



**Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione ambientale della Rsa Arici Sega con annesso centro diurno Integrato (CDI) – in via Lucio Fiorentini 19/b a Brescia e della RSA Villa Elisa, via San Polo 2 Brescia per un periodo di 24 mesi dalla data di aggiudicazione (ripetibili).**

**C.I.G. n 6553393EF8**

## **Verbale Commissione di gara per assegnazione punteggio tecnico**

In data 27 aprile 4-5-11-19-25 maggio, 7-8 giugno 2016 la Commissione di gara nominata con Delibera del Consiglio di amministrazione della Fondazione Brescia Solidale del 11/04/2016 così composta:

- Chiara Benini	Presidente	Fondazione Brescia Solidale Onlus
- Ivan Rezzola	Componente	Fondazione Brescia Solidale Onlus
- Anna Peroni	Componente	Fondazione Brescia Solidale Onlus

si è riunita - a porte chiuse - dalle ore 9.30 alle ore 13.00 per la valutazione dei progetti presentati dalle ditte concorrenti.

La Commissione è presente al completo.

La valutazione è stata condotta in ragione dei parametri qualitativi definiti dal capitolato speciale di gara, che di seguito si riportano:

### **ART. 6 – Criteri di aggiudicazione**

L'aggiudicazione sarà effettuata in unico lotto nella sua interezza a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. L.vo n. 163 del 12/04/2006 tenuto conto congiuntamente del prezzo e degli aspetti qualitativi connessi al servizio, valutabile in base ai seguenti elementi:

#### **PREZZO 60 PUNTI**

Verrà preso a riferimento il miglior prezzo previsto complessivo per lotto. Al prezzo più basso verranno attribuiti 60 punti ed alle altre offerte verrà applicato il punteggio inversamente proporzionale.

#### **CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PROGETTO**

#### **40 PUNTI**

Così suddivisi, con riferimento a:

1) Sistema organizzativo	10	
2) Metodologie tecnico operative	10	
3) Piano di controllo qualità	10	
4) Attrezzature e macchinari utilizzati e loro sicurezza		10

Il progetto tecnico che la Ditta presenterà dovrà essere redatto tenendo conto delle indicazioni di cui al presente Capitolato.

Il progetto non dovrà mostrare alcun riferimento ai costi e/o ai prezzi dei servizi e dell'attività.

Il progetto, a pena di esclusione, dovrà essere redatto su **massimo 50 fogli formato A4**, scritti su una sola facciata e articolato così come sotto descritto. Non sarà ammessa la presentazione di alcun allegato oltre a quanto richiesto.



**1.SISTEMA ORGANIZZATIVO;**

**2.METODOLOGIE TECNICO OPERATIVE;**

**3.PIANO DI CONTROLLO QUALITÀ;**

**4.ATTREZZATURE E MACCHINARI UTILIZZATI.**

**PUNTEGGIO TECNICO**

**PUNTI 40 COSI SUDDIVISI:**

<b>1. Sistema organizzativo</b>		<b>Punti max</b>
1.a.	Descrizione delle modalità organizzative di servizio tenendo conto delle prestazioni e delle frequenze indicate nel capitolato speciale d'appalto.	1
1.b.	Descrizione della composizione del monte ore effettivo mensile calcolato per la formulazione dell'offerta, suddiviso per tipologia di prestazione e mansione.	2
1.c.	Numero complessivo degli addetti che l'azienda intende impiegare per lo svolgimento del servizio, con le relative qualifiche, livelli, mansioni e tipo di rapporto di lavoro (full-time e/o part-time), specificando altresì il numero di addetti previsti per sostituzione riposi, ferie e malattie.	2
1.d.	Descrizione di un ciclo produttivo giornaliero con il quale l'azienda dimostri come intende operare in una giornata tipo, includendo il numero di addetti suddivisi nelle fasce orarie presunte d'intervento.	1
1.e.	Organigramma aziendale specifico per l'appalto con l'indicazione delle figure di collegamento con la Stazione Appaltante.	1
1.f.	Descrizione dei sistemi aziendali di gestione del servizio di reperibilità e delle emergenze con indicazione del piano d'intervento in caso di sciopero.	1
1.g.	Descrizione del piano di formazione del personale impiegato per il servizio con indicazione dei programmi dei corsi divisi per figure professionali.	1
1.h.	Descrizione del piano di sicurezza con indicazione delle figure responsabili e relazione sulla valutazione dei rischi e la gestione delle notifiche d'infortunio e dei controlli sanitari.	1
<b>2. Metodologie tecnico operative</b>		<b>Punti max</b>
2.a.	Descrizione della metodologia di lavoro applicata suddivisa per area di rischio con indicazione delle modalità di esecuzione del servizio.	4
2.b.	Descrizione della metodologia di lavaggio e decontaminazione dei panni e materiali utilizzati per il servizio di sanificazione.	2
2.c.	Indicazione dei prodotti utilizzati per l'espletamento del servizio e relativi DPI dati in dotazione al personale.	2
2.d.	Indicazione dei prodotti area bagno (carta igienica, sapone liquido e carta asciugamani) e descrizione di approvvigionamento degli stessi, d'installazione e manutenzione dei dispenser.	2
<b>3. Piano di controllo qualità</b>		<b>Punti max</b>
3.a.	Descrizione dei sistemi di autocontrollo che l'azienda propone a tutela della qualità del servizio erogato.	4



3.b.	Indicazione dei responsabili addetti dell'autocontrollo aziendale e relativo monte ore annuo.	2
3.c.	Descrizione dei metodi e strumenti inerenti le non conformità riscontrate e le conseguenti azioni correttive adottate.	3
3.d.	Descrizione della tipologia di hardware e software e strumentazione che l'azienda utilizza per il controllo e l'autocontrollo del servizio e dichiarazione con indicazione delle strutture sanitarie dove detto controllo viene adottato.	1

4. Attrezzature e macchinari utilizzati		Punti max
4.a.	Indicazione delle attrezzature e dei macchinari proposti per la gestione del servizio.	10

Si precisa che qualora il progetto presentato otterrà un punteggio tecnico totale (prima della parametrizzazione) inferiore a **punti 24**, sarà considerato non idoneo e pertanto non ammesso alle fasi successive della procedura.

**Si procederà alla riparametrizzazione a 40 del punteggio.**

A ciascuno degli elementi di valutazione sarà attribuito un indice qualitativo che determinerà il punteggio assegnato come di seguito specificato:

- ☐☐☐OTTIMO: sarà assegnato il 100% del punteggio massimo previsto
- ☐☐☐BUONO/OTTIMO: sarà assegnato il 90% del punteggio massimo previsto
- ☐☐☐BUONO: sarà assegnato l'80% del punteggio massimo previsto
- ☐☐☐DISCRETO: sarà assegnato il 70% del punteggio massimo previsto
- ☐☐☐DISCRETO/SUFFICIENTE: sarà assegnato il 60% del punteggio massimo previsto
- ☐☐☐SUFFICIENTE: sarà assegnato il 50% del punteggio massimo previsto
- ☐☐☐MINIMO: sarà assegnato il 30% del punteggio massimo previsto
- ☐☐☐INSUFFICIENTE: non sarà assegnato alcun punteggio

La Commissione di gara, ai fini della definizione dei giudizi, ha valutato i progetti ponendo attenzione al grado di dettaglio presentato, alla chiarezza espositiva ed alla completezza dell'elaborato.

E' stata valutata la descrizione della struttura organizzativa del servizio, i livelli organizzativi, le figure e funzioni, il numero degli addetti effettivi e il monte ore proposto.

Particolare attenzione è stata posta alle procedure di sanificazione ed igienizzazione, alla chiarezza espositiva dei sistemi di autocontrollo, alle verifiche di processo informatizzate, alle attrezzature e macchinari utilizzati per lo svolgimento del servizio

La Commissione ha analizzato e valutato oltre alla descrizione delle attività e delle figure dedicate, i rapporti di responsabilità tra esecutore ed esecuzione, gli obiettivi affidati ad ogni profilo, il grado di copertura di tutte le fasi con figure professionali adeguate, il grado di loro interazione e coordinamento, la chiarezza espositiva dell'organigramma e funzionigramma. Ha, inoltre, posto attenzione alle proposte presentate in ordine all'applicazione di misure correttive al verificarsi di criticità, nonché al dettaglio delle singole attività affidate agli operatori.

Oggetto di valutazione sono stati anche gli strumenti proposti e volti al controllo dell'andamento del servizio, al monitoraggio delle prestazioni ed alla disamina delle criticità ed al conseguente piano di miglioramento adottato.

La Commissione ha valutato: il raggio di tematiche oggetto di formazione, le modalità di gestione degli incontri formativi, le modalità di valutazione del grado di apprendimento, il grado di dettaglio nella descrizione di: tematiche, soggetti destinatari, numero ore ecc., l'aderenza dei percorsi formativi all'oggetto del presente appalto.

Inoltre La Commissione ha posto attenzione alle proposte progettuali in grado di garantire la possibilità, per la S.A., di verificare l'effettivo stato di formazione degli operatori e l'aggiornamento del piano formativo e dei curricula dei singoli operatori.

La Commissione ha valutato le caratteristiche del sistema informatico offerto ponendo attenzione alle modalità di descrizione delle funzionalità del software ad alla capacità del progetto di rendere evidente il collegamento tra le attività/funzioni informatiche a quelle operative.

Oggetto di analisi, inoltre, le modalità di interfacciamento dei sistemi presentati con quello in uso presso altre Aziende.

La Commissione ha valutato il parco attrezzature offerto dai concorrenti dedicato in via esclusiva al presente appalto; sono state oggetto di analisi le caratteristiche tecniche delle attrezzature, il grado di sicurezza ed efficienza delle stesse, la varietà di strumenti a disposizione ed il numero offerto. E' stato inoltre valutato il grado di accuratezza della presentazione delle schede tecniche illustrative delle caratteristiche. La valutazione ha, inoltre, coinvolto le procedure descritte volte al mantenimento del perfetto funzionamento delle dotazioni, alle procedure volte a garantire la sicurezza degli operatori ed alle procedure/tempistiche di manutenzione.

**Al termine delle analisi degli elementi sopra descritti, i Commissari, espresse le valutazioni elaborate, decidono di procedere all'unanimità definendo uniformi giudizi.**

**Definiti il giudizio per ogni elemento posto in valutazione, la Commissione procede alla definizione della griglia dei punteggi: Allegato 1**

La documentazione di gara viene conservata presso l'Ufficio della sig. ra Claudia Ziliani, sotto la responsabilità della stessa.

Brescia, 08/06/2016

- Chiara Benini	Presidente
- Ivan Rezzola	Componente
- Anna Peroni	Componente