

GESTIONE del PERSONALE – AVVIO e CONDUZIONE dei SERVIZI

A	GESTIONE del PERSONALE – AVVIO e CONDUZIONE dei SERVIZI											
n.	Criteri di valutazione	max punti	sub-criteri di valutazione		peso/ punteggio	Giudizi	Coefficiente	Punteggio corrispondente	Punteggio GIACON	Punteggio RIZZO	Punteggio FINETTO	MEDIA
1	Gestione del personale impiegato nell'esecuzione di servizi oggetto dell'appalto	12	1.1	Modalità di selezione, d'inserimento, di affiancamento del neo-assunto e sistema di valutazione intermedia e finale.	3	ottimo	1,00	3				
						buono	0,80	2,4	0,8	0,6	0,8	0,73
						sufficiente	0,60	1,8				
						mediocre	0,40	1,2				
						insufficiente	0,20	0,6				
						non valutabile	0,00	0				
			1.2	Criteri di sostituzione per assenze programmate (lunghe e brevi), non programmate e per personale cessato.	2	ottimo	1,00	2				
						buono	0,80	1,6	0,8	0,6	0,8	0,73
						sufficiente	0,60	1,2				
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
						non valutabile	0,00	0				
			1.3	Politiche adottate per la gestione e limitazione del turnover	2	ottimo	1,00	2				
						buono	0,80	1,6	0,8	0,6	0,8	0,73
						sufficiente	0,60	1,2				
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
						non valutabile	0,00	0				
			1.4	Metodologia di pianificazione dell'attività di formazione e cronoprogramma formativo delle diverse figure anche in riferimento alla formazione CAM di cui al D.M. 29.01.2021 e D.M. 10.03.2020 (per il personale Ausiliario impiegato nei servizi di pulizia della struttura e della cucina).	2	ottimo	1,00	2				
						buono	0,80	1,6	0,8	0,8	0,8	0,80
						sufficiente	0,60	1,2				
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
						non valutabile	0,00	0				
			1.5	Politiche d'incentivazione del personale finalizzate alla continuità operativa.	3	ottimo	1,00	3				
buono	0,80	2,4				0,4	0,6	0,6	0,53			
sufficiente	0,60	1,8										
mediocre	0,40	1,2										
insufficiente	0,20	0,6										
non valutabile	0,00	0										

2	Piano operativo di avvio dei servizi nella fasi di transizione, di start-up e gestione dell'appalto	6	2.1	Indicazione dei soggetti coinvolti e descrizione delle attività con cronoprogramma per la fase di transizione e start-up	2	ottimo	1,00	2							
						buono	0,80	1,6							
						sufficiente	0,60	1,2	0,8	0,8	0,8	0,80			
						mediocre	0,40	0,8							
						insufficiente	0,20	0,4							
			non valutabile	0,00	0										
			2.2	Descrizione delle figure professionali che si intendono impiegare e dei flussi informativi che si intendono adottare nella relazione con gli I.Ci.S.S. per la gestione complessiva dell'appalto e per l'intera sua durata.	2	ottimo	1,00	2							
						buono	0,80	1,6							
						sufficiente	0,60	1,2	0,6	0,8	0,8	0,73			
						mediocre	0,40	0,8							
						insufficiente	0,20	0,4							
			non valutabile	0,00	0										
			2.3	Supporto agli I.Ci.S.S. nella promozione del servizio e cronoprogramma delle attività che s'intendono avviare	2	ottimo	1,00	2							
						buono	0,80	1,6							
						sufficiente	0,60	1,2	1	1	0,8	0,93			
						mediocre	0,40	0,8							
						insufficiente	0,20	0,4							
			non valutabile	0,00	0										

B													
PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI													
<i>n.</i>	<i>Criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>	<i>sub-criteri di valutazione</i>		<i>peso/punteggio</i>	<i>Giudizi</i>	<i>Coefficiente</i>	<i>Punteggio corrispondente</i>	<i>Punteggio GIACON</i>	<i>Punteggio RIZZO</i>	<i>Punteggio FINETTO</i>	<i>MEDIA</i>	
1	Coordinatore Unico dei Servizi	6	1.1	Descrizione delle attività e modalità di gestione delle stesse. Articolazione dei turni di lavoro, presenza in servizio nell'arco della giornata e della settimana.	2	ottimo	1,00	2					
						buono	0,80	1,6					
						sufficiente	0,60	1,2	1	0,8	0,8	0,87	
						mediocre	0,40	0,8					
						insufficiente	0,20	0,4					
			non valutabile	0,00	0								
			1.2	Modalità e strumenti proposti per favorire l'integrazione multi-professionale delle attività oggetto di affidamento (evidenza sia della pianificazione e gestione dei vari momenti di confronto con le varie figure professionali, sia degli strumenti ove saranno esplicitati i piani d'intervento multi-professionali condivisi).	2	ottimo	1,00	2					
						buono	0,80	1,6					
						sufficiente	0,60	1,2	1	1	1	1	
						mediocre	0,40	0,8					
						insufficiente	0,20	0,4					
non valutabile	0,00	0											

			1.3	Modalità di collaborazione/integrazione /supporto con la Direzione del Centro e di reperibilità. Modalità di gestione dei rapporti in struttura con i familiari e con i servizi territoriali.	2	ottimo	1,00	2				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,8	0,6	0,8	0,73
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
						non valutabile	0,00	0				
2	Servizio Assistenziale ed infermieristico	10	2.1	Indicazione del monte ore giornaliero, settimanale e annuale, con articolazione dei turni di lavoro e presenza in servizio (nel-l'arco della giornata e della settimana) di OSS e Infermieri.	2	ottimo	1,00	2				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,6	0,6	0,8	0,67
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
			non valutabile	0,00	0							
			2.2	Descrizione del piano di lavoro e delle attività proposte; illustrazione di una giornata tipo anche con riferimento alle cuspidi di attività.	4	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	3,2				
						sufficiente	0,60	2,4	0,6	0,8	0,8	0,73
		mediocre				0,40	1,6					
		insufficiente				0,20	0,8					
		non valutabile	0,00	0								
		2.3	Indicazione delle soluzioni organizzative e programmazione degli interventi con specifico riferimento alla metodologia usata in relazione alle caratteristiche dell'utenza.	4	ottimo	1,00	4					
					buono	0,80	3,2					
					sufficiente	0,60	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8	
mediocre	0,40				1,6							
insufficiente	0,20				0,8							
non valutabile	0,00	0										
3	Modalità operative delle attività dei vari professionisti (Educa-tore, Fisioterapista, Logopedista, Psicologo,	10	3.1	Indicazione del monte ore giornaliero, settimanale e annuale, articolazione della presenza in servizio nell'arco della giornata e della settimana dei professionisti.	2	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,6	0,6	0,8	0,67
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
			non valutabile	0,00	0							
		3.2	Indicazione delle soluzioni organizzative e programmazione degli interventi con specifico riferimento alla metodologia usata in relazione alle caratteristiche dell'utenza.	3	ottimo	1,00	4					
					buono	0,80	2,4					
					sufficiente	0,60	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6	
					mediocre	0,40	1,2					
					insufficiente	0,20	0,6					
non valutabile	0,00	0										

	Parrucchiere e Podologo)		3.3	Descrizione del Progetto Educativo Riabilitativo ed in particolare delle attività proposte in relazione alle caratteristiche della tipologia dell'utenza e illustrazione del loro inserimento nell'arco temporale giornata/settimana/mese/anno.	5	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	4				
						sufficiente	0,60	3	1	1	1	1
						mediocre	0,40	2				
						insufficiente	0,20	1				
						non valutabile	0,00	0				
4	Implementazione, monitoraggio, trasmissione informazioni per le attività socio-assistenziali 8	8	4.1	Modalità di elaborazione e aggiornamento periodico (in itinere) dei progetti di assistenza individuali (PAI), comprese le modalità di organizzazione delle Unità Operative Interne (UOI).	3	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	2,4				
						sufficiente	0,60	1,8	0,8	0,8	0,8	0,8
						mediocre	0,40	1,2				
						insufficiente	0,20	0,6				
			non valutabile	0,00	0							
			4.2	Modalità organizzative volte all'integrazione delle attività svolte tra professionisti e operatori e con particolare riferimento all'esecuzione del PAI attraverso l'adozione del metodo di problem solving.	2	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,6	0,8	0,8	0,73
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
			non valutabile	0,00	0							
			4.3	Modalità operativa di integrazione socio-sanitaria e multi-professionale. Indicazione delle modalità e procedure per il passaggio delle informazioni in forma verbale e scritta e che preveda momenti di briefing e di de briefing ai cambi di turno.	3	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	2,4				
						sufficiente	0,60	1,8	0,6	0,8	0,8	0,73
mediocre	0,40	1,2										
insufficiente	0,20	0,6										
non valutabile	0,00	0										
5	Servizio di Ristorazione	8	5.1	Descrizione del modello organizzativo che l'operatore intende adottare nella gestione del servizio e delle modalità che s'intendono adottare per far fronte ad eventuali emergenze legate alla produzione dei pasti al fine di garantire la continuità e la regolarità nell'esecuzione del servizio.	2	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,8	0,8	0,8	0,8
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
			non valutabile	0,00	0							
			5.2	Qualità nella produzione dei pasti: descrizione del processo produttivo con particolare riferimento a: selezione dei fornitori, ricevimento delle merci, controlli qualitativi derrate in arrivo, piano di tracciabilità, stoccaggio e conservazione delle materie prime, lavorazione delle materie prime, tecniche di cottura, modalità di confezionamento e consegna delle diete speciali per motivi di salute.	4	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	3,2				
						sufficiente	0,60	2,4	0,8	1	0,8	0,87
						mediocre	0,40	1,6				
						insufficiente	0,20	0,8				
non valutabile	0,00	0										

			5.3	Impegno all'utilizzo della filiera corta. Descrizione dei prodotti che si intendono reperire utilizzando il criterio del "km zero".	2	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,6	0,8	0,8	0,73
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
						non valutabile	0,00	0				
6	Servizio di pulizia ambienti, sanificazione ed igienizzazione	8	6.1	Adeguatezza del piano di lavoro rispetto alla struttura: descrizione del piano di lavoro, indicazione delle unità impiegate, ore giornaliere, turnazione, attività e fasce orarie d'intervento. Descrizione delle attività giornaliere e periodiche.	3	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	2,4				
						sufficiente	0,60	1,8	0,6	0,8	0,8	0,73
						mediocre	0,40	1,2				
						insufficiente	0,20	0,6				
			non valutabile	0,00	0							
			6.2	Presentazione di un programma di pulizia/sanificazione con la precisazione delle metodologie operative di intervento e dei sistemi lavorativi proposti, descrizione dei macchinari e strumenti impiegati, elenco dei prodotti utilizzati (compresi i prodotti ausiliari per l'igiene) e rapporti di prova, in relazione alla destinazione d'uso dei locali e delle superfici, con indicazione di: a) procedure di sicurezza e di salvaguardia degli ospiti; b) procedure in presenza dei parenti degli ospiti/visitatori. c) operazioni di pulizia, sanificazione e disinfezione dovranno essere in linea con le disposizioni e linee guida legate all'emergenza Sars-Cov19.	3	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	2,4				
						sufficiente	0,60	1,8	0,8	1	0,8	0,87
						mediocre	0,40	1,2				
						insufficiente	0,20	0,6				
			non valutabile	0,00	0							
			6.3	Adozione di tecniche di pulizia e sanificazione innovative, che garantendo almeno la medesima efficacia in termini di igiene e qualità microbiologica, siano contestualmente migliori dal punto di vista ambientale.	2	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,8	0,8	0,8	0,8
mediocre	0,40	0,8										
insufficiente	0,20	0,4										
non valutabile	0,00	0										

C MONITORAGGIO E CONTROLLO DEI SERVIZI												
n.	Criteri di valutazione	max punti	sub-criteri di valutazione		peso/punteggio	Giudizi	Coefficiente	Punteggio corrispondente	Punteggio GIACON	Punteggio RIZZO	Punteggio FINETTO	MEDIA
1	Azioni di monitoraggio, valutazione e controllo della qualità dei servizi	2	1.1	Azioni che s'intendono mettere in atto per la rilevazione del gradimento del servizio; strumenti e metodologie di analisi del gradimento; frequenza delle rilevazioni e conseguenti azioni correttive (feedback) che s'intendono adottare.	2	ottimo	1,00	4				
						buono	0,80	1,6				
						sufficiente	0,60	1,2	0,6	0,6	0,8	0,67
						mediocre	0,40	0,8				
						insufficiente	0,20	0,4				
non valutabile	0,00	0										