

PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE CON RELATIVA FORNITURA DI PRODOTTI IGIENICI E SANITARI, SERVIZIO DI PREPARAZIONE PASTI, SERVIZIO DI IGIENE AMBIENTALE, SERVIZIO LAVANDERIA INTERNA CON RELATIVA FORNITURA DI PRODOTTI IGIENICI E DI SANIFICAZIONE, SERVIZIO EDUCATIVO E ATTIVITA’ DI ANIMAZIONE DA SVOLGERSI PRESSO LA CASA DI RIPOSO “ANNA ED EMILIO WILD – OSPEDALETTO DUELLI” SITA IN PIASCO (CN) (CIG 8913904249)

VERBALE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE N. 1

Nell’anno duemilaventuno, addì diciannove del mese di novembre, alle ore 8:40, nell’ufficio di direzione della Casa di Riposo “Anna ed Emilio Wild – Ospedaletto Duelli”, sita in Piasco - Via Savio n. 3 si è riunita la Commissione di gara costituita ai fini dell’affidamento a terzi della gestione di parte dei servizi presso la Casa di Riposo “Anna ed Emilio Wild- Ospedaletto Duelli”.

Sono presenti i Signori:	Dott. Massimo Perrone	Presidente
	Rag. Fausto Lamberti	Membro/Esperto
	Dott. Adriano Rosano	Membro/Esperto
	Dott.ssa Bertero Valentina	Verbalizzante

IL PRESIDENTE

Accertata la regolarità della costituzione della commissione di gara ai sensi del vigente articolo 77 del Decreto Legislativo 50/2016 e nominata con determinazione del Direttore n.92 del 16 novembre 2021.

Viste le autocertificazioni del Presidente e dei membri/esperti della Commissione di gara attestante l’inesistenza delle cause ostative previste dall’art. 77 del D. Lgs. 50/2016.

Procede ad esaminare tutti gli atti preliminari della procedura.

Richiamato il verbale di gara n. 1 in data 17.11.2021

Handwritten signature and initials in black ink. The signature is a stylized 'A' with a long vertical line extending downwards. Below it are the initials 'jeer' written in a cursive style. At the bottom are the initials 'OR' and 'R' written in a bold, blocky style.

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

Richiama la deliberazione di indizione gara del Consiglio di amministrazione, n. 7 del 18.03.2021 e la determinazione del Direttore di approvazione documentazione di gara n.78 del 23.09.2021,

Specifica che il termine ultimo, fissato per la presentazione delle offerte, è stato indicato per le ore 12:00 del giorno martedì 16 novembre 2021.

Da atto che le offerte tecniche (relazione tecnica dei servizi /forniture offerte) delle partecipanti alla gara saranno valutate secondo la seguente griglia, così come determinata nell'ambito del disciplinare di gara:



Handwritten signature and initials, including a large stylized mark at the top, followed by the letters 'fel', 'QR', and 'PR' written vertically.

	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI INDICATORI		CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO		
A	ESPERIENZA ACQUISITA (max 4 punti)	Gestione di attività analoghe (T)	A.1	Vengono valutati i servizi analoghi svolti nella gestione di strutture per anziani valorizzandone la durata secondo il seguente criterio:	da 4 a 6 anni (T)	2	
			A.2		Oltre 6 anni (T)	4	
B	SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE (max 10 punti)	Igiene personale e vestizione (D)	B.1	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 certificate, ecc.		2	
			B.2			Vengono valutate: <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, L'approccio relazionale 	3
			B.3			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.	5
C	C.SERVIZIO EDUCATIVO, DI ANIMAZIONE (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	C.1	Modalità di erogazione del servizio Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio		2	
			C.2	Frequenza di svolgimento delle attività e differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti Vengono valutate la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti		4	
D	SERVIZIO DI LAVANDERIA INTERNA (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	D.1	Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza		4	
		Rispetto dell'ambiente (D)	D.2	Vengono valutati gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente		2	
E	SERVIZIO DI PULIZIA (GLOBALITA' DEL SERVIZIO) (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	E.1	Viene valutata la congruenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività e le attrezzature utilizzate		2	
		Sanificazione (D)	E.2	Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte		2	
		Rispetto dell'ambiente (D)	E.3	Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti che rispettano l'ambiente valutando la gestione del servizio anche in termini di impatto e di		2	

Handwritten signature and initials 'OR' at the bottom right of the page.

				rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM)	
	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI INDICATORI		CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
F	SERVIZIO DI RISTORAZIONE (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	F.1	Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, anche in relazione alla pulizia e sanificazione dei locali	2
		Organizzazione del personale (D)	F.2	Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro e dei turni previsti nonché il numero e la tipologia delle figure professionali impiegate	2
		Pulizia e sanificazione dei locali (D)	F.3	Vengono valutate le modalità di sanificazione dei locali e del centro cottura, con valorizzazione dell'utilizzo di prodotti e metodologie a basso impatto ambientale	2
G	RESPONSABILE DEI SERVIZI (max 8 punti)	Modalità di svolgimento dell'attività (D)	G.1	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 	2
		Gestione del personale (D)	G.2	Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: <ul style="list-style-type: none"> • alla predisposizione dei turni; • alla gestione di assenze impreviste e alle sostituzioni; • alla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy; • all'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti; • il 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 	4
		Gestione delle manutenzioni (D)	G.3	Vengono valutate le modalità di gestione delle manutenzioni sulle attrezzature, eventuali sostituzioni	2
H	ORGANICO DEL PERSONALE (max 6 punti)	Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out (D)	H.1	Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out	2
		Gestione dell'emergenze (D)	H.2	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carenza o assenza del personale)	2
		Formazione (D)	H.3	Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.	2
I	GESTIONE MAGAZZINO E MOVIMENTAZIONE MATERIALI	Modalità di gestione del servizio (D)	I.1	Vengono valutate le modalità di gestione del magazzino e dello stoccaggio dei materiali destinati alla struttura, nel rispetto	4

Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.


	(max 4 punti)			delle normative in materia di protezione antincendio ed atmosfere esplosive.	
L	RAPPORTI CON IL TERRITORIO (max 2 punti)	Coordinamento e integrazione con il territorio (D)	L.1	Vengono valutate le modalità di coinvolgimento dei soggetti pubblici e privati sul territorio, nonché le modalità di collaborazione con la stazione appaltante.	2
	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI INDICATORI		CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO
M	CONTROLLI PERIODICI DI QUALITA' (max 4 punti)	Attività di programmazione e progettazione (D)	M.1	Viene valutato il sistema di programmazione e progettazione dell'affidamento in ordine alla regolarità nella prestazione dei servizi, anche in riferimento ai programmi ed ai progetti preventivamente concordati.	2
		Verifica e valutazione dei risultati (D)	M.2	Vengono valutate le modalità di monitoraggio dei risultati e della qualità percepita anche tramite l'invio di report periodici sui servizi svolti	2
N	SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE E INFORMATIZZAZIONE (max 8 punti)	Servizi aggiuntivi (D)	N.1	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 che economica	2
		Proposte migliorative (D)	N.2	Vengono valutate le proposte migliorative per lo svolgimento del servizio valorizzando principalmente quelle che riguardano le attività assistenziali nei confronti degli ospiti. Tali proposte esulano da quanto già offerto con riferimento alle singole figure professionali	2
		Informatizzazione (D)	N.3	Viene valutata la gestione delle attività e dei processi tramite l'utilizzo dei sistemi informatici o software specifici riguardanti principalmente: <ul style="list-style-type: none"> • l'organizzazione dei turni del personale • la gestione del magazzino • l'attività formativa del personale 	2
		Attrezzature (D)	N.4	Viene valutata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante	2
	TOTALE 70				

LA COMMISSIONE

Procede, quindi, all'apertura della **Busta telematica B – Offerta tecnica Nuova**

Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus, alla lettura e valutazione del progetto

presentato ed all'attribuzione del relativo punteggio, secondo le voci previste dalla griglia



di valutazione sopra richiamata, così come dal prospetto allegato al presente verbale
(Tabella A);

IL PRESIDENTE

Sospende i lavori, alle ore 12:40, e li rinvia al giorno 23 novembre 2021 alle ore 08:30, in
seduta riservata, per procedere alla valutazione dei restanti progetti, precisando che tutti gli
atti relativi alla gara sono conservati presso gli uffici amministrativi della Casa di Riposo,
in armadio chiuso a chiave e non accessibile ad estranei.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE Dott. Massimo PERRONE

IL MEMBRO/ESPERTO Rag. Fausto LAMBERTI

IL MEMBRO/ESPERTO Dott. Adriano Rosano

IL VERBALIZZANTE Dott.ssa Valentina Bertero

	CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI INDICATORI		NUOVA ASSISTENZA					punteggio
				Perrone	Lamberti	Rosano	MEDIA		
A	ESPERIENZA ACQUISITA (max 4 punti)	Gestione di attività analoghe (T)	4	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	
	B	SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE (max 10 punti)	Igiene personale e vestizione (D)	2	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00
Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite (D)			3	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	
Modalità di organizzazione del personale tutelare (D)		5	0,50	0,50	0,50	0,50	2,50		
C	SERVIZIO EDUCATIVO, DI ANIMAZIONE (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
			4	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00	
D	SERVIZIO DI LAVANDERIA INTERNA (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	4	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00	
		Rispetto dell'ambiente (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
E	SERVIZIO DI PULIZIA (GLOBALITA' DEL SERVIZIO) (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
		Sanificazione (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
		Rispetto dell'ambiente (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
F	SERVIZIO DI RISTORAZIONE (max 6 punti)	Modalità di svolgimento del servizio (D)	2	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	
		Organizzazione del personale (D)	2	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	
		Pulizia e sanificazione dei locali (D)	2	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	
G	RESPONSABILE DEI SERVIZI (max 8 punti)	Modalità di svolgimento dell'attività (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
		Gestione del personale (D)	4	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	
		Gestione delle manutenzioni (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
H	ORGANICO DEL PERSONALE (max 6 punti)	Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
		Gestione dell'emergenze (D)	2	0,50	0,75	0,75	0,67	1,33	
		Formazione (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
I	GESTIONE MAGAZZINO E MOVIMENTAZIONE MATERIALI (max 4 punti)	Modalità di gestione del servizio (D)	4	0,75	0,75	0,75	0,75	3,00	
L	RAPPORTI CON IL TERRITORIO (max 2 punti)	Coordinamento e integrazione con il territorio (D)	2	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	
M	CONTROLLI PERIODICI DI QUALITA' (max 4 punti)	Attività di programmazione e progettazione (D)	2	0,75	0,75	0,50	0,67	1,33	
		Verifica e valutazione dei risultati (D)	2	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	
N	SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE E INFORMATIZZAZIONE (max 8 punti)	Servizi aggiuntivi (D)							
			2	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	
		Proposte migliorative (D)	2	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	
		Informatizzazione (D)							
			2	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	
		Attrezzature (D)	2	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	
							49,67		

[Handwritten signatures and initials]