

**AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
GIUSEPPE VEGNI**

**ALLEGATO C**

**SCHEDA TECNICA** relativa a procedura ristretta riservata a Cooperative sociali tipo A o loro consorzi di tipo C, ai sensi della L. 381/91 e delle L.R.T. 87/97 e 40/2005, della Deliberazione Consiglio Regionale Toscana n. 199 del 31/10/2001, per l'affidamento del servizio di assistenza alla persona e collegati, compresi nell'allegato II B) del D.Lgs. n. 163/2006 presso l'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "Giuseppe Vegni" di Castel del Piano.

CIG[0217718293]

La Cooperativa aggiudicatrice si impegna ad eseguire a favore dell'Asp Vegni le prestazioni indicate nella presente scheda tecnica, tenuto conto dei seguenti articoli:

**Art. 1**

**Caratteristiche della Azienda di Servizi Pubblici alla Persona  
"Giuseppe Vegni" di Castel del Piano (di seguito denominata Asp Vegni)**

La Asp Vegni gestisce una residenza per anziani autorizzata per 60 posti di cui:

- 38 riservati ad anziani non autosufficienti, 35 dei quali sono in convenzione con la ASL 9 di Grosseto, ai sensi della vigente normativa e svolge quindi le funzioni tipiche della RSA e gli altri 3 si riferiscono a una gestione diretta dell'Azienda o di particolare convenzione differente dalla precedente;

- 22 riservati ad anziani non totalmente non autosufficienti.

L'obiettivo primario è quello di fornire un'assistenza qualificata e personalizzata ad anziani auto e non autosufficienti, garantendo il benessere delle persone che vi risiedono e un adeguato ambiente di vita basato su un clima sereno e familiare.

La Asp è una struttura sociale, aperta e flessibile ai bisogni e alle esigenze dei cittadini e del territorio, ben inserita nel contesto sociale ed urbano del Paese.

La struttura si compone di un resede e di un edificio, così ripartita:

resede:

- utilizzato principalmente come giardino e per soggiorno all'aria aperta;

edificio:

- piano seminterrato dove sono ubicati i locali guardaroba, stireria, vano ascensore ed officina - magazzino.

- piano terra dove sono ubicati gli uffici amministrativi, i bagni comuni, i locali mensa e cucina, il soggiorno, ed alcune camere per utenti (generalmente) non autosufficienti, due locali spogliatoi dipendenti;

- piano primo dove sono ubicati bagno assistito e camere ospiti;

- piano secondo dove sono ubicati camere ospiti, sale di socializzazione e locale per FKT.

Il tutto è servito da ascensore e servo - scala (tra piano terra e primo piano).

**Art. 2**

**Luogo di esecuzione - specificazione**

L'appaltatore realizza le attività previste in relazione al presente appalto nella struttura descritta genericamente all'articolo 1,

Via IV novembre, 1 58.033 Castel del Piano -Gr- c.f. 80001080532

Tel fax 0564955051 e@mail: giseppevegni@libero.it

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
GIUSEPPE VEGNI

ALLEGATO C

sita in Castel del Piano -Gr-, via IV novembre,1 di proprietà dell'Asp Vegni.

Le prestazioni oggetto della convenzione possono essere svolte anche al di fuori della struttura, in tutti quei recapiti ove, anche temporaneamente, sia opportuno accompagnare l'anziano, all'interno e all'esterno del territorio della Zona Socio-Sanitaria (servizi sanitari, sociali, istituzioni, domicilio dell'anziano...).

Obbligo di sopralluogo

I concorrenti sono tenuti ad effettuare un sopralluogo nella struttura nella quale sarà realizzato il servizio oggetto dell'appalto, al fine di valutarne problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta.

L'effettuazione del sopralluogo è obbligatoria, a pena di esclusione, e dell'avvenuta visita l'impresa candidata deve dare specifica attestazione in sede di presentazione di offerta, rilasciata dalla ASP.

### **Art 3 Prestazioni oggetto dei servizi**

L'assistenza è rivolta a persone autosufficienti, non autosufficienti e adulti inabili che necessitano di interventi protettivi diretti ad integrare o sostituire la limitazione totale e stabilizzata delle loro capacità, allettati e non, con difficoltà diverse nella comunicazione, con stati di disorientamento, disturbi del comportamento, demenza senile.

Compito della struttura è garantire una assistenza personalizzata nell'arco delle 24 ore per tutti i giorni dell'anno a ciascun ospite tramite piani individualizzati.

Il perseguimento di tali obiettivi si raggiunge assicurando vari servizi, tra cui quelli di assistenza infermieristica e di assistenza riabilitativa che sono garantiti dalla Asp Vegni.

Costituiscono invece oggetto del presente appalto i servizi sottoelencati, fermo restando che l'elenco è a titolo puramente indicativo e non esaustivo, vista la necessità primaria di assicurare una assistenza globale ed efficiente calibrata sulla base delle effettive e reali necessità assistenziali.

#### **Assistenza alla persona:**

- servizio di accoglienza dell'ospite nella struttura;
- assistenza tutelare diurna e notturna;
- cura dell'igiene personale che dovrà prevedere quotidianamente:
  - o pulizia del viso e delle mani;
  - o pulizia della bocca comprese le protesi dentarie;
  - o pulizia degli occhi ed orecchi;
  - o pulizia dei genitali;
  - o Pulizia ed igiene dei piedi;
  - o cura dei capelli, unghie della mani e dei piedi;
  - o cura della pelle;
- assistenza al cambio del vestiario, della biancheria e alle operazioni fisiologiche dell'ospite;
- esecuzione degli schemi di posizionamento, accompagnamento dell'utente negli spostamenti all'interno o all'esterno della struttura, ortesi o ausilii prescritti;
- assistenza nella assunzione di cibo e bevande;

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
GIUSEPPE VEGNI

ALLEGATO C

- rifacimento e cambio del letto e pulizia dell'unità di vita dell'ospite (riordino delle suppellettili, spolverare mobili, pulire comodini, lavandini, ecc...);
- doccia e bagno assistito almeno settimanalmente e comunque al bisogno;
- pulizia dei locali di vita degli ospiti, soggiorni e bagni;
- aiuto all'anziano per alzarsi ed andare a letto, vestirsi, spogliarsi e lavarsi;
- aiuto nella distribuzione del vitto;
- preparazione e somministrazione quotidiana di colazioni, dei breaks (ore 10.00 ore 16.00): come da menù in uso presso la ASP;
- somministrazione liquidi, bevande durante la giornata per evitare episodi di disidratazione;
- controllo delle uscite ed entrate per evitare che gli ospiti con problemi di orientamento abbandonino la struttura;
- collaborazione e integrazione con le altre figure professionali presenti per l'attuazione di attività specifiche per il benessere degli anziani, con partecipazione anche ad attività di fisioterapia, animazione socializzazione;
- collocazione della biancheria piana, del corredo del letto e degli indumenti sporchi degli ospiti in appositi sacchi e trasporto nei locali deposito biancheria sporca dentro appositi contenitori che saranno forniti dalla ditta di lavanolo;
- Assistenza durante visite mediche ed esami diagnostici anche effettuati all'esterno della struttura;
- Gestione delle salme (vestizione e trasporto fino all'obitorio dell'attiguo Ospedale di Casteldelpiano, come da Protocollo operativo interno);
- servizio di distribuzione e somministrazione pasti con eventuale assistenza e sorveglianza.

Tutta l'attività deve essere organizzata in piena autonomia professionale ed organizzativa da parte dell'Appaltatore, essendo esclusa qualsiasi subordinazione dei suoi dipendenti alla Asp Vegni; tuttavia per evidenti necessità di controllo della qualità del servizio e per adeguare costantemente l'assistenza alle necessità contingenti degli ospiti, l'attività stessa sarà supervisionata dall'infermiere professionale in turno, che potrà dare direttive specifiche per sanare eventuali deficit assistenziali contingenti. Qualora tali deficit dovessero ripetersi, o non venissero comunque sanati, sarà compito dell'infermiere dare comunicazione al responsabile amministrativo, indicato dalla Asp, per interagire tra l'Ente Appaltante e l'Appaltatore.

Le prestazioni dovranno essere effettuate tutti i giorni dell'anno solare e nell'arco delle 24 ore giornaliere, garantendo comunque la presenza costante dei seguenti operatori addetti alla assistenza alla persona tale da garantire adeguata assistenza, secondo i parametri delle norme regionali (D .G. R.T. 402/2004 e ss.mm.ii.)

Si precisa che con la sottoscrizione della presente scheda l'Aggiudicatario prende atto, che trattasi di uno schema indicativo soggetto a variazioni su semplice richiesta della Asp Vegni, a seguito di esigenze contingenti degli ospiti e delle necessità organizzative dell'appaltante, nonché a successive modifiche normative di riferimento di assistenza alla persona.

**Servizi di Pulizie**

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
GIUSEPPE VEGNI

ALLEGATO C

Il servizio dovrà essere svolto a perfetta regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

- o salvaguardare lo stato igienico sanitario dell'ambiente
- o mantenere integro l'aspetto estetico e lo stato dei locali
- o salvaguardare le superfici sottoposte alle pulizie

L'attività comprende il riordino di tutti i locali interni ed esterni alla struttura, secondo le necessità con programmi differenziati tra pulizie ordinarie e straordinarie. La pulizia deve essere effettuata con sistemi ed attrezzature adeguate e con l'utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti nel rispetto della vigente normativa (dei quali dovrà essere fornita in sede di gara una scheda tecnica indicante tutte le caratteristiche. Quolora, per ragioni non prevedibili, i prodotti dovessero essere cambiati, dovranno essere comunicati all'Asp Vegni e accompagnati dalle relative schede tecniche). La sanificazione è rivolta a tutto quanto presente nella struttura. Tutte le pulizie dovranno essere effettuate in orari diurni tali che i reparti risultino in ordine immediatamente dopo l'alzata degli utenti e comunque non dovranno assolutamente intralciare l'attività della ASP. Il progetto offerta dovrà dettagliatamente indicare le modalità di svolgimento del servizio suddiviso tra attività quotidiane ed attività periodiche e l'articolazione oraria del personale addetto. Le ore di pulizia non possono essere computate in quelle di assistenza alla persona anche se svolte dal medesimo personale. Tutti i prodotti impiegati dovranno essere adeguati alle varie strutture e materiali utilizzati correttamente per evitare inquinamento ambientale. Il servizio è comprensivo delle attività di apparecchiatura e sparcchiatura, riordino e pulizia della sala pranzo e spazio cucina, rigovernatura delle stoviglie e consegna alla ditta che fornisce i pasti dei contenitori. Nel progetto offerta dovranno essere indicate altresì attrezzature e macchine che la Ditta impiegherà per l'espletamento del servizio.

- **Con cadenza periodica e da specificare in sede di offerta**, dovrà essere effettuata la pulizia a fondo di tutti i locali arredi ed attrezzature presenti nella struttura compresi infissi interni ed esterni, avvolgibili, vetrate ecc., dovrà altresì essere garantita una adeguata pulizia degli spazi esterni.

Il controllo della corretta esecuzione avverrà anche mediante il monitoraggio della carica batterica. Nel progetto dovrà essere specificato il programma di controllo e monitoraggio della carica batterica adottato.

Il personale addetto ai servizi generali dovrà garantire quotidianamente per tutti i giorni dell'anno, il seguente servizio:

pulizia degli ambienti comuni interni ed esterni alla struttura comprese le scale e gli ascensori, con programmi differenziati tra le pulizie ordinarie e straordinarie. La sanificazione dei locali è comprensiva delle pulizie dei pavimenti, soffitti, corrimani, ringhiere, muri, porte, maniglie, zoccoli, infissi e serramenti, doghe, radiatori, pilastri, pareti, davanzali e materiale di arredamento, vetri e finestre, etc., con prodotti igienizzanti biodegradabili, nel rispetto della vigente normativa, dei quali verrà fornita nel progetto/offerta una scheda tecnica indicante tutte le caratteristiche.

Dovrà essere garantita inoltre la pulizia delle attrezzature, strumenti ed ausili in dotazione presso la ASP.

Dovranno comunque essere svolte le seguenti attività con cadenza di norma quotidiana e comunque al bisogno:

- svuotatura di cestini porta - carta, portacenere, cestini porta rifiuti;
- spolveratura ad umido degli stipiti, bocchette d'aerazione e

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
GIUSEPPE VEGNI

ALLEGATO C

- davanzali;
- eliminazione di orme e pulitura con panni adeguati su vetri e specchi;
  - spolveratura ad umido di letti, comodini, scrivanie poltrone, tavoli, sedie e mobili di ogni tipo;
  - pulitura con panni imbevuti di sostanze detergenti e disinfettanti di tutte le superfici e gli oggetti soggetti all'uso comune, comprese le pulsantiere degli ascensori, gli interruttori, maniglie, etc.;
  - deterzione con panni
  - pulizia, lavaggio, disinfezione con speciali prodotti ad azione germicida dei servizi igienico-sanitari;
  - pulizia e lavaggio delle pareti dei servizi;
  - pulizia dei rubinetti, portasapone, portasalviette ed accessori; pulizia di divani e stuoini;
  - lavaggio dei pavimenti di tutti i locali con sostanze detergenti e disinfettanti ed eliminazione di eventuali macchie o incrostazioni;
  - lavaggio e ripristino ogni qual volta si renda necessario, e quindi anche più volte nell'arco della giornata, delle camere e dei locali di maggiore frequenza quali corridoi, cucina, sala da pranzo, sale di soggiorno, sale di attesa, etc.;
  - lavaggio delle scale con sostanze detergenti-disinfettanti, con particolare cura alla pulizia degli angoli e del corrimano;
  - deragnatura di tutte le superfici della struttura;
  - pulizia e riordino delle stanze adibite ad ufficio
  - ramazzatura dei vialetti, cortili e piani di calpestio esterni
  - pulitura con panni imbevuti di sostanze detergenti e disinfettanti in dotazione agli ospiti ( carrozzine, deambulatori...)

Mensilmente e comunque al bisogno, dovrà essere provveduto alla pulizia dei corpi illuminanti, delle porte, delle finestre, degli infissi e di tutte le superfici a vetro, alla spolveratura delle cancellature esterne, dei portoni, ringhiere, davanzali, ecc. lucidatura delle parti metalliche e dei cancelli che ne necessitano,

Con cadenza periodica, da specificare in sede di offerta, e comunque al bisogno, dovrà essere effettuata la pulizia a fondo di tutti i locali, arredi ed attrezzature presenti nella struttura comprese le tende.

L'Impresa aggiudicataria dovrà eseguire il servizio con idonee attrezzature moderne ed efficienti perfettamente rispondenti alle norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Inoltre impiegherà esclusivamente prodotti di prima qualità, di facile uso e di odore gradevole, ad azione rapida senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto. Tali prodotti non devono essere tossici o inquinanti.

Le attrezzature e tutto il materiale di consumo necessario per le pulizie, compresi i sacchetti di plastica, sacchi grandi di idoneo spessore per la raccolta dei rifiuti solidi urbani, detersivo, brillantante e anticalcare per la lavastoviglie e lavatrice, sono a carico della ditta.

Per i rifiuti l'Impresa dovrà provvedere alla disinfezione dei contenitori di raccolta ed al loro smaltimento con le modalità stabilite dalla normativa vigente e indirizzi comunali e contemporaneamente il trasporto ai punti di raccolta.

Il personale dell'Aggiudicatario, pur nella autonomia gestionale ed organizzativa dello stesso deve, nel rispetto dei comuni doveri di correttezza e buona fede nell'adempimento dell'obbligazione, controllare

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
GIUSEPPE VEGNI

ALLEGATO C

e mantenere l'efficienza della struttura, sia per quanto riguarda la sorveglianza e la custodia, sia per quanto riguarda il buon funzionamento dei vari impianti, elettrodomestici, attrezzature, mobilio ecc., segnalando tempestivamente all'Infermiere professionale in servizio quelle disfunzioni o guasti per eventuale successivo intervento tecnico.

Il progetto offerta dovrà prevedere nel dettaglio la frequenza e le modalità di espletamento delle prestazioni di cui sopra individuando specificamente le unità di persone e le attrezzature utilizzate.

**Servizio di guardaroba stireria**

Il servizio consiste:

- Ritiro dei contenitori con la biancheria pulita consegnati dalla ditta del lavanolo e controllo che quanto consegnato rispetti le necessità degli ospiti. L'Aggiudicatario avviserà immediatamente la Asp Vegni di qualsiasi inadempienza da parte della ditta appaltatrice del servizio di lavanolo. In particolare dovrà essere controllato che gli indumenti personali ritornino in idonee condizioni e che sia possibile la riconsegna a ciascun ospite dei propri indumenti.
- Stiratura degli indumenti personali a regola d'arte.
- riconsegna degli indumenti degli ospiti e ricollocazione negli armadi personali
- riconsegna della biancheria piana e corredo letto negli armadi dei reparti, a disposizione del personale di assistenza alla persona.
- Controllo con carattere quotidiano della presenza in Asp di una scorta minima di biancheria, nonché la predisposizione della quantificazione dei beni cui trattasi, da consegnare alla ditta lavanolo.

-----

L'Aggiudicatario dovrà eseguire il servizio di assistenza alla persona e suoi collegati (come indicati per comodità nei paragrafi precedenti relativi a: assistenza alla persona - servizio pulizie servizio guardaroba e stireria) con idonee attrezzature moderne ed efficienti perfettamente rispondenti alle norme per la sicurezza sul lavoro.

Le attrezzature e tutto il materiale di consumo necessario per l'espletamento del servizio di assistenza alla persona e suoi collegati e relativi D.P.I., a carico della Cooperativa.

L'Aggiudicatario impiegherà esclusivamente prodotti di prima qualità, di facile uso, e di odore gradevole, ad azione rapida senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto: tali prodotti non devono essere tossici od inquinanti. Essi devono corrispondere alle norme per la sicurezza del lavoro e per la loro gestione ed uso devono essere rispettate le norme di sicurezza previste per la tipologia di prodotti di cui trattasi.

Per la effettuazione delle attività di cui alla presente Scheda Tecnica si stimano necessarie 31.376 ore annue determinate tenendo conto dalla normativa regionale.

La quantificazione di cui sopra non tiene conto dei medesimi servizi resi da personale dipendente a tempo indeterminato della ASP, il cui elenco per qualifica sarà fornito in sede di sopralluogo dalla ASP.

**Art. 4**  
**PERSONALE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

**a) PROFILI PROFESSIONALI RICHIESTI**

Tutto il personale impiegato dall'Impresa, utilizzato nell'espletamento dei servizi, dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti minimi:

- Età non inferiore a 18 anni
- Su richiesta dell'Azienda, per particolari turni di lavoro, il personale impiegato dovrà essere in possesso di certificata formazione per addetti antincendio a rischio elevato

Il personale deve essere in possesso dei seguenti requisiti professionali specifici:

A) Il personale addetto all'assistenza diretta alla persona dovrà possedere il relativo attestato di qualifica professionale, almeno di Addetto all'Assistenza di Base (o equipollente) o superiore.

Inoltre il personale impiegato dovrà avere le necessarie attestazioni, abilitazioni o quant'altro richiesto dalle normative in vigore.

L'organico del personale, deve comprendere, per quanto possibile, sia figure maschili che femminili.

**b) ORARIO DI SERVIZIO**

La presenza degli operatori sarà definita in rapporto all'esigenza di stabilità e di continuità del servizio ed in relazione alla tipologia dei bisogni dell'utenza e proposta in sede di offerta.

Il personale dell'Aggiudicatario è tenuto a registrare l'orario di entrata in servizio e di termine dello stesso, secondo i turni definiti dall'aggiudicatario medesimo, al quale competerà l'istallazione, a sue spese, di un rilevatore dell'orario.

L'Aggiudicatario dovrà garantire il possesso della necessaria idoneità psico - fisica- attitudinale del personale messo a disposizione.

L'Aggiudicatario dovrà fornire l'elenco nominativo dei soggetti di cui intende avvalersi per lo svolgimento delle attività impegnandosi a non modificarlo, al fine di garantire la necessaria continuità assistenziale, oltre all'elenco dei soci volontari eventualmente impiegati nelle attività.

**c) COMPORAMENTO E DOVERE DEGLI OPERATORI**

Il personale utilizzato deve essere di assoluta fiducia e di provata riservatezza, attenendosi scrupolosamente al segreto d'ufficio. L'Appaltatore si impegna a garantire la riservatezza delle informazioni riguardanti l'utente e la sua famiglia.

I rapporti tra il personale ed i destinatari del servizio devono essere improntati al reciproco rispetto, esprimersi nelle forme d'un comportamento corretto e svolgersi in un clima di serena e cordiale collaborazione.

Gli operatori devono attenersi, inoltre, a quanto segue:

- a) non apportare modifiche né all'orario di lavoro né al calendario assegnato.
- b) partecipare alle riunioni periodiche di servizio per la programmazione e la verifica del lavoro svolto.

E' fatto divieto assoluto al personale dell'Appaltatore di accettare alcuna forma di compenso, di qualsiasi natura, da parte degli utenti o loro parenti, pena l'allontanamento dal servizio.

AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA  
GIUSEPPE VEGNI

ALLEGATO C

L'Appaltatore ha la facoltà di chiedere l'allontanamento di quei lavoratori che arrechino disservizio, che prestano la propria opera in modo non soddisfacente o che abbiano accettato forme di compenso.