

TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

ALLEGATO N.1/A

Macro-criterio	Punti macro	N°	Sub-criterio di valutazione	Descrizione operativa / elementi valutabili	Punti max	D max	Q max	T max	Tipo
1. Qualità della gestione socio-assistenziale, personale e benessere degli ospiti	35	1.1	Migliorie sul monte ore e professionalità dedicate	Incremento del monte ore settimanale per ospite e/o rafforzamento di figure professionali sanitarie, assistenziali e riabilitative rispetto ai minimi richiesti; indicazione di unità, ore, turnazioni e copertura del servizio.	8	0	8	0	Q
	35	1.2	Stabilità, formazione e sviluppo del personale	Piano per stabilità del personale, sostituzioni, continuità assistenziale, formazione aggiuntiva, aggiornamento professionale, fidelizzazione e attenzione organizzativa alle esigenze di genere.	6	6	0	0	D
	35	1.3	Organizzazione assistenziale e protocolli di presa in carico	Qualità dell'organizzazione del lavoro, dei PAI, dei protocolli per prevenzione malnutrizione, mobilitazione, corretta alimentazione, igiene, gestione del rischio infettivo e mantenimento/recupero delle capacità cognitive.	7	7	0	0	D
	35	1.4	Programmi riabilitativi, terapeutici e attività occupazionali	Progetti di riabilitazione cognitiva, supporto terapeutico/comportamentale, attività occupazionali, pet therapy o interventi equivalenti per ospiti fragili o con decadimento cognitivo.	5	5	0	0	D
	35	1.5	Accompagnamento ospiti e supporto alle famiglie	Servizi di accompagnamento degli anziani e delle famiglie nelle attività quotidiane, nella relazione con la struttura e nei passaggi assistenziali più delicati.	4	4	0	0	D
	35	1.6	Apertura al territorio e continuità assistenziale	Progetti di integrazione con territorio, volontariato, servizi domiciliari di supporto, dimissioni protette, mappatura dei bisogni e percorsi di continuità ospedale-territorio-RSA.	5	5	0	0	D
2. Organizzazione, monitoraggio digitale e controllo qualità	9	2.1	Monitor digitale per ASP e controllo gestionale	Impegno a realizzare e rendere disponibile entro i termini offerti una piattaforma/monitor digitale per il controllo degli indicatori gestionali e assistenziali, accessibile agli utenti individuati dall'ASP.	3	0	0	3	T
	9	2.2	Storicizzazione, tracciabilità ed estrazione dei dati	Possibilità di storicizzare i dati, effettuare estrazioni per periodo e produrre report periodici su item, indicatori, interventi, segnalazioni e livelli di servizio.	2	0	0	2	T
	9	2.3	Sistema di verifica della qualità percepita ed erogata	Strumenti di verifica della qualità del servizio, customer satisfaction utenti/familiari, audit interni, indicatori di performance, gestione reclami e azioni correttive.	2	2	0	0	D

TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

ALLEGATO N.1/A

	10	2.4	Supporto amministrativo agli ospiti e alle famiglie	Servizi di supporto alle pratiche amministrative, previdenziali, pensionistiche e all'avvio delle procedure di amministrazione di sostegno, ove necessario.	2	2	0	0	D
3. Servizi alberghieri, comfort e qualità della vita	14	3.1	Ristorazione e corretta alimentazione	Qualità del servizio di ristorazione, gestione diete, corretta alimentazione dell'anziano e dei soggetti fragili, menu, sicurezza alimentare, monitoraggio nutrizionale e prevenzione sprechi.	5	5	0	0	D
	14	3.2	Pulizia, lavanderia, cura persona e servizi accessori	Organizzazione e qualità di pulizia, sanificazione, lavanderia, guardaroba, cura della persona, bar e altri servizi alberghieri accessori con impatto sul comfort degli ospiti.	5	5	0	0	D
	14	3.3	Innovazione nei servizi alberghieri e benessere quotidiano	Soluzioni migliorative per personalizzazione del comfort, qualità percepita, fruibilità degli spazi, riduzione sprechi e miglioramento dell'esperienza residenziale.	4	4	0	0	D
4. Riammodernamento, manutenzione, sicurezza e sostenibilità	20	4.1	Qualità del progetto tecnico di riammodernamento	Completezza, coerenza e leggibilità della progettazione tecnica presentata; elaborati descrittivi, grafici, specialistici, cronoprogramma, compatibilità autorizzativa e cantierabilità.	5	5	0	0	D
	20	4.2	Cronoprogramma degli interventi e degli acquisti	Chiarezza e sostenibilità del cronoprogramma di lavori, forniture, arredi e attrezzature; coordinamento delle fasi e capacità di ridurre i tempi di attivazione senza comprimere qualità e sicurezza.	4	4	0	0	D
	20	4.3	Protocollo di manutenzione ordinaria e monitoraggio guasti	Modalità di segnalazione guasti, tempi di risposta, classificazione interventi, responsabilità, risorse, rendicontazione e piattaforma condivisa con il concedente.	3	3	0	0	D
	20	4.4	Arredi, attrezzature sanitarie e ambienti dedicati agli anziani	Qualità, funzionalità, sanificabilità, durabilità, sostenibilità e manutenzione di arredi e attrezzature; attenzione ad ambienti dementia-friendly e al benessere degli ospiti.	4	4	0	0	D
	20	4.5	Efficientamento energetico e sostenibilità ambientale	Interventi di riduzione dei consumi, miglioramento prestazione energetica, fotovoltaico, tecnologie a basso impatto, eventuale riduzione dell'indice EPH,nd e misure ambientali migliorative.	4	0	4	0	Q
5. Certificazioni premiali	2	5.1	Certificazioni -UNI ISO 45001 - UNI EN ISO 14001:2015	Possesso delle certificazioni relative a: - Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro; - Sistema di gestione ambientale pertinente all'oggetto di gara.	2	0	0	2	T

TABELLA CRITERI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA**ALLEGATO N.1/A**

RIEPILOGO MACRO-CRITERI	Punti
1. Qualità della gestione socio-assistenziale, personale e benessere degli ospiti	35
2. Organizzazione, monitoraggio digitale e controllo qualità	9
3. Servizi alberghieri, comfort e qualità della vita	14
4. Riammodernamento, manutenzione, sicurezza e sostenibilità	20
5. Certificazioni e requisiti sociali premiali	2
TOTALE OFFERTA TECNICA	80

Nota	Contenuto
D/Q/T	D = discrezionale; Q = quantitativo; T = tabellare.
Impostazione	La griglia unica mantiene il totale dell'offerta tecnica pari a 80 punti, integrando elementi qualitativi e elementi più operativi
Controllo	La somma dei sub-criteri è pari a 80 punti. La somma dei punti D, Q e T consente alla Stazione Appaltante di verificare il peso delle componenti discrezionali, quantitative e tabellari.