



**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° 03

Frassino, 17/12/2025

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;

Richiamati i verbali nn. 1 e 2 delle sedute precedenti;

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 pubblica, **il giorno 17 dicembre 2025, alle ore 10:50** e dà atto che:

- all'apertura delle buste in seduta pubblica, sono presenti le sigg.re Rinaudo Simona e Crosetto Maria Antonietta in rappresentanza della Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus e risulta presente anche il RUP Raina dott.ssa Maria.
- nessun membro della commissione versa in alcuna causa di incompatibilità o di astensione o di esclusione per la nomina ai sensi della vigente normativa e di non avere interessi personali e/o professionali con i concorrenti.

Il Presidente: comunica i punteggi riparametrati attribuiti dalla commissione alle offerte tecniche relativamente ai ***criteri e sub-criteri***, dando lettura della tabella:

Concorrente	Punteggio OT
1 – Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus	70,00
2 – C.M. Service srl	54,24

successivamente procede, attraverso la piattaforma, ad aprire i file e alla loro stampa, in ordine di presentazione, della documentazione ***relativa alla Busta telematica economica composta rispettivamente modello offerta allegato alla documentazione di gara***, rispettivamente presentati dai concorrenti ammessi alla gara, che documento per documento, viene verificato nella sottoscrizione con firma digitale e nel contenuto, di cui si dà lettura, che risulta essere completo e conforme a quanto previsto dal disciplinare di gara, con il seguente esito:

OPERATORE ECONOMICO	Esito Offerta Economica	Rialzo/Ribasso%	Punteggio
1 – Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus	Conforme	15	30,00
2 – C.M. Service srl	Conforme	6	15,43

contemporaneamente procede ad aggiornare il file di calcolo, aggiungendo la colonna inerente l'offerta economica, da cui si rilevano le seguenti risultanze provvisorie:

RISULTATI OFFERTA			
Concorrente	Punteggio OT	Punteggio OE	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA
1 – Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus	70,00	30,00	100,00
2 – C.M. Service srl	54,24	15,43	69,67

La commissione evidenzia che la competenza per l'attivazione o meno del subprocedimento è in capo al RUP che viene interessato della questione.

Il RUP comunica le sue intenzioni, trasmettendo alla commissione una nota, che si allega al presente verbale in cui manifesta la sua decisione di non attivare il subprocedimento della verifica dell'anomalia, in quanto il punteggio dell'offerta economica dell'operatore provvisoriamente primo non presenta aspetti anomali.

La Commissione prosegue, secondo quanto stabilito dalla legge di gara e provvede a stilare la graduatoria provvisoria che si riepiloga nella seguente tabella:

RISULTATI OFFERTA			
Concorrente	Punteggio OT	Punteggio OE	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA
1 – Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus	70,00	30,00	100,00
2 – C.M. Service srl	54,24	15,43	69,67

La commissione, preso atto delle disposizioni del RUP e della graduatoria, con il RUP prosegue poi con l'apertura della busta telematica "Amministrativa" dell'offerente provvisoriamente primo in graduatoria, contenente la documentazione amministrativa che, documento per documento, viene verificato nella sottoscrizione con firma digitale e nel contenuto che risultano essere tutte complete e conformi a quanto previsto dal disciplinare di gara.

La commissione preso atto delle risultanze della riparametrazione e della conseguente graduatoria provvisoria

RILEVATO

che l'offerta economicamente più vantaggiosa risulta essere quella della Società Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus, con sede in Novara (NO), Via Baveno n. 4, Cod. Fisc. 06902520011 e P.IVA 01684780032, che ha conseguito il punteggio finale pari a 100,00,

PROPONE

di aggiudicare l'appalto in questione, alla Società Nuova Assistenza Società Cooperativa Sociale Onlus, con sede in Novara (NO), Via Baveno n. 4, Cod. Fisc. 06902520011 e P.IVA 01684780032, - che ha offerto il rialzo del 15% su € 105.000,00 e quindi per l'importo netto di € 120.750,00, corrispondente ad un prezzo complessivo per l'intera durata della concessione pari ad € 724.500,00, ed un ribasso del 15% su € 5,50 costo del pasto mensa della scuola dell'Infanzia e su € 6,00 costo del pasto mensa della scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado e così per un importo netto rispettivamente di € 4,675 e € 5,10, il tutto oltre iva di legge.

LA COMMISSIONE RIMETTE

Al RUP tutti gli atti di gara, per i provvedimenti di competenza.

Il Presidente della Commissione, avendo ultimato le operazioni di gara, chiude la seduta alle ore 11:40.

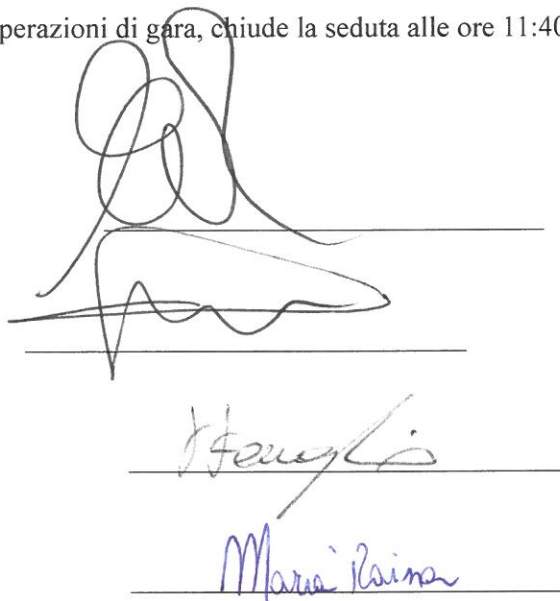
Letto, confermato e sottoscritto.

dott.ssa Monica PARA – Presidente verbalizzante

arch. Giuseppe MOI – Membro

dott.ssa Tatiana FENOGLIO – Membro

dott.ssa Maria RAINA – RUP



The image shows three handwritten signatures on horizontal lines. The top signature is in black ink and is highly stylized. The middle signature is in black ink and appears to be 'Giuseppe Moi'. The bottom signature is in blue ink and appears to be 'Maria Raina'.

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 ACQUISTA 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	4										
2	2 - SERVIZIO DI DIREZIONE SANITARIA MAX 5 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; *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	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	0,8	0,800	0,800
		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, 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 Cordinamento 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 dei PAI.	1	0,8	0,8	0,7	0,8	0,8	0,7	2,3	0,76666667	0,767	0,767
		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	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	0,55	1,65	0,55	0,550	0,550
		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	0,9	0,9	0,8	1,8	1,8	1,6	5,2	1,73333333	1,733	0,867
		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'apprezzio relazionale.	3	0,9	0,9	0,9	2,7	2,7	2,7	8,1	2,7	2,700	0,900
		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	0,9	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 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	0,9	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 valorizzando 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 valorizzando 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 Modalità di svolgimento del servizio	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 Rispetto dell'ambiente	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 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	0,6	0,7	0,8	1,2	1,4	1,6	4,2	1,4	1,400	0,700

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 MASSIMO	Para Monica	Giuseppe Moi	Fenoglio Tatiana	Para Monica	Moi Giuseppe	Fenoglio Tatiana					
1	1 - ESPERIENZA ACQUISTA 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 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	0,6	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, protesi, 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 Cordinamento 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 PAI.	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 TUTELE 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 valutate 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 valutate 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 ANZIANE 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 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, *al rispetto degli standard assistenziali previsti, *alla verifica della corretta applicazione operativa di quanto indicato e disposto nel PAI.</i>	2	0,6	0,5	0,5	1,2	1	1	3,2	1,0666667	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 ritenute 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 DEI 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	0,5	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	1,2666667	1,267	0,633
		12-3 Formazione	<i>Viene valutato il piano di formazione specifica oltre a quella obbligatoria.</i>	2	0,9	0,8	0,8	1,8	1,6	1,6	5	1,6666667	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 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	0,5	0,5	0,6	1	1	1,2	3,2	1,0666667	1,067	0,533
		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	0,6	0,5	0,5	1,2	1	1	3,2	1,0666667	1,067	0,533
		14-3 Riduzione retta	<i>Viene valutata la riduzione di retta a favore degli ospiti provenienti dal Comune di Venosa. (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 rimangono di proprietà della stazione appaltante</i>	2	0,7	0,7	0,6	1,4	1,4	1,2	4	1,3333333	1,333	0,667
TOTALE PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE												46,633	23,199	

CRITERIO DI VALUTAZIONE	SUB CRITERI	CRITERI MOTIVAZIONALI PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO MASSIMO	Media Coefficienti attribuiti		Riparametrazione coefficienti		Punteggio riparametrato		Punteggio definitivo				
				Nuova Assistenza	CM service	Nuova Assistenza	CM service	Nuova Assistenza	CM service	Nuova Assistenza	CM service			
1	1- ESPERIENZA ACCQUISITA MAX 2 PUNTI	1-1 Gestione di attività analoghe	Vengono valutati i servizi analoghi svolta nella gestione di strutture per anziani valutandone la durata secondo il seguente criterio:	Da 4 a 6 anni	1						3,000	3,000		
			Oltre 6 anni	2										
2	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 psico-fisica, 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, presidi, protesi, ecc. e loro registrazione.		1	0,800	0,700	1,000	0,875	1,000	0,875	1,000	0,875	
		2-3 Coordinamento dell'equipe multi professionale	Vengono valutate: gli interventi nell'ambito del nucleo tra le diverse componenti sanitarie e socio sanitarie dell'equipe multidisciplinare interna, di elaborazione, l'attuazione, il monitoraggio e l'aggiornamento del P.A.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 offerto 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	1,000
		2-5 Gestione di eventuali emergenze sanitarie	Vengono valutate le modalità con le quali si prepongono di affrontare eventuali imprevisti eventi sanitari critici.		1	0,700	0,700	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
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 valutandone l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, di coltivazione biologiche o biotecnologiche certificate, 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: la congruenza e la pertinenza delle attività svolte rispetto al quadro ricettivo del capoluogo d'appello, le modalità di organizzazione dei singoli servizi, e 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 in base al 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	4 ASSISTENZA INFERSIERVITICA 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	5- SERVIZIO DI RIABILITAZIONE, MANTENIMENTO 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 valutandone la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	1	0,700	0,600	1,000	0,857	2,000	1,714	2,000	1,714	
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.	2	0,900	0,567	1,000	0,610	3,000	1,890	3,000	1,890	
			6-1-2	Vengono valutate la frequenza delle attività valutandone la differenziazione tra le attività rivolte agli ospiti autosufficienti e a quelli non autosufficienti.	3	0,767	0,667	1,000	0,870	3,000	2,609	3,000	2,609	
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	0,900	0,500	1,000	0,556	1,000	0,556	1,000	0,556	
		7-2 Rispetto dell'ambiente	Vengono valutati 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	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 capoluogo d'appello 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 valutato 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	

9	9 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE STRUTTURE PER AZZIANDI E REFEZIONE SCOLASTICA MAX 7 PUNTI	9-1 Modalità di svolgimento del servizio	Vengono valutate i punti di lavoro nonché la qualità organizzativa del servizio, anche in relazione alla pulizia e sanificazione dei locali.	5	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 soddisfazione 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	1 2							2,000	2,000
		10-2 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.	2	0,700	0,700	1,000	1,000	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 predisposizione dei turni, sulle gestione 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 di quanto nei PAI.	2	0,900	0,533	1,000	0,592	2,000	1,184	2,000	1,184
11	11 - SERVIZI AMMINISTRATIVI E SEGRETERIA FORNITRERIA MAX 3 PUNTI	11-1 Servizi amministrativi	Vengono valutate le modalità organizzative 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 sua presenza.	1	0,700	0,600	1,000	0,857	1,000	0,857	1,000	0,857
		11-2 Informazione	Viene valutata la gestione delle attività e dei processi tramite l'utilizzo di sistemi informatici o software specifici riguardanti principalmente: la cartella personale degli ospiti ed i documenti relativi, la raccolta dei dati per l'aggiornamento delle cartelle personali degli ospiti, l'aggiornamento e la gestione dei farmaci, la gestione degli assistiti 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
		11-3 Pulizia	Vengono valutate le attività di vigilanza e controllo attuata 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
12	12 - ORGANICO DEL PERSONALE MAX 6 PUNTI	12-1 Contenimento dei 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
		12-2 Gestione delle emergenze	Viene valutata la modalità organizzativa per la gestione delle emergenze (scarsa o assenza di personale).	2	0,833	0,633	1,000	0,760	2,000	1,520	2,000	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
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
14	14 - SERVIZI AGGIUNTIVI PROPOSTE SUGGERITIVE 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 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
		14-2 Proposte migliorative strutturali	Vengono considerate le proposte di migliore struttura 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
		14-3 Riduzione retta	Viene valutata la riduzione di retta a favore degli ospiti provenienti dal Comune di Vinasca, (al concorrente che avrà praticato il maggiore sconto verranno attribuiti 2 punti, agli concorrenti un punteggio proporzionale rispetto alla riduzione proposta.)	2	0,800	1,000	0,800	1,000	1,600	2,000	1,600	2,000
		14-4 Attrezzature	Viene considerata la proposta di fornitura di nuove attrezzature aggiuntive che risultano di proprietà della stazione appaltante.	2	0,667	0,667	1,000	1,000	2,000	2,000	2,000	2,000
					85,065	28,637	63,460	51,046	88,480	58,046		

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	

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and a smaller signature on the right.

Calcolo attribuzione punteggio offerta economica

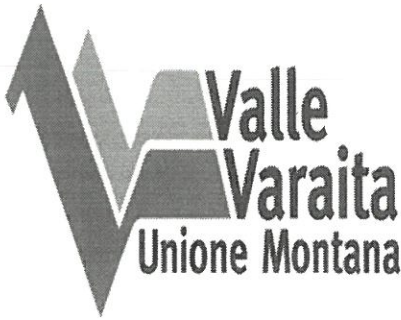
FORMULA BILINEARE							
Concorrente	ribasso %	A_{max}	A_{voglia}	A_i	X	C_i	PUNTEGGIO
NUOVA ASSISTENZA	15,000%	15,00%	10,50%	15,00%	0,900	1,000	30,000
CM SERVICE	6,000%			6,00%		0,514	15,429

Punti offerta economica ---->		30
X ---->		0,9

RISULTATI FINALI

Concorrente	Punteggio Offerta Tecnica	Punteggio Offerta econ.	Punteggio Finale	Graduatoria Provvisoria
NUOVA ASSISTENZA	70,00	30,00	100,00	1
CM SERVICE	54,24	15,43	69,67	2

Handwritten signatures in black ink, consisting of several stylized scribbles and loops, located in the bottom right corner of the page.



**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

CENTRALE DI COMMITTENZA

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

OGGETTO: COMUNICAZIONE DEL RUP ALLA COMMISSIONE DI GARA, IN MERITO ALL'ATTIVAZIONE DEL SUB PROCEDIMENTO DI VERIFICA DELL'ANOMALIA DELL'OFFERTA PROVVISORIAMENTE PRIMA IN GRADUATORIA NUOVA ASSISTENZA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS

La sottoscritta RAINA Dott.ssa Maria, in qualità di responsabile del Procedimento, comunica alla commissione di gara che rileva la mancanza di elementi specifici che possano indubbiare di anomalia l'offerta del concorrente primo in graduatoria.

A riguardo rileva che il disciplinare di gara non prevede criteri per la verifica dell'anomalia e che la verifica della congruità deve comunque considerare analiticamente tutti gli elementi giustificativi forniti dal concorrente, né può essere limitata alle voci di prezzo più significative che concorrono a formare l'offerta: non devono, infatti, essere giustificati i singoli servizi, ma si deve tenere conto della loro incidenza sull'offerta complessiva. Il giudizio di carattere anomalo o meno dell'offerta non deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento, bensì a valutare se l'offerta nel suo complesso sia seria ed attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato ed in quella aziendale.

Alla luce di ciò si ritiene, pertanto, la congruità dell'offerta presentata dalla società provvisoriamente prima in graduatoria, in considerazione del fatto che la medesima è sicuramente a conoscenza di quelli che sono i servizi e i costi di gestione della struttura oggetto di gara in quanto concessionari uscenti.

Le proposte avanzate dalla cooperativa Nuova Assistenza si ritiene si attestino in continuità rispetto al passato, pertanto il rialzo sulla concessione della gestione globale della casa di riposo, nonché il ribasso sul servizio di refezione scolastica, sono tali da garantire in concreto la serietà e l'effettiva sostenibilità nel corso dell'esecuzione del contratto.

Non si ritiene pertanto opportuno attivare il subprocedimento di verifica dell'offerta.

Cordiali saluti.

Frassino, 17/12/2025

Il Responsabile del Procedimento
Raina Dott.ssa Maria

