



CITTÀ DI MONCALIERI

Servizio Appalti

**APPALTO AFFIDAMENTO TRIENNALE DEL SERVIZIO DI GESTIONE
CASE “ELISA VITROTTI” di MONCALIERI (TO).**

VERBALE DI GARA N. 2

FASE TECNICA (IN SEDUTA RISERVATA - mattino)

L'anno duemiladodici, il giorno venticinque del mese di luglio, alle ore 9.00 in Moncalieri c/o una Sala del Palazzo Civico, Piazza Vittorio Emanuele II°, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice dell'appalto in oggetto, nominata con determinazione dirigenziale n. 875 del 23/7/2012 e così composta:

- Dirigente del Settore Istruzione, Cultura, Servizi Sociali, dott.ssa Ughetto Elena in qualità di Presidente;
- Direttore Servizi Sociali, dott.ssa Ines Tolosa, in qualità di componente;
- Direttore Servizio Centrale Acquisti e Appalti, dr.ssa Monica Ritacca, in qualità di componente;
- Assistente Amministrativo – Servizi Sociali sig.ra Marcella Capobianco con funzioni di Segretario verbalizzante.

Il Presidente dichiara aperta la seduta e fa constatare che:

- nella seduta pubblica del 24.07.2012 (verbale n. 1) si è proceduto all'ammissione ed al prosieguo della gara dei seguenti operatori economici:
 - **CILTE SCS**;
 - **CIELO AZZURRO s.r.l.**;
 - **COOPERATIVA ANIMAZIONE VALDOCCO** (impresa mandataria 70%) **in ATI** da costituirsi dopo la gara in caso di aggiudicazione **con la Soc. Coop. CAMST** (impresa mandante al 30%);
- nella stessa seduta sono state aperte, per ciascun concorrente, le buste B contenenti l'offerta tecnica, allo scopo di identificarne il contenuto;
- nella presente seduta, la Commissione dovrà valutare le offerte tecniche e procedere all'attribuzione dei relativi punteggi, secondo i criteri indicati al punto 5.2 del disciplinare di gara e più precisamente:

1) Offerta tecnica PUNTEGGIO MASSIMO 65 PUNTI

2) Offerta economica PUNTEGGIO MASSIMO 35 PUNTI.

Per un totale complessivo massimo attribuibile di Punti 100.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i)

variabile tra zero uno;

\sum_n = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ sono determinati:

a) per quanto riguarda gli elementi di cui all'elemento 1) progetto tecnico – max punti 65 - attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari considerando che il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile, mentre il coefficiente è pari a uno in corrispondenza della prestazione massima possibile.

b) per quanto riguarda l'elemento di cui di cui all'elemento 2) offerta economica – max punti 35 - attraverso la seguente formula:

$$C_i = R_i / R_{max}$$

dove:

R_i = il ribasso percentuale contenuto nell'offerta economica; R_{max} = il ribasso percentuale massimo offerto.

La somma dei punti assegnati a Progetto Tecnico (elemento 1) e all'Offerta economica (elemento 2) porterà al punteggio finale ottenuto dal concorrente partecipante.

La Commissione giudicatrice procede ad esaminare il Progetto tecnico contenuto nella Busta "B" (mentre la restante busta sigillata contenente l'offerta economica viene messa da parte) al fine di valutare detto progetto nel rispetto dei criteri sopra indicati.

La Commissione procede e formula i giudizi sotto riportati:

CILTE	Dott.ssa Ughetto	Dott.ssa Tolosa	Dott.ssa Ritacca	PUNTEGGIO TOTALE
1) completezza dell'esposizione progettuale e coerenza del progetto rispetto alle finalità e agli obiettivi del servizio – max 8 punti	0.5	0.5	0.5	4
2) coerenza e funzionalità dell'impianto organizzativo previsto per la gestione globale del servizio – max 5 punti;	0,4	0,4	0,4	2

3) modalità di esercizio della funzione di accoglienza e orientamento e della funzione di ascolto e di promozione alla relazione e allo scambio – max 4 punti	0,4	0,4	0,4	1,6
4) metodi, tecniche e pratiche professionali qualificanti rispetto al lavoro di cura e al governo della vita quotidiana del servizio – max 3 punti	0.6	0.6	0.6	1,8
5) pianificazione delle attività, funzionale all’ottimale integrazione e coordinamento tra le prestazioni richieste – max 2 punti	0.6	0.6	0.6	1,2
6) modalità di integrazione operativa e logistica con i servizi territoriali, funzionale alla realizzazione di un sistema integrato di servizi ed interventi, che coniughi esigenze di razionalità organizzativa, di valorizzazione del lavoro di cura degli operatori e riconoscimento della persona a cui è rivolta un’unica rete di aiuto, con riguardo all’attivazione degli eventuali servizi aggiuntivi di prestazioni di assistenza domiciliare individualizzata di cui all’art. 24 del capitolato speciale – max 4 punti	0,65	0.65	0,65	2,6
7) pianificazione delle attività di socializzazione con riguardo alla metodologia e alle soluzioni organizzative proposte, a percorsi innovati, competenze professionali utilizzate, rapporto con il territorio – max 3 punti	0.7	0.7	0.7	2,1
8) modalità di realizzazione di rapporti sinergici con le istituzioni locali, con l’associazionismo, il volontariato e la cooperazione operante sul territorio, che possono essere coinvolti nelle attività del servizio – max 3 punti;	0.6	0.6	0.6	1,8
9) sistema di circolazione delle informazioni, verifica e monitoraggio delle attività con riferimento agli indicatori di controllo di qualità adottati, nonché la metodologia che si intende adottare per assicurare una corretta rilevazione dei dati di attività, dei flussi di utenza, della domanda e dei bisogni rilevati, in funzione di valutazione e verifica del servizio, di ridefinizione di obiettivi e di produzione di documentazione di analisi, funzionale alle esigenze della programmazione e della valutazione delle politiche sociali territoriali – max 5 punti	0,8	0,8	0,8	4
10) elementi innovativi che possano accrescere parametri di eccellenza, debitamente illustrati – max 4 punti	0,7	0,7	0,7	2,8
11) assorbimento operatori già in servizio e progetti di inserimento di persone svantaggiate di cui all’art. 8 del capitolato speciale – max 4 punti	0,9	0,90	0,90	3,6
12) modalità di organizzazione del servizio mensa (attrezzature aggiuntive, allestimento e modalità di gestione del momento del pasto, che possano favorire il clima domestico) – max 4 punti;	0.5	0.5	0.5	2
13) modalità di organizzazione per la consegna dei pasti domiciliari con riguardo alla gestione degli imprevisti e alla segnalazione di problematiche rilevate – max 4 punti	0,5	0,5	0,5	2
14) qualificazione professionale degli operatori, intesa come possesso di titoli professionali e anzianità di servizio in ambiti analoghi a quello oggetto di gara – max 4 punti;	0,75	0,75	0,75	3
15) interventi di formazione e aggiornamento adottati con riferimento ai servizi connessi a quello oggetto di gara, ai criteri e modalità per il reclutamento del personale e per il contenimento del turn over – max 3 punti	0,8	0,8	0,8	2,4
16) livello organizzativo dell’impresa inteso come complesso di risorse che possa garantire supporto all’ottimale gestione del servizio – max 3 punti	0,75	0,75	0,75	2,25
17) misure di riduzione dell’impatto ambientale, applicabili al complesso della gestione	0,9	0,9	0,9	1,8

TOTALE

40,95

Note:

Relativamente ai punti:

- 1) Completo nell'esposizione e poco coerente con le finalità del progetto
- 2) Non sufficiente – in particolare si rileva la carenza di personale nel turno della domenica
- 3) Non sufficiente in quanto non rispetta alcune prescrizioni fondamentali dell'art. 40 del C.s.d.A
- 4) Sufficiente la metodologia proposta
- 5) Poco funzionale la pianificazione delle attività
- 6) Poco sviluppata e aderente alla funzionalità del servizio
- 7) discreta la pianificazione dell'attività proposta
- 8) Sufficiente la modalità dei rapporti sinergici richiesti
- 9) soddisfacente l'articolazione del punto
- 10) Ben dettagliata la pianificazione – discreti gli elementi innovativi proposti
- 11) Più che buono lo sviluppo del punto
- 12) Carenti le modalità di organizzazione del servizio mensa
- 13) carente l'organizzazione del servizio mensa domiciliare – poco articolata la gestione degli imprevisti
- 14) più che discreta la qualificazione professionale degli operatori
- 15) Buono il piano di formazione offerto
- 16) Più che discreto il livello di organizzazione proposto
- 17) Buono e ben sviluppate le misure di riduzione d'impatto ambientale

CIELO AZZURRO SRL	Dott.ssa Ughetto	Dott.ssa Tolosa	Dott.ssa Ritacca	PUNTEGGIO TOTALE
1) completezza dell'esposizione progettuale e coerenza del progetto rispetto alle finalità e agli obiettivi del servizio – max 8 punti	0,2	0,2	0,2	1,6
2) coerenza e funzionalità dell'impianto organizzativo previsto per la gestione globale del servizio – max 5 punti;	0,4	0,4	0,4	2
3) modalità di esercizio della funzione di accoglienza e orientamento e della funzione di ascolto e di promozione alla relazione e allo scambio – max 4 punti	0,2	0,1	0,2	0,667
4) metodi, tecniche e pratiche professionali qualificanti rispetto al lavoro di cura e al governo della vita quotidiana del servizio – max 3 punti	0,6	0,5	0,6	1,7
5) pianificazione delle attività, funzionale all'ottimale integrazione e coordinamento tra le prestazioni richieste – max 2 punti	0,2	0,1	0,2	0,333
6) modalità di integrazione operativa e logistica con i servizi territoriali, funzionale alla realizzazione di un sistema integrato di servizi ed interventi, che coniughi esigenze di razionalità organizzativa, di valorizzazione del lavoro di cura degli operatori e riconoscimento della persona a cui è rivolta un'unica rete di aiuto, con riguardo all'attivazione degli eventuali servizi aggiuntivi di prestazioni di assistenza domiciliare individualizzata di cui all'art. 24 del capitolato speciale – max 4 punti	0,5	0,5	0,5	2

7) pianificazione delle attività di socializzazione con riguardo alla metodologia e alle soluzioni organizzative proposte, a percorsi innovati, competenze professionali utilizzate, rapporto con il territorio – max 3 punti	0,5	0,5	0,5	1,5
8) modalità di realizzazione di rapporti sinergici con le istituzioni locali, con l'associazionismo, il volontariato e la cooperazione operante sul territorio, che possono essere coinvolti nelle attività del servizio – max 3 punti;	0,4	0,3	0,4	1,1
9) sistema di circolazione delle informazioni, verifica e monitoraggio delle attività con riferimento agli indicatori di controllo di qualità adottati, nonché la metodologia che si intende adottare per assicurare una corretta rilevazione dei dati di attività, dei flussi di utenza, della domanda e dei bisogni rilevati, in funzione di valutazione e verifica del servizio, di ridefinizione di obiettivi e di produzione di documentazione di analisi, funzionale alle esigenze della programmazione e della valutazione delle politiche sociali territoriali – max 5 punti	0,55	0,4	0,5	2,417
10) elementi innovativi che possano accrescere parametri di eccellenza, debitamente illustrati – max 4 punti	0,5	0,5	0,5	2
11) assorbimento operatori già in servizio e progetti di inserimento di persone svantaggiate di cui all'art. 8 del capitolato speciale – max 4 punti	0,7	0,7	0,7	2,8
12) modalità di organizzazione del servizio mensa (attrezzature aggiuntive, allestimento e modalità di gestione del momento del pasto, che possano favorire il clima domestico) – max 4 punti;	0,5	0,5	0,5	2
13) modalità di organizzazione per la consegna dei pasti domiciliari con riguardo alla gestione degli imprevisti e alla segnalazione di problematiche rilevate – max 4 punti	0,1	0,1	0,1	0,4
14) qualificazione professionale degli operatori, intesa come possesso di titoli professionali e anzianità di servizio in ambiti analoghi a quello oggetto di gara – max 4 punti;	0,6	0,6	0,6	2,4
15) interventi di formazione e aggiornamento adottati con riferimento ai servizi connessi a quello oggetto di gara, ai criteri e modalità per il reclutamento del personale e per il contenimento del turn over – max 3 punti	0,6	0,6	0,6	1,8
16) livello organizzativo dell'impresa inteso come complesso di risorse che possa garantire supporto all'ottimale gestione del servizio – max 3 punti	0,7	0,7	0,7	2,1
17) misure di riduzione dell'impatto ambientale, applicabili al complesso della gestione	0,1	0,1	0,1	0,2

TOTALE

27,02

Note:

Relativamente ai punti:

- 1) Nella stesura progettuale prevale una visione di struttura socio sanitaria non rispondente alle finalità del C.s.d.A
- 2) L'impianto organizzativo è adeguato per una struttura socio sanitaria e pertanto non facilmente ribaltabile alle caratteristiche delle "Case Vitrotti" che si evincono dal C.s.d.A.
- 3) L'esposizione è improntata su una struttura socio sanitaria, le modalità di accoglienza non risultano adeguate alle finalità del servizio

- 4) Appena sufficienti i metodi di cura e governo della vita quotidiana proposti
- 5) La pianificazione delle attività non è funzionale alle finalità del servizio
- 6) Descrizione molto limitata e poco funzionale alla realizzazione di un sistema integrato di servizi
- 7) Limitata la pianificazione delle attività di socializzazione proposte
- 8) Punto enunciato e non sviluppato
- 9) Poco adattabile alle nostre "Case Elisa Vitrotti" in quanto incentrato su metodi e tecniche propri di una struttura socio sanitaria
- 10) Limitati e poco qualificanti gli elementi innovativi rispetto alla struttura
- 11) Discretamente sviluppato il punto
- 12) Non abbastanza adeguate alle modalità di organizzazione del servizio "Case Elisa Vitrotti", così come descritto da C.s.d.A.
- 13) Non sviluppata la modalità di organizzazione e consegna pasti a domicilio
- 14) Sufficiente l'illustrazione della qualificazione e delle esperienze professionali
- 15) Limitata la descrizione del piano della formazione, ma abbastanza articolata la descrizione del contenimento del turn over.
- 16) Il livello organizzativo risulta discreto
- 17) Non sviluppato

La Commissione giudicatrice sospende i lavori alle ore 14.00 ed aggiorna la seduta al giorno 26.07.2012 alle ore 10.00 per la prosecuzione della valutazione del progetto tecnico presentato dall'ATI da costituirsi dopo la gara in caso di aggiudicazione e formata da Cooperativa VALDOCCO (impresa mandataria al 70%) e Soc. Coop. CAMST (impresa mandante al 30%).

Il Presidente dispone che i plichi contenenti le offerte tecniche/economiche, nonché la documentazione amministrativa vengano custoditi in luogo chiuso e inaccessibile a terzi estranei.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott.ssa Elena UGHETTO

I COMPONENTI

dott.ssa Ines TOLOSA

dott.ssa Monica RITACCA

Il Segretario verbalizzante

Sig.ra Marcella CAPOBIANCO