



**PROCEDURA APERTA PER LA GESTIONE DEI SERVIZI RESIDENZIALI PRESSO IL CENTRO SERVIZI
"POLICELLA" UBICATO NEL COMUNE DI CASTEL D'AZZANO (VR).**

CIG: 8951295A4E – Codice Procedura: ICISPA###0001

VERBALE DI SEDUTA TELEMATICA RISERVATA N. 4

Presso la sede degli I.Ci.S.S. – Istituti Civici di Servizio Sociale, in Verona, Via Carso n. 9, nella sala al piano terra, alle ore 12.30 del giorno 01.12.2021.

Il Presidente Rag. Mario Finetto partecipa in presenza presso la sede Via Carso n. 9 e collegato con la piattaforma telematica. Il Dott. Tiziano Rizzo e il Dott. Marco Giacon partecipano collegati in piattaforma telematica. La Dott.ssa Adriana Fornalè in qualità di segretario verbalizzante partecipa in presenza presso la sede Via Carso n. 9 e collegata con la piattaforma telematica.

Il Presidente, constatata la presenza dei commissari, dichiara aperti i lavori della commissione in seduta telematica riservata.

La commissione prosegue i lavori di valutazione delle offerte tecniche presentate dalle concorrenti per la gara in oggetto.

A conclusione dei lavori di valutazione, la commissione attribuisce a tutti gli elementi di valutazione i giudizi qualitativi.

A questo punto, per ciascun singolo criterio o sub-criterio che compone l'elemento di valutazione è effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente definitivo, riportando ad 1(uno) la media di valore più elevato e proporzionando a tale media di valore più elevato le medie dell'altra offerta, mediante interpolazione lineare, secondo la formula: $V(a)_i = P_i / P_{max}$

dove: $V(a)_i$ è il coefficiente attribuito al criterio o sub-criterio (i) dell'offerta (a) compreso tra 0 (zero) e 1 (uno);

P_i è la somma dei coefficienti attribuiti dai commissari al criterio o sub-criterio (i) dell'offerta (a) in esame;

P_{max} è la somma di valore più elevato dei coefficienti attribuiti dai commissari al criterio o sub-criterio (i) tra tutte le offerte.

A ciascun singolo criterio o sub-criterio è quindi assegnato un punteggio costituito dal prodotto del relativo coefficiente così come sopra calcolato per il peso o sub-peso massimo previsto per quel singolo criterio o sub-criterio.

A seguito dell'esame delle offerte tecniche sono stati attribuiti dai Commissari i seguenti punteggi:

A		GESTIONE del PERSONALE – AVVIO e CONDUZIONE dei SERVIZI								
n. 1		Criterio di Valutazione : Gestione del personale impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto								
n.	max punti	sub-criteri di valutazione		peso/ punteggio	Giudizi	Coefficiente	Punteggio corrispondente	PUNTEGGIO ASSEGNATO		
								Offerta RTI Coop PROMOZIONE LAVORO	Offerta RTI Coop. CERCATE	Offerta RTI Coop CARPE DIEM
1	12	1.1	Modalità di selezione, d'inserimento, di affiancamento del neo-assunto e sistema di valutazione intermedia e finale.	3	ottimo	1,00	3	3,00	2,74	3,00
					buono	0,80	2,4			
					sufficiente	0,60	1,8			
					mediocre	0,40	1,2			
					insufficiente	0,20	0,6			
					non valutabile	0,00	0			



Istituti Civici di Servizio Sociale – Verona

2	6	1.2	Criteri di sostituzione per assenze programmate (lunghe e brevi), non programmate e per personale cessato.	2	ottimo	1,00	2	2	1,83	1,83
		1.3	Politiche adottate per la gestione e limitazione del turnover	2	buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			
		1.4	Metodologia di pianificazione dell'attività di formazione e cronoprogramma formativo delle diverse figure anche in riferimento alla formazione CAM di cui al D.M. 29.01.2021 e D.M. 10.03.2020 (per il personale Ausiliario impiegato nei servizi di pulizia della struttura e della cucina).	2	ottimo	1,00	2	2	1,68	1,68
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			
		1.5	Politiche d'incentivazione del personale finalizzate alla continuità operativa.	3	ottimo	1,00	2	1,38	1,84	2
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			
		2.1	Indicazione dei soggetti coinvolti e descrizione delle attività con cronoprogramma per la fase di transizione e start-up	2	ottimo	1,00	3	1,83	1,83	3
					buono	0,80	2,4			
					sufficiente	0,60	1,8			
					mediocre	0,40	1,2			
					insufficiente	0,20	0,6			
					non valutabile	0,00	0			
		2.2	Descrizione delle figure professionali che si intendono impiegare e dei flussi informativi che si intendono adottare nella relazione con gli I.Ci.S.S. per la gestione complessiva dell'appalto e per l'intera sua durata.	2	ottimo	1,00	2	1,18	2,00	1,50
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			
		2.3	Supporto agli I.Ci.S.S. nella promozione del servizio e cronoprogramma delle attività che s'intendono avviare	2	ottimo	1,00	2	1,64	2,00	1,64
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			
		2.3	Supporto agli I.Ci.S.S. nella promozione del servizio e cronoprogramma delle attività che s'intendono avviare	2	ottimo	1,00	2	0,86	2,00	1,14
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			



A) GESTIONE DEL PERSONALE, AVVIO E CONDUZIONE DEI SERVIZI: punteggio complessivo

1. RTI Cooperativa Sociale di Solidarietà PROMOZIONE LAVORO di San Bonifacio (VR) – SERENISSIMA Ristorazione SpA di Vicenza – **PUNTI 13,89**
2. RTI Cooperativa Sociale CERCATE di Verona – S. LUCIA Cooperativa Sociale di Solidarietà di Asola (Mn) – **PUNTI 15,91**
3. RTI CARPE DIEM Cooperativa Sociale di Piove di Sacco (Pd) – ELIOR Ristorazione SpA di Milano – IDEALSERVICE Società Cooperativa di Piasan di Prato (Ud) – **PUNTI 15,79**

B		PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI								
Criterio di valutazione: Coordinatore Unico dei Servizi										
n.	max punti	sub-criteri di valutazione		peso/ punteggio	Giudizi	Coefficiente	Punteggio corrispondente	Offerta RTI Coop PROMOZIONE LAVORO- SERENISSIMA	Offerta RTI Coop. CERCAIE- Coop. S. LUCIA	Offerta RTI Coop CARPE DIEM-ELIOR- IDEAL SERVICE
1	6	1.1	Descrizione delle attività e modalità di gestione delle stesse. Articolazione dei turni di lavoro, presenza in servizio nell'arco della giornata e della settimana.	2	ottimo	1,00	2	1,87	1,87	2,00
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					Insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			
		1.2	Modalità e strumenti proposti per favorire l'integrazione multiprof.le delle attività oggetto di affidamento (evidenza sia della pianificazione e gestione dei vari momenti di confronto con le varie figure prof.li, sia degli strumenti ove saranno esplicitati i piani d'intervento multi-professionali condivisi).	2	ottimo	1,00	2	1,2	2,00	1,34
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			
		1.3	Modalità di collaborazione/integrazione /supporto con la Direzione del Centro e di reperibilità. Modalità di gestione dei rapporti in struttura con i familiari e con i servizi territoriali.	2	ottimo	1,00	2	0	2,00	1,84
					buono	0,80	1,6			
					sufficiente	0,60	1,2			
					mediocre	0,40	0,8			
					insufficiente	0,20	0,4			
					non valutabile	0,00	0			

B		PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI									
		Criterio di valutazione: Servizio Assistenziale ed Infermieristico									
2	10	2.1	Indicazione del monte ore giornaliero, settimanale e annuale, con articolazione dei turni di lavoro e presenza in servizio (nell'arco della giornata e della settimana) di OSS e Infermieri.	2	ottimo	1,00	2	1,79	2,00	0,60	
					buono	0,80	1,6				
					sufficiente	0,60	1,2				
					mediocre	0,40	0,8				
					insufficiente	0,20	0,4				
					non valutabile	0,00	0				
		2.2	Descrizione del piano di lavoro e delle attività proposte; illustrazione di una giornata tipo anche con riferimento alle cuspidi di attività.	4	ottimo	1,00	4	4	4	3,29	
					buono	0,80	3,2				
					sufficiente	0,60	2,4				
					mediocre	0,40	1,6				
					insufficiente	0,20	0,8				
					non valutabile	0,00	0				



Istituti Civici di Servizio Sociale – Verona

2.3	Indicazione delle soluzioni organizzative e programmazione degli interventi con specifico riferimento alla metodologia usata in relazione alle caratteristiche dell'utenza.	4	ottimo	1,00	4	4	3,68	2,76
			buono	0,80	3,2			
			sufficiente	0,60	2,4			
			mediocre	0,40	1,6			
			insufficiente	0,20	0,8			
			non valutabile	0,00	0			

B		PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI									
Criterio di valutazione: Implementazione, monitoraggio, trasmissione informazioni per le attività socio assistenziali											
4	8	4.1	Modalità di elaborazione e aggiornamento periodico (in itinere) dei progetti di assistenza individuali (PAI), comprese le modalità di organizzazione delle Unità Operative Interne (UOI).	3	ottimo	1,00	4	3	3	2,25	
					buono	0,80	2,4				
					sufficiente	0,60	1,8				
					mediocre	0,40	1,2				
					insufficiente	0,20	0,6				
					non valutabile	0,00	0				
		4.2	Modalità organizzative volte all'integrazione delle attività svolte tra professionisti e operatori e con particolare riferimento all'esecuzione del PAI attraverso l'adozione del metodo di problem solving.	2	ottimo	1,00	4	2	2	1,29	
					buono	0,80	1,6				
					sufficiente	0,60	1,2				
					mediocre	0,40	0,8				
					insufficiente	0,20	0,4				
					non valutabile	0,00	0				
		4.3	Modalità operativa di integrazione socio-sanitaria e multi-prof.le. Indicazione modalità e procedure per il passaggio delle informazioni in forma verbale e scritta e che preveda momenti di briefing e di de briefing ai cambi di turno.	3	ottimo	1,00	4	2,18	3	2,47	
					buono	0,80	2,4				
					sufficiente	0,60	1,8				
					mediocre	0,40	1,2				
					insufficiente	0,20	0,6				
					non valutabile	0,00	0				

B		PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI									
		Criterio di valutazione: SERVIZIO DI RISTORAZIONE									
5	8	5.1	Descrizione del modello organizzativo che l'operatore intende adottare nella gestione del servizio e delle modalità che s'intendono adottare per far fronte ad eventuali emergenze legate alla produzione dei pasti al fine di garantire la continuità e la regolarità nell'esecuzione del servizio.	2	ottimo	1,00	4	1,5	2,00	0,50	
					buono	0,80	1,6				
					sufficiente	0,60	1,2				
					mediocre	0,40	0,8				
					insufficiente	0,20	0,4				
					non valutabile	0,00	0				
		5.2	Qualità nella produzione pasti: descrizione processo produttivo con particolare riferimento a: - selezione dei fornitori, - ricevimento delle merci, - controlli qualitativi derrate in arrivo - piano di tracciabilità, - stoccaggio e conservazione delle materie prime - lavorazione delle materie prime, - tecniche di cottura - modalità di confezionamento e consegna delle diete speciali per motivi di salute.	4	ottimo	1,00	4	3,36	4,00	4,00	
					buono	0,80	3,2				
					sufficiente	0,60	2,4				
					mediocre	0,40	1,6				
					insufficiente	0,20	0,8				
					non valutabile	0,00	0				



5.3	Impegno all'utilizzo della filiera corta. Descrizione dei prodotti che si intendono reperire utilizzando il criterio del "km0".	2.	ottimo	1,00	4	1,29	2	1,84
			buono	0,80	1,6			
			sufficiente	0,60	1,2			
			mediocre	0,40	0,8			
			insufficiente	0,20	0,4			
			non valutabile	0,00	0			

B		PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI									
		Criterio di valutazione: Servizio di Pulizia Ambienti, Sanificazione ed Igienizzazione									
6	8	6.1	Adeguatezza del piano di lavoro rispetto alla struttura: descrizione del piano di lavoro, indicazione delle unità impiegate, ore giornaliere, turnazione, attività e fasce orarie d'intervento. Descrizione delle attività giornaliere e periodiche.	3	ottimo	1,00	4	2,18	3	2,75	
					buono	0,80	2,4				
					sufficiente	0,60	1,8				
					mediocre	0,40	1,2				
					insufficiente	0,20	0,6				
					non valutabile	0,00	0				
		6.2	Presentazione di un programma di pulizia/sanificazione con la precisazione delle metodologie operative di intervento e dei sistemi lavorativi proposti, descrizione dei macchinari e strumenti impiegati, elenco prodotti utilizzati (compresi i prodotti ausiliari per l'igiene) e rapporti di prova, in relazione alla destinazione d'uso dei locali e delle superfici, con indicazione di: a) procedure di sicurezza e salvaguardia ospiti b) procedure in presenza dei parenti ospiti/visitatori. c) operazioni di pulizia, sanificazione e disinfezione dovranno essere in linea con disposizioni e linee guida legate all'emergenza Sars-Covid 19.	3	ottimo	1,00	4	1,62	3,00	3,00	
					buono	0,80	2,4				
					sufficiente	0,60	1,8				
					mediocre	0,40	1,2				
					insufficiente	0,20	0,6				
					non valutabile	0,00	0				
		6.3	Adozione di tecniche di pulizia e sanificazione innovative, che garantendo almeno la medesima efficacia in termini di igiene e qualità microbiologica, siano contestualmente migliori dal punto di vista ambientale.	2	ottimo	1,00	4	0	2,00	1,50	
					buono	0,80	1,6				
					sufficiente	0,60	1,2				
					mediocre	0,40	0,8				
					insufficiente	0,20	0,4				
					non valutabile	0,00	0				

B) PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI: punteggio complessivo

1. RTI Cooperativa Sociale di Solidarietà PROMOZIONE LAVORO di San Bonifacio (Vr) – SERENISSIMA Ristorazione SpA di Vicenza – **PUNTI 34,18**
2. RTI Cooperativa Sociale CERCATE di Verona – S. LUCIA Cooperativa Sociale di Solidarietà di Asola (Mn) – **PUNTI 49,55**
3. RTI CARPE DIEM Cooperativa Sociale di Piove di Sacco (Pd) – ELIOR Ristorazione SpA di Milano – IDEALSERVICE Società Cooperativa di Piasan di Prato (Ud) – **PUNTI 38,41**



C MONITORAGGIO E CONTROLLO DEI SERVIZI												
Criterio di valutazione: Azioni di monitoraggio, valutazione e controllo della qualità dei servizi												
n.	max punti	sub-criteri di valutazione			peso/ punteggio	Giudizi	Coefficiente	Punteggio corrispondente	Offerta RTI Coop PROMOZIONE LAVORO- SERENISSIMA	Offerta RTI Coop. CERCATE- Coop. S. LUCIA	Offerta RTI Coop CARPE DIEM-ELIOR- IDEALSERVICE	
1	2	1.1	Azioni che s'intendono mettere in atto per la rilevazione del gradimento del servizio; strumenti e metodologie di analisi del gradimento; frequenza delle rilevazioni e conseguenti azioni correttive (feedback) che s'intendono adottare.			2	ottimo	1,00	4	1,79	2,00	2,00
							buono	0,80	1,6			
							sufficiente	0,60	1,2			
							mediocre	0,40	0,8			
							insufficiente	0,20	0,4			
							non valutabile	0,00	0			

C) MONITORAGGIO E CONTROLLO DEI SERVIZI: punteggio complessivo

- RTI Cooperativa Sociale di Solidarietà PROMOZIONE LAVORO di San Bonifacio (Vr) – SERENISSIMA Ristorazione SPA di Vicenza – **PUNTI 1,79**
- RTI Coop. Soc. CERCATE di Verona – S. LUCIA Coop. Soc. di Solidarietà di Asola (Mn) – **PUNTI 2**
- RTI CARPE DIEM Cooperativa Sociale di Piove di Sacco (Pd) – ELIOR RISTORAZIONE SPA di Milano – IDEALSERVICE Società Cooperativa di Pisan di Prato (Ud) – **PUNTI 2**

A questo punto la Commissione procede all'assegnazione dei punteggi complessivi come di seguito dettagliato:

- ❖ RTI Coop. Soc. di Solidarietà PROMOZIONE LAVORO – SERENISSIMA Ristorazione SpA – **PUNTI 49,85**
- ❖ RTI Cooperativa Sociale CERCATE – S. LUCIA Cooperativa Sociale di Solidarietà – **PUNTI 67,46**
- ❖ RTI CARPE DIEM Coop. Sociale – ELIOR Ristorazione SpA – IDEALSERVICE Società Coop. – **PUNTI 56,20**

Si procede, quindi, ai sensi dell'art. 19.2 del Disciplinare di Gara alla riparametrazione ed alla graduatoria:

- RTI Cooperativa Sociale CERCATE
S. LUCIA Cooperativa Sociale di Solidarietà **PUNTI 70,00**
- RTI CARPE DIEM Cooperativa Sociale
ELIOR Ristorazione SPA –
IDEALSERVICE Società Cooperativa **PUNTI 58,31**
- RTI Cooperativa Sociale di Solidarietà PROMOZIONE LAVORO
SERENISSIMA Ristorazione SpA **PUNTI 51,72**

A questo punto il Presidente rinvia alla fase successiva per la valutazione delle offerte economiche che sarà effettuata il giorno 06.12.2021 alle ore 9.30 dalla Commissione di gara mediante la piattaforma GPA in seduta telematica.

La Commissione giudicatrice dichiara chiusa la seduta alle ore 13.50.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente della Commissione – rag. Mario Finetto

Il Commissario – Dott. Marco Giacon

Il Commissario – Dott. Tiziano Rizzo

Il Segretario verbalizzante - Dott.ssa Adriana Fornalè