



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. 7 dd. 22/07/2024.

## VERBALE DI GARA

L'anno duemilaventiquattro, il giorno 22 luglio alle ore 09:30, si è riunita in seduta riservata nella stanza 105, sita al I 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 Lancer, 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 inizia quindi l'esame dell'offerta presentata dal RT I COOPERATIVA ITACA SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS - Pordenone / SODEXO ITALIA SPA - Cinisello Balsamo (MI). Il presidente dà lettura dell'offerta tecnica relativamente al punto A.1) - Coordinatore Unico dell'Appalto.

La Commissione valuta che la proposta risulti complessivamente quasi discreta; mentre la disponibilità del coordinatore ad essere presente presso le sedi di esecuzione dell'appalto risulta ampiamente migliorativa rispetto a quanto già previsto dal capitolato (orario 38 h/settimana e reperibilità telefonica), per quanto riguarda la formazione e l'esperienza specifica, viene assicurato il possesso di tutti i requisiti richiesti dal CSA, rimandando per il resto ad un allegato.

Viene quindi esaminato il punto A.2) - Un "Responsabile del Governo Assistenziale" per struttura: Centro per Anziani e Residenza Gregorette. La Commissione valuta che l'offerta sul punto, risulti complessivamente sufficiente, essendo in linea con le richieste del CSA.

Viene quindi esaminato il punto A.3) - Modalità e tempistica di sostituzione del personale

assente per motivi prevedibili e non prevedibili. La Commissione valuta la proposta presentata come quasi buona in merito alle soluzioni in grado di mantenere l'efficienza del servizio minimizzando il disagio, particolarmente per quanto riguarda la tempistica (mantenimento della continuità del servizio tramite prolungamento del turno dell'operatore in servizio e sostituzione entro 1 h) e la presenza di un gruppo di sostituti in pronta reperibilità.

Viene quindi esaminato il punto A.4) - Organizzazione di pronta reperibilità per eventi eccezionali: neve, incendi, terremoti, smottamenti ecc.. La Commissione valuta la proposta presentata come più che discreta, sia per la presenza di un piano di emergenza, sia per la descrizione delle procedure da adottarsi per le varie tipologie di emergenza. È prevista una Squadra di Gestione Emergenze, della quale non vengono però descritte la consistenza numerica e le modalità di entrata in funzione.

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 tra il discreto e il buono, per quantità e qualità di hardware e software forniti, pertinenti alla gestione delle strutture (applicativo INSOFT integrato con il sistema SIRA-FVG coprente tutti i processi sociosanitari erogati; un software per la gestione dei turni e un software anagrafica (HI hrms) a disposizione del TM (Intranet aziendale); un software per la creazione di ricette e menu e SAP/MM per la gestione del magazzino, elaborazione e invio di ordini e comunicazione con i fornitori. Viene proposta l'implementazione del sistema IA Ancelia presso C. Bartoli, III e IV piano, per 72 mesi), mentre, per quanto riguarda l'hardware, viene proposta la fornitura di 39 sensori ottici; 1 Unità centralina con UPS (§DI); soluzione T. RITA, n. 3 tablet 10" e n. 2 "All In One" touch Screen PC, 24" e le relative licenze per tutta la durata dell'appalto; 1 tablet per struttura per animazione; Amplifon - Maxi screen + VC system+ TV tuner (Samsung + Cisco) e i relativi oneri di installazione; 13 smartphone; 3 stampanti; 8 PC; 3 timbratori presenze; n. 3 Ass. vocali (Alexa e relative licenze); 2 tablet per la gestione delle prenotazioni, 1 PC e 1 stampante (Sodexo).

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 come quasi ottima, particolarmente per quanto riguarda la descrizione dell'organizzazione del servizio ed i tempi di presenza assicurati (vengono previste tre unità per 38 ore settimanali ciascuna, oltre a garantirne la reperibilità).

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 più che buona, particolarmente per quanto riguarda la varietà e la pertinenza delle soluzioni indicate (a titolo esemplificativo, piano di affiancamento per i neo assunti, consulenza, coaching, supervisione individuale a richiesta, supervisione delle micro-equipe di lavoro, supervisione multiprofessionale di gruppo, assicurazione Kasko per il tragitto casa-lavoro e per gli eventuali incidenti occorsi durante il servizio, conciliazione vita lavoro con possibilità di contratti part-time, anche reversibile, o turni agevolati, per gli operatori che presentano problematiche temporanee di carattere familiare; integrazione contrattuali varie, prestito sociale).

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 ritiene che la proposta in merito non possa superare la sufficienza, in quanto non contiene, come richiesto dal subcriterio in esame, l'indicazione del numero dei corsi, ma unicamente il riconoscimento a proprio onere della partecipazione dei propri operatori alle iniziative formative promosse dalla SA, per 30

ore pro-capite e per tutta la durata del contratto. In aggiunta e oltre alla formazione obbligatoria, l'ATI propone cicli formativi di perfezionamento su misura per singoli ed équipes di lavoro, della durata complessiva di 10 ore/anno, tesi a contribuire allo sviluppo di una conoscenza che possa sostenere gli operatori a dare senso e significato al proprio agire quotidiano.

Viene quindi esaminato il punto A.9) - Automezzi messi a disposizione. La Commissione valuta la proposta presentata come ben più che buona per quanto riguarda la quantità, la varietà e le caratteristiche dei mezzi messi a disposizione (2 pulmini attrezzati 8 posti; 3 automezzi, di cui 1 con pedana).

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 quasi discreta; apprezzabili per quantità e qualità la dotazione di attrezzature, la descrizione dell'organizzazione e l'aumento delle h/die del pulitore aggiuntivo e i ripassi delle aree di accesso e dei wc comuni, offerti a titolo di miglitoria.

Viene quindi esaminato il punto B.2) - Modalità e organizzazione del servizio di prestazioni urgenti di pulizia resesi necessarie per cause impreviste al di fuori dell'orario previsto per il servizio. La Commissione valuta la proposta presentata come più che discreta; ben descritte le modalità organizzative e la tempestività, per fasce di gravità (3 livelli) con interventi di personale interno ed esterno, mentre non sono descritte in dettaglio le attrezzature dedicate al servizio; a titolo di miglitoria sono offerte 3h/giorno per prestazioni urgenti, rispetto alle 2h previste dal CSA.

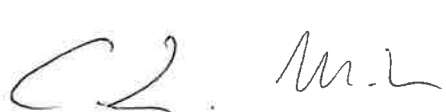
Viene quindi esaminato il punto C.1) - Qualità delle derrate: impiego di prodotti alimentari da agricoltura biologica da utilizzare per soddisfare l'intero fabbisogno per la preparazione di tutti i pasti/anno e nel rispetto dei calendari di stagionalità stabiliti nel Capitolato Tecnico, indicando negli 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 quasi ottima.

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

Viene quindi esaminato il punto C.3) - Proposte miglitorie sull'offerta di frutta fresca. La Commissione valuta la proposta presentata come più che buona, 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. Particolarmente apprezzabili le soluzioni innovative proposte (cottura sottovuoto e a bassa temperatura, per secondi e contorni).

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 più che buona, in particolar modo per quanto riguarda il processo di selezione dei fornitori (presenza di doppio fornitore per ogni tipo di prodotto, preferenza per



fornitori/prodotti a marchio IO SONO FVG, test dei fornitori attraverso questionario e campioni, verifica periodica del mantenimento della qualità). Adeguato il modello di approvvigionamento che combina la Filiera Corta Territoriale Friulana e la Filiera Corta Logistico/Distributiva, come anche la tempistica proposta.

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 quasi ottima; vengono descritte le materie prime interessate, per un totale di 251 prodotti, dei quali 1 DOP, 1 IGP e 1 PAT; di particolare interesse la proposta della barretta ALC DI BON, confezionata con ingredienti realizzati da produttori friulani (alga spirulina, nocciole, semi di zucca, miele di tiglio e aronia), certificata senza glutine e registrata con marchio IO SONO FVG.

La Commissione interrompe i propri lavori alle ore 12.30. Il Presidente dichiara conclusa la seduta riservata ed aggiorna i lavori della Commissione al giorno 29/07/2024.


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



La Commissaria  
dott.ssa Sara Pavoncelli



Il segretario verbalizzante  
dott. 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 17:23:16*