



CAPITOLATO SPECIALE

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI SOCIO – SANITARI ASSISTENZIALI ED ALBERGHIERI PRESSO VARIE RRSSAA ED RRAA CAMPANSI E BUTINI BOURKE PER TRE ANNI, CON OPZIONE DI PROSECUZIONE PER ULTERIORI TRE ANNI (CIG: 9619028105)

SOMMARIO

PARTE PRIMA: DISPOSIZIONI GENERALI	2
1) Definizioni	2
2) Normativa applicabile.....	2
3) Caratteristiche ed articolazione della struttura	3
4) Quantificazione delle prestazioni professionali.....	3
5) Rendicontazione delle prestazioni ai fini del pagamento	4
6) Prestazioni ulteriori in incremento rispetto a quelle stimate	5
PARTE SECONDA: STRUTTURA CAMPANSI.....	6
1) Descrizione della struttura	6
2) Compiti, funzioni, indirizzi ed oneri a carico dell’Azienda	6
3) Prestazioni ed oneri a carico dell’Impresa.....	7
4) Assistenza infermieristica.....	9
5) Attività socio educativa e di animazione	10
6) Assistenza alla persona	11
7) Servizio di pulizia	12
8) Accreditemento ed oneri a carico dell’Impresa	14
PARTE TERZO: STRUTTURA BUTINI BOURKE	15
1) Descrizione della struttura	15
2) Prestazioni ed oneri a carico dell’Impresa.....	16
3) Prestazioni ed oneri a carico dell’Impresa.....	16
4) Assistenza alla persona	18
5) Assistenza infermieristica.....	19
6) Animazione socio educativa.....	19
7) Servizio di pulizia	20
Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d’asta).....	23
Allegato B – Planimetrie Campansi.....	23
Allegato C – Planimetrie Butini Bourke	23



PARTE PRIMA: DISPOSIZIONI GENERALI

1) Definizioni

Per **Azienda** si intende la **Azienda Pubblica di Servizi alla Persona – ASP Campansi**.

Per **Impresa** si intende l'**aggiudicatario** del contratto di cui alla presente gara di appalto pubblica.

2) Normativa applicabile

Nel disciplinare di gara e nel contratto sono richiamate le specifiche disposizioni del Codice dei Contratti pubblici (D.lgs. n. 50 del 2016 e successive modifiche) come applicabili a singole fasi della procedura di aggiudicazione dell'appalto.

La progettazione e gestione dei servizi dovrà avere come riferimento la normativa nazionale e regionale in materia di gestione delle Residenze Sanitarie Assistenziali. In particolare, essa dovrà perseguire le finalità e gli obiettivi indicati da:

- Delibera della Giunta Regionale Toscana n. 311 del 1998;
- Deliberazione del Consiglio della Regione Toscana n. 228/1998;
- D.P.C.M. 14 febbraio 2001 "Atto di indirizzo e coordinamento in materia di prestazioni socio-sanitarie";
- Deliberazione della Giunta della Regione Toscana del 26.4.2004, n. 402;
- Legge Regionale Toscana del 24.2.2005, n. 41, e ss.mm.ii;
- Regolamento sul funzionamento delle strutture di cui al decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 2/R del 9 gennaio 2018 avente per oggetto: "Regolamento di attuazione dell'art. 62 della L. R. 24.2.2005 n. 41";
- Accredito socio-sanitario: Legge regionale n. 82/2009 e ss.mm.ii.; DPGR 11 agosto 2020, n. 86/R. "Regolamento di attuazione della l.r. 28 dicembre 2009, n. 82 in materia di requisiti e procedure di accreditamento delle strutture e dei servizi alla persona del sistema sociale integrato" e ss.mm.ii.; Delibera di Giunta regionale della Toscana n. 245 del 15 marzo 2021. "Articolo 3, commi 5 e 6 della l.r. 82/2009: approvazione dei requisiti specifici delle strutture residenziali, semiresidenziali e dei servizi per l'assistenza domiciliare ai fini dell'accredito e degli indicatori per la verifica dell'attività svolta e dei risultati raggiunti" e ss.mm.ii.;
- Normativa nazionale e regionale in materia per la gestione di residenze sanitarie assistenziali;
- Normativa relativa alle procedure di HACCP.
- Normativa nazionale e locale relativa allo smaltimento dei rifiuti speciali ed ordinari.

3) Caratteristiche ed articolazione della struttura

La Azienda è organicamente inserita nella realtà territoriale del Comune di Siena e nella rete dei servizi programmati sia a livello comunale che della Zona di riferimento della Azienda Sanitaria Locale Toscana Sud Est.

L'Azienda è in possesso di autorizzazione al funzionamento rilasciata dal Comune di Siena per:

- **RSA Campansi:** n. 76 posti residenziali per persone anziane **non autosufficienti**;
- **RA Campansi:** n. 53 posti per persone anziane **autosufficienti**;
- **RA Butini Bourke:** n. 63 posti per persone anziane **autosufficienti**.

L'Azienda è inoltre accreditata ed iscritta nel relativo elenco comunale, nonché convenzionata con la ASL Toscana Sud Est ai sensi della L.R. 82 del 2009.

4) Quantificazione delle prestazioni professionali

Per l'esecuzione e la realizzazione dei servizi oggetto del presente capitolato l'impresa appaltatrice è tenuta ad erogare il numero di ore previsto per ciascuna figura professionale in funzione del numero di ospiti presenti, indicato nell'**Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta)**.

L'Impresa dovrà garantire la gestione dei servizi indicati nel presente capitolato in conformità con quanto previsto dallo stesso e dalle offerte tecnica ed economica formulate in sede di gara e con le professionalità previste dal DPGR 2/R/2018. Il servizio dovrà essere erogato e la remunerazione spetterà all'Impresa in funzione delle presenze effettive di ospiti rilevate giornalmente all'interno della struttura.

L'impresa è tenuta a prestare il servizio con la presenza effettiva del proprio personale, erogando un monte ore per ogni figura proporzionale al numero degli ospiti giornalmente presenti in struttura, secondo il rapporto riportato **Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta)**, senza alcun incremento rispetto al corrispettivo dovuto per ogni giornata assistenziale contrattualizzata laddove sia presente numero minimo garantito di almeno:

- 40 ospiti degli ospiti nella RSA;
- 30 ospiti nella RA Campansi;
- 30 ospiti nella RA Butini.

Laddove il numero minimo dovesse scendere al di sotto di tale soglia l'Azienda, su proposta dell'Impresa, autorizzerà nella misura strettamente necessaria l'erogazione di ulteriori prestazioni al fine di assicurare la copertura del servizio, le quali saranno remunerate per ogni ora aggiuntiva secondo quanto previsto nel paragrafo 6).

La scarsa presenza di ospiti fin dall'avvio del servizio o la sua riduzione rispetto al massimo autorizzato non darà comunque diritto all'Impresa ad alcuna ulteriore remunerazione, risarcimento o indennizzo, posto che in ogni caso la remunerazione avverrà in base al numero effettivo di

giornate assistenziali nel mese di riferimento, ferma la rimodulazione dell'entità del personale addetto ai servizi e quanto sopra previsto riguardo al numero minimo.

L'Impresa è obbligata a dimostrare mensilmente l'entità e la tipologia del personale impiegato per lo svolgimento dei vari servizi, rispettando quanto indicato nella propria offerta. La fatturazione dovrà pertanto essere corredata della documentazione a comprova delle ore prestate, quale condizione per il pagamento del corrispettivo.

L'Impresa dovrà installare e dotare il personale di dispositivi per il controllo degli accessi, con lettori posizionati nei punti concordati con l'Azienda. L'Azienda avrà diritto di verificare gli accessi del personale dell'Impresa per accertare il rispetto del numero di ore previsto di cui **Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta)**, anche in forma aggregata.

5) Rendicontazione delle prestazioni ai fini del pagamento

L'Impresa appaltatrice dovrà presentare fatture mensili sulla base del numero e della tipologia degli ospiti effettivamente presenti (**giornata assistenziale**).

Ai fini della determinazione dei corrispettivi e della emissione delle fatture mensili, il ribasso percentuale unico risultante dall'offerta economica sarà applicato al valore unitario di ogni singola tipologia di giornata assistenziale. Gli importi che ne deriveranno saranno moltiplicati – rispettivamente – per ogni giornata di presenza effettiva di ciascuna tipologia di ospiti e per il numero dei pasti per utenti esterni effettivamente preparati e recapitati.

Il costo unitario di ogni giornata assistenziale sarà onnicomprensivo di tutti i servizi inclusi nel presente capitolato.

Il riconoscimento e conseguente pagamento del corrispettivo della giornata assistenziale verrà sospeso dal giorno di ricovero ospedaliero dell'ospite (giorno non compreso). Il corrispettivo della giornata assistenziale sarà nuovamente corrisposto dal giorno di dimissione ospedaliera e reinserimento in struttura. Per i periodi di assenza sono considerate come unica giornata quella di uscita e quella di rientro; quindi, dovrà essere corrisposta la **giornata assistenziale solo per la giornata di rientro**.

Le fatture mensili rimesse dall'Impresa dovranno indicare le seguenti tipologie di voci e dovranno essere distinte fra quelle relative alle giornate assistenziali e quelle relative al costo dei pasti:

Tipologia della prestazione	Numero giornate presenza	Importo della giornata assistenziale	Totali
RSA Campansi			
RA Campansi			
RA Butini Bourke			

Per un monitoraggio sulla corretta erogazione delle ore e prestazioni oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà inviare all'Azienda mensilmente, entro il 10 del mese successivo a quello di riferimento, le presenze mensili degli utenti, le ore di prestazioni erogate e copia delle cartoline marcatempo per singolo profilo professionale, incluse le figure professionali non sottoposte alla rendicontazione trimestrale ex DPGR 995/2016 (coordinatore di struttura, personale addetto alle pulizie e alla lavanderia, personale addetto alla ristorazione, manutentore, parrucchiera) e dei fogli firma dei professionisti che prestano la loro opera nella struttura.

Analogamente, ai fini della fatturazione dei pasti a domicilio, l'Impresa dovrà indicare i nominativi dei fruitori e il numero dei pasti corrispondenti.

In sintesi l'Impresa, **ai fini del monitoraggio e controllo contabile e contrattuale per il nulla osta al pagamento fatturazione mensile**, è tenuta ad inviare alla Direzione Aziendale dell'ASP i seguenti documenti:

Entro il giorno 10 di ogni mese:

- Copia del piano turnazioni mensili definitivo (non teorico);

Entro il 10 del mese successivo:

- Monitoraggio ore mensile diviso per ognuno dei profili professionali prestanti servizio in ASP;
- Fotocopie cartellino marcatempo per ogni dipendente e foglio firma per ogni professionista;
- Curriculum e copia dei titoli comprovanti il possesso dei requisiti professionali richiesti e Formazione continua
- di tutto il personale;
- Presenze settimanali e riepilogo mensile di tutti gli utenti se non direttamente estrapolabili da parte dell'Azienda attraverso differenti sistemi di rendicontazione dati.

6) Prestazioni ulteriori in incremento rispetto a quelle stimate

L'Impresa si obbliga, come criterio generale, ad apportare variazioni al monte ore richiesto, o anche solo al monte ore di specifiche prestazioni, in più o in meno rispetto alle quantità minime indicate, dietro specifica richiesta dell'Azienda. A tale riguardo è stato stimato nell'importo contrattuale a base di gara, un possibile aumento di un quinto delle prestazioni per far fronte ad esigenze e necessità sopravvenute. L'Impresa non ha comunque diritto ad alcun incremento, il quale potrà essere disposto soltanto dietro formale comunicazione scritta da parte dell'Azienda.

Nei casi in cui l'Azienda richieda formalmente all'Impresa un incremento di prestazioni orarie, superiori alle quantità indicate nell'Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta) (anche relativamente a servizi non soggetti alla parametrizzazione di cui al regolamento 2/R/2018) e non legate direttamente alla variazione del numero di ospiti, l'Azienda

corrisponderà all'Impresa un corrispettivo pari alle ore aggiuntive prestate. Il costo orario considerato sarà:

- a) quello indicato nell'**Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta)** del presente capitolato per ogni figura professionale, oppure in caso di nuove figure con diverso inquadramento in base al D.M. 17 febbraio 2020, con le decurtazioni relative alle voci non dovute (es. IRAP, indennità di turno, etc.);
- b) con decurtazione del ribasso d'asta;
- c) con maggiorazione forfettaria del 2%.

L'Azienda ha inoltre la facoltà di richiedere all'Impresa di cessare, ridurre o di sospendere talune prestazioni, procedendo conseguentemente a detrarre dall'importo della giornata assistenziale.

PARTE SECONDA: STRUTTURA CAMPANSI

1) Descrizione della struttura

La struttura "Campansi" si estende su QUATTRO livelli per un totale di circa **13.169,00 mq** ed è situata in Siena – Via Campansi, 18

L'esatta articolazione della Struttura Campansi con l'indicazione degli ambienti, del loro posizionamento e della destinazione d'uso è nell'**Allegato B – Planimetrie Campansi**.

In ogni caso l'Impresa concorrente è tenuta a verificare direttamente la consistenza quantitativa e qualitativa dei locali ai fini della presentazione dell'offerta.

2) Compiti, funzioni, indirizzi ed oneri a carico dell'Azienda

L'ASP Città di Siena permane nella piena proprietà dell'immobile, non attribuendo alcun diritto reale all'appaltatore.

L'Amministrazione resta comunque titolare dell'attività socio-sanitaria ed assistenziale per quanto riguarda l'autorizzazione al funzionamento e l'accreditamento della struttura.

L'Amministrazione si riserva **i seguenti compiti, oneri e funzioni**:

- a) attività di indirizzo, programmazione, verifica e controllo sul livello qualitativo/quantitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfacimento degli utenti e dei loro familiari anche tramite quanto previsto dalla vigente Carta dei Servizi e sue successive modificazioni;
- b) coordinamento tecnico con gli altri interventi sociali, socio-assistenziali e sociosanitari;
- c) ammissione, dimissione degli utenti e tenuta del registro generale presenze;
- d) riscossione retta (fatturazione utente – Azienda Sanitaria – Comune di Siena e altri);
- e) pubblica tutela/gestione reclami;
- f) rapporti Comitato utenti e familiari;

- g) stipula di specifiche convenzioni, programmazione e organizzazione, all'interno delle strutture per le attività di formazione, di tirocinio relativo a Scuole, Università e praticantati nonché direttive per l'organizzazione della presenza del volontariato;
- h) rapporti con la Società della Salute, il Distretto Socio-Sanitario nonché con le altre strutture del territorio;
- i) servizio mensa limitatamente alla produzione del vitto pronto, materie prime e semilavorati;
- j) Manutenzione apparati di sicurezza (ad es. impianti elevatori, porte antincendio, rilevatori di fumo, estintori, luci di emergenza);
- k) Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile;
- l) fornitura di pannoloni, linea igiene, prodotti monouso in carta/plastica (carta igienica, salviette mani, ecc.), materiale sanitario.

3) Prestazioni ed oneri a carico dell'Impresa

Tutte le prestazioni sotto elencate dovranno essere espletate nel pieno rispetto della rispondenza ai requisiti generali e specifici nonché degli indicatori per la verifica della attività svolta e dei risultati raggiunti stabiliti dalla Legge Regionale 82/2009 sull'Accreditamento, dal Decreto del Presidente della Giunta Regionale 11 agosto 2020 n.86/R che è il nuovo Regolamento di attuazione della l.r. 28 dicembre 2009, n.82; il supplemento n.201 al BURT n.49 del 9/12/2021 parte II contenente il testo coordinato della Deliberazione GR 245 del 15/03/2021 risultante di tutte le modifiche intervenute sulla delibera GR 245/2021 con le Delibere GG.RR.289 del 22/03/2021, 918 del 6/9/2021 e 1239 del 22/11/2021; Decreto dirigenziale n.1426 del 28/01/2022 avente ad oggetto "Revoca del Decreto n.235/2014. Approvazione nuova modulistica relativa ad accreditamento, autorizzazione e Scia per il nuovo sistema sociale integrato.

- a) Servizio di coordinamento:** Il servizio comprende lo svolgimento delle attività facenti capo al Coordinatore dei servizi oggetto dell'appalto con riferimento all'organizzazione complessiva del servizio e del personale a qualunque titolo impiegato e a quant'altro necessario al buon andamento delle attività, come specificato nel Capitolato Speciale d'Oneri;
- b) Mantenimento della cartella socio sanitaria informatizzata:** l'azienda ha adottato un software per la gestione dei processi assistenziali e la registrazione delle attività afferenti ai vari settori di intervento. In particolare il S/W adottato è E - Personam elaborato dalla ditta Advenias Srl di Bologna. L'aggiudicatario dovrà garantire il pagamento del canone di uso e di manutenzione e gli eventuali aggiornamenti necessari al corretto utilizzo del sw pari a quote proporzionale ai posti letto per servizi gestiti. L'aggiudicatario dovrà fornire a proprie spese un'adeguata formazione e addestramento al personale prima dell'avvio dell'attività ed

in itinere per garantire la corretta utilizzazione del Software per la gestione dei vari interventi assistenziali (infermieristico, assistenza di base, attività di animazione).

- c) **Prestazioni di assistenza diretta e aiuto alla persona:** Il servizio comprende tutte le attività di assistenza tutelare, igiene della persona, bagno assistito, cura dell'integrità cutanea, cambio della biancheria, assistenza nell'assunzione del cibo, sorveglianza degli utenti finalizzata alla salvaguardia dell'incolumità fisica e alla prevenzione di episodi di fuga, sulla base di modalità organizzative che dovranno essere specificate e dettagliate nel progetto insieme alla specifica dei prodotti e materiali usati;
- d) **Prestazioni di attività infermieristiche:** I servizi comprendono in generale tutte le attività riconducibili, al campo proprio delle attività e responsabilità determinate dai contenuti del Decreto Ministeriale 739/94, istitutivo del profilo dell'infermiere, nonché dagli ordinamenti didattici dei rispettivi corsi di diploma universitario e di formazione post base e dagli specifici codici deontologici;
- e) **Prestazioni socio-educative, attività di animazione e di ricreazione:** il servizio comprende le attività educative, socio-culturali di ricreazione e animazione che dovranno essere svolte sia come attività individuali che di gruppo anche in collaborazione con le associazioni di volontariato autorizzate dall'Ente;
- f) **Predisposizione di Piani di attività, Procedure Gestionali** e modulistica di completamento indicata dall'Azienda da introdurre nelle modalità di organizzazione dei vari servizi che l'Azienda si riserva di richiedere, anche successivamente all'avvio dell'appalto; aggiornamento dei processi afferenti il servizio socio sanitario oggetto della gara anche in funzione di quanto disposto dalla normativa in materia di accreditamento dei servizi;
- g) **Condivisione del processo di Accreditamento dei servizi sanitari , socio assistenziali e alberghieri in ottemperanza al Nuovo Accreditamento Regionale, integrazione e implementazione dei sistemi di gestione della qualità:** l'impresa, nel rispetto dell'autonomia gestionale e organizzativa attinenti all'appalto, si obbliga a condividere i protocolli assistenziali, le linee guida e le procedure assistenziali adottate dalla Stazione Appaltante.
- h) **Rilevazione, elaborazione e trasmissione all'azienda dei dati relativi agli indicatori inerenti la procedura di accreditamento dei servizi alla persona previsti dalla Legge Regionale n.82/2009 e ss.mm.i.i., di competenza per i servizi appaltati.**
- i) **Pianificazione d'interventi socio/assistenziali e sanitari** adottando la modalità del lavoro multidisciplinare e per progetti con stesura ed attuazione/verifica dei piani di assistenza individuali;
- j) **Servizio di prenotazione, sporzionatura, distribuzione, e somministrazione dei pasti,** con il rispetto dei seguenti orari per le RSA dei vari pasti:

- colazione ore 8,00;
- pranzo ore 11,45;
- distribuzione thè ore 15,30
- cena ore 18,00

- k) Servizio pulizia generale e sanificazione**, comprensivo di tutti i materiali generali necessari per tale servizio (la ditta aggiudicataria dovrà produrre in sede di offerta le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti e dei D.P.I. utilizzati). L'impresa si impegna inoltre a predisporre un protocollo operativo di autocontrollo secondo il sistema HACCP per la validazione del processo di sanificazione. L'impresa si impegna a trasmettere copia dei risultati del monitoraggio alla stazione appaltante.
- l) Sorveglianza diurna e notturna interna alle RSA della struttura oggetto del presente appalto e controllo degli accessi** nei servizi oggetto del presente allegato tecnico;
- m) Rendicontazione delle presenze e movimento giornaliero degli utenti** tramite appositi registri forniti dall'Ente da inviare regolarmente al referente del servizio;
- n) Scheda di monitoraggio mensile delle ore fornite**, suddivisa per figure professionali e prestazioni erogate nel periodo, (in conformità a quanto previsto dalla L. R. 41/2005 e suo Regolamento di attuazione ai sensi dell'art.62, Regolamento 2/r 2018;). Tali riepiloghi delle attività svolte dovranno essere inviati all'Ufficio referente della gestione secondo procedure concordate con l'Azienda;

Si ribadisce che i servizi socio/assistenziale, di animazione, infermieristico, sanitario, di pulizia ambientale devono intendersi comprensivi di tutte le attività ed oneri connessi e complementari (es.: D.P.I. e dotazione divise) allo svolgimento delle attività di cui sopra ivi compreso l'approvvigionamento dei materiali necessari relativi al servizio pulizie. In particolare per quanto riguarda i prodotti e i D.P.I. dovranno essere specificati nel progetto/offerta le schede tecniche del prodotto e la Impresa produttrice e/o fornitrice.

Sono altresì a carico dell'Impresa aggiudicataria i seguenti oneri per tutti i servizi nei locali oggetto dell'appalto:

- Dotazione divise in armonia con i profili adottati dalla Stazione appaltante;
- D.P.I. conformi alla normativa vigente in materia
- Fornitura materiale pulizia, compresi sacchi nettezza urbana
- Gestione del piano di autocontrollo per le attività di trasporto, sporzionatura e somministrazione pasti e bevande secondo il sistema HACCP.

4) Assistenza infermieristica

Nell'ambito dell'assistenza infermieristica, comprensiva di tutte le attività proprie del profilo professionale, deve essere assicurata una funzione di coordinamento infermieristico per coordinare

gli interventi sulla persona ed assicurare la coerenza tra l'organizzazione dei servizi e il P.A.I. pianificato per ogni utente. Il servizio è svolto all'interno della RSA Beccafumi e nelle RA "S. Martini" e "R. Manetti". All'interno di quest'ultima è collocato il modulo a Bassa Intensità Assistenziale (BIA) costituito da n. 6 posti letto.

L'assistenza infermieristica comprende tutte le attività proprie del profilo professionale ed in particolare:

- servizio di accoglienza ed inserimento dell'utente nella struttura;
- nursing di ogni utente;
- somministrazione delle terapie;
- rilevazione periodica dei parametri;
- esecuzione degli accertamenti periodici prescritti;
- prenotazione dei pasti e controllo dell'alimentazione e di diete particolari;
- controllo dell'integrità cutanea e medicazione delle lesioni da decubito e di ferite chirurgiche;
- controllo dei corretti posizionamenti, controllo della minzione e dell'alvo;
- recupero della continenza elaborato in equipe multi professionale;
- contatti con i medici curanti e con il Distretto A.S.L. per la prescrizione e l'approvvigionamento di farmaci;
- la richiesta di visite a domicilio e non;
- l'effettuazione di esami (es. stick glicemico);
- supporto all'attività di assistenza;
- utilizzo del software aziendale per la gestione della documentazione assistenziale;
- collaborazione e supporto a qualsiasi attività riabilitativa e socio /educativa al fine di individuare le necessità di ogni singolo utente;
- monitoraggio continuo e smaltimento dei medicinali scaduti.

5) Attività socio educativa e di animazione

L'attività socio educativa e di animazione deve essere pianificata in coerenza con gli obiettivi assistenziali dei PAI di ciascun utente volti a:

- sostenere e stimolare le attività mentali non completamente deteriorate intervenendo sulle loro potenzialità residue sia funzionali che cognitive;
- conservare il più alto livello di autonomia possibile compatibile con una determinata condizione clinica;
- garantire le relazioni sociali attraverso il mantenimento dei rapporti con i familiari e la rete amicale.

L'intervento educativo e di animazione rappresenta anche un momento molto importante nella giornata sia come attività ludica e sociale sia come terapia occupazionale. L'attività socio educativa e di animazione prevede la pianificazione e l'attuazione di programmi individuali, finalizzati al miglioramento delle condizioni di vita, al recupero psico-fisico e/o al mantenimento delle condizioni generali degli anziani, mediante interventi sia individuali che di gruppo anche attraverso il raccordo con la rete dei servizi esistente sul territorio, la collaborazione con le famiglie, la partecipazione del volontariato.

La metodologia di lavoro si colloca nell'ambito del lavoro multidisciplinare e per progetti con stesura ed attuazione / verifica dei piani di assistenza individuali. Devono essere previsti momenti di conoscenza e valutazione della persona e della sua storia personale.

Importanti saranno inoltre momenti particolari durante l'anno come festività, ricorrenze, compleanni, spettacoli da organizzarsi coinvolgendo gli utenti. Le attività socio educative e di animazione devono provvedere anche alla sorveglianza durante lo svolgimento delle attività.

6) Assistenza alla persona

Le attività di assistenza e cura alla persona devono garantire un'assistenza personalizzata a ciascun utente secondo le esigenze ed i bisogni individuati nei "PAI" e comprendono tutte le attività di:

- servizio di accoglienza ed inserimento dell'utente nella struttura;
- assistenza tutelare diurna e notturna;
- igiene della persona secondo i bisogni individuali;
- cura dell'integrità cutanea;
- cambio della biancheria personale e piana;
- assistenza nella assunzione del cibo;
- cura dell'unità di vita dell'utente;
- esecuzione degli schemi di posizionamento, accompagnamento dell'utente negli spostamenti all'interno e all'esterno del nucleo con ortesi o ausili prescritti;
- gestione guardaroba;
- accompagnamento e assistenza durante visite mediche ed esami diagnostici anche effettuati all'esterno della struttura;
- utilizzo del software aziendale per la gestione della documentazione assistenziale;
- visite periodiche durante gli eventuali ricoveri ospedalieri, in assenza di familiari;
- sporzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti con eventuale assistenza e sorveglianza.

7) Servizio di pulizia

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

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

Il risultato da ottenere sarà quello di garantire che i locali della struttura siano puliti e in ordine in ogni momento della giornata.

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 una scheda Dati di Sicurezza redatta in conformità al Reg. CE n.1907/2006 – Regolamento REACH – così come modificato dal Reg. n.453/2010 e al Reg. CE n. 1272/08 (CLP). I prodotti in uso non devono avere le seguenti classificazioni di pericolo:

- Tossicità acuta cutanea, orale e inalatoria Cat. 1, 2, 3 e 4;
- Cancerogenicità e mutagenicità Cat. 1A, 1B e 2;
- Sensibilizzazione delle vie respiratorie cat. 1;
- Tossicità per la riproduzione Cat. 1A, 1B e 2;
- Tossicità specifica per organi bersaglio Cat. 1 e 2;
- Pericolo in caso di aspirazione Cat. 1
- Nocivo per lattanti allattati al seno

Prodotti classificati come corrosivi potranno essere utilizzati solo se inseriti nel sistema a circuito chiuso delle macchine.

La sanificazione è rivolta a tutti i reparti/locali oggetto di appalto, meglio indicati nella tabella di cui al punto II). Tutte le pulizie dovranno essere effettuate in orari diurni tali che i locali risultino in ordine **immediatamente dopo l'alzata degli utenti** e comunque non dovranno assolutamente intralciare le attività oggetto del presente Allegato Tecnico. 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 una scheda tecnica indicante tutte le caratteristiche). 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 sparecchiatura, riordino e pulizia della sala pranzo e spazio cucina, rigovernatura delle stoviglie e dei contenitori e carrelli anche termici. 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 etc, dovrà altresì essere garantita una adeguata pulizia degli spazi (specificare la cadenza nell'offerta). Il controllo della corretta esecuzione avverrà anche mediante il monitoraggio della carica batterica. Nel progetto pertanto dovrà essere specificato il programma di controllo e monitoraggio della carica batterica adottato.

Il servizio di pulizia generale, dovrà essere svolto quotidianamente per tutti i giorni dell'anno, assicurando la 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, controsoffitto, 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.

Per la sanificazione degli ambienti in sede di offerta dovrà essere specificato il sistema utilizzato che dovrà comunque essere adeguato agli ambienti oggetto del presente atto di gara. Dovrà essere garantita inoltre la pulizia delle attrezzature, strumenti ed ausili in dotazione presso le strutture.

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'areazione e 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.;
- 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;
- 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 bagni, 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;
- Servizio di lavaggio e disinfezione stoviglie, pentolame, contenitori termici, nonché eventuali carrelli termici o altri tipi di carrelli;
- Trasporto ai punti di raccolta dei bidoni per lo smaltimento dei rifiuti effettuando lo smaltimento in base alla raccolta differenziata.

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.

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 dell'Impresa.

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.

8) Accreditamento ed oneri a carico dell'Impresa

Si specifica che la Regione Toscana con la Legge Regionale 82/2009 sull'Accreditamento ,il Decreto del Presidente della Giunta Regionale 11agosto 2020 n.86/R che è il nuovo Regolamento di attuazione della l.r. 28 dicembre 2009,n.82; il supplemento n.201al BURT n.49 del 9/12/2021 parte II contenente il testo coordinato della Deliberazione GR 245 del 15/03/2021 risultante di tutte le modifiche intervenute sulla delibera GR 245/2021 con le Delibere GG.RR.289 del 22/03/2021,

918 del 6/9/2021 e 1239 del 22/11/2021; Decreto dirigenziale n.1426 del 28/01/2022 avente ad oggetto “Revoca del Decreto n.235/2014. Approvazione nuova modulistica relativa ad accreditamento, autorizzazione e Scia per il nuovo sistema sociale integrato ha disciplinato tra l’altro i requisiti per l’accreditamento delle strutture residenziali quale la struttura (RSA) di cui al presente atto, indicando i requisiti generali, i requisiti specifici, gli indicatori di verifica, le procedure, i protocolli i documenti operativi i piani di attività nonché le azioni di miglioramento da adottare.

A tal fine l’impresa aggiudicataria si obbliga, a pena di risoluzione del contratto e senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione appaltante:

- ad adottare tutte le procedure protocolli, documenti operativi e la modulistica predisposti dall’Azienda;
- a fornire tutta la documentazione necessaria che verrà richiesta dall’Amministrazione;
- a mantenere per tutta la durata del contratto tutti gli standard (requisiti generali e specifici ed indicatori) richiesti dalla normativa vigente per il mantenimento dell’accreditamento da parte dell’azienda;
- ad adeguarsi nei tempi indicati ad eventuali richieste di adeguamento/correzione da parte degli organismi competenti.

PARTE TERZO: STRUTTURA BUTINI BOURKE

1) Descrizione della struttura

La struttura “**Butini Bourke**” si estende per un totale di circa **2915,00 mq** ed è situata in Siena – Via dei Pispini, 160 su quattro livelli.

La Residenza Butini Bourke è assimilata. La R.A. è autorizzata nella struttura per un totale di 73 posti letto residenziali

L’esatta articolazione della Struttura Campansi con l’indicazione degli ambienti, del loro posizionamento e della destinazione d’uso è nell’**Allegato C – Planimetrie Butini Bourke**;

In ogni caso l’Impresa concorrente è tenuta a verificare direttamente la consistenza quantitativa e qualitativa dei locali ai fini della presentazione dell’offerta.

Ai fini dell’applicazione delle “modularità assistenziali” si evidenzia la seguente situazione oggetto di appalto:

***SPNA: servizio di prevenzione della non autosufficienza** ospita utenti autosufficienti che si trovano ad affrontare una diminuita autonomia nelle attività di vita quotidiana al fine di prevenire la loro non autosufficienza.

La situazione descritta potrà subire variazioni sulla base delle decisioni dell’Azienda e/o in esecuzione delle indicazioni degli Enti istituzionalmente preposti alla programmazione in ambito socio sanitario.



In tal caso la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad adeguare l'organizzazione del servizio alle mutate condizioni.

Dette situazioni saranno comunicate alla ditta appaltatrice con un preavviso di almeno due mesi, senza che la ditta stessa possa avanzare alcuna pretesa in ordine al contratto originato dalla presente gara.

2) Prestazioni ed oneri a carico dell'Impresa

L'ASP Città di Siena permane nella piena proprietà dell'immobile, non attribuendo alcun diritto reale all'appaltatore.

L'Amministrazione resta comunque titolare dell'attività socio-sanitaria ed assistenziale per quanto riguarda l'autorizzazione al funzionamento e l'accreditamento della struttura.

L'Amministrazione si riserva **i seguenti compiti oneri e funzioni:**

- a) attività di indirizzo, programmazione, verifica e controllo sul livello qualitativo/quantitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfacimento degli utenti e dei loro familiari anche tramite quanto previsto dalla vigente Carta dei Servizi e sue successive modificazioni;
- b) coordinamento tecnico con gli altri interventi sociali, socio-assistenziali e sociosanitari;
- c) ammissione, dimissione degli utenti e tenuta del registro generale presenze;
- d) riscossione retta (fatturazione utente – Azienda Sanitaria – Comune di Siena e altri);
- e) pubblica tutela/gestione reclami;
- f) rapporti Comitato utenti e familiari;
- g) stipula di specifiche convenzioni, programmazione e organizzazione, all'interno delle strutture per le attività di formazione, di tirocinio relativo a Scuole, Università e praticantati nonché direttive per l'organizzazione della presenza del volontariato;
- h) rapporti con la Società della Salute, il Distretto Socio-Sanitario nonché con le altre strutture del territorio;
- i) servizio mensa limitatamente alla produzione del vitto pronto, materie prime e semilavorati;
- j) Manutenzione apparati di sicurezza (ad es. impianti elevatori, porte antincendio, rilevatori di fumo, estintori, luci di emergenza);
- k) Manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile;
- l) fornitura materiale sanitario, prodotti monouso carta/plastica (bicchieri, carta igienica, tovaglioli, salviette mani, posate, ecc.) e prodotti di cancelleria.

3) Prestazioni ed oneri a carico dell'Impresa

- a) **Servizio di coordinamento:** Il servizio comprende lo svolgimento delle attività facenti capo al Coordinatore dei servizi oggetto dell'appalto con riferimento all'organizzazione

complessiva del servizio e del personale a qualunque titolo impiegato e a quant'altro necessario al buon andamento delle attività;

- b) Prestazioni attività infermieristiche;**
- c) Servizio di prenotazione, sporzionatura, distribuzione e somministrazione dei pasti,** con il rispetto dei seguenti orari dei vari pasti:
- colazione ore 8,30;
 - pranzo ore 12,15
 - thè ore 15,30
 - cena ore 18,45-19,00
- d) Servizio pulizia generale e sanificazione,** comprensivo di tutti i materiali generali necessari per tale servizio (la ditta aggiudicataria dovrà produrre prima dell'inizio del servizio le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti- D.P.I. utilizzati). L'impresa si impegna inoltre a predisporre un protocollo operativo di autocontrollo secondo il sistema HACCP per la validazione del processo di sanificazione. L'impresa si impegna a trasmettere copia dei risultati del monitoraggio alla stazione appaltante.
- e) Manutenzione, pulizia ed irrigazione dell'area verde e giardino** della struttura, comprendente anche il taglio del manto erboso e delle siepi, nonché la rimozione di foglie ed eventuali rifiuti vari nonché la pulizia degli eventuali arredi da giardino e quant'altro necessario all'uso di tali spazi verdi da parte degli utenti;
- f) Prevenzione e igiene ambientale, disinfestazione (es. zanzare, blatte, etc) e derattizzazione** di tutta la struttura e dell'area adiacente comprese le aree esterne, secondo un idoneo programma da specificare in offerta;
- g) Gestione e smaltimento dei rifiuti urbani, speciali ed ospedalieri (RSO) secondo la vigente normativa;** nel progetto dovranno essere dettagliate le procedure impiegate per lo smaltimento differenziato dei rifiuti urbani (carta, plastica, vetro etc) e quelli speciali (pile, toner ecc), nonché quelli ospedalieri;
- h) Sorveglianza diurna e notturna interna della struttura oggetto del presente appalto e controllo degli accessi** nei servizi oggetto del presente allegato tecnico;
- i) Rendicontazione delle presenze** e movimento giornaliero e mensile degli utenti tramite appositi registri forniti dall'Ente da inviare regolarmente al referente del servizio;
- j) Certificazione sottoscritta dal responsabile della ditta aggiudicataria relativa alla rilevazione presenze ed al monitoraggio mensile delle ore di assistenza fornite** suddivisa per figure professionali e prestazioni erogate nel periodo;
- k) Predisposizione ed attuazione piano d'emergenza e di evacuazione.**

Si ribadisce che i servizi socio/assistenziale, infermieristico, sanitario, di pulizia ambientale devono intendersi comprensivi di tutte le attività ed oneri connessi e complementari (es.: D.P.I. e dotazione

divise) allo svolgimento delle attività di cui sopra ivi compreso l'approvvigionamento dei materiali necessari relativi al servizio pulizie. In particolare per quanto riguarda i prodotti e i D.P.I. dovranno essere specificati nel progetto/offerta le schede tecniche del prodotto e la Impresa produttrice e/o fornitrice.

Sono altresì a carico dell'Impresa aggiudicataria i seguenti oneri per tutti i servizi nei locali oggetto dell'appalto:

- Dotazione divise in armonia con i profili adottati dalla Stazione appaltante;
- D.P.I. conformi alla normativa vigente in materia;
- Fornitura materiale pulizie, compresi sacchi nettezza urbana
- Gestione del piano di autocontrollo per le attività di trasporto, sporzionatura e somministrazione pasti e bevande secondo il sistema HACCP

4) Assistenza alla persona

Il servizio assistenziale dovrà essere programmato e realizzato prevedendo un costante coordinamento degli operatori e delle attività svolte. L'obiettivo primario è quello di dare una risposta qualificata ai bisogni delle persone anziane a rischio di perdita della non autosufficienza offrendo un sostegno per le attività di vita quotidiana per mantenere e migliorare le capacità residue attraverso programmi di personalizzazione dell'assistenza.

Quindi, gli obiettivi assistenziali devono essere orientati al recupero psico-fisico e/o al mantenimento delle condizioni generali dell'anziano, mediante interventi sia individuali che collettivi, iniziative culturali, ricreative e globalmente socializzanti, favorendo l'integrazione con l'esterno ed il mantenimento delle relazioni amicali e parentali, attraverso il raccordo con la rete dei servizi esistenti sul territorio e la collaborazione con le famiglie.

In particolare, al fine di favorire la prevenzione della non autosufficienza, il servizio di assistenza alla persona dovrà essere in grado di:

- fornire in un domicilio dislocato l'accoglienza ed il sostegno personalizzato necessario per compiere gli atti di vita quotidiana e per la cura della persona;
- favorire una vita sociale attiva attraverso la partecipazione ad una serie di attività interne ed esterne che vanno nella direzione di prevenire disturbi legati all'isolamento;
- svolgere una funzione di protezione e di prevenzione alla perdita progressiva dell'autonomia funzionale;
- assicurare l'assistenza in relazione a problematiche croniche o per stati di salute instabile;
- assicurare sollievo al caregiver.

Le attività di cura della persona e servizi generali comprendono tutte le attività di:

- Accoglienza e gestione dell'inserimento in RA con incontro preliminare con i familiari e con l'utente al fine di conoscere la persona, le aspettative e le abitudini di vita;
- Tutela diurna e notturna;

- Aiuto la mattina al risveglio per le cure igieniche parziali e totali;
- Aiuto nel vestirsi;
- Aiuto nell'uso del WC;
- Aiuto nella gestione dell'incontinenza urinaria;
- Aiuto nella deambulazione;
- Aiuto nell'alimentazione;
- Aiuto nella preparazione per la notte.

5) Assistenza infermieristica

L'assistenza infermieristica comprende tutte le attività proprie del profilo professionale ed in particolare:

- accoglienza ed inserimento dell'utente nella struttura;
- assistenza per le visite mediche;
- aiuto nella gestione e nella somministrazione delle terapie;
- rilevazione periodica dei parametri su prescrizione medica;
- controllo dell'alimentazione e di diete particolari;
- controllo dell'integrità cutanea e medicazione delle lesioni da decubito e di ferite chirurgiche;
- controllo dei corretti posizionamenti, controllo della minzione e dell'alvo in caso di temporanea perdita dell'autonomia;
- contatti con i medici curanti e con il Distretto A.S.L. per la prescrizione e l'approvvigionamento di farmaci ed altri presidi;
- la richiesta di visite a domicilio e non;
- effettuazione di stick glicemico su prescrizione del MMG;
- monitoraggio continuo e smaltimento dei medicinali scaduti.

6) Animazione socio educativa

L'attività socio educativa e di animazione deve essere pianificata in coerenza con gli obiettivi assistenziali di ciascun utente volti a:

- sostenere e stimolare le attività mentali non completamente deteriorate intervenendo sulle loro potenzialità residue sia funzionali che cognitive;
- conservare il più alto livello di autonomia possibile compatibile con una determinata condizione clinica;
- garantire le relazioni sociali attraverso il mantenimento dei rapporti con i familiari e la rete amicale.

L'intervento educativo e di animazione rappresenta anche un momento molto importante nella giornata sia come attività ludica e sociale sia come terapia occupazionale. L'attività socio educativa e di animazione prevede la pianificazione e l'attuazione di programmi individuali, finalizzati al miglioramento delle condizioni di vita, al recupero psico-fisico e/o al mantenimento delle condizioni generali degli anziani, mediante interventi sia individuali che di gruppo anche attraverso il raccordo con la rete dei servizi esistente sul territorio, la collaborazione con le famiglie, la partecipazione del volontariato.

La metodologia di lavoro si colloca nell'ambito del lavoro multidisciplinare e per progetti con stesura ed attuazione / verifica dei piani di assistenza individuali. Devono essere previsti momenti di conoscenza e valutazione della persona e della sua storia personale.

Importanti saranno inoltre momenti particolari durante l'anno come festività, ricorrenze, compleanni, spettacoli da organizzarsi coinvolgendo gli utenti. Le attività socio educative e di animazione devono provvedere anche alla sorveglianza durante lo svolgimento delle attività.

7) Servizio di pulizia

Il servizio di pulizia generale dell'intera struttura, dovrà essere svolto a perfetta regola d'arte per il raggiungimento dei seguenti fini:

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

Il risultato da ottenere sarà quello di garantire che i locali della struttura siano puliti e in ordine in ogni momento della giornata.

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 una scheda Dati di Sicurezza redatta in conformità al Reg. CE n.1907/2006 – Regolamento REACH – così come modificato dal Reg. n.453/2010 e al Reg. CE n. 1272/08 (CLP). I prodotti in uso non devono avere le seguenti classificazioni di pericolo:

- Tossicità acuta cutanea, orale e inalatoria Cat. 1, 2, 3 e 4;
- Cancerogenicità e mutagenicità Cat. 1A, 1B e 2;
- Sensibilizzazione delle vie respiratorie cat. 1;
- Tossicità per la riproduzione Cat. 1A, 1B e 2;
- Tossicità specifica per organi bersaglio Cat. 1 e 2;
- Pericolo in caso di aspirazione Cat. 1
- Nocivo per lattanti allattati al seno

Prodotti classificati come corrosivi potranno essere utilizzati solo se inseriti nel sistema a circuito chiuso delle macchine.

La sanificazione è rivolta a tutto quanto presente nella struttura. Tutte le pulizie dovranno essere effettuate in orari diurni tali che i locali risultino in ordine immediatamente dopo l'alzata degli utenti e comunque non dovranno assolutamente intralciare l'attività dei nuclei oggetto del presente Allegato Tecnico. 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 una scheda tecnica indicante tutte le caratteristiche). Il progetto offerto 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, dei contenitori e carrelli. Nel progetto offerto 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 etc, dovrà altresì essere garantita una adeguata pulizia degli spazi esterni e la derattizzazione e disinfestazione dei locali e spazi esterni (specificare la cadenza nell'offerta).

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 servizio di pulizia generale dell'intera struttura, dovrà essere svolto quotidianamente per tutti i giorni dell'anno, assicurando la 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, controsoffitto, 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.

Per la sanificazione degli ambienti in sede di offerta dovrà essere specificato il sistema utilizzato che dovrà comunque essere adeguato agli ambienti oggetto del presente atto di gara. Dovrà essere garantita inoltre la pulizia delle attrezzature, strumenti ed ausili in dotazione presso le strutture.

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’areazione e 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.;
- pulizia, lavaggio, disinfezione con speciali prodotti ad azione germicida dei servizi igienico-sanitari;
- pulizia e lavaggio delle pareti dei servizi;
- pulizia dei rubinetti, portasapone, porta salviette 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 bagni, 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;

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 dell'Impresa.

Per i rifiuti speciali l'Impresa dovrà provvedere alla disinfezione ed al loro smaltimento con le modalità stabilite dalla normativa vigente.

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.

ALLEGATI

Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d'asta)

Allegato B – Planimetrie Campansi

Allegato C – Planimetrie Butini Bourke

Allegato A – (Parametri minimi, costi del personale e della sicurezza a base d’asta)

RSA CAMPANSI	Assistenza base alla persona	Animazione Socio Educativa	Assistenza Infermieristica	Pulizie	Direttore della Struttura
Numero di ospiti	76				
Ore annue DPGR 2\R\2018 o richieste	62.092	3.105	12.418	4.928	468
Ore annue personale ASP in distinti moduli oppure ore di altra tipologie di personale (vds. infermieri al posto di OSS-ADB)	2.049	1.805	7.308	0	0
Ore annue dell'appaltatore	60.043	1.300	5.110	4.928	468
Inquadramento CCNL Coop. Soc.	Media C2 (con turno) - C1 (senza Turno)	D1 (senza turno)	D2 con IP (senza turno con indennità)	B1 (senza turno)	E2 (senza turno)
Profilo	OSS-ADB	Animatore	Infermiere	Addetto	Coordinatore
Costo orario appaltatore a base d'asta (D.M. 17 febbraio 2020 con adeguamenti)	€ 19,37	€ 19,13	€ 22,90	€ 16,73	€ 24,29
Costo del personale annuo	€ 1.162.869,89	€ 24.869,91	€ 117.010,56	€ 82.453,16	€ 11.367,92
TOTALE COSTO DEL PERSONALE ANNUO					€ 1.398.571,44
<i>Oneri della sicurezza soggetti a ribasso</i>					<u>€ 9.282,82</u>

RA CAMPANSI	Assistenza base alla persona	Assistenza Infermieristica	Pulizie	Direttore della Struttura
Numero di ospiti	53			

Ore richieste	1.872	1.825	16.426	52
Ore annue dell'appaltatore	1.872	1.825	16.426	52
Inquadramento CCNL Coop. Soc.	Media C2 (senza turno) - C1 (senza Turno)	D2 con IP (senza turno con indennità)	B1 (senza turno)	E2 (senza turno)
Profilo	OSS-ADB	Infermiere	Addetto	Coordinatore
Costo orario appaltatore a base d'asta (D.M. 17 febbraio 2020 con adeguamenti)	€ 19,11	€ 22,90	€ 16,73	€ 24,29
Costo del personale annuo	€ 35.766,75	€ 41.789,49	€ 274.832,70	€ 1.263,10
TOTALE COSTO DEL PERSONALE ANNUO				€ 353.652,04
<i>Oneri della sicurezza soggetti a ribasso</i>				<u>€ 2.606,59</u>

RA BUTINI BOURKE	Assistenza base alla persona	Animazione Socio Educativa	Assistenza Infermieristica	Pulizie	Direttore della Struttura
Numero di ospiti	63				
Ore richieste	16.110	1.040	2.738	10.270	104
Ore annue dell'appaltatore	16.110	1.040	2.738	10.270	104
Inquadramento CCNL Coop. Soc.	Media C2 (con turno) + C2 (senza turno + notturno e festivo)	D1 (senza turno)	D2 con IP (senza turno con indennità)	B1 (senza turno)	E2 (senza turno)
Profilo	OSS-ADB	Animatore	Infermiere	Addetto	Coordinatore
Costo orario appaltatore a base d'asta (D.M. 17 febbraio 2020 con adeguamenti)	€ 20,04	€ 19,13	€ 22,90	€ 16,73	€ 24,29
Costo del personale annuo	€ 322.919,88	€ 19.895,92	€ 62.695,68	€ 171.833,18	€ 2.526,21



TOTALE COSTO DEL PERSONALE ANNUO					€ 579.870,87
<i>Oneri della sicurezza soggetti a ribasso</i>					<u>€ 3.909,82</u>