2024

OGGETTO: Gara europea con procedura aperta per l'affidamento del servizio di assistenza tutelare e altri servizi per un periodo di 12 mesi con possibilità di proroga per ulteriori 12 mesi – Aggiudicazione definitiva ed efficace lotto 2 CIG B03283341A.

IL SEGRETARIO DIRETTORE

Richiamate:

- la Deliberazione del CdA n. 23 del 20.12.2023 – *Stipula Convenzione con Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari di Vigone per lo svolgimento di procedura d'appalto di servizi diversi*
- la Deliberazione del CdA n. 02 del 30.01.2024 – *Approvazione programmi triennali dei lavori e di acquisto di beni e servizi*
- la Deliberazione del CdA n. 03 del 30.01.2024 – *Gara europea con procedura aperta per l'affidamento del servizio di assistenza tutelare e altri servizi per un periodo di 12 mesi con possibilità di riaffidamento di ulteriore n. 12 mesi – Approvazione progetto di servizio*

cui si rimanda per i dettagli sull'iter precedente allo svolgimento della procedura in oggetto;

Vista le seguenti Determinazioni del Segretario Direttore del Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari di Vigone:

- n. 11 del 01.02.2024 – *Gara aperta per l'affidamento dei servizi di assistenza tutelare, assistenza infermieristica, pulizia e servizi accessori, servizio di preparazione pasti e altri servizi relativi alle strutture Rsa 'Canonico Ribero' e Comunità per persone con disabilità di Vigone e Rsa 'Pensionato Regina Elena' di Pancalieri – Determina a contrarre*
- n. 22 del 04.03.2024 – *Gara europea a procedura aperta per l'affidamento della gestione del servizio di assistenza tutelare e relativa fornitura di prodotti igienici e*

sanitari, assistenza infermieristica e relativa fornitura di presidi sanitari, supporto psicologico, servizio di animazione e relativo materiale d'uso, servizio fisioterapico, pulizia e servizi accessori e relativa fornitura di prodotti igienici e di sanificazione, lavanderia biancheria ospiti e relativi prodotti, servizio di manutenzione ordinaria, servizi educativi e relativo coordinamento per ospiti disabili, servizio di preparazione pasti – nomina Commissione e relativi compensi.

Rilevato dagli atti citati che:

- la gara è strutturata su due lotti, e il lotto 2 corrisponde ai servizi messi a gara per il Pensionato Regina Elena di Pancalieri
- oggetto di affidamento nel lotto 2 erano i seguenti servizi

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di assistenza tutelare per anziani	85311100-3	P	715.601,00 €
2	Servizio di animazione per anziani	85311100-3	S	40.821,00 €
3	Servizio fisioterapico per anziani	85311100-3	S	21.097,00 €
4	Servizio di pulizie	90911200-8	S	91.788,00 €
5	Servizio di preparazione pasti	55321000-6	S	174.124,00 €
6	Servizio di manutenzione giardino e aree verdi	77311000-3	S	6.648,00 €
7	Servizio di lavanderia degli effetti personali degli Ospiti	98310000-9	S	37.207,00 €
8	Servizio di lavanoio biancheria piana e diverse	98310000-9	S	15.075,00 €
A) Importo a base di gara				1.102.361,00 €
Di cui oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				10.000,00 €
B) Utile di impresa + Spese generali				56.220,00 €
Importo a base di gara finale				1.158.581,00 €

- la Piattaforma dei Contratti Pubblici gestita dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ha attribuito al lotto 2 il CIG B03283341A
- la gara è stata pubblicata in data 01.02.2024, con scadenza del bando alle ore 12:00 del 04.03.2024
- tutta la documentazione pubblica di gara è disponibile all'indirizzo <https://centroservizivigone.trasparenza.com/announcements/740>
- il ruolo di Responsabile Unico del Progetto per la fase di gara è stato individuato nella persona del Segretario Direttore del Centro Servizi di Vigone dott.sa Marta Vignola
- La convenzione stipulata tra gli Enti prevede all'art. 1 che *Ciascuna amministrazione procederà disgiuntamente, in posizione di piena autonomia, all'approvazione dell'aggiudicazione e alla successiva stipula del contratto con l'operatore economico aggiudicatario;*

Vista la Determinazione del Segretario Direttore del Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari di Vigone n.27 in data odierna *Gara europea con procedura aperta per l'affidamento del servizio di assistenza tutelare, assistenza infermieristica, supporto psicologico, servizio di*

animazione, servizio fisioterapico, pulizia e servizi accessori, lavanderia interna biancheria ospiti e relativi prodotti, manutenzione ordinaria ausili, arredi e aree verdi, servizi educativi e relativo coordinamento per ospiti – Approvazione verbali, aggiudicazione definitiva ed efficace C.M. Service Srl – Lotto 1 CIG: B032832347;

Rilevato dalla stessa che, limitatamente al lotto 2, hanno presentato offerta n. 3 operatori economici:

- ALE.MAR cooperativa sociale, con sede legale in Via Rocca Vecchia n. 2, Vigevano PV, 27029, CF e P.IVA 01956990186
- C.M. Service Srl, con sede legale in Via Chiaverano 49, 10010 Cascinette d'Ivrea TO, CF e P.IVA 08766390010
- Consorzio L'A.U.R.A. con sede legale in Via Donaudi 33, Saluzzo CN, 12037, CF e P.IVA 03340300049;

Vista la comunicazione inviata in data odierna dal RUP dott.sa Marta Vignola a questa amministrazione, assunta al prot.197 e agli atti, dalla quale risulta che:

- la procedura di valutazione delle offerte tecniche ed economiche del lotto 2 si è conclusa con proposta di aggiudicazione all'operatore economico CM Service srl, per un punteggio complessivo di 98,071 punti e un ribasso unico offerto del 1,80% sul prezzo a base di gara
- il RUP ha eseguito la verifica sul possesso dei requisiti di capacità economica, tecnica e professionale, conclusi con esito positivo
- il RUP ha verificato l'assenza di cause di esclusione in capo all'aggiudicatario
- il RUP ha richiesto, ma non ancora ottenuto, la comunicazione antimafia
- il RUP ha eseguito la verifica di anomalia sull'offerta presentata dall'aggiudicatario, con esito positivo
- è quindi possibile procedere all'aggiudicazione definitiva ed efficace

Dato atto che contestualmente alla comunicazione citata sono stati trasmessi anche i seguenti allegati:

- Verbale del Seggio del 05.03.2024 – Valutazione della documentazione amministrativa;
- Verbale della Commissione n. 04 del 15.03.2024 – Valutazione progetti tecnici lotto 2;
- Verbale della Commissione n. 05 del 15.03.2024 – Apertura buste offerte economiche, redazione graduatoria finale e proposta di aggiudicazione;
- Fascicolo di gara, contenente:
 - Documenti inclusi nelle buste amministrative presentate dai partecipanti al lotto 2
 - Documenti inclusi nelle buste dell'offerta tecnica lotto 2
 - Documenti inclusi nelle buste dell'offerta economica lotto 2
 - Documenti utilizzati per le verifiche sul possesso dei requisiti, sull'assenza di cause di esclusione e sull'anomalia

e che da un esame degli stessi, questi risultano completi e conformi a quanto indicato nei diversi atti sopra citati;

Ritenuto pertanto di disporre l'aggiudicazione definitiva ed efficace del lotto 2;

Dato atto che il perfezionamento contrattuale avverrà in forma pubblica amministrativa nel rispetto del termine dilatorio (35 giorni) di cui all'art. 48 del D.Lgs. 36/2023, con spese ad esclusivo carico dell'appaltatore;

Valutato di individuare quale data di avvio dell'esecuzione del contratto il 01.05.2024;

Visto il D.Lgs 36/2023;

Visto il D.Lgs 207/2001;

Visto l'art. 15 del vigente Regolamento di Organizzazione;

DETERMINA

1) Di approvare i seguenti verbali, allegati alla presente:

- Verbale del Seggio del 05.03.2024 – Valutazione della documentazione amministrativa;
- Verbale della Commissione n. 04 del 15.03.2024 – Valutazione progetti tecnici lotto 2;
- Verbale della Commissione n. 05 del 15.03.2024 – Apertura buste offerte economiche, redazione graduatoria finale e proposta di aggiudicazione;

2) Di aggiudicare definitivamente e con efficacia il lotto 2 CIG B03283341A della gara aperta europea per l'affidamento dei seguenti servizi:

n.	Descrizione servizi/beni/lavori	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Servizio di assistenza tutelare per anziani	85311100-3	P	715.601,00 €
2	Servizio di animazione per anziani	85311100-3	S	40.821,00 €
3	Servizio fisioterapico per anziani	85311100-3	S	21.097,00 €
4	Servizio di pulizie	90911200-8	S	91.788,00 €
5	Servizio di preparazione pasti	55321000-6	S	174.124,00 €
6	Servizio di manutenzione giardino e aree verdi	77311000-3	S	6.648,00 €
7	Servizio di lavanderia degli effetti personali degli Ospiti	98310000-9	S	37.207,00 €
8	Servizio di lavanoio biancheria piana e diverse	98310000-9	S	15.075,00 €
A) Importo a base di gara				1.102.361,00 €
Di cui oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				10.000,00 €
B) Utile di impresa + Spese generali				56.220,00 €
Importo a base di gara finale				1.158.581,00 €

C.M. Service Srl, con sede legale in Via Chiaverano 49, 10010 Cascinette d'Ivrea TO, CF e P.IVA 08766390010, con punteggio complessivo di 98,071 punti (70/70 punteggio tecnico, 28,071 punteggio economico), per un ribasso percentuale sul prezzo a base di gara del 1,80%, pari ad un canone annuale teorico di euro 1.137.906,54 compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e al netto dell'IVA;

3) Di stabilire che l'aggiudicazione è concessa sotto condizione risolutiva nel caso dalle verifiche ancora in corso citate in premessa (comunicazione antimafia) dovesse emergere la mancanza di requisiti necessari alla sottoscrizione del contratto;

- 4) Di dare atto che il perfezionamento contrattuale avverrà in forma pubblica amministrativa nel rispetto del termine dilatorio (35 giorni) di cui all'art. 48 del D.Lgs. 36/2023, con spese ad esclusivo carico dell'appaltatore;
- 5) Di richiedere al RUP della fase di gara dott.sa Marta Vignola di comunicare ai partecipanti l'avvenuta aggiudicazione tramite la piattaforma Traspere utilizzata per lo svolgimento della procedura di gara;
- 6) Di trasmettere la presente al Consiglio di Amministrazione per la sua ratifica.

Pancalieri, 26.03.2024

Il Segretario Direttore
Daniele Canavesio

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE E RELATIVA FORNITURA DI PRODOTTI IGIENICI E SANITARI, ASSISTENZA INFERMIERISTICA E RELATIVA FORNITURA DI PRESIDI SANITARI, SUPPORTO PSICOLOGICO, SERVIZIO DI ANIMAZIONE E RELATIVO MATERIALE D'USO, SERVIZIO FISIOTERAPICO, PULIZIA E SERVIZI ACCESSORI E RELATIVA FORNITURA DI PRODOTTI IGIENICI E DI SANIFICAZIONE, LAVANDERIA BIANCHERIA OSPITI E RELATIVI PRODOTTI, SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA, SERVIZI EDUCATIVI E RELATIVO COORDINAMENTO PER OSPITI DISABILI, SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI.

Periodo 01/04/2024 – 31/03/2025

CIG Lotto 1: B032832347

CIG Lotto 2: B03283341A

VERBALE DEL SEGGIO DI GARA N. 1

Nell'anno duemilaventiquattro, addì cinque del mese di marzo, alle ore 10:00, presso un'apposita sala del Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari si è riunito il Seggio di gara costituito ai fini dell'affidamento a terzi della gestione dei servizi diversi presso le strutture RSA e persone con disabilità in Vigone e Pancalieri.

Sono presenti i Signori:	Dott.sa Marta Vignola	Presidente
	Dott. Massimo Perrone	Testimone
	Sig. Daniele Canavesio	Testimone/Verbalizzante

IL PRESIDENTE

Accertata la regolarità della costituzione del seggio di gara;

Richiama la determinazione di indizione gara n. 11 del 01.02.2024;

Dà atto che si è provveduto alla pubblicazione della gara in oggetto come da normativa sugli appalti entrata in vigore il 01.01.2024.



Specifica che il termine ultimo, fissato per la presentazione delle offerte, è stato indicato per le ore 12:00 del giorno 04.03.2024;

Rileva che le offerte pervenute entro tale termine risultano essere le seguenti:

Partecipante	Indirizzo	Data e ora di arrivo	Protocollo
Hamal Società Cooperativa Sociale ONLUS Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Via Antonio Gramsci, 8 int.3, Sant'Antimo (NA), 80029	03/03/2024 17:47	n.306 del 05.03.2024
IL MARGINE SCS Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Via Eritrea 20, Torino, 10142	04/03/2024 08:40	n.307 del 05.03.2024
ALE.MAR. COOPERATIVA SOCIALE ONLUS Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Via Rocca Vecchia n. 2, Vigevano (PV), 27029	04/03/2024 08:57	n.308 del 05/03/2024
C.M. SERVICE S.R.L. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Via Chiaverano 49, 10010 Cascinette d'Ivrea TO	04/03/2024 11:44	n.309 del 05/03/2024



CONSORZIO SOCIALE L'AURA Tipo partecipazione: Consorzio stabile (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. d)	Via Donaudi 33, Saluzzo (CN), 12037	04/03/2024 11:58	n.310 del 05/03/2024
---	--	---------------------	-------------------------

IL PRESIDENTE

Dà atto che, così come comunicato alle partecipanti tramite la piattaforma Traspare la seduta si svolgerà con modalità telematica tramite collegamento Skype.

Specifica che l'apertura delle buste amministrative tramite Traspare prevede l'invio all'operatore della notifica di ammissione o esclusione alla procedura o dell'eventuale attivazione del soccorso istruttorio.

Comunica pertanto che la regolarità delle attività è assicurata dal ricorso alla procedura telematica che garantisce la piena trasparenza di ogni operazione condotta.

Rileva che, alla seduta telematica svolta tramite piattaforma Skype, sono presenti le seguenti persone:

- Sig.ra Valeria Siquilini per la Cooperativa Il Margine
- Sig.ra Francesca Alma per la Società CM Service srl

IL PRESIDENTE

Procede mediante l'apertura della **Busta telematica "A – Documentazione amministrativa"**, tramite accesso alla piattaforma Traspare, alla verifica di tutti i documenti richiesti nel disciplinare di gara, con quelli presentati dalle concorrenti, progressivamente e distintamente per ciascuna di esse, in base all'ordine di arrivo delle offerte e nello specifico:

1^ Esaminata: Cooperativa Hamal

Avendo verificato la correttezza delle dichiarazioni e la completezza della documentazione richiesta, la dichiara ammessa alla gara;

2^ Esaminata: Cooperativa Il Margine

Avendo verificato la correttezza delle dichiarazioni e la completezza della documentazione richiesta, la dichiara ammessa alla gara;

3^ Esaminata: Cooperativa ALE.MAR

Avendo verificato la correttezza delle dichiarazioni e la completezza della documentazione richiesta, la dichiara ammessa alla gara;



4^ Esaminata: Società CM Service srl

Avendo verificato la correttezza delle dichiarazioni e la completezza della documentazione richiesta, la dichiara ammessa alla gara;

5^ Esaminata: Consorzio Sociale L'A.U.R.A.

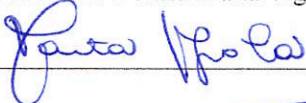
Avendo verificato la correttezza delle dichiarazioni e la completezza della documentazione richiesta, la dichiara ammessa alla gara.

IL PRESIDENTE

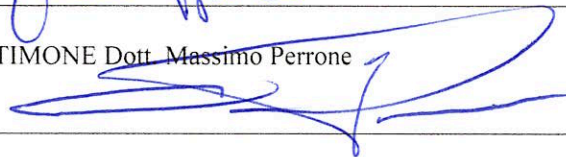
Conclude i lavori, alle ore 11:00, e trasmette tutta la documentazione alla Commissione di gara per la valutazione del progetto tecnico e dell'offerta economica, dando atto che la stessa, regolarmente convocata, si riunirà alle ore 12.30 del medesimo giorno per l'apertura delle buste contenenti i progetti.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE Dott.sa Marta Vignola



IL TESTIMONE Dott. Massimo Perrone



IL TESTIMONE VERBALIZZANTE Sig. Daniele Canavesio



**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL
SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE E RELATIVA FORNITURA DI
PRODOTTI IGIENICI E SANITARI, ASSISTENZA INFERMIERISTICA E
RELATIVA FORNITURA DI PRESIDI SANITARI, SUPPORTO
PSICOLOGICO, SERVIZIO DI ANIMAZIONE E RELATIVO
MATERIALE D'USO, SERVIZIO FISIOTERAPICO, PULIZIA E SERVIZI
ACCESSORI E RELATIVA FORNITURA DI PRODOTTI IGIENICI E DI
SANIFICAZIONE, LAVANDERIA BIANCHERIA OSPITI E RELATIVI
PRODOTTI, SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA, SERVIZI
EDUCATIVI E RELATIVO COORDINAMENTO PER OSPITI DISABILI,
SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI.**

Periodo 01/04/2024 – 31/03/2025

CIG Lotto 1: B032832347

CIG Lotto 2: B03283341A

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 3

Nell'anno duemilaventiquattro, addì tredici del mese di marzo, alle ore 9:00, presso un'apposita sala del Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari si è riunita la Commissione di gara costituita ai fini dell'affidamento a terzi della gestione dei servizi diversi presso le strutture RSA e persone con disabilità in Vigone e Pancalieri.

Sono presenti i Signori:	Dott.sa Marta Vignola	Presidente
	Dott. Massimo Perrone	Componente
	Sig. Daniele Canavesio	Componente
	Sig.ra Manuela Meia	Segretario Verbalizzante

LA COMMISSIONE

Richiamato il verbale n. 1 in data 05.03.2024 e il verbale n. 2 in data 09.03.2024.

Prosegue nella valutazione dei progetti presentati dai singoli partecipanti per il Lotto 1, secondo la griglia riportata nel verbale n. 1, attribuendo i relativi punteggi.

La Commissione prende atto che nel corso della valutazione alcuni punteggi non possono essere attribuiti, in quanto non risultano evidenti quali siano gli intendimenti delle singole ditte, in particolare per quanto riguarda le parti di servizio gestite direttamente e/o affidate a terzi e le attrezzature che rimarranno di proprietà dell'Ente.

LA COMMISSIONE

Decide pertanto di dare mandato al R.U.P al fine di richiedere gli opportuni chiarimenti alle ditte interessate: Consorzio L'AURA e CM Service Srl.

LA COMMISSIONE

Provvede pertanto alla valutazione dei progetti presentati dai singoli partecipanti per il Lotto 2, secondo la griglia sotto indicata:

CRITERIO DI VALUTAZIONE		SUB CRITERI		CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
1	ESPERIENZA ACQUISITA	Gestione di attività analoghe		<i>Vengono valutati i servizi analoghi svolti nella gestione di strutture per anziani valorizzandone la durata secondo il seguente criterio:</i>	0,5
				<i>Da 4 a 6 anni</i>	1
2	SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIRETTA E INDIRETTA ALLA PERSONA MAX 10 PUNTI	Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite	Igiene personale e vestizione	<i>Oltre alla modalità di organizzazione del servizio, vengono valutate la tipologia e la qualità dei prodotti utilizzati per la cura e l'igiene personale dell'ospite valorizzando l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati, ecc..</i>	2

		<p>Servizio di ristorazione Governo dell'ambiente Deambulazione e mobilizzazione Cura personale e soddisfazione del bisogno di eliminare - Necessità fisiologiche Servizio mortuario</p>	<p><i>Vengono valutate:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • la congruenza e la pertinenza delle attività svolte rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, • le modalità di organizzazione dei singoli servizi. 	2
		<p>Modalità di organizzazione del personale tutelare</p>	<p><i>Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché le ore di affiancamento dedicate all'eventuale inserimento di nuovo personale .</i></p>	2
		<p>Eventuale incremento dei minuti assistenziali tutelari rispetto a quelli indicati nella tabella 1) della D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i.</p>	<p><i>Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri assistenziali di tipo tutelare e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicataria</i></p>	4
5	<p>SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO PSICO-FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO PROFESSIONALE MAX 5 PUNTI</p>	<p>Modalità di svolgimento del servizio</p>	<p><i>Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio e la periodicità degli interventi</i></p>	5
4	<p>SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE MAX 4 PUNTI</p>	<p>Modalità di svolgimento del servizio</p>	<p><i>Vengono valutate le modalità e la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.</i></p>	5
		<p>Eventuale incremento delle ore di attività ricreativa, di animazione e terapia occupazionale rispetto a quelli indicati al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e richiamati nella tabella 1) della medesima deliberazione</p>	<p><i>Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri previsti al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicataria</i></p>	2

5	SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	<i>Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.</i>	4
		Sanificazione	<i>Vengono valutate le tecniche di sanificazione e igienizzazione degli indumenti e della biancheria piana</i>	2
		Rispetto dell'ambiente	<i>Vengono valutati gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente.</i>	1
6	SERVIZIO DI PULIZIA (GLOBALITÀ DEL SERVIZIO) MAX 10 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	<i>Viene valutata la congruenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività.</i>	7
		Modalità di gestione del servizio e dei servizi di deblattizzazione, derattizzazione ed altri servizi richiesti in capitolato	<i>Vengono valutate le modalità tecniche di gestione dei servizi richiesti</i>	1
		Sanificazione	<i>Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.</i>	1
		Rispetto dell'ambiente	<i>Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti che rispettano l'ambiente valutando la gestione del servizio anche in termini di impatto e di rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM).</i>	1
7	SERVIZIO DI RISTORAZIONE MAX 8 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio e fornitura di derrate alimentari	<i>Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, oltre all'utilizzo di prodotti a KM0 e biologici e la quantità e qualità dei prodotti freschi utilizzati</i>	5
		Organizzazione del personale	<i>Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché il numero e la tipologia delle figure professionali impiegate</i>	1
		Pulizia e sanificazione dei locali	<i>Vengono valutate le modalità di sanificazione dei locali e del centro di cottura, con valorizzazione dell'utilizzo di prodotte metodologie a basso impatto ambientale</i>	1
		Verifica del grado di soddisfazione dell'utenza	<i>Vengono valutate le procedure per la verifica dei livelli di gradevolezza del menù e qualità del servizio da parte dell'utenza</i>	1

8	COORDINATORE GESTIONALE MAX 6 PUNTI	Esperienza maturata <u>superiore ai 3 anni richiesti dal capitolato</u>	Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private	Da 4 a 6 anni	0,5
				Oltre 6 anni	1
		Modalità di svolgimento dell'attività	Vengono valutate: <ul style="list-style-type: none"> · le modalità di coordinamento delle varie attività · la qualità dei servizi forniti agli ospiti anche in termini di metodo di lavoro · la modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi. 		1
		Gestione del personale	Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: <ul style="list-style-type: none"> · alla predisposizione dei turni · alle modalità di sostituzione · alle gestioni di assenze impreviste · alla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy · all'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti · alle modalità di valutazione in merito al rispetto del codice di comportamento e delle norme etiche · al rispetto degli standard assistenziali previsti · alla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI. 		1
		Ore di attività prestate in Struttura	Vengono valutate le ore di presenza fissa e calendarizzata in struttura dal coordinatore oltre alla loro distribuzione giornaliera/settimanale/mensile		3
9	ORGANICO DEL PERSONALE MAX 3 PUNTI	Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out	Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.		1
		Gestione delle emergenze	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carenza o assenza di personale)		1
		Formazione	Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.		1

10	CONTROLLI PERIODICI DI QUALITÀ MAX 1 PUNTO	Verifica e valutazione dei risultati	<i>Vengono valutate le modalità di monitoraggio dei risultati e della qualità percepita anche tramite l'invio di report periodici sui servizi svolti.</i>	1
11	SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE MAX 3 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	<i>Vengono valutati i tempi, le periodicità e le modalità del servizio richiesto e la loro aderenza alla vita biologica delle piante e delle aree verdi oggetto dell'intervento. Il tutto in ragione di quanto richiesto dal capitolato</i>	2
		Capacità tecnica del responsabile	<i>Viene valutata la capacità tecnica del responsabile del cantiere relativamente all'oggetto del servizio nonché l'esperienza maturata</i>	1
12	SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE E INFORMATIZZAZIONE MAX 9 PUNTI	Servizi aggiuntivi	<i>Vengono considerati gli eventuali servizi aggiuntivi, a carico dell'aggiudicataria, offerti in base alle diverse tipologie degli ospiti, valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.</i>	4
		Informatizzazione	<i>Viene valutata la gestione delle attività e dei processi tramite l'utilizzo di sistemi informatici o software specifici riguardanti principalmente:</i> - <i>le cartelle personali degli ospiti e i documenti relativi</i> - <i>la raccolta dei dati per l'aggiornamento delle cartelle personali degli ospiti</i> - <i>l'approvvigionamento e la gestione dei farmaci</i> - <i>la gestione degli ausili e dei presidi</i> - <i>l'organizzazione dei turni del personale</i> - <i>la gestione del magazzino</i>	1
		Attrezzature	<i>Viene valutata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante</i>	4

La Commissione prende atto che anche nel corso della valutazione del Lotto 2 alcuni punteggi non possono essere attribuiti, in quanto non risultano evidenti quali siano gli intendimenti delle singole ditte, in particolare per quanto riguarda le parti di servizio gestite direttamente e/o affidate a terzi e le attrezzature che rimarranno di proprietà dell'Ente.

LA COMMISSIONE

Decide pertanto di dare mandato al R.U.P al fine di richiedere anche per il Lotto 2 gli opportuni chiarimenti alle ditte interessate: Consorzio L'AURA e CM Service Srl.

IL PRESIDENTE

Sospende i lavori, alle ore 16:30, e li rinvia al giorno quindici marzo 2024 alle ore 14:30, in seduta riservata, per procedere con l'ulteriore valutazione dei progetti, precisando che tutti gli atti relativi alla gara sono conservati presso il Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari, in armadio chiuso a chiave e non accessibile ad estranei.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE Dott.sa Marta Vignola

F.to in originale

IL COMPONENTE Dott. Massimo Perrone

F.to in originale

IL COMPONENTE Sig. Daniele Canavesio

F.to in originale

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE Sig.ra Manuela Meia

F.to in originale

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL
SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE E RELATIVA FORNITURA DI
PRODOTTI IGIENICI E SANITARI, ASSISTENZA INFERMIERISTICA E
RELATIVA FORNITURA DI PRESIDI SANITARI, SUPPORTO
PSICOLOGICO, SERVIZIO DI ANIMAZIONE E RELATIVO
MATERIALE D'USO, SERVIZIO FISIOTERAPICO, PULIZIA E SERVIZI
ACCESSORI E RELATIVA FORNITURA DI PRODOTTI IGIENICI E DI
SANIFICAZIONE, LAVANDERIA BIANCHERIA OSPITI E RELATIVI
PRODOTTI, SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA, SERVIZI
EDUCATIVI E RELATIVO COORDINAMENTO PER OSPITI DISABILI,
SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI.**

Periodo 01/04/2024 – 31/03/2025

CIG Lotto 1: B032832347

CIG Lotto 2: B03283341A

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 4

Nell'anno duemilaventiquattro, addì quindici del mese di marzo, alle ore 14:30, presso un'apposita sala del Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari si è riunita la Commissione di gara costituita ai fini dell'affidamento a terzi della gestione dei servizi diversi presso le strutture RSA e persone con disabilità in Vigone e Pancalieri.

Sono presenti i Signori:	Dott.sa Marta Vignola	Presidente
	Dott. Massimo Perrone	Componente
	Sig. Daniele Canavesio	Componente
	Sig.ra Manuela Meia	Segretario Verbalizzante

LA COMMISSIONE

Richiamato il verbale n. 1 in data 05.03.2024, il verbale n. 2 in data 09.03.2024 e il verbale n. 3 del 13.03.2024.

Prende atto che il R.U.P ha inoltrato, conformemente a quanto stabilito dalla Commissione, le richieste di chiarimenti\soccorso istruttorio, agli atti dell'Amministrazione e nel fascicolo elettronico della gara.

LA COMMISSIONE

Valutate le dichiarazioni pervenute dal Consorzio L'AURA e dalla CM Service Srl, ritiene le stesse idonee per la permanenza in gara del citato Consorzio e coerenti in relazione alla richiesta inerente le attrezzature che sarebbero state lasciate agli Enti per cui è affidamento, coerentemente con l'attribuzione dei relativi punteggi.

LA COMMISSIONE

Prosegue pertanto nella valutazione dei progetti, attribuendo i coefficienti come nelle tabelle allegate, dalle quali si evince, che a seguito della seconda riparametrazione la Commissione stessa ha attribuito i seguenti punteggi:

Lotto 1:

Hamal	ALE.MAR	Il Margine	CM Service	Consorzio L'AURA
56,338	58,439	63,239	70,000	58,305

Lotto 2:

ALE.MAR	CM Service	Consorzio L'AURA
54,447	70,000	64,384

IL PRESIDENTE

Sospende i lavori, alle ore 16:30, e li rinvia alle ore 17:15, in seduta riservata, per l'apertura delle offerte economiche presentate, precisando che tutti gli atti relativi alla gara sono conservati presso il Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari, in armadio chiuso a chiave e non accessibile ad estranei.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE Dott.sa Marta Vignola

F.to in originale

IL COMPONENTE Dott. Massimo Perrone

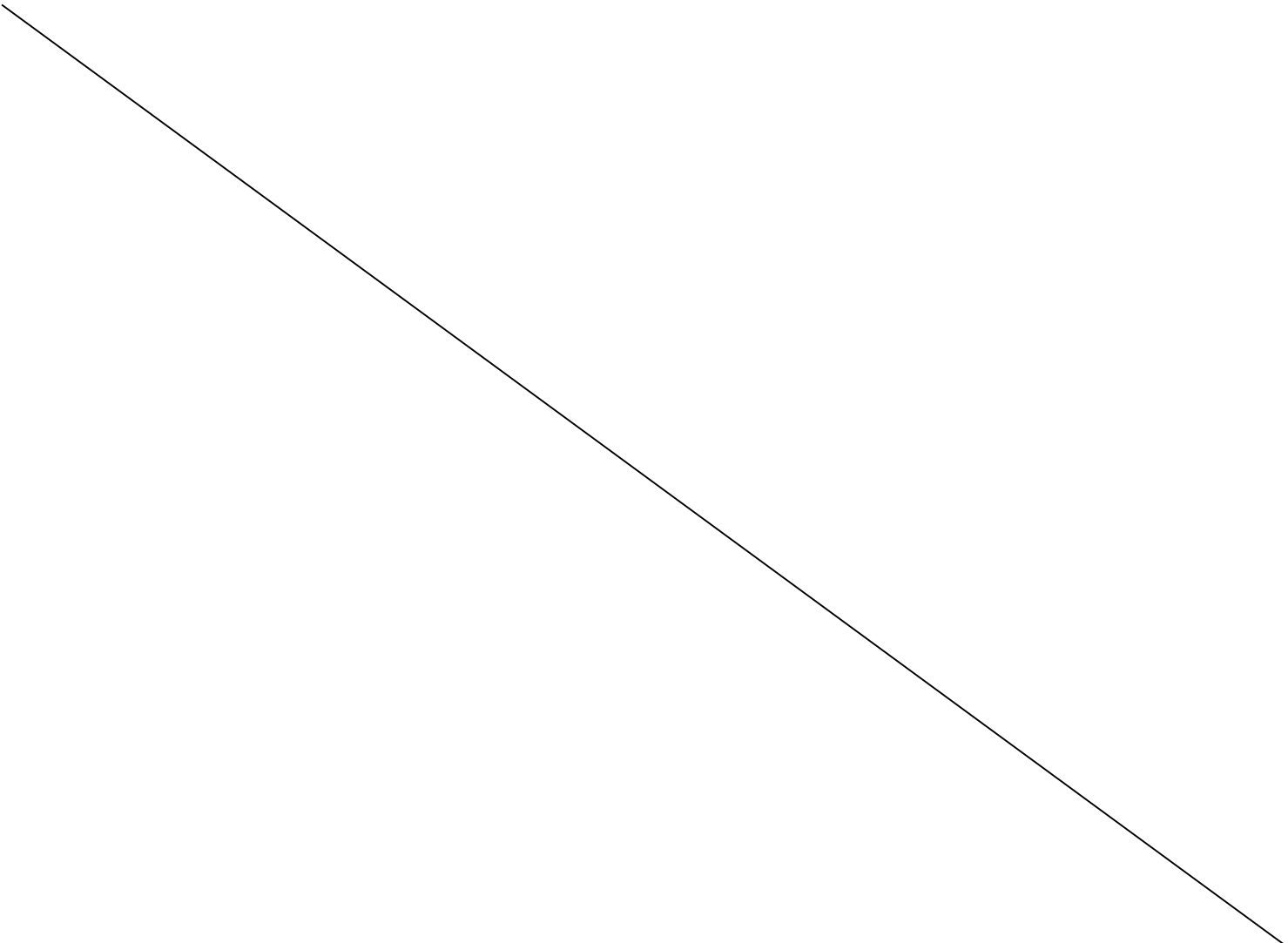
F.to in originale

IL COMPONENTE Sig. Daniele Canavesio

F.to in originale

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE Sig.ra Manuela Meia

F.to in originale



PARTECIPANTE: Cooperativa ALE.MAR - Lotto 2				COEFFICIENTE ASSEGNATO			PUNTEGGIO			TOTALE	MEDIA	MEDIA ARROTONDATA (3^ CIFRA DECIMALE)	MEDIA COEFFICIENT I		
CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	Marta Vignola	Massimo Perrone	Daniele Canavesio	Marta Vignola	Massimo Perrone	Daniele Canavesio						
1	ESPERIENZA ACQUISITA	Gestione di attività analoghe	Vengono valutati i servizi analoghi svolti nella gestione di strutture per anziani valorizzando la durata secondo il seguente criterio:	Da 4 a 6 anni	0,5										
			Oltre 6 anni	1	1	1	1	1	1	3	1	1			
2	SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIRETTA E INDIRETTA ALLA PERSONA MAX 10 PUNTI	Igiene personale e vestizione	Oltre alla modalità di organizzazione del servizio, vengono valutate la tipologia e la qualità dei prodotti utilizzati per la cura e l'igiene personale dell'ospite valorizzando l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati, ecc..		2	0,3	0,3	0,2	0,6	0,6	0,4	1,6	0,533333333	0,533	0,266666667
			Vengono valutate: • la congruenza e la pertinenza delle attività svolte rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, • le modalità di organizzazione dei singoli servizi.	2	0,4	0,4	0,5	0,8	0,8	1	2,6	0,866666667	0,867	0,433333333	0,433333333
		Modalità di organizzazione del personale tutelare	Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché le ore di affiancamento dedicate all'eventuale inserimento di nuovo personale .	2	0,4	0,5	0,4	0,8	1	0,8	2,6	0,866666667	0,867	0,433333333	0,433333333
		Eventuale incremento dei minuti assistenziali tutelari rispetto a quelli indicati nella tabella 1) della D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.l.	Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri assistenziali di tipo tutelare e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario	4	0,1	0,1	0,1	0,4	0,4	0,4	1,2	0,4	0,4	0,1	0,1
3	SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO PSICO-FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO PROFESSIONALE MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio e la periodicità degli interventi		5	0,6	0,7	0,8	3	3,5	4	10,5	3,5	3,5	0,7
4	SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE MAX 4 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutate le modalità e la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.		5	0,6	0,7	0,7	3	3,5	3,5	10	3,333333333	3,333	0,666666667
			Eventuale incremento delle ore di attività ricreativa, di animazione e terapia occupazionale rispetto a quelli indicati al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.l. e richiamati nella tabella 1) della medesima deliberazione	Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri previsti al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.l. e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario	2	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,6	0,2	0,2	0,1
5	SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.		4	0,5	0,5	0,5	2	2	2	6	2	2	0,5
			Vengono valutate le tecniche di sanificazione e igienizzazione degli indumenti e della biancheria piana	2	0,6	0,6	0,6	1,2	1,2	1,2	3,6	1,2	1,2	0,6	0,6
			Vengono valutati gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente.	1	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,9	0,3	0,3	0,3	0,3
6	SERVIZIO DI PULIZIA (GLOBALITÀ DEL SERVIZIO) MAX 10 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata la congruenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività.		7	0,6	0,6	0,6	4,2	4,2	4,2	12,6	4,2	4,2	0,6
			Vengono valutate le modalità tecniche di gestione dei servizi richiesti	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
		Sanificazione	Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.	1	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,9	0,633333333	0,633	0,633333333	
		Rispetto dell'ambiente	Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti che rispettano l'ambiente valutando la gestione del servizio anche in termini di impatto e di rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM).	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6	
7	SERVIZIO DI RISTORAZIONE MAX 8 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio e fornitura di derrate alimentari	Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, oltre all'utilizzo di prodotti a KM0 e biologici e la quantità e qualità dei prodotti freschi utilizzati		5	0,8	0,8	0,8	4	4	4	12	4	4	0,8
			Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché il numero e la tipologia delle figure professionali impiegate	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	0,5	0,5	0,5	0,5
		Pulizia e sanificazione dei locali	Vengono valutate le modalità di sanificazione dei locali e del centro di cottura, con valorizzazione dell'utilizzo di metodologie a basso impatto ambientale	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,8	0,8	
		Verifica del grado di soddisfazione dell'utenza	Vengono valutate le procedure per la verifica dei livelli di gradevolezza del menù e qualità del servizio da parte dell'utenza	1	0,5	0,6	0,6	0,5	0,6	0,6	1,7	0,566666667	0,567	0,566666667	
8	COORDINATORE GESTIONALE MAX 6 PUNTI	Esperienza maturata superiore ai 3 anni richiesti dal capitolato	Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private	Da 4 a 6 anni	0,5										
			Oltre 6 anni	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1		
		Modalità di svolgimento dell'attività	Vengono valutate: • le modalità di coordinamento delle varie attività • la qualità dei servizi forniti agli ospiti anche in termini di metodo di lavoro • la modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi.	1	0,7	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	1,9	0,633333333	0,633	0,633333333	
		Gestione del personale	Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: • alla predisposizione dei turni • alle modalità di sostituzione • alle gestioni di assenze impreviste • alla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy • all'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti • alle modalità di valutazione in merito al rispetto del codice di comportamento e delle norme etiche • al rispetto degli standard assistenziali previsti • alla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI.	1	0,5	0,6	0,5	0,5	0,6	0,5	1,6	0,533333333	0,533	0,533333333	
Ore di attività prestate in Struttura	Vengono valutate le ore di presenza fissa e calendarizzata in struttura dal coordinatore oltre alla loro distribuzione giornaliera/settimanale/mensile	3	0,5	0,5	0,5	1,5	1,5	1,5	4,5	1,5	1,5	0,5	0,5		
9	ORGANICO DEL PERSONALE MAX 3 PUNTI	Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out	Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.		1	0,6	0,5	0,5	0,6	0,5	0,5	1,6	0,533333333	0,533	0,533333333
		Gestione delle emergenze	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carenza o assenza di personale)		1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6

		Formazione	<i>Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.</i>	1	0,7	0,8	0,8	0,7	0,8	0,8	2,3	0,766666667	0,767	0,766666667
10	CONTROLLI PERIODICI DI QUALITÀ MAX 1 PUNTO	Verifica e valutazione dei risultati	<i>Vengono valutate le modalità di monitoraggio dei risultati e della qualità percepita anche tramite l'invio di report periodici sui servizi svolti.</i>	1	0,7	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	2	0,666666667	0,667	0,666666667
11	SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE MAX 3 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	<i>Vengono valutati i tempi, le periodicità e le modalità del servizio richiesto e la loro aderenza alla vita biologica delle piante e delle aree verdi oggetto dell'intervento. Il tutto in ragione di quanto richiesto dal capitolato</i>	2	0,6	0,7	0,7	1,2	1,4	1,4	4	1,333333333	1,333	0,666666667
		Capacità tecnica del responsabile	<i>Viene valutata la capacità tecnica del responsabile del cantiere relativamente all'oggetto del servizio nonché l'esperienza maturata</i>	1	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	0,7	2	0,666666667	0,667	0,666666667
14	SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE E INFORMATIZZAZIONE MAX 9 PUNTI	Servizi aggiuntivi	<i>Vengono considerati gli eventuali servizi aggiuntivi, a carico dell'aggiudicatario, offerti in base alle diverse tipologie degli ospiti, valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.</i>	4	0,6	0,6	0,6	2,4	2,4	2,4	7,2	2,4	2,4	0,6
		Informatizzazione	<i>Viene valutata la gestione delle attività e dei processi tramite l'utilizzo di sistemi informatici o software specifici riguardanti principalmente:</i> - le cartelle personali degli ospiti e i documenti relativi - la raccolta dei dati per l'aggiornamento delle cartelle personali degli ospiti - l'approvvigionamento e la gestione dei farmaci - la gestione degli ausili e dei presidi - l'organizzazione dei turni del personale - la gestione del magazzino	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
		Attrezzature	<i>Viene valutata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante</i>	4	0,7	0,7	0,6	2,8	2,8	2,4	8	2,666666667	2,667	0,666666667
TOTALE													40,1	17,73333333

PARTECIPANTE: CM Service srl - Lotto 2				COEFFICIENTE ASSEGNATO			PUNTEGGIO			TOTALE	MEDIA	MEDIA ARROTONDATA (3^ CIFRA DECIMALE)	MEDIA COEFFICIENT I	
CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	Marta Vignola	Massimo Perrone	Daniele Canavesio	Marta Vignola	Massimo Perrone	Daniele Canavesio					
1	ESPERIENZA ACQUISITA	Gestione di attività analoghe	Vengono valutati i servizi analoghi svolti nella gestione di strutture per anziani valorizzandone la durata secondo il seguente criterio:	0,5	1	1	1	1	1	1	3	1	1	
			Da 4 a 6 anni	1										Oltre 6 anni
2	SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIRETTA E INDIRETTA ALLA PERSONA MAX 10 PUNTI	Igiene personale e vestizione	Oltre alla modalità di organizzazione del servizio, vengono valutate la tipologia e la qualità dei prodotti utilizzati per la cura e l'igiene personale dell'ospite valorizzando l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati, ecc...	2	0,7	0,7	0,6	1,4	1,4	1,2	4	1,333333333	1,333	0,666666667
		Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite	Servizio di ristorazione Governare dell'ambiente Deambulazione e mobilitazione Cura personale e soddisfazione del bisogno di eliminare - Necessità fisiologiche Servizio mortuario	2	0,7	0,7	0,6	1,4	1,4	1,2	4	1,333333333	1,333	0,666666667
		Modalità di organizzazione del personale tutelare	Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché le ore di affiancamento dedicate all'eventuale inserimento di nuovo personale.	2	0,8	0,8	0,8	1,6	1,6	1,6	4,8	1,6	1,6	0,8
		Eventuale incremento dei minuti assistenziali tutelari rispetto a quelli indicati nella tabella 1) della D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i.	Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri assistenziali di tipo tutelare e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario	4	0,9	0,9	0,9	3,6	3,6	3,6	10,8	3,6	3,6	0,9
5	SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO PSICO-FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO PROFESSIONALE MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio e la periodicità degli interventi	5	0,7	0,9	0,8	3,5	4,5	4	12	4	4	0,8
4	SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE MAX 4 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutate le modalità e la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	5	0,8	0,8	0,8	4	4	4	12	4	4	0,8
		Eventuale incremento delle ore di attività ricreativa, di animazione e terapia occupazionale rispetto a quelli indicati al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e richiamati nella tabella 1) della medesima deliberazione	Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri previsti al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario	2	0,4	0,4	0,4	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,8	0,4
5	SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.	4	0,8	0,7	0,8	3,2	2,8	3,2	9,2	3,066666667	3,067	0,766666667
		Sanificazione	Vengono valutate le tecniche di sanificazione e igienizzazione degli indumenti e della biancheria piana	2	0,6	0,6	0,6	1,2	1,2	1,2	3,6	1,2	1,2	0,6
		Rispetto dell'ambiente	Vengono valutati gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente.	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
6	SERVIZIO DI PULIZIA (GLOBALITÀ DEL SERVIZIO) MAX 10 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata la congruenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività.	7	0,8	0,7	0,8	5,6	4,9	5,6	16,1	5,366666667	5,367	0,766666667
		Modalità di gestione del servizio e dei servizi di deblattizzazione, derattizzazione ed altri servizi richiesti in capitolato	Vengono valutate le modalità tecniche di gestione dei servizi richiesti	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,8	0,8
		Sanificazione	Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
		Rispetto dell'ambiente	Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti che rispettano l'ambiente valutando la gestione del servizio anche in termini di impatto e di rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM).	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
7	SERVIZIO DI RISTORAZIONE MAX 8 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio e fornitura di derrate alimentari	Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, oltre all'utilizzo di prodotti a KM0 e biologici e la quantità e qualità dei prodotti freschi utilizzati	5	0,8	0,8	0,8	4	4	4	12	4	4	0,8
		Organizzazione del personale	Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché il numero e la tipologia delle figure professionali impiegate	1	0,7	0,8	0,6	0,7	0,8	0,6	2,1	0,7	0,7	0,7
		Pulizia e sanificazione dei locali	Vengono valutate le modalità di sanificazione dei locali e del centro di cottura, con valorizzazione dell'utilizzo di prodotte metodologie a basso impatto ambientale	1	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	0,7	2	0,666666667	0,667	0,666666667
		Verifica del grado di soddisfazione dell'utenza	Vengono valutate le procedure per la verifica dei livelli di gradevolezza del menù e qualità del servizio da parte dell'utenza	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
		Esperienza maturata superiore ai 3 anni richiesti dal capitolato	Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private	0,5	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1
			Da 4 a 6 anni	1										
		Modalità di svolgimento dell'attività	Vengono valutate: · le modalità di coordinamento delle varie attività · la qualità dei servizi forniti agli ospiti anche in termini di metodo di lavoro · la modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi.	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7

8	COORDINATORE GESTIONALE MAX 6 PUNTI	Gestione del personale	Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: · alla predisposizione dei turni · alle modalità di sostituzione · alle gestioni di assenze impreviste · alla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy · all'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti · alle modalità di valutazione in merito al rispetto del codice di comportamento e delle norme etiche · al rispetto degli standard assistenziali previsti · alla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI.	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
		Ore di attività prestate in Struttura	Vengono valutate le ore di presenza fissa e calendarizzata in struttura dal coordinatore oltre alla loro distribuzione giornaliera/settimanale/mensile	3	1	1	1	3	3	3	9	3	3	1
9	ORGANICO DEL PERSONALE MAX 3 PUNTI	Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out	Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.	1	0,8	0,7	0,8	0,8	0,7	0,8	2,3	0,766666667	0,767	0,766666667
		Gestione delle emergenze	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carezza o assenza di personale)	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
		Formazione	Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,8	0,8
10	CONTROLLI PERIODICI DI QUALITÀ MAX 1 PUNTO	Verifica e valutazione dei risultati	Vengono valutate le modalità di monitoraggio dei risultati e della qualità percepita anche tramite l'invio di report periodici sui servizi svolti.	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
11	SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE MAX 3 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutati i tempi, le periodicità e le modalità del servizio richiesto e la loro aderenza alla vita biologica delle piante e delle aree verdi oggetto dell'intervento. Il tutto in ragione di quanto richiesto dal capitolato	2	0,7	0,7	0,6	1,4	1,4	1,2	4	1,333333333	1,333	0,666666667
		Capacità tecnica del responsabile	Viene valutata la capacità tecnica del responsabile del cantiere relativamente all'oggetto del servizio nonché l'esperienza maturata	1	0,7	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	2	0,666666667	0,667	0,666666667
12	SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE E INFORMATIZZAZIONE MAX 9 PUNTI	Servizi aggiuntivi	Vengono considerati gli eventuali servizi aggiuntivi, a carico dell'aggiudicatario, offerti in base alle diverse tipologie degli ospiti, valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.	4	0,7	0,7	0,7	2,8	2,8	2,8	8,4	2,8	2,8	0,7
		Informatizzazione	Viene valutata la gestione delle attività e dei processi tramite l'utilizzo di sistemi informatici o software specifici riguardanti principalmente: - le cartelle personali degli ospiti e i documenti relativi - la raccolta dei dati per l'aggiornamento delle cartelle personali degli ospiti - l'approvvigionamento e la gestione dei farmaci - la gestione degli ausili e dei presidi - l'organizzazione dei turni del personale - la gestione del magazzino	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
		Attrezzature	Viene valutata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante	4	0,8	0,7	0,7	3,2	2,8	2,8	8,8	2,933333333	2,933	0,733333333
TOTALE												52,667	22,3666667	

PARTECIPANTE: Consorzio L'AURA - Lotto 2				COEFFICIENTE ASSEGNATO			PUNTEGGIO			TOTALE	MEDIA	MEDIA ARROTONDATA (3^ CIFRA DECIMALE)	MEDIA COEFFICIENT I	
CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	Marta Vignola	Massimo Perrone	Daniele Canavesio	Marta Vignola	Massimo Perrone	Daniele Canavesio					
1	ESPERIENZA ACQUISITA	Gestione di attività analoghe	Vengono valutati i servizi analoghi svolti nella gestione di strutture per anziani valorizzandone la durata secondo il seguente criterio:	0,5	1	1	1	1	1	1	3	1	1	
			Da 4 a 6 anni	1										Oltre 6 anni
2	SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIRETTA E INDIRETTA ALLA PERSONA MAX 10 PUNTI	Igiene personale e vestizione	Oltre alla modalità di organizzazione del servizio, vengono valutate la tipologia e la qualità dei prodotti utilizzati per la cura e l'igiene personale dell'ospite valorizzando l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati, ecc...	2	0,8	0,8	0,7	1,6	1,6	1,4	4,6	1,533333333	1,533	0,766666667
			Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite	Servizio di ristorazione Governare dell'ambiente Deambulazione e mobilizzazione Cura personale e soddisfazione del bisogno di eliminare - Necessità fisiologiche Servizio mortuario	2	0,6	0,7	0,6	1,2	1,4	1,2	3,8	1,266666667	1,267
		Modalità di organizzazione del personale tutelare	Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché le ore di affiancamento dedicate all'eventuale inserimento di nuovo personale.	2	0,7	0,7	0,7	1,4	1,4	1,4	4,2	1,4	1,4	0,7
		Eventuale incremento dei minuti assistenziali tutelari rispetto a quelli indicati nella tabella 1) della D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i.	Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri assistenziali di tipo tutelare e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario	4	1	1	1	4	4	4	12	4	4	1
5	SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO PSICO-FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO PROFESSIONALE MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio e la periodicità degli interventi	5	0,7	0,7	0,6	3,5	3,5	3	10	3,333333333	3,333	0,666666667
4	SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE MAX 4 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutate le modalità e la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	5	0,8	0,8	0,8	4	4	4	12	4	4	0,8
		Eventuale incremento delle ore di attività ricreativa, di animazione e terapia occupazionale rispetto a quelli indicati al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e richiamati nella tabella 1) della medesima deliberazione	Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri previsti al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario	2	1	1	1	2	2	2	6	2	2	1
5	SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.	4	0,7	0,7	0,6	2,8	2,8	2,4	8	2,666666667	2,667	0,666666667
		Sanificazione	Vengono valutate le tecniche di sanificazione e igienizzazione degli indumenti e della biancheria piana	2	0,6	0,6	0,6	1,2	1,2	1,2	3,6	1,2	1,2	0,6
		Rispetto dell'ambiente	Vengono valutati gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente.	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
6	SERVIZIO DI PULIZIA (GLOBALITÀ DEL SERVIZIO) MAX 10 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata la congruenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività.	7	0,7	0,7	0,6	4,9	4,9	4,2	14	4,666666667	4,667	0,666666667
		Modalità di gestione del servizio e dei servizi di deblattizzazione, derattizzazione ed altri servizi richiesti in capitolato	Vengono valutate le modalità tecniche di gestione dei servizi richiesti	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	0,5	0,5	0,5
		Sanificazione	Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
		Rispetto dell'ambiente	Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti che rispettano l'ambiente valutando la gestione del servizio anche in termini di impatto e di rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM).	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
7	SERVIZIO DI RISTORAZIONE MAX 8 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio e fornitura di derrate alimentari	Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, oltre all'utilizzo di prodotti a KM0 e biologici e la quantità e qualità dei prodotti freschi utilizzati	5	0,5	0,5	0,5	2,5	2,5	2,5	7,5	2,5	2,5	0,5
		Organizzazione del personale	Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché il numero e la tipologia delle figure professionali impiegate	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	0,5	0,5	0,5
		Pulizia e sanificazione dei locali	Vengono valutate le modalità di sanificazione dei locali e del centro di cottura, con valorizzazione dell'utilizzo di prodotti metodologie a basso impatto ambientale	1	0,6	0,6	0,5	0,6	0,6	0,5	1,7	0,566666667	0,567	0,566666667
		Verifica del grado di soddisfazione dell'utenza	Vengono valutate le procedure per la verifica dei livelli di gradevolezza del menù e qualità del servizio da parte dell'utenza	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
		Esperienza maturata superiore ai 3 anni richiesti dal capitolato	Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private	0,5	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1
			Da 4 a 6 anni	1										
		Modalità di svolgimento dell'attività	Vengono valutate: · le modalità di coordinamento delle varie attività · la qualità dei servizi forniti agli ospiti anche in termini di metodo di lavoro · la modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi.	1	0,6	0,6	0,7	0,6	0,6	0,7	1,9	0,633333333	0,633	0,633333333

8	COORDINATORE GESTIONALE MAX 6 PUNTI	Gestione del personale	Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: · alla predisposizione dei turni · alle modalità di sostituzione · alle gestioni di assenze impreviste · alla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy · all'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti · alle modalità di valutazione in merito al rispetto del codice di comportamento e delle norme etiche · al rispetto degli standard assistenziali previsti · alla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI.	1	0,7	0,6	0,5	0,7	0,6	0,5	1,8	0,6	0,6	0,6
		Ore di attività prestate in Struttura	Vengono valutate le ore di presenza fissa e calendarizzata in struttura dal coordinatore oltre alla loro distribuzione giornaliera/settimanale/mensile	3	0,4	0,4	0,4	1,2	1,2	1,2	3,6	1,2	1,2	0,4
9	ORGANICO DEL PERSONALE MAX 3 PUNTI	Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out	Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
		Gestione delle emergenze	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carezza o assenza di personale)	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
		Formazione	Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
10	CONTROLLI PERIODICI DI QUALITÀ MAX 1 PUNTO	Verifica e valutazione dei risultati	Vengono valutate le modalità di monitoraggio dei risultati e della qualità percepita anche tramite l'invio di report periodici sui servizi svolti.	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,6	0,6
11	SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE MAX 3 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutati i tempi, le periodicità e le modalità del servizio richiesto e la loro aderenza alla vita biologica delle piante e delle aree verdi oggetto dell'intervento. Il tutto in ragione di quanto richiesto dal capitolato	2	0,7	0,6	0,7	1,4	1,2	1,4	4	1,333333333	1,333	0,666666667
		Capacità tecnica del responsabile	Viene valutata la capacità tecnica del responsabile del cantiere relativamente all'oggetto del servizio nonché l'esperienza maturata	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
12	SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE E INFORMATIZZAZIONE MAX 9 PUNTI	Servizi aggiuntivi	Vengono considerati gli eventuali servizi aggiuntivi, a carico dell'aggiudicatario, offerti in base alle diverse tipologie degli ospiti, valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.	4	0,8	0,8	0,8	3,2	3,2	3,2	9,6	3,2	3,2	0,8
		Informatizzazione	Viene valutata la gestione delle attività e dei processi tramite l'utilizzo di sistemi informatici o software specifici riguardanti principalmente: - le cartelle personali degli ospiti e i documenti relativi - la raccolta dei dati per l'aggiornamento delle cartelle personali degli ospiti - l'approvvigionamento e la gestione dei farmaci - la gestione degli ausili e dei presidi - l'organizzazione dei turni del personale - la gestione del magazzino	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,7	0,7
		Attrezzature	Viene valutata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante	4	0,7	0,7	0,8	2,8	2,8	3,2	8,8	2,933333333	2,933	0,733333333
TOTALE												48,433	20,8	

LOTTO 2 - Punteggi progetti tecnici e prima e seconda riparametrazione

				Punteggi								
CRITERIO DI VALUTAZIONE		SUB CRITERI		CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO		PUNTEGGIO MASSIMO	ALE.MAR	CM Service	Consorzio L'AURA	ALE.MAR	CM Service	Consorzio L'AURA
1	ESPERIENZA ACQUISITA	Gestione di attività analoghe		Vengono valutati i servizi analoghi svolti nella gestione di strutture per anziani valorizzandone la durata secondo il seguente criterio:		0,5	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
				Da 4 a 6 anni	1							
2	SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIRETTA E INDIRETTA ALLA PERSONA MAX 10 PUNTI	Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite	Igiene personale e vestizione	Oltre alla modalità di organizzazione del servizio, vengono valutate la tipologia e la qualità dei prodotti utilizzati per la cura e l'igiene personale dell'ospite valorizzando l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati, ecc..	2	0,533	1,333	1,533	0,695	1,739	2,000	
			Servizio di ristorazione	Vengono valutate: • la congruenza e la pertinenza delle attività svolte rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, • le modalità di organizzazione dei singoli servizi.	2	0,867	1,333	1,267	1,301	2,000	1,901	
		Modalità di organizzazione del personale tutelare		Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché le ore di affiancamento dedicate all'eventuale inserimento di nuovo personale.		2	0,867	1,600	1,400	1,084	2,000	1,750
		Eventuale incremento dei minuti assistenziali tutelari rispetto a quelli indicati nella tabella 1) della D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i.		Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri assistenziali di tipo tutelare e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario		4	0,400	3,600	4,000	0,400	3,600	4,000
5	SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO PSICO-FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO PROFESSIONALE MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio		Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio e la periodicità degli interventi		5	3,500	4,000	3,333	4,375	5,000	4,166
4	SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE MAX 4 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio		Vengono valutate le modalità e la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.		5	3,333	4,000	4,000	4,166	5,000	5,000
		Eventuale incremento delle ore di attività ricreativa, di animazione e terapia occupazionale rispetto a quelli indicati al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e richiamati nella tabella 1) della medesima deliberazione		Viene valutato l'eventuale incremento dei parametri previsti al punto 5.6 dell'allegato 1 alla D.G.R. 45-4248/2012 e s.m.i. e la loro pertinenza rispetto a quanto richiesto dal capitolato d'appalto, con costo interamente a carico dell'aggiudicatario		2	0,200	0,800	2,000	0,200	0,800	2,000
5	SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 5 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio		Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.		4	2,000	3,067	2,667	2,608	4,000	3,478
		Sanificazione		Vengono valutate le tecniche di sanificazione e igienizzazione degli indumenti e della biancheria piana		2	1,200	1,200	1,200	2,000	2,000	2,000
		Rispetto dell'ambiente		Vengono valutati gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente.		1	0,300	0,600	0,600	0,500	1,000	1,000
6	SERVIZIO DI PULIZIA (GLOBALITÀ DEL SERVIZIO) MAX 10 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio		Viene valutata la congruenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività.		7	4,200	5,367	4,667	5,478	7,000	6,087
		Modalità di gestione del servizio e dei servizi di deblattizzazione, derattizzazione ed altri servizi richiesti in capitolato		Vengono valutate le modalità tecniche di gestione dei servizi richiesti		1	0,600	0,800	0,500	0,750	1,000	0,625
		Sanificazione		Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.		1	0,633	0,600	0,600	1,000	0,948	0,948
		Rispetto dell'ambiente		Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti che rispettano l'ambiente valutando la gestione del servizio anche in termini di impatto e di rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM).		1	0,600	0,700	0,600	0,857	1,000	0,857
7	SERVIZIO DI RISTORAZIONE MAX 8 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio e fornitura di derrate alimentari		Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, oltre all'utilizzo di prodotti a KM0 e biologici e la quantità e qualità dei prodotti freschi utilizzati		5	4,000	4,000	2,500	5,000	5,000	3,125
		Organizzazione del personale		Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai turni del personale previsti, nonché il numero e la tipologia delle figure professionali impiegate		1	0,500	0,700	0,500	0,714	1,000	0,714
		Pulizia e sanificazione dei locali		Vengono valutate le modalità di sanificazione dei locali e del centro di cottura, con valorizzazione dell'utilizzo di prodotte metodologie a basso impatto ambientale		1	0,800	0,667	0,567	1,000	0,834	0,709
		Verifica del grado di soddisfazione dell'utenza		Vengono valutate le procedure per la verifica dei livelli di gradevolezza del menù e qualità del servizio da parte dell'utenza		1	0,567	0,600	0,600	0,945	1,000	1,000
		Esperienza maturata superiore ai 3 anni richiesti dal capitolato		Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private		0,5	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
				Da 4 a 6 anni	1							
		Modalità di svolgimento dell'attività		Vengono valutate: • le modalità di coordinamento delle varie attività • la qualità dei servizi forniti agli ospiti anche in termini di metodo di lavoro • la modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi.		1	0,633	0,700	0,633	0,904	1,000	0,904

8	COORDINATORE GESTIONALE MAX 6 PUNTI	Gestione del personale	Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: · alla predisposizione dei turni · alle modalità di sostituzione · alle gestioni di assenze impreviste · alla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy · all'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti · alle modalità di valutazione in merito al rispetto del codice di comportamento e delle norme etiche · al rispetto degli standard assistenziali previsti · alla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI.	1	0,533	0,700	0,600	0,761	1,000	0,857
		Ore di attività prestate in Struttura	Vengono valutate le ore di presenza fissa e calendarizzata in struttura dal coordinatore oltre alla loro distribuzione giornaliera/settimanale/mensile	3	1,500	3,000	1,200	1,500	3,000	1,200
9	ORGANICO DEL PERSONALE MAX 3 PUNTI	Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out	Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.	1	0,533	0,767	0,600	0,695	1,000	0,782
		Gestione delle emergenze	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carezza o assenza di personale)	1	0,600	0,600	0,700	0,857	0,857	1,000
		Formazione	Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.	1	0,767	0,800	0,700	0,959	1,000	0,875
10	CONTROLLI PERIODICI DI QUALITÀ MAX 1 PUNTO	Verifica e valutazione dei risultati	Vengono valutate le modalità di monitoraggio dei risultati e della qualità percepita anche tramite l'invio di report periodici sui servizi svolti.	1	0,667	0,700	0,600	0,953	1,000	0,857
11	SERVIZIO DI MANUTENZIONE DEL VERDE MAX 3 PUNTI	Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutati i tempi, le periodicità e le modalità del servizio richiesto e la loro aderenza alla vita biologica delle piante e delle aree verdi oggetto dell'intervento. Il tutto in ragione di quanto richiesto dal capitolato	2	1,333	1,333	1,333	2,000	2,000	2,000
		Capacità tecnica del responsabile	Viene valutata la capacità tecnica del responsabile del cantiere relativamente all'oggetto del servizio nonché l'esperienza maturata	1	0,667	0,667	0,700	0,953	0,953	1,000
12	SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE E INFORMATIZZAZIONE MAX 9 PUNTI	Servizi aggiuntivi	Vengono considerati gli eventuali servizi aggiuntivi, a carico dell'aggiudicatario, offerti in base alle diverse tipologie degli ospiti, valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.	4	2,400	2,800	3,200	3,000	3,500	4,000
		Informatizzazione	Viene valutata la gestione delle attività e dei processi tramite l'utilizzo di sistemi informatici o software specifici riguardanti principalmente: - le cartelle personali degli ospiti e i documenti relativi - la raccolta dei dati per l'aggiornamento delle cartelle personali degli ospiti - l'approvvigionamento e la gestione dei farmaci - la gestione degli ausili e dei presidi - l'organizzazione dei turni del personale - la gestione del magazzino	1	0,700	0,700	0,700	1,000	1,000	1,000
		Attrezzature	Viene valutata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante	4	2,667	2,933	2,933	3,637	4,000	4,000
					40,100	52,667	48,433	52,293	67,231	61,836

	ALE.MAR	CM Service	Consorzio L'AURA
Seconda riparametrazione	54,447	70,000	64,384

**GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL
SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE E RELATIVA FORNITURA DI
PRODOTTI IGIENICI E SANITARI, ASSISTENZA INFERMIERISTICA E
RELATIVA FORNITURA DI PRESIDI SANITARI, SUPPORTO
PSICOLOGICO, SERVIZIO DI ANIMAZIONE E RELATIVO
MATERIALE D'USO, SERVIZIO FISIOTERAPICO, PULIZIA E SERVIZI
ACCESSORI E RELATIVA FORNITURA DI PRODOTTI IGIENICI E DI
SANIFICAZIONE, LAVANDERIA BIANCHERIA OSPITI E RELATIVI
PRODOTTI, SERVIZIO DI MANUTENZIONE ORDINARIA, SERVIZI
EDUCATIVI E RELATIVO COORDINAMENTO PER OSPITI DISABILI,
SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI.**

Periodo 01/04/2024 – 31/03/2025

CIG Lotto 1: B032832347

CIG Lotto 2: B03283341A

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 5

Nell'anno duemilaventiquattro, addì quindici del mese di marzo, alle ore 17:50, presso un'apposita sala del Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari si è riunita la Commissione di gara costituita ai fini dell'affidamento a terzi della gestione dei servizi diversi presso le strutture RSA e persone con disabilità in Vigone e Pancalieri.

Sono presenti i Signori:	Dott.sa Marta Vignola	Presidente
	Dott. Massimo Perrone	Componente
	Sig. Daniele Canavesio	Componente
	Sig.ra Manuela Meia	Segretario Verbalizzante

LA COMMISSIONE

Richiamato il verbale n. 1 in data 05.03.2024, il verbale n. 2 in data 09.03.2024 e il verbale n. 3 del 13.03.2024.

Dà atto che, in data 15.03.2024, tramite la piattaforma telematica Traspare, utilizzata per la gestione della procedura, è stata trasmessa alle partecipanti comunicazione relativa alla seduta di apertura delle offerte economiche, specificando che la stessa si sarebbe tenuta in modalità telematica e senza la partecipazione diretta da parte degli operatori economici.

Specifica comunque che la sicurezza delle attività è garantita poiché la procedura telematica assicura la piena trasparenza di ogni operazione condotta.

Dà atto delle valutazioni dei progetti tecnici presentati dalle partecipanti alla gara, e dà lettura dei seguenti prospetti riassuntivi:

Lotto 1:

	Hamal	ALE.MAR	Il Margine	CM Service	Consorzio L'AURA
Ribasso offerto	5,900	1,000	4,720	2,800	2,100
Coefficiente	1,000	0,272	0,955	0,763	0,572
Punteggio	30,000	8,172	28,636	22,881	17,161

Lotto 2:

	ALE.MAR	CM Service	Consorzio L'AURA
Ribasso offerto	1,000	1,800	2,100
Coefficiente	0,551	0,936	1,000
Punteggio	16,531	28,071	30,000

LA COMMISSIONE

Procede all'apertura della **Busta telematica C – Offerta**, delle partecipanti alla gara:

a norma del Disciplinare, la valutazione verrà effettuata sulla base della seguente formula:

$$\text{Punteggio Economico} = 30 * C_i$$

Dove:

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X * A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

X=0,90

<p>Ci = coefficiente attribuito al concorrente iesimo Ai = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente iesimo Asoglia = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti Amax = Valore dell'offerta con il maggior ribasso</p>

Procede, pertanto, alla lettura delle offerte economiche presentate per il Lotto 1, dando atto che le medesime risultano complete dal punto di vista formale in relazione a quanto richiesto dal Disciplinare di gara, ed attribuisce il relativo punteggio nei seguenti termini, precisando che qualora nel punteggio risultino più decimali, i punti decimali saranno arrotondati alla terza cifra dopo la virgola:

OPERATORE	RIBASSO OFFERTO	%	PUNTEGGIO ECONOMICO
Hamal	5,90		30,000
ALE.MAR	1,00		8,172
Il Margine	4,72		28,636
CM Service	2,80		22,881
Consorzio L'AURA	2,10		17,161

LA COMMISSIONE

Procede, pertanto, alla lettura delle offerte economiche presentate per il Lotto 2, dando atto che le medesime risultano complete dal punto di vista formale in relazione a quanto richiesto dal Disciplinare di gara, ed attribuisce il relativo punteggio nei seguenti termini, precisando che qualora nel punteggio risultino più decimali, i punti decimali saranno arrotondati alla terza cifra dopo la virgola:

OPERATORE	RIBASSO OFFERTO	%	PUNTEGGIO ECONOMICO
-----------	--------------------	---	------------------------

CM Service	1,81	28,071
ALE.MAR	1,00	16,531
Consorzio L'AURA	2,10	30,000

IL PRESIDENTE

Attribuisce quindi i punteggi totali, sulla base delle risultanze sopra riportate in merito all'offerta economica ed ai punteggi riportati nell'offerta tecnica sopra indicati, come di seguito:

Lotto 1:

Operatore	Punteggio tecnico	Punteggio economico	Punteggio complessivo	Posizione
Hamal	56,338	30,000	86,338	3
ALE.MAR	58,439	8,172	66,611	5
Il Margine	63,239	28,636	91,875	2
CM Service	70,000	22,881	92,881	1
Consorzio L'AURA	58,305	17,161	75,466	4

Lotto 2:

Operatore	Punteggio tecnico	Punteggio economico	Punteggio complessivo	Posizione
ALE.MAR	54,447	16,531	70,978	3
CM Service	70,000	28,071	98,071	1
Consorzio L'AURA	64,384	30,000	94,384	2

IL PRESIDENTE

Propone l'aggiudicazione della presente gara per l'affidamento a terzi della gestione dei servizi di assistenza rispettivamente per il Lotto 1 - Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari di Vigone e per il Lotto 2 - Pensionato Regina Elena di Pancalieri all'impresa C.M. Service Srl, con sede legale in Via Chiaverano n. 49 a Cascinette d'Ivrea (TO).

LA COMMISSIONE

Trasmette pertanto al R.U.P. i verbali di valutazione per le operazioni di competenza.

Chiude i lavori alle ore 18:50, precisando che tutti gli atti relativi alla gara sono conservati presso il Centro Servizi Socio Assistenziali e Sanitari, in armadio chiuso a chiave e non accessibile ad estranei.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE Dott.sa Marta Vignola

F.to in originale

IL COMPONENTE Dott. Massimo Perrone

F.to in originale

IL COMPONENTE Sig. Daniele Canavesio

F.to in originale

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE Sig.ra Manuela Meia

F.to in originale

**VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ED ATTESTAZIONE DELLA COPERTURA FINANZIARIA AI
SENSI DELL'ART. 6 COMMA 11 LEGGE 15.05.1997 N. 127.**

Visto: Si attesta la regolarità tecnica e contabile del provvedimento sopraesteso.

Pancalieri, lì 26.03.2024

Il Segretario – Direttore
Responsabile della gestione finanziaria
Daniele Canavesio

La presente determinazione viene pubblicata all'Albo Pretorio sul sito internet di questo Ente per quindici giorni consecutivi con decorrenza dalla data odierna.

Pancalieri, lì 26.03.2024

Il Segretario – Direttore
Responsabile della gestione finanziaria
Daniele Canavesio