

## Griglia di valutazione

Criteri e sub-criteri	Criteri motivazionali per l'attribuzione del punteggio	Tipo criterio / sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile	Ulteriori informazioni
<b>A. Aspetti organizzativi e gestionali</b>			Max 20 punti	
A.1. Definizione del modello organizzativo - gestionale complessivo del servizio	<p>Il modello organizzativo sarà valutato sulla base della sua maggiore/minore coerenza con il processo di gestione complessiva del servizio in riferimento alla capacità di assicurare un efficace presidio dell'organizzazione in termini appropriatezza degli interventi, verifica degli esiti.</p> <p>La maggiore/minore coerenza del processo di gestione sarà valutata in relazione alla capacità della stesso di:</p> <p>a) garantire una modalità organizzativa di transizione dalla gestione per nuclei alla gestione unitaria a salvaguardia della continuità del processo assistenziale rivolto agli ospiti della struttura;</p> <p>b) garantire in modo sistematico l'individuazione e la verifica degli obiettivi di ciascun PAI, secondo il quadro di mantenimento delle abilità residue previsto per gli utenti delle CRA*;</p> <p>c) individuare azioni concrete per il raggiungimento degli obiettivi prefissati;</p> <p>d) organizzare l'impiego del personale secondo un quadro di turnazioni coerente al processo di gestione del servizio**;</p> <p>e) utilizzare metodologie innovative nell'impiego del personale anche in maniera integrata tra le diverse figure professionali per ottimizzare l'efficacia degli interventi;</p> <p>f) assicurare strategie di comunicazione interne ed esterne coerenti con la funzione pubblica del servizio.</p>	QL	Punti 10 punti	<p>Il punteggio verrà assegnato sulla base di quanto indicato nell'elaborato progettuale descrittivo declinato secondo i criteri a lato indicati da a) a f)</p> <p>Allegare</p> <p>* schema di PAI;  **schema di turno proposto per OSS, Infermieri professionali e terapisti della riabilitazione;</p>

<p>A.2 Elementi migliorativi dell' organizzazione del servizio e delle dotazioni</p>	<p>Il miglioramento sarà valutato con particolare riferimento ai parametri quantitativi e qualitativi di seguito elencati:</p> <p>a) Budget da investire per l'acquisto di ausili standard per garantire l'autonomia degli ospiti, in aggiunta alla dotazione della struttura. L'investimento è da realizzare entro il primo anno di accreditamento definitivo.</p> <p>b) Presenza di percorsi interni di audit finalizzati al miglioramento continuo della qualità ***.</p> <p>c) Altri elementi migliorativi proposti dal concorrente</p>	<p>QN</p> <p>ON/ OFF</p> <p>QL</p>	<p>10 punti di cui</p> <p>punti 5</p> <p>punti 2</p> <p>punti 3</p>	<p>Il punteggio verrà assegnato sulla base di:</p> <p>a) Descrizione della tipologia di ausili che si va ad acquistare e importo da investire quantificato in euro</p> <p>b) allegare uno schema di audit *** il punteggio verrà assegnato in presenza di almeno 1 audit valutato congruo</p> <p>c) viene valutata la qualità e la coerenza progettuale delle proposte descritte</p>
<p><b>B. Personale</b></p>			<p>Max 40 punti di cui:</p>	
<p>B.1. Modello organizzativo e relative metodologie utilizzate per assicurare la continuità propri operatori sulle attività di gestione del servizio e il contenimento turnover</p>	<p>La maggiore/minore coerenza del modello organizzativo e delle metodologie sarà valutata in relazione a:</p> <p>a) anzianità media di servizio del personale OO.SS impiegato in strutture residenziali rivolte ad utenti non autosufficienti gestite dal concorrente</p> <p>b) capacità del concorrente di:</p> <p>1) garantire la massima continuità possibile degli operatori sulle attività;</p> <p>2) garantire, in caso di sostituzioni, l'inserimento di altro personale con conoscenza delle procedure di attivazione degli interventi</p> <p>3) modalità di supervisione e prevenzione del burn out del personale assegnato al servizio;</p> <p>c) valutazione qualitativa del piano formativo sul triennio.</p>	<p>QL</p>	<p>Massimo 5 punti di cui:</p> <p>punti 2</p> <p>punti 2</p> <p>punti 1</p>	<p>Il punteggio verrà assegnato come segue:</p> <p>a) numero dipendenti OO.SS e anzianità media al momento della presentazione dell'offerta</p> <p>b) la valutazione avverrà sulla base di quanto indicato nell' elaborato progettuale descrittivo con riferimento ai punti 1, 2 e 3</p> <p>c) Piano triennale formativo proposto per il personale da impiegare nella struttura</p>

<b>B.2 Elementi migliorativi nell'impiego di personale, rispetto ai parametri della normativa regionale sull'accredimento</b>	Il miglioramento sarà valutato con particolare riferimento ai parametri quantitativi e qualitativi di seguito elencati:		Massimo 35 punti di cui:	Il punteggio verrà assegnato come segue:
	il numero dovrà essere espresso in termini di ore settimanali aggiuntive rispetto agli standard previsti dall'accredimento			Da a – f) valutazione sulla base del dato quantitativo riferito ai criteri indicati a lato
	a) Numero di ore del personale di coordinamento qualificato oltre il numero previsto per l'accredimento;	QN	punti 2	
	b) Numero di ore personale OSS oltre al numero previsto per l'accredimento	QN	punti 8	
	c) Numero di ore personale infermieristico oltre al numero previsto per l'accredimento	QN	punti 8	
	d) Numero di ore Personale terapeuta della riabilitazione oltre al numero previsto per l'accredimento	QN	punti 8	
	e) Numero di ore personale animatore oltre al numero previsto per l'accredimento	QN	punti 2	
f) Presenza psicologo (specificare numero ore)	QN	punti 2		
g) continuità assistenziale: disponibilità ad assumere, oltre agli obblighi previsti dalla clausola sociale art. 6 dell'avviso di manifestazione di interesse, il personale OSS, già operante presso la struttura con almeno un anno di servizio con contratto di somministrazione	QN/ OFF	punti 5	g) valutazione sulla presenza o meno dell'impegno richiesto a lato	

<b>C. Servizi di Supporto</b>			Max punti 25 di cui:	
Miglioramento del servizio mediante sviluppo delle linee qualitative nell'erogazione dei processi non assistenziali:	<p>Valutazione dei seguenti elementi:</p> <p>a) servizio mensa: criteri di definizione dei menù, personalizzazioni, menu proposti;</p> <p>b) servizio pulizia: programma delle pulizie per ogni zona della struttura (giornaliere, settimanali, mensili, straordinarie ecc)</p> <p>c) servizio guardaroba e lavanderia: modello gestionale, personale assegnato in via esclusiva, personalizzazioni;</p> <p>d) piano di manutenzione ordinaria e di emergenza: modalità di gestione degli interventi, standard di intervento, modalità di attivazione</p> <p>e) servizio di trasporto: modello gestionale, personalizzazioni.</p> <p>f) progettazioni innovative di "integrazione ed apertura alla realtà locale" orientate al benessere dell'ospite ma anche all'essere presenza attiva della struttura all'interno della località in cui è inserita( es contatti con le realtà scolastiche, con i centri sociali intorno ecc), essere parte attiva della rete socio sanitaria in modo innovativo)</p>	<p>QL</p> <p>QL</p> <p>QL</p> <p>QL</p> <p>QL</p> <p>QL</p>	<p>punti 5</p> <p>punti5</p> <p>punti 5</p> <p>punti 3</p> <p>punti 2</p> <p>punti 5</p>	<p>Il punteggio verrà assegnato sulla base di quanto indicato nell'elaborato progettuale descrittivo declinato secondo i criteri a lato indicati da a) a f)</p> <p>In particolare per il punto b) inserire nell'elaborato progettuale il piano particolareggiato delle pulizie ordinarie e straordinarie</p>
<b>D. Migliorie della struttura</b>			Max 15 punti di cui	
	<p>Il punteggio verrà attribuito in modo proporzionale al budget investito per :</p> <p>a) sostituzione ascensore (chiavi in mano). L'investimento è da realizzare entro il termine del secondo anno di accreditamento definitivo</p> <p>b) acquisto nuove attrezzature per cucina</p>	<p>ON/ OFF</p> <p>QN</p>	<p>punti 10</p> <p>punti 5</p>	<p>Il punteggio verrà valutato come segue:</p> <p>a) sulla base della presenza o meno dell'impegno a sostituire l'ascensore entro il secondo anno di accreditamento definitivo</p> <p>b) sulla base del budget proposto quantificato in euro.</p>
<b>Totale punti attribuibili</b>			<b>100 pt</b>	