

**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

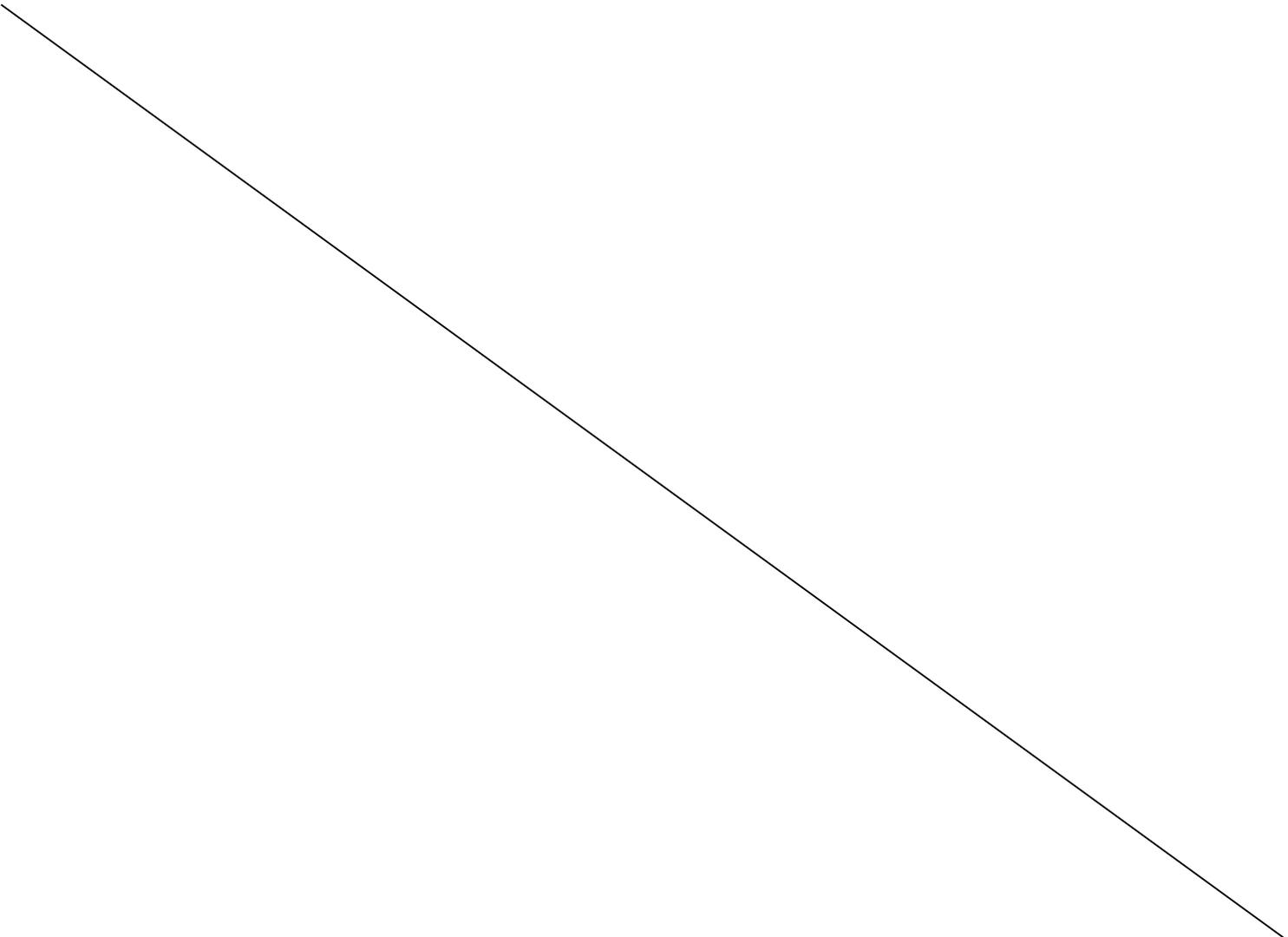
F.to in originale

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:	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	0,3	0,3	0,2	0,6	0,6	0,4	1,6	0,533333333	0,533	0,266666667
			Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite	Servizio di ristorazione Governo dell'ambiente Deambulazione e mobilitazione Cura personale e soddisfazione del bisogno di eliminare - Necessità fisiologiche Servizio mortuario	2	0,4	0,4	0,5	0,8	0,8	1	2,6	0,866666667	0,867
		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
		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
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
		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	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,9	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
		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	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	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
		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 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	0,5	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1
		Da 4 a 6 anni	1	Oltre 6 anni										
		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		
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 prodotti 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	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	0,8	0,8	0,7	1,6	1,6	1,4	4,6	1,533333333	1,533	0,766666667
			Servizio di ristorazione Governo dell'ambiente Deambulazione e mobilitazione Cura personale e soddisfazione del bisogno di eliminare - Necessità fisiologiche Servizio mortuario	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	0,6	0,7	0,6	1,2	1,4	1,2	3,8	1,266666667	1,267	0,633333333
		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 prodotte 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											Oltre 6 anni
		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 KMO 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