	LOTTO N. 2	
	QUALITA' (OFFERTA TECNICA)	
B	**ELEMENTO DA VALUTARE**	**massimo punti**
B.1.	**Modello organizzativo**	**21,00**
	1.1 - strumenti di comunicazione informatici con la stazione appaltante punti 2 - organizzazione del servizio di pronta reperibilità per tutti i servizi oggetto dell'appalto punti 5 - attivazione immediata di servizi di emergenza punti 5	12,00
	1.2 procedure relative alle modalità per le sostituzioni del personale: - creazione di un gruppo di operatori per garantire la pronta sostituzione punti 1 per operatore aggiuntivo max punti 5	5,00
	1.3 modalità di controllo e verifica dell'attività degli operatori: - sistemi di valutazione del personale, punti 2	2,00
	1.4 modalità di registrazione degli interventi e delle prestazioni: - sistema di reportistica relativa alle attività ed agli interventi prestati punti 2	2,00
B.2.	**Personale addetto:**	**26,00**
	2.1 quantificazione e professionalità: - numero di persone/die previste per garantire i servizi di assistenza alla persona: più di 13 operatori punti 5 - numero di persone/die previste per i servizi di pulizia: più di 1persona punti 5	10,00
	2.2 metodologie impiegate per contrastare il burn out degli operatori impegnati nell'erogazione dei servizi di assistenza alla persona - messa a disposizione di uno psicologo punti 2 - incentivazione economica aggiuntiva per il personale addetto all'assistenza punti 4	6,00
	2.3 disponibilità a far partecipare il personale di assistenza a percorsi formativi integrati promossi da Enti Pubblici, con oneri a proprio carico, nel limite medio procapite di 10 ore annue: punti 2	2,00
	2.4 aggiornamento e formazione, esclusa la formazione obbligatoria per legge, come sicurezza sul lavoro e prevenzione infortuni, primo soccorso antincendio: - corsi di aggiornamento continuo per il personale di assistenza	8,00

	punti 3 - corsi di aggiornamento per il personale di pulizia e addetto alla mensa punti 3 - percorsi formativi per facilitare la comunicazione con l'ospite da parte del personale di pulizia e addetto alla mensa punti 2	
B.3.	**Sicurezza:**	**11,00**
	3.1 attestazione di espletata formazione di aggiornamento sui rischi professionali riscontrabili nei servizi di assistenza alla persona, di ristorazione e di pulizia, per tutti gli operatori punti 1	1
	3.2 attestazione di espletata formazione in materia di addetto alle misure di prevenzione incendi, lotta antincendio ed evacuazione per luoghi di lavoro classificati a livello di rischio d'incendio elevato ai sensi dell'art. 1 e dell'allegato 1 DM 10/03/98 e possesso dell'attestato di idoneità tecnica rilasciato dal Comando provinciale dei Vigili del Fuoco, max punti 5 per il 70% degli operatori punti 2 per tutti gli operatori punti 3	5
	3.3 programma di formazione e aggiornamento del personale in materia di sicurezza aggiuntivo rispetto alla formazione obbligatoria: max punti 5 10 ore anno procapite punti 2 20 ore anno procapite punti 3	5,00
B.4	**Servizio di pulizia:**	**7,00**
	4.1 modalità di espletamento del servizio: - articolazione dei turni in modo da garantire la presenza di almeno un operatore nell'orario di apertura del centro punti 3	3,00
	4.2 macchinari ed attrezzature: - introduzione di soluzioni tecnologiche innovative punti 2 - abbattimento inquinamento acustico punti 2	4,00
B.5	**Servizio di ristorazione:**	**5,00**
	5.1. qualità delle derrate: - impiego di alimenti provenienti da coltivazioni biologiche in percentuale almeno pari al 10% sul totale dei pasti prodotti punti 4	4,00
	5.2 presenza di un dietista punti 1	1,00
B.6	**Servizi socio educativi**	**15,00**
	6.1 progetto di animazione: - quantità e varietà delle gite punti 1 per gita (max punti 10) - programmazione di uscite per cinema e teatro punti 5	15,00
	TOTALE PUNTEGGIO B	**85,00**