



comune di trieste
piazza Unità d'Italia 4
34121 Trieste
www.comune.trieste.it
partita iva 00210240321

OGGETTO: Processo verbale di gara a procedura aperta per l'affidamento dei Servizi socio-assistenziali, sociosanitari e complementari a favore degli utenti delle strutture per anziani gestite dal Comune di Trieste - CIG 97393047E8. Verbale n. 13 dd. 23/09/2024.

VERBALE DI GARA

L'anno duemilaventiquattro, il giorno 23 settembre alle ore 10.00, si è riunita in seduta riservata nella stanza 306, sita al III piano degli uffici comunali di via Mazzini n. 25, la Commissione giudicatrice nominata e istituita con determinazione dirigenziale n. 1017 adottata il 15/03/2024, costituita da:

- dott. Stefano Chicco, Direttore del Servizio Sociale Comunale presso il Dipartimento Servizi e Politiche Sociali del Comune di Trieste, in qualità di Presidente;
- dott. Christian Lombardi, Responsabile della P.O. "Persone con Disabilità" presso il Dipartimento Servizi e Politiche Sociali del Comune di Trieste, esperto tecnico, in qualità di componente;
- dott.ssa Sara Pavoncelli, Responsabile della P.O. "Gestione attività amministrativa strutture e servizi per le persone con disabilità" del Dipartimento Servizi e Politiche Sociali del Comune di Trieste, esperta amministrativa, in qualità di componente, che partecipa alla seduta odierna da remoto tramite riunione Zoom su connessione protetta;
- dott. Marco Ianciger, funzionario direttivo amministrativo del Dipartimento Servizi e Politiche Sociali, in qualità di segretario verbalizzante,

avente il compito di procedere alla valutazione delle offerte relative alla procedura aperta per l'affidamento dei Servizi socio-assistenziali, sociosanitari e complementari a favore degli utenti delle strutture per anziani gestite dal Comune di Trieste.

La Commissione prosegue quindi l'esame dell'offerta presentata dal RTI KCS CAREGIVER COOPERATIVA SOCIALE - Bergamo / CAMST SOCIETÀ COOPERATIVA A R.L. - Villanova di Castenaso (BO). Il presidente dà lettura dell'offerta tecnica relativamente al punto A.4) - Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc.. La Commissione valuta la proposta presentata come più che sufficiente; è prevista la redazione di un piano delle emergenze, viene garantita la pronta reperibilità h 24 gg / 7 gg di tutte le funzioni di coordinamento. Il dettaglio delle procedure seguite per ogni ipotesi viene demandato ad un allegato.

Viene quindi esaminato il punto A.5) - Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc..). La Commissione valuta la proposta presentata come quasi ottima, per quantità e qualità di hardware e software forniti, pertinenti alla gestione delle strutture; buona l'offerta di software (implementazione del sistema di

IA Ancelia presso il 1° Piano della Residenza Gregoretti, software per gestione del personale e prenotazione dei pasti), mentre, per quanto riguarda l'hardware, viene proposta la fornitura n.3 Totem Informativi Multimediali per le comunicazioni agli ospiti/familiari, 25 postazioni PC complete (25 notebook e 25 stampanti multifunzione), 46 tablet, 22 smartphone.

Viene quindi esaminato il punto A.6) - Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale. La Commissione valuta la proposta presentata tra discreta e buona, particolarmente per quanto riguarda la descrizione dell'organizzazione del servizio ed i tempi di presenza assicurati (vengono previste due unità per 36 ore settimanali ciascuna).

Viene quindi esaminato il punto A.7) - Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza. La Commissione valuta la proposta presentata come sufficiente, per quanto riguarda la varietà e la pertinenza delle soluzioni indicate, che coprono le diverse aree di intervento (incentivi economici, conciliazione vita lavoro, ecc.) in riferimento ai valori contenuti nella Carta Etica Aziendale, ma la cui dettagliata descrizione è demandata ad un allegato.

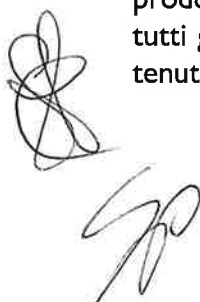
Viene quindi esaminato il punto A.8) - Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EE.PP., con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente a personale comunale, concordati con l'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno solare, sulla base della tipologia dell'utenza in carico e delle problematiche evidenziate dal personale nella realizzazione degli interventi e servizi. La Commissione prende atto che viene garantita la disponibilità a far partecipare il personale a max 5 corsi per complessive 30 ore con oneri esclusivamente a proprio carico.

Viene quindi esaminato il punto A.9) - Automezzi messi a disposizione. La Commissione valuta la proposta presentata come discreta per quanto riguarda la quantità, la varietà e le caratteristiche dei mezzi messi a disposizione (1 pulmino da 9 posti e due autovetture).

Viene quindi esaminato il punto B.1) - Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA. La Commissione valuta la proposta presentata come buona; apprezzabile per quantità e qualità la dotazione di attrezzature, come anche la descrizione dell'organizzazione, che prevede un pulitore aggiuntivo, preposto alla realizzazione di interventi da ragguagliare al bisogno e/o su specifica segnalazione per un monte ore pari a 1.460 ore/ anno. Dettagliata la tempistica, per un totale di 40.352 ore/anno. Centrati sulle esigenze delle strutture gli interventi migliorativi offerti.

Viene quindi esaminato il punto B.2) - Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio. La Commissione valuta la proposta presentata come più che sufficiente; l'esecuzione delle prestazioni viene demandata ad una squadra emergenze reperibile 24 ore su 24, 7 giorni su 7, composta da 30 unità di personale esterno; la tempistica prevede l'esecuzione dell'intervento entro 1 ora dalla chiamata, mentre non sono specificate le attrezzature dedicate al servizio.

Viene quindi esaminato il punto C.1) - Qualità delle derrate: impiego di prodotti alimentari da agricoltura biologica da utilizzare per soddisfare l'intero fabbisogno per la preparazione di tutti i pasti/anno e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato Tecnico, indicando negli schemi (allegati C1;C2;C3) la quantità in peso ed in percentuale, le giornate di utilizzo nelle settimane del menù e il n. volte/anno di somministrazione, incluso l'impegno a comunicare preventivamente le giornate di effettiva fornitura, allegando una scheda tecnica per ciascun prodotto offerto, da cui risulti la certificazione del metodo di produzione biologica del fornitore e tutti gli altri criteri di verifica previsti dai CAM. La Commissione valuta che la proposta sul punto, tenuto conto dei vari parametri e di quanto offerto, risulti complessivamente pressoché ottima.



C2. m.h

Viene quindi esaminato il punto C.2) - Quantità, qualità e pertinenza di attrezzature ed impianti per cucina messi a disposizione dell'appalto o migliorie apportate a quelli già esistenti senza oneri per l'Amministrazione. La Commissione valuta la proposta presentata tra discreta e buona, per quantità, qualità ed effettiva utilità delle attrezzature e degli impianti proposti.

Viene quindi esaminato il punto C.3) - Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca. La Commissione valuta la proposta presentata come quasi ottima, sia per quanto riguarda la varietà delle forme di somministrazione, sia per quanto riguarda l'attenzione alle necessità delle persone disagiate.

Viene quindi esaminato il punto C.4) - Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti. La Commissione valuta la proposta presentata come più che buona, per le soluzioni tecniche e organizzative previste per la riduzione dei tempi nella cottura e nella consegna dei pasti e per il mantenimento della temperatura degne di nota. L'integrazione di ulteriori 30 h/settimana e l'adozione, in aggiunta al metodo HACCP, del metodo NACCP (Nutrient and Hazard Analysis of Critical Control Point), sviluppato dall'Università di Trieste.

Viene quindi esaminato il punto C.5) - Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. La Commissione valuta la proposta presentata come quasi ottima, in particolar modo per quanto riguarda il processo di selezione dei fornitori, che pone l'accento non solo sui criteri di selezione (di rilievo l'esclusione dei fornitori che utilizzano OGM) ma sul mantenimento costante della qualità in base ad un Codice Etico nella politica degli acquisti, mentre risulta adeguato il calendario degli approvvigionamenti.

Viene quindi esaminato il punto C.6) - Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti. La Commissione valuta la proposta presentata come pressoché ottima; vengono offerti 470 prodotti a Km 0 e/o a filiera corta, valorizzando quanto prodotto dal territorio. La descrizione dettagliata delle materie prime interessate è demandata ad un allegato.

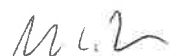
Viene quindi esaminato il punto D.1) - Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona. La Commissione valuta la proposta presentata come più che buona per le soluzioni proposte (a titolo esemplificativo, Team Nursing, ovvero definizione di un gruppo stabile per ogni struttura, Oss tutor, informatizzazione della cartella socio-assistenziale). Vengono inoltre offerte, a titolo di miglioria, 14.964,5 ore /anno aggiuntive, 12 sollevatori per la mobilitazione in sicurezza degli anziani e 10 barelle doccia per l'igiene assistita.

La Commissione interrompe i propri lavori alle ore 13.00. Il Presidente dichiara conclusa la seduta riservata ed aggiorna i lavori della Commissione al giorno 24/09/2024.

Le offerte sono riposte in un apposito contenitore sigillato e siglato dai membri della commissione. Il segretario, su disposizione del Presidente, ripone il contenitore nell'armadio sito nella stanza 316 al III piano degli uffici comunali di via Mazzini n. 25, che viene successivamente chiuso a chiave.

Letto, approvato e sottoscritto

Il Presidente
dott. Stefano Chicco



Il Commissario
dott. Christian Lombardi

Christian Lombardi

La Commissaria
dott.ssa Sara Pavoncelli

Sara Pavoncelli

Il segretario verbalizzante
dott. Marco Iancier

Marco Iancier

Elenco firmatari

ATTO SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE AI SENSI DEL D.P.R. 445/2000 E DEL D.LGS. 82/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI

Questo documento è stato firmato da:

NOME: AMBRA DE CANDIDO

CODICE FISCALE: *****

DATA FIRMA: 08/09/2025 17:22:23