



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. 35 dd. 27/05/2025.

VERBALE DI GARA

L'anno duemilaventicinque, il giorno 27 maggio alle ore 13.30, 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;
- dott. Marco Iancer, 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 effettua quindi le operazioni di assegnazione dei coefficienti definitivi e di riparametrazione, come previsto dal disciplinare di gara. Vengono di seguito riportati gli schemi dettagliati della valutazione delle offerte di ciascun concorrente e il riepilogo delle operazioni di riparametrazione:

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coeff. provv.	Punti	CHCCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,800	3,200	0,82	0,78	0,80
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregoretto	3	0,700	2,100	0,70	0,70	0,70
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,783	2,350	0,85	0,75	0,75
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc....	3	0,800	2,400	0,81	0,80	0,79
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc....)	4	0,770	3,080	0,77	0,77	0,77
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,867	3,467	0,90	0,85	0,85
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,950	3,800	0,96	0,94	0,95
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,783	3,133	0,80	0,80	0,75
B2 Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,917	1,833	0,95	0,90	0,90
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,983	2,950	0,95	1,00	1,00
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,910	5,460	0,92	0,91	0,90
C2 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.	2	0,950	1,900	0,95	0,95	0,95
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentire la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,900	1,800	0,91	0,89	0,90
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,850	3,400	0,85	0,85	0,85
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: • l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; • la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,900	3,600	0,90	0,90	0,90
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,917	9,167	0,95	0,90	0,90
D2 Modalità organizzative del servizio infermieristico.	6	0,850	5,100	0,87	0,84	0,84
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,783	2,350	0,80	0,80	0,75
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggiudicatario. (tempi e modalità).	2	0,950	1,900	0,95	0,95	0,95
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,900	6,300	0,90	0,91	0,89
Totale			73.990			

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coeff. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,700	2,800	0,72	0,69	0,69
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenze Gregoretti	3	0,550	1,650	0,55	0,55	0,55
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,633	1,900	0,65	0,65	0,60
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc.....	3	0,700	2,100	0,71	0,70	0,69
A5 Quantità e tipologia della strumentazione Informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc....)	4	0,800	3,200	0,80	0,80	0,80
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,300	1,200	0,30	0,30	0,30
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,900	3,600	0,92	0,90	0,88
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,250	1,000	0,25	0,25	0,25
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,450	0,900	0,45	0,45	0,45
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,517	1,550	0,55	0,50	0,50
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 numero di volte/anno di somministrazione, incluso l'impegno di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,980	5,880	0,98	0,98	0,98
C2 Quantità, qualità e pertinenza di attrezzature ed impianti per cucina messi a disposizione dell'appalto e migliorie apportate a quelli già esistenti senza oneri per l'Amministrazione.	2	0,350	0,700	0,36	0,35	0,34
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse dalla frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentirne la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,450	0,900	0,50	0,45	0,40
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,850	3,400	0,86	0,84	0,85
C5 Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: - l'adeguatezza del calendario di approvvigionamento delle derrate; - la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,880	3,520	0,88	0,88	0,88
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,750	7,500	0,75	0,75	0,75
D2 Modalità organizzative del servizio infermieristico.	6	0,583	3,500	0,60	0,60	0,55
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,517	1,550	0,55	0,50	0,50
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggiudicatario. (tempi e modalità).	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,817	5,717	0,80	0,85	0,80
Totale			58,967			

C-2. M-2

3 - CONSORZIO BLU SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE - Faenza (RA) con le consorziate esecutrici ANCORA SERVIZI SOC. COOP. SOCIALE - Bologna e COOPERATIVA SOCIALE IN CAMMINO SOCIETÀ COOPERATIVA ONLUS - Faenza (RA)

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coef. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,700	2,800	0,71	0,70	0,69
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenze Gregorette	3	0,350	1,050	0,35	0,35	0,35
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,700	2,100	0,70	0,69	0,71
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc....	3	0,383	1,150	0,40	0,40	0,35
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per servizi (cellulari, tablet, PC, ecc...)	4	0,560	2,240	0,56	0,56	0,56
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (RA.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,650	2,600	0,65	0,64	0,66
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,500	2,000	0,52	0,50	0,48
A8 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 al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,750	3,000	0,75	0,75	0,75
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,350	0,700	0,35	0,35	0,35
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,700	2,100	0,70	0,70	0,70
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,890	5,340	0,89	0,89	0,89
C2 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.	2	0,283	0,567	0,30	0,25	0,30
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentire la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,900	1,800	0,91	0,89	0,90
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,783	3,133	0,80	0,80	0,75
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: - l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; - la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,850	3,400	0,86	0,85	0,84
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,930	1,860	0,93	0,93	0,93
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,750	7,500	0,74	0,76	0,75
D2 Modalità organizzative del servizio Infermieristico.	6	0,650	3,900	0,65	0,65	0,65
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,767	2,300	0,75	0,80	0,75
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'appaltatore. (tempi e modalità).	2	0,750	1,500	0,75	0,75	0,75
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,900	6,300	0,91	0,89	0,90
Totale			60,340			

C-2

m.2

4 - CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA-COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITÀ LIMITATA - Bergamo con le consorziate esecutrici KURSANA SAN MARCO Società Cooperativa Sociale - Padova e DUSSMANN SERVICE SRL - Milano

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coef. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,910	3,640	0,92	0,90	0,91
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregorotti	3	0,500	1,500	0,50	0,50	0,50
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,650	1,950	0,65	0,67	0,63
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc....	3	0,417	1,250	0,45	0,45	0,35
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc...)	4	0,850	3,400	0,85	0,85	0,85
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,750	3,000	0,80	0,70	0,75
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,667	2,667	0,65	0,70	0,65
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,500	2,000	0,50	0,50	0,50
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,850	1,700	0,86	0,85	0,84
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,450	1,350	0,45	0,45	0,45
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,950	5,700	0,95	0,95	0,95
C2 Quantità, qualità e pertinenza di attrezzature ed impianti per cucina messi a disposizione dell'appalto o migliori apportate a quelli già esistenti senza oneri per l'Amministrazione.	2	0,550	1,100	0,56	0,54	0,55
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentire la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,950	1,900	0,95	0,95	0,95
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei barrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,783	3,133	0,80	0,80	0,75
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: - l'adeguatezza del calendario di approvvigionamento delle derrate; - la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,850	3,400	0,85	0,85	0,85
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,900	1,800	0,90	0,90	0,90
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,700	7,000	0,70	0,70	0,70
D2 Modalità organizzative del servizio infermieristico.	6	0,667	4,000	0,65	0,70	0,65
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,750	2,250	0,75	0,75	0,75
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggludicatario. (tempi e modalità).	2	0,900	1,800	0,90	0,90	0,90
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,783	5,483	0,80	0,80	0,75
Totale			63,023			

C2. M. 2

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coef. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,400	1,600	0,40	0,40	0,40
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregoretti	3	0,250	0,750	0,25	0,25	0,25
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,667	2,000	0,70	0,65	0,65
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc....	3	0,550	1,650	0,56	0,55	0,54
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc...)	4	0,660	2,640	0,67	0,65	0,66
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,933	3,733	0,95	0,95	0,90
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,850	3,400	0,85	0,80	0,90
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEPP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	0,250	0,750	0,25	0,25	0,25
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,850	3,400	0,85	0,85	0,85
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,450	0,900	0,46	0,45	0,44
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,550	1,650	0,55	0,55	0,55
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,910	5,460	0,91	0,90	0,92
C2 Quantità, qualità e pertinenza di attrezzature ed impianti per cucina messi a disposizione dell'appalto o migliori apportate a quelli già esistenti senza oneri per l'Amministrazione.	2	0,900	1,800	0,90	0,90	0,90
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentirne la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,800	1,600	0,81	0,80	0,79
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli Incaricati delle residenze.	4	0,850	3,400	0,86	0,85	0,84
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: - l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; - la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,820	3,280	0,82	0,82	0,82
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,930	1,860	0,93	0,92	0,94
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,700	7,000	0,72	0,70	0,68
D2 Modalità organizzative del servizio Infermieristico.	6	0,483	2,900	0,55	0,45	0,45
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,467	1,400	0,45	0,50	0,45
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'appaltatore, (tempi e modalità).	2	0,500	1,000	0,50	0,50	0,50
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,767	5,367	0,75	0,80	0,75
Totale			57,540			

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coeff. provv.	Punti	CHICCO	PA/ONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,880	3,520	0,89	0,88	0,87
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregoretti	3	0,900	2,700	0,90	0,89	0,91
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,700	2,100	0,70	0,70	0,70
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc.....	3	0,650	1,950	0,65	0,66	0,64
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc....)	4	0,720	2,880	0,73	0,72	0,71
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,933	3,733	0,95	0,95	0,90
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,650	2,600	0,65	0,65	0,65
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEPP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,867	3,467	0,85	0,90	0,85
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,900	1,800	0,90	0,90	0,90
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,617	1,850	0,60	0,65	0,60
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccezione rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,890	5,340	0,90	0,89	0,88
C2 Quantità, qualità e pertinenza di attrezzature ed impianti per cucina messi a disposizione dell'appalto o migliori apportati a quelli già esistenti senza oneri per l'Amministrazione.	2	0,700	1,400	0,70	0,70	0,70
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentire la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,900	3,600	0,90	0,90	0,90
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: * l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; * la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,717	2,867	0,70	0,75	0,70
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti. La Commissione valuterà la quantità/qualità e tipologia delle derrate	2	0,830	1,660	0,84	0,82	0,83
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,800	8,000	0,82	0,78	0,80
D2 Modalità organizzative del servizio infermieristico.	6	0,900	5,400	0,90	0,90	0,90
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,850	2,550	0,85	0,85	0,85
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggiudicatario. (tempi e modalità).	2	0,950	1,900	0,95	0,95	0,95
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,950	6,650	0,95	0,95	0,95
Totale			70,667			

C-2. M.2

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coef. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,450	1,800	0,46	0,45	0,44
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregoretti	3	0,500	1,500	0,50	0,50	0,50
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,683	2,050	0,70	0,65	0,70
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc....	3	0,500	1,500	0,48	0,52	0,50
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc....)	4	0,410	1,640	0,42	0,40	0,41
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,633	2,533	0,65	0,65	0,60
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,850	3,400	0,85	0,85	0,85
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEPP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,950	3,800	0,95	0,95	0,95
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,750	1,500	0,80	0,75	0,70
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,800	2,400	0,80	0,80	0,80
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,890	5,340	0,89	0,89	0,89
C2 Quantità, qualità e pertinenza di attrezzature ed impianti per cucina messi a disposizione dell'appalto o migliori apportate a quelli già esistenti senza oneri per l'Amministrazione.	2	0,900	1,800	0,92	0,88	0,90
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonia, frullati, estratti, ecc.) volte a consentire la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,850	3,400	0,85	0,85	0,85
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: • l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; • la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,800	3,200	0,80	0,80	0,80
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,800	1,600	0,80	0,80	0,80
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,917	9,167	0,90	0,95	0,90
D2 Modalità organizzative del servizio infermieristico.	6	0,800	4,800	0,75	0,80	0,85
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,700	2,100	0,70	0,70	0,70
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggiudicatario. (tempi e modalità).	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,733	5,133	0,70	0,75	0,75
Totale			65.063			

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coeff. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,300	1,200	0,30	0,30	0,30
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregoret	3	0,267	0,800	0,25	0,25	0,30
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,750	2,250	0,77	0,75	0,73
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc.....	3	0,300	0,900	0,30	0,30	0,30
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc...)	4	0,300	1,200	0,30	0,30	0,30
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,267	1,067	0,30	0,25	0,25
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,500	2,000	0,52	0,50	0,48
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,400	1,600	0,40	0,40	0,40
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,800	1,600	0,82	0,78	0,80
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,267	0,800	0,25	0,25	0,30
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 nella settimana del menù e il n. volte/anno di somministrazione. Incluso l'impegno di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,550	3,300	0,55	0,55	0,55
C2 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.	2	0,300	0,600	0,30	0,30	0,30
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macadonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentirne la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,450	0,900	0,45	0,45	0,45
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,500	2,000	0,50	0,50	0,50
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: - l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; - la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,817	3,267	0,85	0,80	0,80
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,750	1,500	0,75	0,75	0,75
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,767	7,667	0,80	0,75	0,75
D2 Modalità organizzative del servizio Infermieristico.	6	0,417	2,500	0,40	0,40	0,45
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,583	1,750	0,60	0,55	0,60
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggiudicatario. (tempi e modalità).	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,800	5,600	0,80	0,80	0,80
Totale			47,201			

C2.

M. 2

9 - R. T. I. KCS CAREGIVER COOPERATIVA SOCIALE - Bergamo / CAMST SOCIETÀ COOPERATIVA A R.L. - Villanova di Castenaso (BO)

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coef. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,750	3,000	0,73	0,75	0,77
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregoretti	3	0,517	1,550	0,50	0,50	0,55
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,750	2,250	0,77	0,75	0,73
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc....	3	0,350	1,050	0,33	0,35	0,37
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc....)	4	0,950	3,800	0,95	0,95	0,95
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,650	2,600	0,65	0,65	0,65
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,267	1,067	0,25	0,25	0,30
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEPP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,500	2,000	0,50	0,50	0,50
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzative del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA.	2	0,750	1,500	0,75	0,75	0,75
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,317	0,950	0,30	0,30	0,35
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,980	5,880	0,98	0,98	0,98
C2 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.	2	0,650	1,300	0,68	0,64	0,63
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentirne la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,900	1,800	0,90	0,90	0,90
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,800	3,200	0,83	0,78	0,79
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: • l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; • la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,900	3,600	0,90	0,90	0,90
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti.	2	0,950	1,900	0,95	0,95	0,95
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,850	8,500	0,88	0,85	0,82
D2 Modalità organizzative del servizio infermieristico.	6	0,950	5,700	0,95	0,95	0,95
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,850	2,550	0,85	0,85	0,85
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggiudicatario. (tempi e modalità).	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,750	5,250	0,80	0,75	0,70
Totale			64,147			

C2

m.v

Descrizione voci da Capitolato d'Appalto	Punti	Coeff. provv.	Punti	CHICCO	PAVONCELLI	LOMBARDI
A Modello organizzativo e gestione risorse umane	32					
A1 Coordinatore Unico dell'Appalto	4	0,400	1,600	0,40	0,40	0,40
A2 Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenze Gregoretti	3	0,850	2,550	0,84	0,85	0,86
A3 Modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per motivi prevedibili e non prevedibili.	3	0,700	2,100	0,75	0,70	0,65
A4 Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc....	3	0,750	2,250	0,75	0,75	0,75
A5 Quantità e tipologia della strumentazione informatica e mobile messa a disposizione per i servizi (cellulari, tablet, PC, ecc...)	4	0,470	1,880	0,49	0,47	0,45
A6 Organizzazione e modalità di presenza del referente assistenziale (R.A.) in supporto al Responsabile del Governo Assistenziale.	4	0,700	2,800	0,70	0,70	0,70
A7 Misure utili alla riduzione del "turn-over" degli operatori a contatto con l'utenza.	4	0,450	1,800	0,50	0,40	0,45
A8 Disponibilità a far partecipare il personale a percorsi formativi integrati promossi da EEP, con oneri a proprio carico, oltre la formazione obbligatoria, eventualmente unitamente al 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 (verranno valutati incrementi pari ad 1 corso o multipli fino ad un massimo di 5 corsi)	3	1,000	3,000	1,00	1,00	1,00
A9 Automezzi messi a disposizione: verranno valutate quantità, qualità e modalità di utilizzo di automezzi messi a disposizione, con oneri a carico dell'appaltatore, per la mobilità degli ospiti residenti	4	0,750	3,000	0,75	0,75	0,75
B Servizio di pulizia	5					
B1 Modalità organizzativa del servizio di pulizia, attrezzatura in uso esclusivo della struttura, attrezzi e interventi migliorativi rispetto a quanto richiesto dal CSA	2	0,900	1,800	0,95	0,85	0,90
B2 Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia rese necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio.	3	0,900	2,700	0,95	0,85	0,90
C Servizio di ristorazione	20					
C1 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 di 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 dal CAM. NB: La quota percentuale dei prodotti offerti deve essere riferita solo all'eccedenza rispetto a quella prevista obbligatoriamente dal CAM in vigore.	6	0,960	5,760	0,97	0,96	0,95
C2 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.	2	0,867	1,733	0,85	0,85	0,90
C3 Proposte migliorative sull'offerta di frutta fresca: saranno valutate positivamente le lavorazioni espresse della frutta fresca (macedonie, frullati, estratti, ecc.) volte a consentirne la consumazione da parte di persone con ridotta autonomia e con difficoltà di deglutizione	2	0,900	1,800	0,90	0,90	0,90
C4 Soluzioni organizzative per la conservazione delle qualità nutrizionali degli alimenti: saranno premiate le soluzioni organizzative volte ad assicurare il rispetto degli standard di sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, in special modo con la riduzione del lasso di tempo intercorrente tra l'inizio della preparazione dei pasti (a pranzo e a cena) e la consegna dei carrelli termici agli incaricati delle residenze.	4	0,833	3,333	0,85	0,85	0,80
C5. Gestione degli approvvigionamenti: verrà valutato il sistema di approvvigionamento e fornitura delle derrate alimentari. Saranno valutate con maggior favore: - l'adeguatezza dei calendari di approvvigionamento delle derrate; - la maggior funzionalità del sistema di valutazione, qualificazione/certificazione e monitoraggio dei fornitori.	4	0,900	3,600	0,90	0,90	0,90
C6 Tipologia di derrate alimentari a filiera corta e km 0 che il concorrente si impegna ad utilizzare per la preparazione dei pasti. La Commissione valuterà la quantità/qualità e tipologia delle derrate	2	0,930	1,860	0,94	0,93	0,92
Servizi alla persona:	28					
D1 Modalità organizzative del servizio di assistenza diretta alla persona.	10	0,800	8,000	0,82	0,80	0,78
D2 Modalità organizzative del servizio infermieristico.	6	0,767	4,600	0,75	0,75	0,80
D3 Modalità organizzative del servizio riabilitazione/fisioterapia. Verrà valutata la congruità della proposta organizzativa in ordine alla sua fattibilità, modalità e tempistica	3	0,700	2,100	0,70	0,70	0,70
D4 Formazione ECM obbligatoria per il personale sanitario a carico dell'aggiudicatario. (tempi e modalità).	2	0,850	1,700	0,85	0,85	0,85
D5 Progetto di sviluppo delle attività di animazione.	7	0,517	3,617	0,50	0,55	0,50
Totale			63,583			

	Totale base	Coefficienti definitivi	1 ^a Riparametrazione	Riparametrazione finale
1 - R. T. I. AURORA DOMUS COOPERATIVA SOCIALE ONLUS - Parma / COLSER SOCIETÀ COOPERATIVA - Parma / CIRFOOD S. C. - Reggio Emilia	73,990	79,974	84,767	85,000
2 - C.M. SERVICE SRL	58,967	64,228	68,109	68,296
3 - CONSORZIO BLU SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE - Faenza (RA) con le consorziate esecutrici ANCORA SERVIZI SOC. COOP. SOCIALE - Bologna e COOPERATIVA SOCIALE IN CAMMINO SOCIETÀ COOPERATIVA ONLUS - Faenza (RA)	60,340	64,812	68,630	68,818
4 - CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA-COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITÀ LIMITATA - Bergamo con le consorziate esecutrici KURSANA SAN MARCO Società Cooperativa Sociale - Padova e DUSSMANN SERVICE SRL - Milano	63,023	67,657	71,716	71,913
5 - R. T. I. COOPERATIVA ITACA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS - Pordenone / SODEXO ITALIA SPA - Cinisello Balsamo (MI)	57,540	61,810	65,492	65,672
6 - R. T. I. COOPERATIVA SOCIALE ELLEUNO S. C. S. - Casale Monferrato (AL) / SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA - Vicenza / IDEALSERVICE SOC. COOP. - Piasan di Prato (UD)	70,667	76,118	80,749	80,971
7 - R. T. I. EURO & PROMOS SOCIAL HEALTH CARE SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE - Torino / MARKAS SRL - Bolzano	65,063	70,047	74,123	74,327
8 - R. T. I. IN MENSA SRL - Reana del Rojale (UD) con avalimento di FONDAZIONE OPERA PIA FRANCESCA COLLEONI DE MAESTRI IMPRESA SOCIALE - Castano Primo (MI) / PULITORI E AFFINI SPA - Brescia	47,201	51,165	54,099	54,247
9 - R. T. I. KCS CAREGIVER COOPERATIVA SOCIALE - Bergamo / CAMST SOCIETÀ COOPERATIVA A R.L. - Villanova di Castenaso (BO)	64,147	68,969	73,001	73,201
10 - R. T. I. SOCIOCULTURALE S. C. S. - Mira (VE) / VIVENDA SPA - Roma	63,583	68,908	72,905	73,105

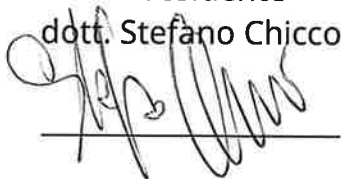
La Commissione interrompe i propri lavori alle ore 13.30. Il Presidente dichiara conclusa la seduta riservata ed aggiorna i lavori della Commissione al giorno 27/06/2025, dando mandato al segretario di fissare per tale data l'apertura in seduta pubblica delle offerte economiche, previa comunicazione ai concorrenti dei punteggi riportati nelle offerte tecniche.

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

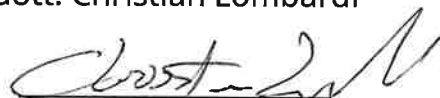
Il Presidente

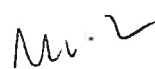
dott. Stefano Chicco



Il Commissario

dott. Christian Lombardi





La Commissaria
dott.ssa Sara Payoncelli

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'S. Payoncelli', written over a horizontal line.

Il segretario verbalizzante
dott. Marco Iancer

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marco Iancer', written over a horizontal line.

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 17:23:07