



# CITTÀ DI CURINGA

## SETTORE SERVIZI SOCIALI

**All. B)**

### **Relazione tecnico -progettuale servizi presso la “Casa di Riposo Cav. Sebastiano Perugino”**

#### **PREMESSA**

La Regione Calabria con decreto n. 485 del 21/11/2000, ha autorizzato al funzionamento la struttura socio-assistenziale ubicata in Via Maggiore Perugino a Curinga con denominazione “*Casa di riposo Cav. Sebastiano Perugino*”, per l’ospitalità di un numero massimo di 24 utenti.

La struttura è localizzata nel contesto urbano, è facilmente raggiungibile anche da chi proviene da comuni vicini. La sua collocazione facilita l'interazione fra la struttura stessa e la rete dei servizi sociali e associazionistiche esistenti sul territorio.

La struttura è articolata su più livelli: un piano seminterrato, un piano terra ed un primo piano. L'edificio è munito di ascensore, riscaldamento autonomo ed ha un giardino annesso con ampi spazi. La sua posizione, circondata dal verde e allo stesso tempo vicinissima al centro storico e ai servizi, risponde pienamente alle finalità d'integrazione per questa tipologia di strutture.

Il presente affidamento prevede un numero di utenti beneficiari massimo di 20 persone anziane in età pensionabile (65 anni), che per particolari motivi non possono vivere autonomamente presso la loro abitazione, presso i loro familiari o essere affidati a famiglie; che non richiedano interventi sanitari continuativi, e che, per scelta autonoma, preferiscono usufruire dei servizi offerti dalla struttura .

Oltre a fornire ospitalità, assicura, assieme alle prestazioni di tipo alberghiero, interventi culturali e ricreativi nonché servizi specifici a carattere socio-assistenziale che valorizzino la persona anziana e agiscano sulla sua globalità coinvolgendo, laddove è presente, la famiglia e la comunità secondo le indicazioni della normativa vigente, con particolare cura alla predisposizione per ogni ospite del Piano Assistenziale Individualizzato (PAI) .

La “*Casa di riposo Cav. Sebastiano Perugino*” costituisce un potenziamento della rete dei Servizi residenziali e territoriali, a favore dei cittadini anziani.

Gli uomini risiedono in un’ala del primo piano e le donne nell’altra ala, tutti in camere con due posti letto ciascuna. Nel suddetto piano , oltre alle stanze da letto, è anche presente una sala soggiorno.

Al piano terra si trovano inoltre la sala mensa, una stanza adibita a salotto TV, l'ambulatorio e il guardaroba. Gli spazi comuni, situati in questo piano sono ampi, luminosi e accoglienti. Gli ospiti possono trascorrere la loro giornata seguiti da personale che garantisce assistenza ventiquattro ore su ventiquattro.

Al piano terra si trova anche la cappelletta e la zona riservata alle suore francescane che vivono nella struttura e ne vigilano il buon funzionamento. La presenza delle suore francescane all'interno della struttura è disciplinata con convenzione stipulata inizialmente in data 1° febbraio 1952 tra il Presidente pro-tempore dell’Ente Comunale di Assistenza di Curinga e la Madre Generale delle Suore del Terzo Ordine Francescano “ **Signora della Città**” di Caltanissetta, e successivamente reiterata fino alla data odierna giusto rinnovo della convenzione stipulato da ultimo il 03/04/2022.

## FINALITA' E CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA

La "Casa di riposo Cav. Sebastiano Perugino" può accogliere, nell'ambito dell'affidamento in oggetto, un numero massimo di 20 persone anziane in età pari o superiore a 65 anni, che siano autosufficienti o parzialmente autosufficienti, che non richiedano interventi sanitari continuativi, e che, per scelta autonoma e/o in mancanza di adeguato sostegno familiare e sociale, preferiscono usufruire dei servizi offerti dalla struttura. La struttura, comunque, si impegna ad assicurare il regolare accesso dell'anziano ai servizi territoriali assicurandogli frequenti contatti con i familiari e con la comunità, attraverso iniziative ricreative e culturali che ne stimolano creatività e partecipazione.

### AZIONI DA REALIZZARE

Il servizio prevede le seguenti attività:

#### 1. **Attività assistenziali** che consistono in:

- 1) Aiuti volti a favorire l'autosufficienza della persona anziana nelle attività giornaliere: alzarsi dal letto, pulizia personale, vestizione, assunzione di pasti, corretta deambulazione, movimento di arti invalidi, uso di accorgimenti e attrezzi per lavarsi, vestirsi, mangiare da soli, camminare, mobilitazione della persona costretta a letto;
- 2) governo dell'alloggio e attività domestiche, (cura delle condizioni igieniche dell'alloggio, riordino del letto e della stanza, cambio della biancheria);
- 3) interventi di carattere socio-assistenziale (sostegno agli ospiti, azione di stimolo all'autosufficienza e al mantenimento del contatto sociale, collaborazione con gli altri operatori che operano nell'ambito dei servizi rivolti agli anziani);
- 4) preparazione della sala mensa e dei tavoli ad ogni pasto principale;
- 5) servizio di somministrazione e assistenza durante la colazione, merenda e pasti principali nella sala ristorazione, e per quegli anziani che fossero temporaneamente ammalati e comunque impossibilitati a raggiungere la sala ristorazione, direttamente nella loro camera;
- 6) aiuti volti alla tutela igienico- sanitaria: servizio di barberia e parrucchieria;
- 7) assistenza ai portatori di handicap.

#### 2. **Attività gestionali** che comprendono l'attività di segreteria, la tenuta fascicoli utenti, attività di informazione e collaborazione con Enti pubblici e privati per istruzione pratiche a fini socio- assistenziali;

#### 3. **Attività medico-infermieristiche**, da garantire mediante i servizi del territorio aperti alla generalità dei cittadini (ambulatorio medico e di assistenza specialistica, ASP, presidio ospedaliero, etc.), e in riferimento al quale l'affidatario del servizio avrà cura di:

- chiamare il medico in caso di bisogno;
- provvedere alla somministrazione di farmaci;
- interessarsi affinché l'ammalato segua la dieta prescritta dal medico;
- organizzare, su ordine del medico, il trasporto in ospedale;
- comunicare in modo sollecito alle famiglie degli ospiti, ai medici di base, ed eventualmente al pronto soccorso le variazioni e/o improvvisi aggravamenti dello stato di salute degli utenti.

#### 4. **Attività generali** che prevedono:

- **pulizia e cura degli alloggi:** Le pulizie dovranno esser svolte a regola d'arte e tenendo conto della particolare categoria di utenza a cui il servizio è rivolto. Il servizio di pulizia riguarda i manufatti e le aree specificati qui di seguito:
- pavimenti di qualsiasi tipo e materiali siano costituiti;
- scale, pareti, nicchie anche nelle pareti non in vista, pilastri, controsoffittature, soffitti, e imposte varie, veneziane e similari (queste ultime con la relative operazioni di smontaggio e rimontaggio);
- corpi illuminanti, gruppi elettrici, lampadine spia, quadri elettrici provvisti di isolamento;
- porte e soprapporte, stipiti, maniglie, corrimano, ringhiere, zoccolature;
- infissi e serramenti interni ed esterni, vetri di qualunque tipo ed in qualunque posto ubicati;
- davanzali e terrazzi;
- pareti leggere, divisori fissi e mobili;

- quadri, specchi, portarifiuti, elementi igienico - sanitari, targhe;
- radiatori ed altri corpi riscaldanti;
- ascensori e montacarichi;
- macchine d'ufficio;
- apparecchi telefonici;
- tutto il materiale di arredamento ordinario quale il mobilio e le suppellettili in ogni loro superficie e componente;
- attrezzature non sanitarie;
- arredamento sanitario ed attrezzature sanitarie diverse, in qualsiasi posto collocati;
- zerbini;

**Si definiscono qui di seguito le attività e le rispettive caratteristiche generali che costituiscono il servizio complessivo di pulizia:**

**PULIZIA:** E' l'operazione con cui si asporta lo sporco dalle superfici senza deteriorare o alterare le superfici stesse, ma anzi mirando alla loro più lunga conservazione.

**SANIFICAZIONE:** E' l'operazione che esprime un complesso di attività e di norme atte a rendere un ambiente sano e idoneo alla sua destinazione, riducendo la carica microorganica ambientale a un valore tanto basso da non essere dannoso.

**SANITIZZAZIONE:** Metodica che si avvale dell'uso di disinfettanti per mantenere, per un periodo di tempo, il livello di sicurezza di contaminazione nei limiti fissati dalle norme di igiene su oggetti e superfici.

**DISINFEZIONE:** E' l'operazione per diminuire la carica batterica (batteri patogeni) con l'aiuto di un disinfettante, dopo l'operazione di pulizia.

**SPOLVERATURA A UMIDO:** E' l'operazione di pulizia delle superfici utilizzando un panno ben strizzato e imbevuto di un prodotto detergente.

**SCOPATURA A UMIDO:** E' l'operazione per l'eliminazione delle polveri e dello sporco non ancorato al pavimento a mezzo di una scopa speciale avente un basamento sul quale viene applicata una garza monouso pre - impregnata.

**SCOPATURA A SECCO:** E' l'operazione come sopra utilizzando una scopa tradizionale a setole.

**LAVATURA PAVIMENTI:** E' l'operazione per l'eliminazione dello sporco ancorato al pavimento utilizzando un prodotto chimico e una azione abrasiva.

**LUCIDATURA CON METODO SPRAY:** E' l'operazione per l'eliminazione dello sporco, dei segni neri e ripristino delle superfici trattate a cera (in modo da renderle pulite e lucide) con monospazzola, disco abrasivo e prodotto detergente/incerante con caratteristiche antisdrucchiolo.

**BATTITURA E ASPIRAZIONE:** E' l'operazione per l'eliminazione delle polveri e dello sporco non ancorato dai pavimenti tessili, corsie e tappeti con una attrezzatura elettromeccanica avente una spazzola rotante per la rimozione delle polveri in profondità e un aspirapolvere per la loro aspirazione contemporanea (battitappeto).

**LAVAGGIO TENDE ALLA VENEZIANA:** E' l'operazione per l'eliminazione dello sporco dalle tende, previo, ove possibile, il loro smontaggio e successivo rimontaggio.

**RINNOVO FILM POLIMERICO:** E' l'operazione per l'eliminazione della cera esistente nei pavimenti con azione elettromeccanica e prodotto decerante, successivi risciacqui per l'eliminazione totale dei residui di decerante e la stesura del nuovo film polimerico (almeno due strati a mani incrociate) con caratteristiche antisdrucchiolo.

**LAVAGGIO DEI VETRI:** E' l'operazione per l'eliminazione dello sporco dalle superfici in vetro e dei relativi infissi/telai.

Sono a totale carico della ditta appaltatrice tutti gli articoli di consumo necessari all'espletamento del servizio.

I materiali non ritenuti adeguati dal Comune dovranno essere tempestivamente sostituiti dalla ditta appaltatrice con altri ritenuti idonei.

La ditta dovrà invece garantire il ripristino, negli appositi contenitori, dei sacchi per le immondizie, di misura grande e piccola, per i cestini dei rifiuti, nonché dei materiali di consumo per i servizi igienici e per i lavabi siti nei diversi ambienti: carta igienica, asciugamani di carta (in rotolo e/o ripiegati a C), sapone liquido e/o solido e quant'altro necessario.

La ditta aggiudicataria si obbliga altresì ad impiegare per tutta la durata dell'appalto il materiale, le attrezzature ed i dispositivi indicati nell'offerta tecnica ed a sostituire prontamente con prodotti simili, previo assenso del Comune, quelli che, per qualsiasi motivo venissero meno durante il periodo di validità dell'appalto stesso.

Qualsiasi utilizzo delle macchine, attrezzature e strumenti di pulizia del Comune da parte del personale della ditta appaltatrice potrà avvenire solo previa autorizzazione scritta preventiva dell'Amministrazione.

In questo caso, all'atto dell'autorizzazione, la ditta appaltatrice dovrà verificarne, unitamente al referente comunale, l'eventuale messa in sicurezza, assumendosi, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'uso da parte del proprio personale.

La ditta affidataria potrà conferire, sotto la propria responsabilità, ulteriori macchine, attrezzature e i mezzi d'opera che ritenga necessari per la esecuzione del servizio di pulizia.

In tal caso la ditta appaltatrice dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco relativo alle attrezzature ed alle macchine che intende usare, tutte idoneamente certificate e sottoposte con regolarità alle verifiche previste dalla legislazione sulla prevenzione, che intende usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarlo al Comune.

Le attività di pulizia sopra descritte vanno prestate secondo le seguenti modalità:

1- AREE ESTERNE SCOPERTE E AREE DI ACCESSO: (scale di accesso, porticati, marciapiedi, atri e ascensori)

***Operazioni a frequenza giornaliera***

1. Scopatura e asportazione dello sporco solido.
2. Lavaggio dei pavimenti ove piastrellati o lavabili.

***Operazioni a frequenza settimanale***

1. Deragnatura;
2. Spolveratura ad umido di superfici soggette a deposito di polvere.

2 - AREE AD UTILIZZO LIMITATO: (scantinati, terrazze, depositi)

***Operazioni a frequenza mensile***

1. Deragnatura;
2. Scopatura e asportazione dello sporco solido;
3. Spolveratura ad umido di superfici soggette a deposito di polvere;
4. Lavaggio dei pavimenti ove piastrellati o lavabili.

3 - AREE DEI LOCALI TECNICI: (magazzini)

***Operazioni di frequenza settimanale***

1. Scopatura e asportazione dello sporco solido.

***Operazioni a frequenza mensile***

1. Deragnatura;
2. Spolveratura ad umido di superfici soggette a deposito di polvere;
3. Lavaggio dei pavimenti ove piastrellati o lavabili.

4 - AREE AMMINISTRATIVE: (uffici amministrativi)

***Operazioni a frequenza giornaliera***

1. Arieggiamento;
2. Vuotatura e pulizia esterna dei recipienti porta rifiuti, cestini porta carta, con eventuale cambio del sacco a perdere;
3. Raccolta di tutti i rifiuti e scarti di imballaggio di grossa pezzatura nel rispetto delle indicazioni impartite per la raccolta differenziata;
4. Trasporto al punto di raccolta nei cassonetti della nettezza urbana o, secondo diverse indicazioni del referente di struttura, nelle diverse zone, di tutti i sacchi e contenitori dei rifiuti;
5. Spolveratura a umido di: scrivanie, sedie, tavoli, superfici esterne degli armadi e qualsiasi altra superficie libera soggetta a deposito di polvere;
6. Scopatura a umido di tutti i pavimenti, scale, pianerottoli, compreso l'ascensore;
7. Distribuzione di qualsiasi prodotto di consumo negli appositi contenitori (carta igienica, saponi, asciugamani);
8. Lavaggio accurato con detergente/sanitizzante di pavimenti, porte, maniglie, corrimano e simili.

***Operazioni a frequenza settimanale***

1. Spolveratura ad umido di mobili ed arredi, cabine telefoniche, radiatori;
2. Spolveratura ad umido di davanzali interni ed esterni di scale e aree comuni;
3. Lavaggio delle superfici vetrate interne ed esterne con specifico prodotto con l'ausilio, ove necessario, di scale, ponteggi, cella idraulica;
4. Lucidatura di maniglie, cornici, pulsantiere, corrimano, rubinetterie.

***Operazioni a frequenza mensile***

1. Lavaggio e sanitizzazione dei cestini porta rifiuti;
2. Lavaggio e lucidatura dei pavimenti protetti con emulsioni autolucidanti con caratteristiche antisdrucchio;
3. Pulizia ed eliminazione di impronte e macchie da pareti e soffitti lavabili provvedendo, se ciò non fosse possibile, alla sola spolveratura o aspirazione.

#### **Operazioni a frequenza bimestrale**

1. Spolveratura ad umido e/o aspirazione di termoconvettori e caloriferi;
2. Spolveratura e/o aspirazione di pareti e soffitti con asportazione delle ragnatele;
3. Lavaggio di tutti i davanzali interni ed esterni;
4. Aspirazione e spolveratura a umido di tende.

#### **Operazioni a frequenza semestrale**

1. Lavaggio delle superfici vetrate esterne con specifico prodotto con l'ausilio, ove necessario, di scale;
2. Lavaggio e sanificazione di tutti i rivestimenti murali lavabili (marmo, piastrelle, mosaico, plastica e simili) non altrimenti indicati;
3. Lavaggio e sanificazione delle pareti verticali delle scale, in concomitanza con il lavaggio dei pianerottoli e rampe;
4. Lavaggio a fondo dei pavimenti;
- 5 - **SERVIZI IGIENICI** (servizi igienici degli ospiti e del pubblico, spogliatoi)

#### **Operazioni a frequenza giornaliera**

1. Ricambio d'aria ambientale, ove possibile;
2. Vuotatura e pulizia dei recipienti porta rifiuti con cambio del sacco a perdere;
3. Raccolta e trasporto nei punti di stoccaggio dei rifiuti;
4. Spolveratura ad umido di specchi, mensole e porta sapone;
5. Scopatura ad umido dei pavimenti;
6. Sanitizzazione (con soluzione detergente/disinfettante) di lavandini, water, scopino e porta scopino;
7. Distribuzione di qualsiasi prodotto di consumo negli appositi contenitori, previa pulizia del dispenser (carta igienica, saponi, asciugamani);
8. Sanitizzazione (con soluzione detergente/disinfettante) delle superfici piastrellate ad altezza uomo e di tutte le aree lavabo, lavandini, rubinetterie, water, scopino e porta scopino, vasche e docce;
9. Pulitura e sanitizzazione delle pilette di scarico.

#### **Operazioni a frequenza settimanale**

1. Disincrostazione delle tazze WC;
2. Lucidatura maniglie, pulsantiere, rubinetterie.

#### **Operazioni a frequenza quadrimestrale**

1. Lavaggio delle superfici vetrate interne con specifico prodotto.
2. Lavaggio delle superfici vetrate esterne con specifico prodotto.

#### **Smaltimento dei rifiuti e sanificazione ambientale:**

La ditta appaltatrice si impegna ad attenersi alle seguenti disposizioni per lo smaltimento dei rifiuti e per la sanificazione degli ambienti:

- Rifiuti urbani ed assimilati – raccolta differenziata.

La raccolta dei rifiuti solidi urbani e dei rifiuti assimilati ai rifiuti solidi urbani nell'ambito della struttura sarà svolta giornalmente con riempimento dei cassonetti divisi per tipologia di raccolta differenziata.

- Rifiuti speciali.

La raccolta dei rifiuti speciali, di qualsiasi tipo, sarà svolta nelle forme e con le modalità stabilite dalla normativa in vigore.

- **il servizio mensa:** Sotto la voce servizio di mensa si intende il servizio di ristorazione completa, per gli ospiti della Casa di Riposo "Cav. S. Perugino" di Curinga. Il servizio di ristorazione completa (servizio di preparazione e somministrazione di singoli pasti (pranzo e/o cena) presso la sala da pranzo per gli ospiti della Casa di Riposo "Cav. S. Perugino", con l'utilizzo del centro di cottura e dei locali ivi esistenti e delle relative attrezzature.

In particolare il servizio di ristorazione completa per gli ospiti della Casa di Riposo "Cav. S. Perugino" di Curinga prevede:

a. l'utilizzo del centro cottura, dei locali e delle attrezzature ivi esistenti e comprende l'approvvigionamento delle derrate e degli ingredienti di cucina, la manipolazione, la preparazione di:

- Colazione;
- Bevande;
- Pranzo;

- Merenda;
- Cena.
- **b.** la somministrazione nella sala ristorazione e per quegli anziani che fossero temporaneamente ammalati e comunque impossibilitati a raggiungere la sala ristorazione, direttamente nella loro camera;
- Il servizio comprende, altresì, l'effettuazione di tutte le operazioni di pulizia, di sanificazione del centro cottura e dei locali ad esso annessi, la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature fisse e mobili ivi esistenti, il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori in genere.
- Il servizio di cui trattasi è unitario e non scindibile. Lo stesso, nel suo complesso, deve essere garantito senza soluzione di continuità per tutti i giorni dell'anno.
- Tutte le prestazioni previste e/o comunque connesse ad una corretta e regolare esecuzione del medesimo, anche ove non espressamente dettagliate o menzionate, dovranno essere rese secondo le migliori regole dell'arte e con l'osservanza della più scrupolosa diligenza, in ragione della cura e del soddisfacimento della specifica utenza. Della corretta esecuzione delle stesse e del servizio nel suo complesso è responsabile direttamente e in via esclusiva la Ditta, nei confronti sia del Comune che dei terzi, senza possibilità di rivalsa.

**I pasti dovranno essere preparati** scegliendo cibi che appartengono alla tradizione alimentare degli ospiti/utenti, cucinati con cura e presentati in maniera piacevole. Il menu sarà formulato seguendo la disponibilità stagionale dei vari prodotti, modificando le ricette giorno per giorno con cadenza settimanale e consentendo un'ampia scelta da parte dell'utenza sia in regime normale che in regime dietetico o speciale. Nel periodo di vigenza contrattuale il Comune, in collaborazione con i competenti uffici dell' Azienda per i Servizi Sanitari, potrà apportare ai menu e alle diete speciali tutte le modifiche che si rendessero necessarie al fine del miglioramento della qualità del servizio, nel rispetto degli equivalenti costi per quanto attiene a grammature e tipologia delle derrate. È consentita alla Ditta, in via temporanea e straordinaria ed esclusivamente nei casi che seguono, variare i piatti previsti nei menu, fornendo al Comune idonea documentazione probatoria:

- **a)** guasto di uno o più impianti necessari per la realizzazione del piatto previsto;
- **b)** interruzione temporanea della produzione per cause non imputabili alla Ditta (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica);
- **c)** avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- **d)** blocco cautelativo delle derrate da parte delle competenti autorità sanitarie e/o sospensione cautelativa di un fornitore, anche in seguito a risultati positivi delle analisi eseguite in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di verifiche ispettive con esito negativo o dubbio; tale variazione dovrà in ogni caso essere effettuata e concordata con gli uffici competenti con comunicazione scritta e trasmessa via e-mail.
- **e)** indicazioni della competente Azienda per i Servizi Sanitari o del Comune anche in base alle valutazioni degli utenti sulla gradevolezza delle pietanze emerse a seguito del monitoraggio del servizio.

Le variazioni ai menu non dovranno pregiudicare il rapporto qualità/prezzo offerto in sede di aggiudicazione del servizio. Le stesse dovranno essere tempestivamente proposte e concordate con i competenti uffici comunali, che nel caso sentiranno la competente Azienda per i Servizi Sanitari, tramite formale corrispondenza anche via e-mail. Gli strumenti utilizzati per la resa delle previste grammature dovranno essere calibrati e comunque periodicamente verificati.

#### **OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA:**

- Oltre a quanto previsto nel capitolato di appalto, il servizio comporta i seguenti obblighi a carico esclusivo della Ditta:
- operazioni periodiche di disinfestazione e derattizzazione di tutti gli ambienti in cui si svolge il servizio;
- approvvigionamento delle derrate e delle merci necessarie a confezionare i pasti, loro stoccaggio e conservazione a norma di legge. Tutti i prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità ;
- messa a disposizione del personale necessario al corretto funzionamento del servizio, con responsabilità diretta ed esclusiva della relativa gestione, fornitura dell'abbigliamento da lavoro (divisa, copricapo, calzature, cartellino di riconoscimento, ecc. ) e relativi ricambi, lavaggi ed ogni altro indumento protettivo necessario e quant'altro previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza del lavoro ed igiene degli ambienti e degli alimenti;
- apparecchiatura, sparecchiatura, riordino, nella sala da pranzo e sua sanificazione;

- *fornitura a titolo esemplificativo di tovaglie, tovaglioli e piatti monouso nonché degli accessori (stuzzicadenti, sale, olio, pepe, ecc.) per i tavoli della sala da pranzo, oltre, naturalmente, ai bicchieri, tazzine da caffè, tazze da latte e posate (cucchiai, forchette, coltelli);*
- rifornimento dei carrelli dei pasti per gli ospiti e loro recapito presso la sala da pranzo centrale, nonché completo servizio al tavolo;
- lavaggio di tutte le stoviglie, posaterie, pentolame, vassoi, contenitori, carrelli, sedie, tavoli ecc. dopo ogni utilizzo, con riordino giornaliero degli ambienti;
- smaltimento giornaliero dei rifiuti prodotti in esecuzione del servizio nei recipienti e negli spazi a ciò dedicati, con pulizia dei relativi bidoni predisposti per la raccolta;
- pulizia almeno settimanale di tutte le apparecchiature ed attrezzature (cappe, griglie di scarico, filtri antigrasso, dispositivo raccolta grassi provenienti da dette attrezzature con il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza e salvaguardia dell'ambiente ecc.), compresi pezzi di ricambio, le pareti lavabili ed i frigoriferi di tutti i tipi;
- pulizia almeno mensile delle vetrate e degli infissi in genere della sala da pranzo, della cucina, dei magazzini e delle dispense, compresi gli armadi;
- pulizia almeno trimestrale dei lampadari, degli apparecchi di illuminazione in genere e dei congelatori dei locali utilizzati per la resa del servizio;
- pulizia giornaliera del centro cottura e di tutti i locali e gli elementi/componenti utilizzati nella resa del servizio, ivi compresa la sala da pranzo e i relativi accessori e pertinenze (tavoli, sedie, ecc.) e tutti i pavimenti.
- La Ditta deve fornire tutti i prodotti, le attrezzature e gli strumenti in genere e tutti i materiali detergenti e disinfettanti specifici, privi di sostanze che possono danneggiare arredi, strutture e suppellettili o recare nocumento alle persone, presentando le schede tecniche dei prodotti che intende usare.
- Gli strumenti, le attrezzature ed i prodotti di pulizia dovranno essere sempre correttamente riposti negli appositi ripostigli e chiusi a chiave al termine del servizio.
- Le operazioni di pulizia e di lavaggio non dovranno in alcun caso essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari.
- Per tutti i servizi oggetto del presente appalto, la Ditta dovrà in ogni caso assicurare l'esatto adempimento delle seguenti obbligazioni comuni:

**- AUTORIZZAZIONI ALL'ESERCIZIO.**

Per tutta la durata del contratto, la Ditta dovrà assicurare e dimostrare il possesso delle licenze, autorizzazioni, dei nulla osta, permessi, assenti comunque denominati, prescritti dalla vigente normativa, per il funzionamento del centro di cottura, per il personale adibito all'espletamento del servizio e in genere per la resa delle prestazioni previste.

**CONTINUITA' DEL SERVIZIO / GARANZIA DELL'AVVIO NEI TEMPI PREVISTI.**

Per tutta la durata del contratto e in ragione dell'essenzialità delle prestazioni previste, la Ditta dovrà assicurare la fornitura del servizio di assistenza diretta, ristorazione completa e pulizia integrata di cui al capitolato sempre e in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, scioperi dei fornitori, blocchi stradali, calamità naturali ecc., nel caso anche tramite servizio sostitutivo di emergenza a suo esclusivo carico, senza possibilità di rivalsa sul Comune.

La Ditta si impegna, in caso di aggiudicazione del servizio, ad avviare il medesimo nei modi e nei tempi previsti dal capitolato speciale di oneri.

**IGIENE NELLA PRODUZIONE / AUTOCONTROLLO SISTEMA H.A.C.C.P.**

Per l'espletamento del servizio nel suo complesso la Ditta deve attivare ed attuare uno specifico piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente, concernente la sicurezza dei prodotti alimentari, in ogni fase del servizio compreso il confezionamento ed il trasporto, e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema denominato Hazard Analysis and Critical Control Points (H.A.C.C.P.). Nell'ambito dei sistemi di verifica dell'efficacia del piano adottato la Ditta deve effettuare gli esami di laboratorio con la frequenza e la tipologia previste nel manuale di controllo adottato. E' fatto obbligo alla Ditta di consegnare, con cadenza semestrale, agli incaricati del Comune le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata al piano di controllo. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo e le relative verifiche analitiche non siano ritenute adeguate dalle competenti autorità sanitarie, la Ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. E' fatto obbligo alla Ditta di segnalare con immediatezza, anche e-mail, eventuali problemi o eccezioni comunque denominate rilevate in sede di controllo e/o autocontrollo, con indicazione dei rimedi tempestivamente assunti.

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e rispettare quanto dichiarato ed offerto in fase di gara.

La Ditta assumerà l'onere dell'approvvigionamento, dello stoccaggio e della corretta conservazione dei generi alimentari necessari per il confezionamento dei pasti, assumendosi il rischio del loro naturale deterioramento. La Ditta dovrà approvvigionarsi da propri fornitori di fiducia, restando l'unica responsabile nei confronti del Comune e dei terzi della qualità igienico - nutrizionale dei generi alimentari e dei pasti forniti. Gli ingredienti e le materie prime da utilizzarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge nel tempo vigenti in materia.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conforme alle vigenti norme. In particolare le confezioni, costituite da materiali conformi alle norme di legge, devono essere integre, prive di difetti all'esterno o all'interno (ammaccature, corrosioni, ecc.) e pulite.

Le derrate e le confezioni dovranno essere prive di segni di infestazione di parassiti, muffe, colorazioni anomale e segni di attacco da agenti esterni (roditori, ecc.).

La Ditta dovrà comunicare tempestivamente al Comune qualsivoglia variazione alla documentazione prodotta in sede di offerta circa la qualità delle materie prime fornite. I magazzini, le celle, i frigoriferi e in genere i luoghi di stoccaggio, conservazione e manipolazione delle derrate e dei cibi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Nei luoghi di custodia e di conservazione non deve essere mantenuta alcuna derrata dopo la scadenza, anche se espressa come "*consumare preferibilmente prima/entro il...*".

I prodotti congelati e surgelati non devono presentare segni di possibile scongelamento e ricongelamento (brina, cristallizzazioni, ecc.) né scottature da freddo. Dovranno essere previsti termografi per le celle freezer e termometri di controllo per i frigoriferi e gli scaldavivande.

**La Ditta provvederà ad effettuare, a proprio carico, presso un laboratorio accreditato indagini analitiche sulle materie prime, compresa l'acqua di rete. Il laboratorio accreditato dovrà essere inserito nel registro regionale dei laboratori che effettuano prove relative all'autocontrollo per le industrie alimentari, ai sensi del D. Lgs n. 6 novembre 2007 n.193 e s.m.i.**

Infine la ditta che riceve in uso i locali e le attrezzature del centro cottura della Casa di Riposo dovrà provvedere alla costante manutenzione e verifica della loro corretta funzionalità (compreso il montavivande) e riconsegnarli, alla scadenza del contratto, nelle medesime condizioni in cui sono stati ricevuti salvo, soltanto il normale deterioramento che può seguire all'uso diligente degli stessi. In caso contrario la Ditta dovrà procedere alla riparazione o alla sostituzione di quanto danneggiato o mal funzionante.

In caso di inadempimento nel termine assegnato, il Comune provvederà d'ufficio a rivalersi sul deposito cauzionale.

**Delle operazioni di consegna e riconsegna verranno redatti appositi verbali, debitamente sottoscritti dai rappresentanti del Comune e della Ditta.**

- **lavanderia, guardaroba e stireria**: servizio lavanderia prevede il lavaggio e la stiratura della biancheria piana e personale degli ospiti. Il servizio include eventuali rammendi e/o piccole riparazioni della biancheria.

- **sorveglianza sulla struttura;**

- **pulizia e manutenzione delle aree pertinenti alla struttura ( giardino annesso alla struttura).**

**5. Attività ricreative o di animazione** che comprendono: giochi, riunioni, feste, gite, passeggiate, proiezioni di films, visione di programmi televisivi nonché lettura di quotidiani e comunque qualsiasi attività tendente a soddisfare le esigenze ricreative, culturali e relazionali degli anziani ospiti.

## **ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO**

Non essendo una struttura sanitaria il compito del personale sarà quello di creare le basi per una gestione che privilegi il momento della vita, quindi la ricerca di una dimensione di tipo familiare. Assumeranno particolare importanza:

- lo spazio a disposizione per la vita di ciascuno;

- la fruibilità anche individuale degli spazi comuni;

- la disponibilità di luoghi privati per parlare, telefonare, esprimere gioie e dolori;

- la possibilità di personalizzare gli ambienti o almeno gli spazi individuali.

Particolare valore si dà al rapporto utente-operatore. Gli operatori dovranno garantire, oltre la professionalità, un'alta capacità di relazione onde favorire lo stabilirsi di rapporti positivi con gli utenti. Il personale si deve, quindi, rapportare con l'ospite rispettando la sua riservatezza e la sua personalità,



valorizzando la persona attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico e promuovendo il rispetto del patrimonio culturale, etico e spirituale dell'ospite. L'attività si deve conformare il più possibile ai ritmi e alle abitudini della persona, compatibilmente con le esigenze della comunità, garantendo altresì una normale vita di relazione e la possibilità di sviluppo culturale di ognuno con apposite e flessibili differenziazioni. Si potrebbero recuperare delle aree da attrezzare a laboratori artigianali, tenendo conto delle peculiarità degli ospiti, ed altre da destinare ad uso comune. Particolare attenzione sarà destinata alla cura degli spazi individuali, area notte, cercando di stimolare la personalizzazione ed intimità degli stessi.

Il modello operativo sarà molto semplice ed allo stesso tempo flessibile: suddivisione di compiti funzionali tra gli operatori con incontri mensili, dove si cercherà di verificare i risultati ottenuti e risolvere gli eventuali problemi che di volta in volta si presenteranno.

Particolare attenzione andrà alla creazione di canali comunicativi con l'esterno. Rapporti continuativi dovranno essere tenuti con le associazioni culturali e sociali del territorio. Dovrà essere sviluppata la capacità di operare in modo integrato con i familiari, volontari ed amici. Il rapporto con i familiari, per quanto possibile, dovrà iniziare ancora prima del ricovero cercando di renderli partecipi del programma individualizzato da stabilire per l'anziano.

## **PERSONALE**

Il personale previsto è composto da:

- 1 coordinatore;
- 1 Assistente Sociale
- 6 Operatori Socio-sanitari
- 2 Ausiliari Addetta/o alle pulizie/ ausiliaria/o
- 1 Cuoco/a
- 1 Animatore
- 1 Infermiere di pronta reperibilità

Nello svolgimento delle prestazioni il personale dovrà provvedere all'adozione di tutte le cautele e gli accorgimenti intesi alla migliore cura degli ospiti ed al rispetto della loro dignità, improntando il suo comportamento alla massima correttezza e cortesia, garantendo le prestazioni in armonia e coerenza con il servizio da rendere e il contesto in cui si trova ad operare. Ogni oggetto che risultasse smarrito, rinvenuto durante l'espletamento del servizio, dovrà essere consegnato dal personale della ditta al proprio referente il quale a sua volta provvederà tempestivamente a consegnarlo al coordinatore della struttura.

Il personale dovrà adempiere, in particolare, ai seguenti obblighi:

- a) indossare divisa da lavoro fornita dalla ditta aggiudicataria ed essere dotato delle calzature e degli accessori antinfortunistici, nel rispetto della normativa vigente in materia;
- b) esibire costantemente un cartellino con i propri dati anagrafici ed identificativi;
- c) svolgere il lavoro assegnato con le modalità concordate tra le parti;
- d) mantenere durante il servizio una condotta consona all'ambiente di lavoro, irreprensibile e collaborativa nei rapporti con gli operatori comunali ed improntata alla massima correttezza;
- e) fornire con proprietà e gentilezza informazioni a chiunque abbia necessità di accedere ai servizi o agli uffici della struttura comunale oggetto dell'appalto;
- f) mantenere il segreto d'ufficio per quanto riguarda tutta la documentazione che dovesse visionare in ragione dell'attività svolta in esecuzione del servizio nonché di qualsiasi altra notizia su utenti o dipendenti del Comune.

Contestualmente all'inizio dell'attività, la ditta è tenuta a fornire un elenco completo del personale impiegato nel servizio oggetto del capitolato d'onere; per ciascun dipendente o socio detto elenco dovrà essere corredato dei seguenti dati:

- cognome e nome;
- data e luogo di nascita;
- indirizzo e recapito telefonico.

I dati in questione verranno trattati dal Comune nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti in materia.

La ditta aggiudicataria è obbligata inoltre a comunicare eventuali variazioni almeno 5 (cinque) giorni prima dell'inizio del servizio allegando il nuovo elenco del proprio personale impiegato nei servizi in argomento.

E' compito del Comune vigilare sulla regolarità del servizio e richiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione di quel personale che, a suo insindacabile giudizio, non sia ritenuto in possesso dei requisiti indispensabili per lo svolgimento delle attività lavorative di cui al presente capitolato.

La sostituzione dovrà avvenire entro e non oltre 5 (cinque) giorni dal ricevimento da parte della ditta aggiudicataria della relativa comunicazione.

Il personale addetto al servizio dovrà essere in regola con le normative sanitarie vigenti. In particolare, tutto il personale dovrà essere sottoposto, a cura e spese della ditta, a visite mediche periodiche di controllo e alle vaccinazioni obbligatorie.

Il Comune potrà disporre l'accertamento sanitario del possesso dei requisiti richiesti in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno.

Nell'espletamento del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà impiegare solo personale opportunamente formato e addestrato.

Nel caso di avvio di stage di formazione professionale o di tirocini, dovranno essere concordate con la Direzione della struttura le modalità di svolgimento.

## **RISULTATI ATTESI**

Risultati qualitativi:

- garantire il benessere psico-fisico delle persone ospiti nella struttura;
- favorire i rapporti con i familiari e l'esterno .

Risultati quantitativi:

- coprire tutti i 20 posti messi a bando.

## **INDICATORI DI MONITORAGGIO/VALUTAZIONE**

- Qualità delle relazioni tra l'anziano, l'operatore e la famiglia.
- Adeguatezza e flessibilità del servizio nel suo corso di svolgimento in relazione ad eventuali nuove esigenze insorgenti nell'anziano.
- Efficacia dell'intervento rispetto alle finalità del progetto.
- Predisposizione di adeguati strumenti di indagine ( questionario di soddisfazione ) tra gli utenti e i familiari nella garanzia dell'anonimato nella fase di raccolta dei dati e delle osservazioni.

## **MODALITA' E TEMPI DI GESTIONE**

L'affidamento della gestione del servizio avverrà mediante procedura aperta da tenersi ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs 50/2016 e s. m. i., con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 dello stesso D.Lgs.

Le modalità di gestione saranno regolamentate dal capitolato speciale d'oneri e dal contratto.

L'affidamento del servizio avrà durata annuale a far data dall'effettivo inizio dello stesso.

## **INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA**

Ai fini dell'esecuzione dell'appalto in oggetto si precisa che, dall'analisi dei rischi eseguita , non si ritiene necessaria la predisposizione del DUVRI e, pertanto, non sussistono specifici oneri per la sicurezza.

## **COSTI**

Il costo complessivo del servizio per un anno è pari ad € 388.426,75 (al netto d'IVA)

Le spese del personale sono state determinate sulla base del contratto collettivo nazionale per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo – Cooperative sociali.

Il Responsabile del Procedimento  
Dott.ssa Maria Sgromo

Il Responsabile dell'Area  
Dott.ssa mariagrazia Crapella

