



Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro Urbino

Codice AUSA (Anagrafe Unica delle Stazioni Appaltanti): 0000159342

P.O. APPALTI E CONTRATTI – S.U.A.

Amministrazione aggiudicatrice: A.S.P. PERGOLA (AZIENDA SERVIZI ALLA PERSONA)

Prot. n. 25479 del 15.07.2022

Classificazione: 002-13

Fascicolo: 2022 – 3 - 0

Riferim. Prot. 8745 del 17.03.2022 del disciplinare di gara

(Codice gara interno piattaforma 173 – Gare SUA)

OGGETTO: VERBALE DI GARA N. 4 DELLA COMMISSIONE DI GARA DELLE SEDUTE RISERVATE DEL 16.06.2022 – 25.06.2022 – 06.07.2022 – 15.07.2022 RELATIVO ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE DELLA GARA DI APPALTO DI “GESTIONE INTEGRATA DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE, MENSA, PULIZIE, LAVANDERIA, ANIMAZIONE, FISIOTERAPIA, INFERMIERISTICA E COORDINAMENTO SOCIO-ASSISTENZIALE NEL CENTRO ANZIANI ASP DI PERGOLA (PU) PER ANNI TRE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ANNI TRE DELL'AZIENDA ASP PERGOLA (PU).”- CIG 90498940C9 - Numero gara SIMOG: 8407955

Procedura di gara di rilievo comunitario aperta ex art. 35 c. 1 lett. a) e art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.
Con aggiudicazione secondo il criterio dell'Offerta Economicamente più vantaggiosa (ex art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.)

CIG: 90498940C9

Numero gara SIMOG: 8407955

CPV: 85311100-3 - Servizi di assistenza sociale per persone anziane

CUI: S81002430411202100001

Procedura di gara sopra soglia comunitaria aperta ex art. 35 c. 1 lett. a) e art. 60 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

IV^ VERBALE COMMISSIONE DI GARA valutazione offerte tecniche

Presso la sede della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino, sita in Pesaro (PU), V.le Gramsci n. 4 nell'anno duemilaventidue (2022), il mese di Giugno (06), il giorno sedici (16), alle ore quattordici e trenta minuti (14:30), si è riunita la Commissione di gara, nominata con determinazione dirigenziale nr. 575 del 26.05.2022 nelle persone dei Sigg.ri:

1



- **Dott. CANCELLIERI MICHELE** in qualità di Segretario Generale e Direttore della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino - **Presidente**;
 - **Dott.ssa MARINELLI LAURA** in qualità di pubblico dipendente in servizio presso l'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Casa di Riposo Mosca di Gubbio con qualifica di Direttore, Autorizzata con atto Prot. n. 630 del 24/05/2022 sottoscritto dal Presidente dell'A.S.P._allo svolgimento dell'incarico - **Commissario**;
 - **Dott. BURATTI STEFANO** in qualità di pubblico dipendente in servizio presso l'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona Catria e Nerone Cagli con qualifica di Direttore - Autorizzazione sottoscritta dal Presidente Prot. n. 737 del 24/05/2022 allo svolgimento dell'incarico - **Commissario**;
- **Sig.ra Loredana Vitali - Funzionario Amministrativo**, pubblico dipendente in servizio presso la P.O. 1.3 Appalti e Contratti - Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino - **Segretario verbalizzante senza diritto di voto**;

Considerato che è assente giustificata la Sig.ra Loredana Vitali le funzioni di segretario verbalizzante per la seduta del 16.06.2022 vengono svolte dal Dott. Carlo Rossi, Funzionario Amm.vo Responsabile di P.O. Appalti e Contratti – SUA della Provincia di Pesaro e Urbino.

PREMESSO

CHE la Provincia di Pesaro e Urbino in funzione di Stazione Unica Appaltante (in seguito: Provincia o S.U.A.) **incaricata dall'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "A.S.P. PERGOLA"** (in seguito: Ente) ai sensi dell'art.37 comma 4 lett. c) del D. Lgs. n.50/2016, ha indetto la presente procedura di gara per l'affidamento dell'**appalto della gestione integrata dei servizi di assistenza tutelare, mensa, pulizie, lavanderia, animazione, fisioterapia, infermieristica e coordinamento socio-assistenziale nel centro anziani. – periodo 01-07-2022 – 30-06-2025 con possibilità di rinnovo per anni tre.**

Stazione appaltante: Provincia di Pesaro e Urbino, Stazione Unica Appaltante, viale Gramsci n. 4, 61121 Pesaro (PU) – tel. 0721/3591 – Codice NUTS: ITI31 - Profilo di committente: <http://www.provincia.pu.it/amministrazione/amministrazione-trasparente/bandi-di-gara-e-contratti/> – RUP: Michele Cancellieri - Punti di contatto: Dott. Carlo Rossi – Responsabile P.O. Appalti e Contratti – S.U.A. – tel. 0721/3592359-269-348 – e-mail: c.rossi@provincia.ps.it - PEC provincia.pesarourbino@legalmail.it



Amministrazione aggiudicatrice: Azienda Pubblica di Servizi alla Persona (PU), Via Mameli n. 6 – 61045 – Pergola (PU) – tel./Fax (+39) 0721-734325 - e-mail info@asp-pergola.it – pec: postacert@pec.asp-pergola.it – Codice Fiscale: 81002430411 - Codice NUTS: ITI31-

Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.): Rag. Renzo Moraschini – Direttore A.S.P. Pergola – Tel./Fax (+39) 0721-734325 - e-mail info@asp-pergola.it – pec: postacert@pec.asp-pergola.it

La gara è svolta in esecuzione della **determinazione a contrarre n. 266 del 29.12.2021 del Direttore dell’Azienda Pubblica di Servizi alla Persona “A.S.P. PERGOLA” (PU)** con la quale è stato ritenuto di provvedere all’aggiudicazione del servizio tramite la S.U.A. di Pesaro e Urbino e, tra l’altro, è stata approvata la documentazione tecnica (Progetto di gestione: Relazione Tecnico Illustrativa, Capitolato Speciale d’Appalto) e amministrativa (Definizione della Procedura di Gara dei Requisiti di Partecipazione e dei Criteri di Attribuzione dei Punteggi).

L’affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

Il **luogo di svolgimento** del servizio è presso la sede di A.S.P. Pergola in Via Mameli - 61045 Pergola (PU), nel territorio comunale di Pergola (PU) [codice **NUTS ITI 31**] - **CIG: 90498940C9**.

I rapporti tra Provincia e Azienda sono stati definiti da apposita **Convenzione stipulata in data 04/04/2017**. In particolare, alla S.U.A. competono le attività inerenti allo svolgimento della procedura di gara (dalla redazione del bando fino all’efficacia dell’aggiudicazione), mentre ad A.S.P. Pergola competono le attività propedeutiche e successive allo svolgimento della gara (dalla redazione della documentazione tecnica e amministrativa propedeutica alla gara, alla comunicazione dei nominativi dei commissari, alla stipula e all’esecuzione del relativo contratto).

La **Stazione Unica Appaltante** è stata istituita con deliberazione di Giunta Provinciale n.116 del 06/06/2013 che ha approvato il relativo regolamento (successivamente modificato con deliberazione di Giunta provinciale n. 150 del 27/06/2013, e con Decreto del Presidente n.129 del 09/11/2016 successivamente modificato con Decreto del Presidente n. 63 del 06.05.2019 e posto la S.U.A. alle dirette dipendenze del Segretario Generale, **dott. Michele Cancellieri**, che assume le **funzioni di responsabile del procedimento per le attività di propria competenza**, ai sensi della L. n.241/1990 e dell’art. 31, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016.

L’Azienda ha nominato come **responsabile del procedimento per le attività di propria competenza**, ai sensi della L. n.241/1990 e dell’art. 31, comma 14, del D.Lgs. n.50/2016, il **Rag. Renzo Moraschini – Direttore A.S.P. - Pergola (PU)**.

- L’affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

- La documentazione di gara è stata resa disponibile in modo gratuito, illimitato e diretto ai sensi dell’art.74 del D.Lgs. n.50/2016, sulla piattaforma telematica denominata “Portale appalti”.

La presente procedura di gara si svolge mediante piattaforma telematica, denominata “Portale Appalti” ed è accessibile all’indirizzo <https://sua.provincia.pu.it/PortaleAppalti/> in conformità agli artt.40, 52 e 58 del D.Lgs. n.50/2016 e del D.Lgs. n.82/2005.

- Nel disciplinare di gara Prot. nr. **8745 del 17.03.2022** sono state indicate le modalità di accesso ed utilizzo della piattaforma telematica garantendo a tutti gli interessati l’accesso libero, gratuito e indiscriminato alla piattaforma medesima

- Dopo la scadenza della ricezione delle offerte fissata in data **03.05.2022**, nei giorni 05 e 06 Maggio 2022 si è riunito il Seggio di gara composto dal **Rag. Renzo Moraschini – Direttore dell’Azienda Pubblica di Servizi alla Persona “A.S.P. PERGOLA” (PU)** nel ruolo di R.U.P. e Presidente ed il Funzionario Amministrativo **Vitali Loredana** in



servizio presso la P.O. Appalti e Contratti – S.U.A. della Provincia di Pesaro e Urbino nel ruolo di Segretario verbalizzante per eseguire le sotto elencate operazioni di gara:

- a) acquisizione, dalla piattaforma telematica, dell'elenco dei plichi digitali pervenuti con relativa estrazione degli operatori economici partecipanti;
- b) apertura e verifica della documentazione amministrativa;

Che entro e non oltre il termine fissato per la trasmissione delle offerte sono pervenuti i seguenti n. **06 plichi**:

ELENCO OFFERTE PERVENUTE

Denominazione	Indirizzo
CONSORZIO BLU SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE Codice fiscale: 02569290394 Partita IVA: 02569290394	Via Degli Insorti, 2 48018 - Faenza (RA)
CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA- COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITA' LIMITATA Codice fiscale: 03146630169 Partita IVA: 03146630169	VIA VERDI, 25/B 24121 - BERGAMO (BG)
COOPERATIVA SOCIALE QUADRIFOGLIO S.C. ONLUS Codice fiscale: 03890320017 Partita IVA: 03890320017	VIALE SAVORGNAN D'OSOPPO, 4/10 10064 - PINEROLO (TO)
GIOCOLARE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE Codice fiscale: 04135310482 Partita IVA: 04135310482	VIA LISBONA, 23 50065 - PONTASSIEVE (FI)
LABIRINTO - LA MACINA	
LABIRINTO COOPERATIVA SOCIALE (Mandataria/Capogruppo) Codice fiscale: 01204530412 Partita IVA: 01204530412	VIA MILAZZO, 28 61122 - PESARO (PU)
Cooperativa Sociale La Macina SCPA (Componente) Codice fiscale: 01007130410 Partita IVA:	Via Garibaldi, 5 61041 - Acqualagna (PU)
NOI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE Codice fiscale: 05463030659 Partita IVA: 05463030659	Via G.Ungaretti - CENTRO DIREZIONALE SACCONI, snc 84090 - Montecorvino Pugliano (SA)

Che, come si evince dal **Verbale di gara prot. n. 15333/2022**, il Presidente del Seggio ha attivato, per i sotto elencati concorrenti, la **procedura di soccorso istruttorio** ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n.50/2016, mediante richiesta di integrazione della documentazione amministrativa presentata in sede di gara entro il termine perentorio del 23/05/2022 ore 09:00, pena l'esclusione dalla procedura di gara:

- 1) **Conorzio Blu Società Cooperativa Sociale,**
- 2) **Giocolare Società Cooperativa Sociale,**
- 3) **Noi Società Cooperativa Sociale;**

I restanti nr. 3 concorrenti sono stati ammessi senza riserva alla fase successiva di gara;

Che, come si evince dal **II° Verbale prot. n. 17511 del 23.05.2022**, il Seggio di gara si è riunito alle ore 10,00 per riprendere le operazioni per la valutazione della documentazione amministrativa integrativa richiesta e pervenuta esclusivamente da n. 2 operatori economici: **Conorzio Blu Società Cooperativa Sociale e Giocolare Società Cooperativa Sociale** che sono stati ammessi alla fase successiva di gara in quanto la documentazione presentata risulta regolare, mentre, l'operatore economico **Noi Società Cooperativa Sociale** viene escluso dalla gara non avendo presentato la documentazione richiesta;

ESITO VERIFICA SOCCORSO ISTRUTTORIO



N. plico	Operatore economico	Esito esame ammissione concorrente
1	CONSORZIO BLU SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	AMMESSO
2	GIOCOLARE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	AMMESSO
4	NOI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	ESCLUSO

- In data **24.05.2022** con nota prot. pec 17719 è stata data comunicazione di esclusione dalla gara, mediante la piattaforma telematica della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino, al concorrente **NOI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE**;

- In data **14.06.2022** con nota prot. nr. 20674 è stata data comunicazione, mediante la piattaforma telematica della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Pesaro e Urbino, ai concorrenti della gara, della **data di convocazione della riunione della commissione di gara** per l'apertura della busta contenente l'offerta tecnica fissata per il giorno 16.06.2022;

La Commissione in data **16.06.2022** ha effettuato l'apertura delle offerte tecniche ed ha ammesso le offerte alla fase di valutazione come risulta dal verbale di gara prot nr. **23651 del 04.07.2022**.

ELENCO OPERATORI AMMESSI

alla fase successiva di gara di competenza della Commissione Giudicatrice

N. plico	Operatore economico	Lotto/CIG	Esito esame ammissione concorrente
1	CONSORZIO BLU SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	Lotto n. CIG 90498940C9	AMMESSO
2	GIOCOLARE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE	Lotto n. CIG 90498940C9	AMMESSO
3	LABIRINTO - LA MACINA	Lotto n. CIG 90498940C9	AMMESSO
4	CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA- COOPERATIVA SOCIALE A RESP	Lotto n. CIG 90498940C9	AMMESSO
5	COOPERATIVA SOCIALE QUADRIFOGLIO S.C. ONLUS		AMMESSO

Di seguito si riportano i criteri di aggiudicazione così come indicati nel disciplinare di gara:



“L'appalto verrà aggiudicato in base ai criteri che sono stati indicati nel disciplinare di gara di seguito riportati:

1. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
totale	100

1.1 Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Per “Punteggio discrezionale” si intende il punteggio il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Per “Punteggio quantitativo”, si intende il punteggio il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Per “Punteggio tabellare”, si intende il punteggio fisso e predefinito che sarà attribuito o non attribuito in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Nella presente gara a tutti i criteri vengono attribuiti “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

1	OFFERTA TECNICA	punti 70
---	-----------------	----------

Il punteggio dell'offerta tecnica verrà assegnato tenendo conto dei seguenti indicatori:



I punteggi dell'offerta tecnica **sono discrezionali** e verranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione e quindi assegnati ad insindacabile giudizio della Commissione stessa in base ai seguenti criteri e sub-criteri:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	Criteria motivazionali per l'attribuzione del punteggio
1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare	42	1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	21	Congruenza, significatività e pertinenza delle modalità di erogazione del servizio, dei piani di lavoro e dell'integrazione con gli altri servizi. Sarà valorizzata un'efficace organizzazione delle attività che preveda quanto richiesto dal Capitolato Speciale d'Appalto.
			1.2	Modalità per l'inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	1	Congruenza, significatività e pertinenza delle procedure proposte per l'inserimento del personale e per le sostituzioni delle assenze. Saranno valorizzate soluzioni che prevedano un numero di ore di affiancamento prima dell'ingresso in turno del "nuovo" personale sociosanitario
			1.3	Modalità di utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	2	Saranno valorizzate le proposte che prevedano modalità e tempistica di utilizzo del sistema informatico, congruenti con le attività svolte e con gli altri servizi



			1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana in coerenza con quanto indicato all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.	8	Congruenza, significatività e pertinenza della turnistica prevista e dell'integrazione con gli altri servizi. Saranno apprezzati progetti che prevedano una turnistica con divisione del monte orario funzionale alla suddivisione della struttura.
			1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale, coerentemente con quanto riportato all'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto.	2	Verrà valutata congruenza, significatività, pertinenza delle proposte relative agli interventi formativi, nonché la chiarezza, concretezza e tempistica di realizzazione dell'attività formativa
			1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo: - modalità di integrazione dei controlli - frequenza dei controlli - modulistica adottata e informativa alla ASP - modalità di risoluzione delle non conformità riscontrate, in caso di autocontrollo e in caso di riscontro da parte della ASP sia di processo che di risultato.	3	Verrà valutata la congruenza, significatività e pertinenza del Piano dei controlli proposto.
			1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	4	Verrà valutata la congruenza, significatività e pertinenza delle modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti.



			1.8	Qualità dei prodotti per l'igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	1	Sarà apprezzato l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici, da coltivazioni biologiche o biodinamiche certificati
2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa	15	2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato. Il progetto dovrà indicare il monte ore giornaliero complessivo dedicato al servizio, i piani di lavoro e turni per ciascuna figura professionale (nei quali dovranno essere indicati il numero di operatori presenti, le relative fasce orarie di presenza, nonché il piano generale delle attività). Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio e quindi organizzazione della produzione, procedure operative e cicli di lavorazione. Modalità per l'inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili. Gestione degli imprevisti e/o delle emergenze.	7	Congruenza, significatività e pertinenza dei piani di lavoro, del monte ore giornaliero offerto e della turnistica prevista. Sarà valorizzata un'efficace organizzazione delle attività che preveda quanto richiesto dal CSA, soluzioni che prevedano un numero di ore di affiancamento prima dell'ingresso in turno del "nuovo" personale del servizio cucina, nonché congruenza, significatività e pertinenza delle soluzioni proposte per la gestione degli imprevisti e/o emergenze.
			2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	2	Significatività, pertinenza dei prodotti di qualità utilizzati
			2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	2	Congruenza, significatività e pertinenza della variabilità delle alternative proposte a seguito delle limitazioni alimentari
			2.4	L'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	1	Congruenza, significatività e pertinenza dell'integrazione del servizio mensa con gli altri servizi previsti nel Capitolato
			2.5	Il programma di	2	Verrà valutata la



				controllo delle qualità rispetto al servizio: <ul style="list-style-type: none">• procedure HACCP;• modalità di monitoraggio dell'erogazione del servizio e reportistica;• misurazione del grado di soddisfazione dell'utente;• Attività di formazione ed aggiornamento professionale non obbligatoriamente prevista per legge.		congruenza, significatività e pertinenza del programma dei controlli proposto.
			2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai Criteri Ambientali Minimi (D.M. 10/03/2020)	1	Congruenza, significatività e pertinenza degli impegni e delle misure gestionali assunte, e chiarezza nei mezzi di prova documentali
3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie	6		Progetto del servizio pulizie coerentemente con quanto previsto all'art. 11 del Capitolato dovrà indicare:		
			3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	4	Congruenza, significatività e pertinenza delle modalità organizzative del servizio, del monte ore giornaliero offerto, della relativa turnistica e dell'integrazione con gli altri servizi previsti nel capitolato. Sarà valorizzata un'efficace organizzazione delle attività che preveda quanto richiesto dal C.S.A.
			3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	1	Congruenza, significatività e pertinenza dei piani delle attività ordinarie e straordinarie.
			3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	1	Sarà apprezzato l'utilizzo di prodotti biodegradabili, naturali, ecologici
4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione	2		Progetto del servizio di animazione, coerentemente con quanto previsto all'art. 13 del Capitolato. Il progetto dovrà indicare: Il programma di animazione della struttura indicante attività e distribuzione oraria del servizio, le modalità di	2	Congruenza, significatività e pertinenza delle modalità organizzative del servizio, della distribuzione degli orari e dell'integrazione con gli altri servizi previsti nel capitolato, nonché del coinvolgimento e collaborazione con le risorse del territorio



				relazione e integrazione con gli altri servizi nonché il coinvolgimento e collaborazione con le associazioni di volontariato e genericamente con le risorse del territorio per attività di supporto ed interazione		
5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia	2		Progetto organizzativo per il servizio di fisioterapia coerentemente con quanto previsto all'art. 14 del Capitolato. Il progetto dovrà indicare le modalità di svolgimento del servizio indicante anche la distribuzione oraria, i piani di lavoro, le modalità di relazione e integrazione con gli altri servizi.	2	Congruenza, significatività e pertinenza delle modalità organizzative del servizio, della distribuzione degli orari e dell'integrazione con gli altri servizi previsti nel Capitolato
6	Piano delle manutenzioni	1		Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	1	Congruenza, significatività e pertinenza del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato, tenendo conto anche delle ore di manutenzione previste e della frequenza.
7	Proposte migliorative dei servizi	2		Descrizione in dettaglio delle eventuali proposte atte a migliorare la qualità dei servizi, anche attraverso l'espletamento di prestazioni aggiuntive o migliorative, fermo restando i contenuti previsti nel capitolato. Tali proposte non debbono comportare spese aggiuntive per la stazione appaltante e non dovranno riguardare eventuale monte ore aggiuntivo già inserito nella parte progettuale relativa ai servizi di mensa e/o pulizie.	2	Congruenza, significatività e pertinenza delle proposte migliorative
TOTALE		70			70	



1.2 Metodo di attribuzione del coefficiente e metodo di calcolo per il punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale della tabella, è attribuito un coefficiente, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale, da zero ad uno da parte di ciascun commissario (cfr. linee guida dell'ANAC n. 2/2016, par. V).

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte, sono individuati di seguito i giudizi, con il relativo coefficiente numerico, che saranno utilizzati dalla Commissione di aggiudicazione:

Giudizio	Coefficiente
Ottimo	1
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6
Insufficiente	0,5
Limitato	0,4
Scarso	0,2
Non valutabile	0,0

Allo scopo di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi alle diverse offerte, la Commissione procederà ad assegnare, per ogni sub-criterio descritto un giudizio tra quelli sopra precisati, cui corrisponde un coefficiente compreso tra 0 e 1. Per ciascun sub criterio verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Il punteggio di ciascun sub criterio si ottiene moltiplicando il coefficiente definitivo per il punteggio massimo previsto.

Il punteggio complessivo attribuito a ciascuna offerta sarà dato dalla somma dei singoli punti attribuiti a ciascun indicatore.

Soglia di sbarramento.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una **soglia minima di sbarramento pari a 42/70 punti**.

Per essere ammessi alla fase di apertura dell'offerta economica, le imprese concorrenti dovranno conseguire un punteggio relativo al profilo tecnico-qualitativo minimo di almeno 42 punti. Le imprese che non raggiungeranno tale punteggio saranno escluse dalla gara non risultando l'offerta prodotta congrua rispetto agli elementi tecnico-qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante, pari al 60% del punteggio max disponibile di 70 punti.

Tale punteggio minimo dovrà essere raggiunto PRIMA di procedere alla riparametrazione. Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. Si procederà pertanto ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio tecnico complessivo più alto il massimo punteggio previsto (70 punti) e alle altre offerte un punteggio riproporzionato al valore massimo decrescente secondo la seguente formula:

$$Mo : 70 = Oi : x$$

dove



Mo è il punteggio dell'Offerta Tecnica migliore

Oi è il punteggio dell'offerta del concorrente iesimo

x è il punteggio riparametrato da attribuire al concorrente iesimo

La commissione decide di procedere analizzando una singola offerta per volta con relativa assegnazione delle valutazioni seguendo l'ordine cronologico delle offerte

Effettua le valutazioni del concorrente **CONSORZIO BLU SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE**.

Il Presidente alle ore 18:00 dispone la chiusura della seduta e rinvia la seduta al 25.06.2022 ore 09:00 presso la sede di ASP Pergola in Via Mameli, 6 – Pergola.

Per la seduta le funzioni di verbalizzante vengono svolte dal Resp.le P.O. Appalti e Contratti – SUA Dott. Carlo Rossi.

II SEDUTA DI GARA RISERVATA

Nell'ora e nel giorno suddetti presso la sede di ASP Pergola si è riunita la commissione di gara per effettuare le valutazioni dei concorrenti: **GIOCOLARE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE e R.T.I.: LABIRINTO - LA MACINA**

Il Presidente alle ore 13:30 dispone la chiusura della seduta e rinvia la seduta al 06.07.2022 ore 09:00 presso la sede della Provincia di Pesaro Urbino – Sala Ufficio Gare – V.le Gramsci n. 4 – Pesaro.

Per la seduta le funzioni di verbalizzante vengono svolte dal componente della Commissione di gara Dott. Stefano Buratti.

III SEDUTA DI GARA RISERVATA

Nell'ora e nel giorno suddetti presso la sede della Provincia di Pesaro e Urbino si è riunita la commissione di gara per effettuare le valutazioni dei concorrenti: **CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA- COOPERATIVA SOCIALE e COOPERATIVA SOCIALE QUADRIFOGLIO**

Il Presidente alle ore 13:30 dispone la chiusura della seduta e rinvia la seduta al 15.07.2022 ore 09:00 presso la sede della Provincia di Pesaro Urbino – Sala Ufficio Gare – V.le Gramsci n. 4 – Pesaro .

La seduta è stata interrotta alle ore 11:00 e ripresa alle ore 11:30.

Per la seduta le funzioni di verbalizzante vengono svolte dal segretario verbalizzante Sig.ra Loredana Vitali.

IV SEDUTA DI GARA RISERVATA

Nell'ora e nel giorno suddetti presso la sede della Provincia di Pesaro e Urbino si è riunita la commissione di gara per ricontrattare e concludere la valutazione delle offerte e procedere all'inserimento dei punteggi all'interno della piattaforma telematica di gara.

Si riporta di seguito l'esito con i punteggi assegnati di tutte le offerte tecniche

ESITO VALUTAZIONE TECNICA

Lotto - CIG 90498940C9

Oggetto: GESTIONE INTEGRATA DEI SERVIZI DI ASSISTENZA TUTELARE, MENSA, PULIZIE, LAVANDERIA, ANIMAZIONE, FISIOTERAPIA, INFERMIERISTICA E COORDINAMENTO SOCIO-

13

P.O. 1.3 APPALTI E CONTRATTI – STAZIONE UNICA APPALTANTE (SUA)

Pesaro, viale Gramsci 4 - 61121 tel. 0721.3592348 – 2269 – 2223 – 2359 - fax 0721.3592539

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it

E-MAIL: C.ROSSI@PROVINCIA.PS.IT – [HTTP://WWW.PROVINCIA.PU.IT](http://WWW.PROVINCIA.PU.IT)



ASSISTENZIALE NEL CENTRO ANZIANI ASP PERGOLA PER ANNI TRE CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ANNI TRE DI A.S.P. PERGOLA (PU).

Valore stimato Euro 3'074'952.90 IVA esclusa

n.	Concorrente	n.cr.	Criterio	Coefficiente	Punteggio e Punteggio Riparametrato	Pt. max	Soglia
1	CONSORZIO BLU SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE				49,70 62.798		
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare			42	
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0,7	14,70		
		1.2	Modalità per l'inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	1	1		
		1.3	Modalità di utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0,6	1,2		
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana in coerenza con quanto indicato all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.	0,6	4,8		
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale, coerentemente con quanto riportato all'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto.	0,8	1,6		
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	0,8	2,4		
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0,7	2,8		
		1.8	Qualità dei prodotti per l'igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0,8	0,8		
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa			15	
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato.	0,7	4,9		
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	0,8	1,6		
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0,8	1,6		
		2.4	L'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	1	1		
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio: procedure HACCP; modalità di monitoraggio dell'erogazione del servizio e reportistica; misurazione del grado di soddisfazione dell'utente; Attività di formazione ed aggiornamento professionale non obbligatoriamente prevista per legge.	0,7	1,4		
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa	0,5	0,5		

14

P.O. 1.3 APPALTI E CONTRATTI – STAZIONE UNICA APPALTANTE (SUA)

Pesaro, viale Gramsci 4 - 61121 tel. 0721.3592348 – 2269 – 2223 – 2359 - fax 0721.3592539

Posta elettronica certificata (PEC): provincia.pesarourbino@legalmail.it

E-MAIL: C.ROSSI@PROVINCIA.PS.IT – [HTTP://WWW.PROVINCIA.PU.IT](http://WWW.PROVINCIA.PU.IT)



			relativa ai Criteri Ambientali Minimi (D.M. 10/03/2020)				
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie. Progetto del servizio pulizie coerentemente con quanto previsto allart. 11 del Capitolato dovrà indicare:				6
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,6	2,40		
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0,6	0,6		
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0,7	0,7		
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione. Progetto del servizio di animazione, coerentemente con quanto previsto allart. 13 del Capitolato.	1	2		2
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia. Progetto organizzativo per il servizio di fisioterapia coerentemente con quanto previsto allart. 14 del Capitolato.	0,8	1,6		2
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	0,5	0,5		1
		7	Proposte migliorative dei servizi.	0,8	1,6		2
2	GIOCOLARE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE				42,50 53.7		
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare				42
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0,6	12,6		
		1.2	Modalità per inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0,6	0,6		
		1.3	Modalità di utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0,6	1,2		
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana in coerenza con quanto indicato allart. 9 del Capitolato Speciale dAppalto.	0,6	4,8		
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale, coerentemente con quanto riportato allart. 19 del Capitolato Speciale dAppalto.	0,8	1,6		
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	0,7	2,1		
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0,7	2,8		
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0,8	0,8		
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa				15

15



		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato.	0,4	2,8	
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	0,6	1,2	
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0,5	1	
		2.4	L'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,6	0,6	
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio: procedure HACCP; modalità di monitoraggio dell'erogazione del servizio e reportistica; misurazione del grado di soddisfazione dell'utente; Attività di formazione ed aggiornamento professionale non obbligatoriamente prevista per legge.	0,7	1,4	
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai Criteri Ambientali Minimi (D.M. 10/03/2020)	0,6	0,6	
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie. Progetto del servizio pulizie coerentemente con quanto previsto all'art. 11 del Capitolato dovrà indicare:			6
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,6	2,4	
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0,6	0,6	
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0,7	0,7	
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione. Progetto del servizio di animazione, coerentemente con quanto previsto all'art. 13 del Capitolato.	0,6	1,2	2
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia. Progetto organizzativo per il servizio di fisioterapia coerentemente con quanto previsto all'art. 14 del Capitolato.	0,5	1	2
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	0,5	0,5	1
		7	Proposte migliorative dei servizi.	1	2	2
3	LABIRINTO - LA MACINA				55,40 70	
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare			42
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con l'erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0,8	16,8	
		1.2	Modalità per l'inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0,7	0,7	
		1.3	Modalità di utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e	0,7	1,4	



		sanitarie.				
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana in coerenza con quanto indicato allart. 9 del Capitolato Speciale dAppalto.	1	8	
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale, coerentemente con quanto riportato allart. 19delCapitolato Speciale dAppalto.	0,7	1,4	
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	0,8	2,4	
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	1	4	
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0,8	0,8	
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa			15
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dallart. 10 del Capitolato.	0,8	5,6	
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	0,5	1	
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0,7	1,4	
		2.4	L'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,6	0,6	
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio: procedure HACCP; modalità di monitoraggio dell'erogazione del servizio e reportistica; misurazione del grado di soddisfazione dell'utente; Attività di formazione ed aggiornamento professionale non obbligatoriamente prevista per legge.	0,5	1	
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai Criteri Ambientali Minimi (D.M. 10/03/2020)	0,6	0,6	
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie. Progetto del servizio pulizie coerentemente con quanto previsto allart. 11 del Capitolato dovrà indicare:			6
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,8	3,2	
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0,8	0,8	
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0,7	0,7	
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione. Progetto del servizio di animazione, coerentemente con quanto previsto allart. 13 del Capitolato.	0,8	1,6	2
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia. Progetto organizzativo per il servizio di fisioterapia coerentemente con quanto previsto allart. 14 del Capitolato.	0,7	1,4	2
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in	0,8	0,8	1



			comodato al fine di garantirne la piena efficienza.				
		7	Proposte migliorative dei servizi.	0,6	1,2	2	
5	CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA-COOPERATIVA SOCIALE A RESP				49,70 62.798		
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare			42	
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0,7	14,70		
		1.2	Modalità per inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0,7	0,7		
		1.3	Modalità di utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0,6	1,2		
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana in coerenza con quanto indicato all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.	0,5	4		
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale, coerentemente con quanto riportato all'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto.	1	2		
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	1	3		
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0,7	2,8		
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0,8	0,8		
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa			15	
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dall'art. 10 del Capitolato.	0,7	4,9		
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento all'utilizzo di prodotti di qualità	1	2		
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0,8	1,6		
		2.4	L'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,6	0,6		
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio: procedure HACCP; modalità di monitoraggio dell'erogazione del servizio e reportistica; misurazione del grado di soddisfazione dell'utente; Attività di formazione ed aggiornamento professionale non obbligatoriamente prevista per legge.	1	2		
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai Criteri Ambientali Minimi (D.M. 10/03/2020)	0,8	0,8		
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie. Progetto del servizio pulizie coerentemente con quanto previsto			6	



			allart. 11 del Capitolato dovrà indicare:			
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0,7	2,8	
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0,5	0,5	
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0,7	0,7	
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione. Progetto del servizio di animazione, coerentemente con quanto previsto allart. 13 del Capitolato.	0,7	1,4	2
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia. Progetto organizzativo per il servizio di fisioterapia coerentemente con quanto previsto allart. 14 del Capitolato.	0,6	1,2	2
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	0,4	0,4	1
		7	Proposte migliorative dei servizi.	0,8	1,6	2
6	COOPERATIVA SOCIALE QUADRIFOGLIO S.C. ONLUS				38,5	
		1	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Assistenza Tutelare		23,5	42
		1.1	Indicazione delle concrete modalità operative di erogazione del servizio, le attività svolte, i piani di lavoro, nonché l'integrazione delle attività di assistenza alla persona con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato.	0,5	10,5	
		1.2	Modalità per inserimento di nuovi operatori e per la sostituzione di operatori assenti, ivi comprese le assenze non prevedibili	0,6	0,6	
		1.3	Modalità di utilizzo del sistema informatico per la rilevazione delle attività socio assistenziali e sanitarie.	0,6	1,2	
		1.4	Articolazione dei turni di servizio con specificazione del monte ore giorno/settimana in coerenza con quanto indicato allart. 9 del Capitolato Speciale dAppalto.	0,4	3,2	
		1.5	Piano di aggiornamento e formazione permanente per il personale, coerentemente con quanto riportato allart. 19 del Capitolato Speciale dAppalto.	0,5	1	
		1.6	Piano dei Controlli, in termini di modalità operative di gestione dell'autocontrollo:	1	3	
		1.7	Modalità di gestione dei rapporti con gli utenti ed i parenti degli ospiti	0,8	3,2	
		1.8	Qualità dei prodotti per igiene degli Ospiti in relazione alla specifica tipologia di utenza e patologie correlate	0,8	0,8	
		2	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Mensa		7	15
		2.1	Progetto organizzativo di erogazione del servizio in relazione a quanto previsto dallart. 10 del Capitolato.	0,4	2,8	
		2.2	Caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti, con riferimento	0,5	1	



			all'utilizzo di prodotti di qualità				
		2.3	La flessibilità del servizio a seguito di limitazioni alimentari	0.5	1		
		2.4	L'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0.6	0.6		
		2.5	Il programma di controllo delle qualità rispetto al servizio: procedure HACCP; modalità di monitoraggio dell'erogazione del servizio e reportistica; misurazione del grado di soddisfazione dell'utente; Attività di formazione ed aggiornamento professionale non obbligatoriamente prevista per legge.	0.6	1.2		
		2.6	Descrizione degli impegni, delle misure gestionali, ed i mezzi di prova documentali con i quali verrà assicurato il rispetto della normativa relativa ai Criteri Ambientali Minimi (D.M. 10/03/2020)	0.4	0.4		
		3	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio Pulizie. Progetto del servizio pulizie coerentemente con quanto previsto all'art. 11 del Capitolato dovrà indicare:		3.4	6	
		3.1	Le modalità organizzative del servizio ed il relativo monte ore giornaliero. La distribuzione degli orari di lavoro nella giornata e l'integrazione delle attività con erogazione degli altri servizi previsti nel Capitolato	0.5	2		
		3.2	Il piano delle attività ordinarie e straordinarie	0.7	0.7		
		3.3	La tipologia dei prodotti utilizzati	0.7	0.7		
		4	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Animazione. Progetto del servizio di animazione, coerentemente con quanto previsto all'art. 13 del Capitolato.	0.6	1.2	2	
		5	Progettazione e pianificazione complessiva del Servizio di Fisioterapia. Progetto organizzativo per il servizio di fisioterapia coerentemente con quanto previsto all'art. 14 del Capitolato.	0.7	1.4	2	
		6	Piano delle manutenzioni. Le azioni e tempistiche del piano di manutenzione periodica delle attrezzature concesse in comodato al fine di garantirne la piena efficienza.	0.4	0.4	1	
		7	Proposte migliorative dei servizi.	0.8	1.6	2	
6	COOPERATIVA SOCIALE QUADRIFOGLIO S.C. ONLUS		Il concorrente viene escluso per il seguente motivo: Punteggio inferiore alla soglia minima di punti 42				

Tutti i sopra indicati concorrenti sono ammessi alla fase successiva di valutazione ad esclusione del concorrente **COOPERATIVA SOCIALE QUADRIFOGLIO S.C. ONLUS** che viene **ESCLUSO** per la seguente motivazione:

Il concorrente ha ottenuto nell'offerta tecnica il punteggio di 38.5 prima di procedere alla riparametrazione e pertanto non ha raggiunto il punteggio minimo di 42 punti, pari al 60% del punteggio massimo disponibile di 70 punti.

L'offerta prodotta non risulta congrua rispetto agli elementi tecnico qualitativi minimi richiesti dall'Amministrazione appaltante e pertanto esclusa dalla gara.



CHIUSURA SEDUTA

Il Presidente alle ore **12:30** dispone la chiusura della seduta e rinvia la seduta al **19.07.2022 ore 17:00** presso la sede della Provincia di Pesaro Urbino – Sala Ufficio Gare – V.le Gramsci n. 4 – Pesaro, per l'apertura e valutazione delle offerte economiche.

Della seduta di apertura e valutazione delle offerte economiche il Presidente dispone che ne sia data comunicazione ai concorrenti mediante la piattaforma telematica appalti.

Per la seduta le funzioni di verbalizzante vengono svolte dal segretario verbalizzante Sig.ra Loredana Vitali.

Le buste digitali contenenti tutti documenti (file) presenti nella piattaforma rimangono protette e non accessibili fino alle rispettive fasi successive di apertura delle buste.

LA COMMISSIONE DI GARA

F.to Dott. Michele Cancellieri - Presidente
F.to Dott.ssa Laura Marinelli - Componente

F.to Dott. Stefano Buratti – Componente con funzioni di Segretario verbalizzante nella **II seduta del 25.06.2022**

F.to Dott. Carlo Rossi – Segretario verbalizzante nella **I seduta del 16.06.2022**

F.to Sig.ra Loredana Vitali – Segretario verbalizzante **nella III e IV seduta del 06.07.2022 e 15.07.2022**

Allegato: anagrafiche degli operatori economici della gara

Denominazione	Indirizzo	Recapiti
CONSORZIO BLU SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE Codice fiscale: 02569290394 Partita IVA: 02569290394	Via Degli Insorti, 2 48018 - Faenza (RA) Italia	Tel. 05461975000 mail appaltiecontratti@consorzioblu.it PEC consorzio.blu@pec.it
CONSORZIO DI COOPERATIVE KURSANA- COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITA' LIMITATA Codice fiscale: 03146630169 Partita IVA: 03146630169	VIA VERDI, 25/B 24121 - BERGAMO (BG) Italia	Tel. 0291518356 mail gare@kursana.it PEC consorziokursana@pec.it
COOPERATIVA SOCIALE QUADRIFOGLIO S.C. ONLUS Codice fiscale: 03890320017 Partita IVA: 03890320017	VIALE SAVORGNAN D'OSOPPO, 4/10 10064 - PINEROLO (TO) Italia	Tel. 0121324811 mail ufficio.gare@coopquadrifoglio.com PEC coop.quadrifoglio@pec.it
GIOCOLARE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE Codice fiscale: 04135310482 Partita IVA: 04135310482	VIA LISBONA, 23 50065 - PONTASSIEVE (FI) Italia	Tel. 0558313437 mail portalifornitori@orologionetwork.it PEC giocolare@pec.wmail.it



LABIRINTO - LA MACINA		
LABIRINTO COOPERATIVA SOCIALE (Mandataria/Capogruppo) Codice fiscale: 01204530412 Partita IVA: 01204530412	VIA MILAZZO, 28 61122 - PESARO (PU) Italia	Tel. 0721456415 mail gare.contratti@labirinto.coop PEC segreteria.labirinto@pcert.it
Cooperativa Sociale La Macina SCPA (Componente) Codice fiscale: 01007130410 Partita IVA:	Via Garibaldi, 5 61041 - Acqualagna (PU) Italia	Tel. 0721797240 mail lisimacina@yahoo.it PEC COOP.SOC.LAMACINA@LEGALMAIL.IT

LV/lv