



**Centrale Unica di Committenza
UNIONE MONTANA VALLE VARAITA**

Piazza G. Marconi n. 5 - 12020 Frassino (CN)

Tel. 0175/978318

C.F. e P.IVA 03553370044

GARA A PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLA CASA DI RIPOSO "VILLA MICHELIS ALLASINA", DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO), PER IL PERIODO DI 72 MESI OLTRE OPZIONE DI PROROGA DI MESI 36

CUP I84E2500110004 – CIG B885D186E4

VERBALE DI GARA N° 02

Frassino, 10/12/2025

Premesso che:

- con deliberazione della Giunta Comunale n. 115 del 07 agosto 2025 si approvava il capitolato descrittivo prestazionale inerente alla concessione del servizio di gestione della casa di riposo "Villa Michelis Allasina" e del servizio di ristorazione scolastica (scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado) e si demandava al Responsabile del Servizio Amministrativo l'adozione di tutti i provvedimenti necessari per il concreto affidamento, ivi compresa la cosiddetta determinazione a contrarre;
- con determinazione a contrarre del responsabile del Servizio Amministrativo del Comune di Venasca n. 135 del 05 settembre 2025 sono stati approvati gli elaborati tecnici ed è stato dato avvio alla procedura aperta D.Lgs. 36/2023 per la concessione della gestione della casa di riposo "Villa Michelis Allasina" e del servizio di refezione scolastica, demandando alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana Valle Varaita l'acquisizione del CIG e gli ulteriori adempimenti necessari all'affidamento;
- con determinazione del Responsabile dell'Ufficio Centrale di Committenza n. 274/82CC del 29/10/2025 è stata approvata la documentazione di gara ed è stato dato avvio alla procedura aperta per D.lgs. 36/2023, tramite la piattaforma Sintel, per l'affidamento in concessione della gestione della casa di riposo "Villa Michelis Allasina" e del servizio di refezione scolastica CIG B885D186E4;
- attraverso la sezione "comunicazioni procedura" della piattaforma Sintel è stato comunicato il posticipo dell'apertura delle offerte e poi con ulteriore comunicazione è stata convocata la prima seduta pubblica per il giorno 10/12/2025 ore 09:00;

- per dare maggiore accelerazione alle tempistiche della gara ed imprimere maggiore snellezza, è stato stabilito, secondo quanto ammesso dall'art.107, c.3, del D.lgs 36/2023, il meccanismo della c.d. "inversione procedimentale" nella fase di valutazione delle offerte;
- con determinazione del Responsabile dell'Ufficio Centrale di Committenza n. 312/99CC del 09/12/2025 è stata nominata la commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 93, D. Lgs. n. 36/2023;

Richiamato il verbale n. 1 della seduta precedente;

Tutto ciò premesso, la commissione di gara composta da:

dott.ssa Monica PARA – Presidente e segretario verbalizzante;
arch. Giuseppe MOI – Membro;
dott.ssa Tatiana FENOGLIO – Membro

si insedia in seduta riservata, **il giorno 10 dicembre 2025, alle ore 10,00**

Il presidente dà avvio alla disamina degli elaborati tecnici presentati dai singoli concorrenti in riferimento ai parametri qualitativi e rileva che, ai sensi del disciplinare di gara, occorre procedere all'attribuzione del punteggio a ciascun criterio e sub-criterio delle offerte pervenute. I commissari attribuiranno espressamente a ciascun criterio e sub-criterio il proprio giudizio.

La commissione sospende l'attività per la pausa pranzo dalle 15,00 alle 15,35.

La Commissione, dopo ampia e articolata discussione, dà inizio all'attribuzione dei punteggi ai criteri qualitativi tecnici in applicazione della *lex specialis* di gara.

I tre commissari, applicando i criteri, le preferenze, la metodologia indicata nella *lex specialis* di gara, iniziano a stilare singolarmente le varie tabelle di determinazione delle preferenze, valutandole entro i limiti dei coefficienti da 0 a 1; indi essi procedono alle operazioni di assegnazione dei punteggi e a completare tutte le tabelle correlate come da allegato al presente verbale a farne parte integrante.

La commissione, per maggior chiarezza, concorda di allegare il foglio di calcolo compilato nel corso delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche, per farne parte integrante e sostanziale del presente verbale.

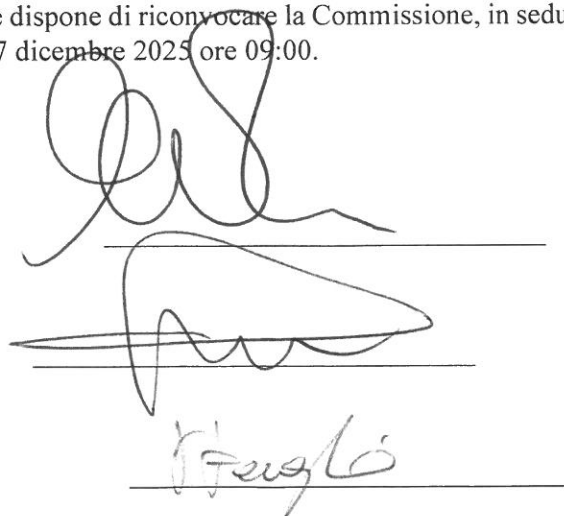
Alle ore 18:50 il Presidente, chiude la seduta riservata e dispone di riconvocare la Commissione, in seduta pubblica per completare le valutazioni dei criteri qualitativi al 17 dicembre 2025 ore 09:00.

Letto, confermato e sottoscritto.

dott.ssa Monica PARA – Presidente verbalizzante

arch. Giuseppe MOI – Membro

dott.ssa Tatiana FENOGLIO – Membro



VALUTAZIONE COOPERATIVA NUOVA ASSISTENZA				COEFFICIENTE ASSEGNATO			PUNTEGGIO			TOTALE	MEDIA	MEDIA ARROTONDATA (3ª CIFRA DECIMALE)	MEDIA COEFFICIENTI		
CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	Para Monica	Giuseppe Moi	Fenoglio Tatiana	Para Monica	Moi Giuseppe	Fenoglio Tatiana						
1	1 - ESPERIENZA ACQUISITA MAX 3 PUNTI	1-1 Gestione di attività analoghe	Vengono valutati i servizi analoghi svolti nella gestione di strutture per anziani valutandone la durata secondo il seguente criterio: Da 4 a 6 anni Oltre 6 anni	1											
				3											
2	2 - SERVIZIO DI DIREZIONE SANITARIA MAX 5 PUNTI	2-1	Vengono valutate le modalità: *con le quali contribuisce alla presa in carico dell'ospite durante le procedure di ingresso in RSA; *di supervisione delle attività dirette agli ospiti ed in particolare quelle relative: - alla verifica dello stato di salute psico-fisico, - alla corretta alimentazione, - alla garanzia degli interventi e alla loro modalità di attuazione da parte degli operatori.	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,800	0,800	
		2-2	Vengono valutate le modalità di verifica riguardo: *al rispetto delle norme igienico sanitarie, sul corretto funzionamento delle apparecchiature e delle attrezzature di ambito sanitario, *alla completezza delle cartelle personali degli ospiti e di tutti gli altri documenti correlati, *all'approvvigionamento dei farmaci, presidi, protesi, ecc. e loro registrazione.	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,800	0,800	
		2-3	Vengono valutati: *gli interventi nell'ambito del raccordo tra le diverse componenti sanitarie e socio sanitarie dell'équipe multidisciplinare interna, *l'elaborazione, l'attuazione, il monitoraggio e l'aggiornamento del PAL.	1	0,8	0,8	0,7	0,8	0,8	0,7	2,3	0,7666667	0,767	0,767	
		2-4	Viene valutato il monte ore di presenza in struttura. (al concorrente che avrà offerto il maggiore numero di ore verranno attribuito 1 punto, agli concorrenti un punteggio proporzionale rispetto alle ore proposte.)	1	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	1,65	0,55	0,550	0,550	
		2-5	Vengono valutate le modalità con le quali si presuppone di affrontare eventuali imprevisti eventi sanitari critici.	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,700	0,700	
3	3 SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIRETTA E INDIRETTA ALLA PERSONA MAX 7 PUNTI	3-1	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 valutando l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati, ecc..	2	0,9	0,9	0,8	1,8	1,8	1,6	5,2	1,73333333	1,733	0,867	
		3-2	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, *l'approccio relazionale.	3	0,9	0,9	0,9	2,7	2,7	2,7	8,1	2,7	2,700	0,900	
		3-3	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.	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900	
4	4 ASSISTENZA INFERMIERISTICA MAX 6 PUNTI	4-1 Modalità di organizzazione del personale tutelare	4-1-1	Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900
			4-1-2	Vengono valutate le modalità di applicazione dei protocolli sanitari, delle procedure, delle linee guida e delle istruzioni operative.	2	0,7	0,8	0,8	1,4	1,6	1,6	4,6	1,53333333	1,533	0,767
			4-1-3	Vengono valutate le modalità di collaborazione con le altre figure professionali.	2	0,7	0,7	0,7	1,4	1,4	1,4	4,2	1,4	1,400	0,700
5	5 - SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO FISICO FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO MAX 4 PUNTI	5-1 Modalità di svolgimento del servizio	5-1-1	Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900
			5-1-2	Vengono valutate la frequenza di svolgimento delle attività valutando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	2	0,7	0,7	0,7	1,4	1,4	1,4	4,2	1,4	1,400	0,700
6	6 - SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE MAX 6 PUNTI	6-1 Modalità di svolgimento del servizio	6-1-1	Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	3	0,9	0,9	0,9	2,7	2,7	2,7	8,1	2,7	2,700	0,900
			6-1-2	Vengono valutate la frequenza delle attività valutando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	3	0,8	0,7	0,8	2,4	2,1	2,4	6,9	2,3	2,300	0,767
7	7 - SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 2 PUNTI	7-1	Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.	1	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	2,7	0,9	0,900	0,900	
		7-2	Vengono valutati gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente.	1	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	2,7	0,9	0,900	0,900	
8	8 - SERVIZIO DI PULIZIA MAX 5 PUNTI	8-1	Viene valutata la congruenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività.	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,800	0,800	
		8-2	Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.	2	0,6	0,7	0,8	1,2	1,4	1,6	4,2	1,4	1,400	0,700	

		8-3 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>	2	0,7	0,8	0,8	1,4	1,6	1,6	4,6	1,53333333	1,533	0,767	
9	9 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE STRUTTURE PER ANZIANI E REFEZIONE SCOLASTICA MAX 7 PUNTI	9-1 Modalità di svolgimento del servizio	<i>Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, anche in relazione alla pulizia e sanificazione dei locali.</i>	3	0,8	0,8	0,8	2,4	2,4	2,4	7,2	2,4	2,400	0,800	
		9-2 Fornitura di derrate alimentari e piano dei trasporti	<i>Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti a km 0 e biologici.</i>	3	0,8	0,8	0,6	2,4	2,4	1,8	6,6	2,2	2,200	0,733	
		9-3 Piano di risoluzione delle emergenze e 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	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,700	0,700	
10	10 - DIREZIONE E COORDINAMENTO DEI SERVIZI MAX 6 PUNTI	10-1 Esperienza maturata superiore ai 3 anni	<i>Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, preferibilmente nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private: ANZIANI</i>	Da 4 a 6 anni	1										
				Oltre 6 anni	2					2	2	2	6	2	2,000
		10-2 Modalità di svolgimento dell'attività	<i>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.</i>	2	0,7	0,7	0,7	1,4	1,4	1,4	4,2	1,4	1,400	0,700	
		10-3 Gestione del personale	<i>Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: *alla predisposizione dei turni, *alle gestioni 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, *sul rispetto degli standard assistenziali previsti, *sulla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI.</i>	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900	
11	11 - SERVIZI AMMINISTRATIVI SEGRETARIA PORTINERIA MAX 3 PUNTI	11-1 Servizi amministrativi	<i>Vengono valutate le modalità organizzativa per la gestione di tutte le necessità inerenti il buon funzionamento della struttura, comprese la contabilità, il servizio cassa e la custodia valori degli ospiti, le incumbenze relative alla firma della documentazione di accettazione, compreso il regolamento di struttura, l'aggiornamento e la tenuta dei dati anagrafici dell'ospite e la sua presenza.</i>	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,700	0,700	
		11-2 Informatizzazione	<i>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 ed 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.</i>	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,800	0,800	
		11-3 Portineria	<i>Vengono valutate le attività di vigilanza e controllo ritenute per la sicurezza e l'incolumità degli ospiti.</i>	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,700	0,700	
12	12 - ORGANICO DEL PERSONALE MAX 6 PUNTI	12-1 Contenimento del turnover e prevenzione del burn-out	<i>Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.</i>	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900	
		12-2 Gestione delle emergenze	<i>Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carezza o assenza di personale).</i>	2	0,8	0,8	0,9	1,6	1,6	1,8	5	1,66666667	1,667	0,833	
		12-3 Formazione	<i>Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.</i>	2	0,8	0,7	0,7	1,6	1,4	1,4	4,4	1,46666667	1,467	0,733	
13	13 - RAPPORTI CON IL TERRITORIO MAX 2 PUNTI	13-1 Coordinamento ed integrazione con il territorio	<i>Vengono valutate le modalità di coinvolgimento dei soggetti pubblici e privati sul territorio, nonché le modalità di collaborazione con la stazione appaltante.</i>	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900	
14	14 - SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE MAX 8 PUNTI	14-1 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>	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900	
		14-2 Proposte migliorative strutturali	<i>Vengono considerate le proposte di migliorie strutturali offerte, a carico dell'aggiudicatario valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.</i>	2	0,9	0,9	0,9	1,8	1,8	1,8	5,4	1,8	1,800	0,900	
		14-3 Riduzione retta	<i>Viene valutata la riduzione di retta a favore degli ospiti provenienti dal Comune di Venasca, (al concorrente che avrà praticato il maggiore sconto verranno attribuiti 2 punti, agli concorrenti un punteggio proporzionale rispetto alla riduzione proposta.)</i>	2	0,8	0,8	0,8	1,6	1,6	1,6	4,8	1,6	1,600	0,800	
		14-4 Attrezzature	<i>Viene considerata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante</i>	2	0,7	0,7	0,6	1,4	1,4	1,2	4	1,33333333	1,333	0,667	
				71									TOTALE PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE	57,283	28,551

VALUTAZIONE COOPERATIVA CM SERVICE			COEFFICIENTE ASSEGNATO			PUNTEGGIO			TOTALE	MEDIA	MEDIA ARROTONDATA (3ª CIFRA DECIMALE)	MEDIA COEFFICIENTI		
CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIM	Para Monica	Giuseppe Moi	Fenoglio Tatiana	Para Monica	Mol Giuseppe					Fenoglio Tatiana	
1	1 - ESPERIENZA ACQUISITA MAX 3 PUNTI	1-1 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	1									
			Oltre 6 anni	3										
2	2 - SERVIZIO DI DIREZIONE SANITARIA MAX 5 PUNTI	2-1 Attività relative agli ospiti	Vengono valutate le modalità: *con le quali contribuisce e alla presa in carico dell'ospite durante le procedure di ingresso in RSA; *di supervisione delle attività dirette agli ospiti ed in particolare quelle relative: - alla verifica dello stato di salute psicofisico, - alla corretta alimentazione, - alla garanzia degli interventi e alla loro modalità di attuazione da parte degli operatori.	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,600	0,600
		2-2 Organizzazione sanitaria della struttura	Vengono valutate le modalità di verifica riguardo: *al rispetto delle norme igienico sanitarie, *al corretto funzionamento delle apparecchiature e delle attrezzature di ambito sanitario, *alla completezza delle cartelle personali degli ospiti e di tutti gli altri documenti correlati, *all'approvvigionamento dei farmaci, presidi, protes, ecc. e loro registrazione.	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,700	0,700
		2-3 Cardinamento dell'equipe multi professionale	Vengono valutati: *gli interventi nell'ambito del raccordo tra le diverse componenti sanitarie e socio sanitarie dell'equipe multidisciplinare interna, *l'elaborazione, l'attuazione, il monitoraggio e l'aggiornamento del PAl.	1	0,7	0,7	0,6	0,7	0,7	0,6	2	0,66666667	0,667	0,667
		2-4 Presenza in struttura	Viene valutato il monte ore di presenza in struttura. (al concorrente che avrà offerto il maggiore numero di ore verranno attribuito 1 punto, agli concorrenti un punteggio proporzionale rispetto alle ore proposte.)	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1,000	1,000
		2-5 Gestione di eventuali emergenze sanitarie	Vengono valutate le modalità con le quali si presuppone di affrontare eventuali imprevisti eventi sanitari critici.	1	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,700	0,700
3	3 SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIRETTA E INDIRETTA ALLA PERSONA MAX 7 PUNTI	3-1 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	0,5	0,5	0,5	1	1	1	3	1	1,000	0,500
		3-2 Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite	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, *l'approccio relazionale.	3	0,7	0,6	0,6	2,1	1,8	1,8	5,7	1,9	1,900	0,633
		3-3 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	0,5	0,5	0,5	1	1	1	3	1	1,000	0,500
4	4 ASSISTENZA INFERMIERISTICA MAX 6 PUNTI	4-1 Modalità di organizzazione del personale tutelare	4-1-1 Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	2	0,5	0,5	0,5	1	1	1	3	1	1,000	0,500
			4-1-2 Vengono valutate le modalità di applicazione dei protocolli sanitari, delle procedure, delle linee guida e delle istruzioni operative.	2	0,6	0,6	0,6	1,2	1,2	1,2	3,6	1,2	1,200	0,600
			4-1-3 Vengono valutate le modalità di collaborazione con le altre figure professionali.	2	0,8	0,7	0,7	1,6	1,4	1,4	4,4	1,46666667	1,467	0,733
5	5 - SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO PSICO-FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO MAX 4 PUNTI	5-1 Modalità di svolgimento del servizio	5-1-1 Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	2	0,4	0,5	0,5	0,8	1	1	2,8	0,93333333	0,933	0,467
			5-1-2 Vengono valutare la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	2	0,6	0,6	0,6	1,2	1,2	1,2	3,6	1,2	1,200	0,600
6	6 - SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE MAX 6 PUNTI	6-1 Modalità di svolgimento del servizio	6-1-1 Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	3	0,6	0,5	0,6	1,8	1,5	1,8	5,1	1,7	1,700	0,567
			6-1-2 Vengono valutare la frequenza delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	3	0,7	0,6	0,7	2,1	1,8	2,1	6	2	2,000	0,667
7	7 - SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 2 PUNTI	7-1 Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.	1	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	0,5	0,500	0,500
		7-2 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	0,600	0,600
8	8 - SERVIZIO DI PULIZIA MAX 5 PUNTI	8-1 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.	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,800	0,800
		8-2 Sanificazione	Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.	2	0,5	0,6	0,7	1	1,2	1,4	3,6	1,2	1,200	0,600

		8-3 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>	2	0,5	0,5	0,5	1	1	1	3	1	1,000	0,500
9	9 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE STRUTTURE PER ANZIANI E REFEZIONE SCOLASTICA MAX 7 PUNTI	9-1 Modalità di svolgimento del servizio	<i>Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, anche in relazione alla pulizia e sanificazione dei locali.</i>	3	0,8	0,8	0,8	2,4	2,4	2,4	7,2	2,4	2,400	0,800
		9-2 Fornitura di derrate alimentari e piano dei trasporti	<i>Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti a km 0 e biologici.</i>	3	0,9	0,9	0,7	2,7	2,7	2,1	7,5	2,5	2,500	0,833
		9-3 Piano di risoluzione delle emergenze e 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	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	0,7	0,700	0,700
10	10 - DIREZIONE E COORDINAMENTO DEI SERVIZI MAX 6 PUNTI	10-1 Esperienza maturata superiore ai 3 anni	<i>Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, preferibilmente nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private: ANZIANI</i>	Da 4 a 6 anni	1									
				Oltre 6 anni	2				2	2	2	6	2	2,000
		10-2 Modalità di svolgimento dell'attività	<i>Vengono valutate: -le modalità di coordinamento delle varie attività, -la qualità dei servizi forniti agli ospiti anche in termini di metodi di lavoro, -la modalità di verifica del raggiungimento degli obiettivi.</i>	2	0,7	0,7	0,7	1,4	1,4	1,4	4,2	1,4	1,400	0,700
10-3 Gestione del personale	<i>Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: sulla predisposizione dei turni, sulle gestioni di assenze impreviste e alle sostituzioni, sulla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy, sull'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti, sul rispetto del codice di comportamento e delle norme etiche, sul rispetto degli standard assistenziali previsti, sulla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI.</i>	2	0,6	0,5	0,5	1,2	1	1	3,2	1,06666667	1,067	0,533		
11	11 - SERVIZI AMMINISTRATIVI SEGRETERIA PORTINERIA MAX 3 PUNTI	11-1 Servizi amministrativi	<i>Vengono valutate le modalità organizzativa per la gestione di tutte le necessità inerenti il buon funzionamento della struttura, comprese la contabilità, il servizio cassa e la custodia valori degli ospiti, le incombenze relative alla firma della documentazione di accettazione, compreso il regolamento di struttura, l'aggiornamento e la tenuta dei dati anagrafici dell'ospite e la sue presenze.</i>	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,600	0,600
		11-2 Informatizzazione	<i>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 ed 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.</i>	1	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,800	0,800
		11-3 Portineria	<i>Vengono valutate le attività di vigilanza e controllo ritenuta per la sicurezza e l'incolumità degli ospiti.</i>	1	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1,8	0,6	0,600	0,600
12	12 - ORGANICO DEL PERSONALE MAX 6 PUNTI	12-1 Continenza del turnover e prevenzione del burn-out	<i>Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.</i>	2	0,5	0,5	0,5	1	1	1	3	1	1,000	0,500
		12-2 Gestione delle emergenze	<i>Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (carenza o assenza di personale).</i>	2	0,7	0,6	0,6	1,4	1,2	1,2	3,8	1,26666667	1,267	0,633
		12-3 Formazione	<i>Viene valutato il piano di formazione specifico oltre a quella obbligatoria.</i>	2	0,9	0,8	0,8	1,8	1,6	1,6	5	1,66666667	1,667	0,833
13	13 - RAPPORTI CON IL TERRITORIO MAX 2 PUNTI	13-1 Coordinamento ed integrazione con il territorio	<i>Vengono valutate le modalità di coinvolgimento dei soggetti pubblici e privati sul territorio, nonché le modalità di collaborazione con la stazione appaltante.</i>	2	0,5	0,5	0,5	1	1	1	3	1	1,000	0,500
14	14 - SERVIZI AGGIUNTIVI MIGLIORATIVE MAX 8 PUNTI	14-1 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>	2	0,5	0,5	0,6	1	1	1,2	3,2	1,06666667	1,067	0,533
		14-2 Proposte migliorative strutturali	<i>Vengono considerate le proposte di migliori strutturali offerte, a carico dell'aggiudicatario valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.</i>	2	0,6	0,5	0,5	1,2	1	1	3,2	1,06666667	1,067	0,533
		14-3 Riduzione retta	<i>Viene valutata la riduzione di retta a favore degli ospiti provenienti dal Comune di Venezia. Al concorrente che avrà praticato il maggiore sconto verranno attribuiti 2 punti, agli concorrenti un punteggio proporzionale rispetto alla riduzione proposta.</i>	2	1	1	1	2	2	2	6	2	2,000	1,000
		14-4 Attrezzature	<i>Viene considerata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante.</i>	2	0,7	0,7	0,6	1,4	1,4	1,2	4	1,33333333	1,333	0,667
TOTALE PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE												46,633	23,199	

CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTEGGIO MASSIMO	Media Coefficienti attribuiti		Riparametrizzazione coefficienti		Punteggio riparametrato		Punteggio definitivo	
				Nuova Assistenza	CM service	Nuova Assistenza	CM service	Nuova Assistenza	CM service	Nuova Assistenza	CM service
1 - SUPERVISORIA MOSSIGLIA MAX 4 PUNTI	1-1 Gestione di attività analoghe	Vengono valutate i servizi analoghi svolta nella gestione di strutture per anziani valorizzando la durata secondo il seguente criterio:	Da 4 a 6 anni	1						3,000	3,000
			Oltre 6 anni	3							
2 - SERVIZIO DI DIREZIONE SANITARIA MAX 3 PUNTI	2-1 Attività relative agli ospiti	Vengono valutate le modalità con le quali contribuisce alla presa in carico dell'ospite durante le procedure di ingresso in RSA, alla supervisione delle attività dirette agli ospiti ed in particolare quelle relative: alla verifica dello stato di salute post-fisico, alla corretta alimentazione, alla garanzia degli interventi e alla loro modalità di attuazione da parte degli operatori.	1	0,800	0,600	1,000	0,750	1,000	0,750	1,000	0,750
	2-2 Organizzazione sanitaria della struttura	Vengono valutate le modalità di verifica riguardo: sul rispetto delle norme igienico-sanitarie, sul corretto funzionamento delle apparecchiature e delle attrezzature di ambito sanitario, sulla completezza delle cartelle personali degli ospiti e di tutti gli altri documenti correlati, sull'approvvigionamento dei farmaci, periali, protesi, ecc. e loro regolazione.	1	0,800	0,700	1,000	0,875	1,000	0,875	1,000	0,875
	2-3 Coordinatione dell'equipe multi-professionale	Vengono valutate: gli interventi nell'ambito del raccordo tra le diverse componenti sanitarie e socio-sanitarie dell'equipe multidisciplinare interna, l'elaborazione, l'attuazione, il monitoraggio e l'aggiornamento del P.M.I.	1	0,767	0,667	1,000	0,870	1,000	0,870	1,000	0,870
	2-4 Presenza in struttura	Viene valutato il monte ore di presenza in struttura, (al concorrente che avrà gli ore il maggiore numero di ore verranno attribuito 1 punto, agli concorrenti un punteggio proporzionale rispetto alle ore proposte.)	1	0,550	1,000	0,550	1,000	0,550	1,000	0,550	1,000
	2-5 Gestione di eventuali emergenze sanitarie	Vengono valutate le modalità con le quali si presuppone di affrontare eventuali imprevisti eventi sanitari critici.	1	0,700	0,700	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
3 SERVIZIO DI ASSISTENZA TUTELARE DIETETICA E INDIRIZZATA ALLA PERSONA MAX 7 PUNTI	3-1 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 biodegradabili certificati, ecc.	2	0,867	0,500	1,000	0,577	2,000	1,153	2,000	1,153
	3-2 Attività svolte dall'operatore a favore dell'ospite	Vengono valutate: via competenza 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	0,900	0,633	1,000	0,703	3,000	2,110	3,000	2,110
	3-3 Modalità di organizzazione del personale tutelare	Viene valutata la pertinenza dei piani di lavoro ai nomi del personale previsto, nonché le ore di affiancamento dedicate all'eventuale inserimento di nuovo personale.	2	0,900	0,500	1,000	0,556	2,000	1,111	2,000	1,111
4 ASSISTENZA INFERMIERISTICA A MAX 6 PUNTI	4-1 Modalità di organizzazione del personale tutelare	4-1-1 Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	2	0,900	0,500	1,000	0,556	2,000	1,111	2,000	1,111
		4-1-2 Vengono valutate le modalità di applicazione dei protocolli sanitari, delle procedure, delle linee guida e delle istruzioni operative.	2	0,767	0,600	1,000	0,782	2,000	1,565	2,000	1,565
		4-1-3 Vengono valutate le modalità di collaborazione con le altre figure professionali.	2	0,700	0,733	0,955	1,000	1,910	2,000	1,910	2,000
5 - SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO PSICO-FISICO E SOSTEGNO PSICOLOGICO MAX 4 PUNTI	5-1 Modalità di svolgimento del servizio	5-1-1 Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	2	0,900	0,467	1,000	0,519	2,000	1,038	2,000	1,038
		5-1-2 Vengono valutate la frequenza di svolgimento delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	2	0,700	0,600	1,000	0,857	2,000	1,714	2,000	1,714
6 SERVIZIO RICREATIVO, DI ANIMAZIONE E DI TERAPIA OCCUPAZIONALE E MAX 6 PUNTI	6-1 Modalità di svolgimento del servizio	6-1-1 Vengono valutate le modalità di organizzazione del servizio.	1	0,900	0,567	1,000	0,630	3,000	1,890	3,000	1,890
		6-1-2 Vengono valutate la frequenza delle attività valorizzando la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	3	0,767	0,567	1,000	0,870	3,000	2,609	3,000	2,609
7 - SERVIZIO DI LAVANDERIA MAX 2 PUNTI	7-1 Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata l'organizzazione del servizio in termini di efficacia e completezza.	1	0,900	0,500	1,000	0,556	1,000	0,556	1,000	0,556
	7-2 Rispetto dell'ambiente	Vengono valutate gli accorgimenti assunti in materia di rispetto dell'ambiente.	1	0,900	0,600	1,000	0,667	1,000	0,667	1,000	0,667
8 - SERVIZIO DI PULIZIA MAX 5 PUNTI	8-1 Modalità di svolgimento del servizio	Viene valutata la competenza dei piani di lavoro in base ai vari interventi previsti nel capitolato d'appalto nonché l'efficace organizzazione dell'attività.	1	0,800	0,800	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
	8-2 Sanificazione	Vengono valutate le tecniche di sanificazione degli ambienti e delle superfici che dovranno essere dettagliatamente descritte.	2	0,700	0,600	1,000	0,857	2,000	1,714	2,000	1,714
	8-3 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).	2	0,767	0,500	1,000	0,652	2,000	1,304	2,000	1,304

ff

9	9 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE ANZIANI E REFEZIONE SCOLASTICA MAX 7 PUNTI	9-1	Modaltà di svolgimento del servizio	Vengono valutati i piani di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, anche in relazione alla pulizia e sanificazione dei locali.	3	0,800	0,800	1,000	1,000	3,000	3,000	3,000	3,000	
		9-2	Fornitura di derrate alimentari e piano dei trasporti	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. Viene valorizzato l'utilizzo di prodotti a km 0 e biologici.	3	0,733	0,833	0,880	1,000	2,640	3,000	2,640	3,000	
		9-3	Piano di risoluzione delle emergenze e verifica del grado di soddisfazione dell'utenza	Vengono valutate le procedure per la verifica dei livelli di gradimento del menù e qualità del servizio da parte dell'utenza.	1	0,700	0,700	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	
10	10 - DIREZIONE E COORDINAMENTO DEI SERVIZI MAX 6 PUNTI	10-1	Esperienza maturata superiore ai 3 anni	Viene valutata l'esperienza maturata nel coordinamento organizzativo e gestionale di servizi, strutture o nuclei residenziali, preferibilmente nel settore degli anziani, in strutture pubbliche o private: ANZIANI	Da 4 a 6 anni	1							2,000	2,000
					Oltre 6 anni	2								
		10-2	Modaltà 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.	3	0,700	0,700	1,000	1,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
10-3	Gestione del personale	Vengono valutate le modalità di gestione del personale con particolare riguardo: sulla produttività dei turni, sulle gestioni di avvisi imprevisti e alle sostituzioni, sulla vigilanza sul comportamento e sul rispetto della privacy, sull'osservanza delle norme in materia di salute, sicurezza sul lavoro e somministrazione di alimenti, sul rispetto del codice di comportamento e delle norme etiche, sul rispetto degli standard assistenziali previsti, sulla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nei PAI.	2	0,900	0,533	1,000	0,592	2,000	1,184	2,000	1,184	1,184		
11	11 - SERVIZI AMMINISTRATIVI E SEGRETERIA PORTINERIA MAX 7 PUNTI	11-1	Servizi amministrativi	Vengono valutate le modalità organizzativa per la gestione di tutte le necessità interne al buon funzionamento della struttura, comprese la contabilità, il servizio carta e la custodia valori degli ospiti, le incumbenze relative alla firma della documentazione di accettazione, compreso il regolamento di struttura, l'aggiornamento e la tenuta dei dati anagrafici dell'ospite e la sua presenza.	1	0,700	0,600	1,000	0,857	1,000	0,857	1,000	0,857	0,857
		11-2	Informizzazione	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 ed i documenti relativi; *la tenuta dei dati per l'aggiornamento delle cartelle personali degli ospiti; *l'approvvigionamento e la gestione dei farmaci; *la gestione degli usci e dei presidi; *l'organizzazione dei turni del personale; *la gestione del magazzino.	1	0,800	0,800	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
		11-3	Portineria	Vengono valutate le attività di vigilanza e controllo ritenute per la sicurezza e l'incolumità degli ospiti.	1	0,700	0,600	1,000	0,857	1,000	0,857	1,000	0,857	0,857
12	12 - ORGANICO DEL PERSONALE MAX 6 PUNTI	12-1	Concimenno del turnover e prevenzione del burn-out	Vengono valutati gli strumenti impiegati per il contenimento del turnover e la prevenzione del burn-out.	2	0,900	0,500	1,000	0,556	2,000	1,111	2,000	1,111	1,111
		12-2	Gestione delle emergenze	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (avvenuta o simulata di personale).	2	0,833	0,633	1,000	0,760	2,000	1,520	2,000	1,520	1,520
		12-3	Formazione	Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.	2	0,733	0,833	0,880	1,000	1,760	2,000	1,760	2,000	2,000
13	13 - RAPPORTI CON IL TERRITORIO MAX 2 PUNTI	13-1	Coordinamento ed integrazione con il territorio	Vengono valutate le modalità di coinvolgimento dei soggetti pubblici e privati sul territorio, nonché le modalità di collaborazione con la stazione appaltante.	2	0,900	0,500	1,000	0,556	2,000	1,111	2,000	1,111	1,111
14	14 - SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE MIGLIORATIVE MAX 8 PUNTI	14-1	Servizi aggiuntivi	Vengono considerati gli eventuali servizi aggiuntivi, a carico dell'aggiudicatario, offerti in base alle diverse tipologie degli ospiti, valutando la loro efficacia, funzionalità e sostenibilità sia tecnica sia economica.	2	0,900	0,533	1,000	0,592	2,000	1,184	2,000	1,184	1,184
		14-2	Proposte migliorative strutturali	Vengono considerate le proposte di migliorie strutturali offerte a carico dell'aggiudicatario valutando la loro effettiva fattibilità e sostenibilità sia tecnica sia economica.	2	0,900	0,533	1,000	0,592	2,000	1,184	2,000	1,184	1,184
		14-3	Riduzione retta	Viene valutata la riduzione di retta a favore degli ospiti provenienti dal Comune di Venasca, (al concorrente che avrà praticato il maggiore sconto verranno attribuiti 2 punti, agli concorrenti in pareggio proporzionale rispetto alla riduzione proposta.)	2	0,800	1,000	0,800	1,000	1,600	2,000	1,600	2,000	2,000
		14-4	Attrezzature	Viene considerata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che rimarranno di proprietà della stazione appaltante.	2	0,667	0,667	1,000	1,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
								15,065	28,437	63,460	51,046	86,460	53,046	

SECONDA RIPARAMETRAZIONE						
Partecipanti	Punteggio massimo offerta tecnica	Punteggio attribuito offerta tecnica	Coefficiente offerta tecnica	Punteggio riparametrato	Punteggio tecnico finale arrotondato	Coefficiente offerta migliore (coeff. max)
NUOVA ASSISTENZA	70	68,460	1	70	70	1,022494888
CM SERVICE		53,046	0,774846626	54,2392638	54,24	

