



ENTE DI ASSISTENZA E SERVIZI ALLA PERSONA  
E.A.S.P. "A. BALDASSINI" - ASP

**ALLEGATO A**

## **LINEE GUIDA TECNICHE**

# **ATTIVITÀ INERENTI I SERVIZI SOCIOSANITARI E ALBERGHIERI CO-PROGETTAZIONE E GESTIONE IN PARTNERSHIP**

*Ente di Assistenza e Servizi alla Persona - EASP "A. Baldassini" – ASP*

### **Obiettivi della Co-progettazione**

1. Migliorare la qualità dei servizi sociosanitari forniti, garantendo un'assistenza sicura, efficace e centrata sulle esigenze degli utenti.
2. Favorire un ambiente di lavoro positivo e stimolante per il personale, promuovendo la formazione continua, il supporto psicologico e la valorizzazione delle competenze.
3. Ottimizzare l'utilizzo delle risorse disponibili, garantendo un equilibrio tra efficacia, efficienza ed equità nell'erogazione dei servizi.

Le presenti Linee Guida Tecniche fanno riferimento alle seguenti tematiche per le quali si individuano requisiti minimi che i candidati dovranno garantire:

- 1) Assistenza Tutelare (OSS)
- 2) Animazione
- 3) Cucina
- 4) Pulizie
- 5) Manutenzioni
- 6) Lavanderia
- 7) Investimenti (indicati per ciascun servizio)
- 8) Innovazione tecnologica (indicata per ciascun servizio)
- 9) Formazione del personale (indicata per ciascun servizio)

Con riguardo a tutto il personale messo a disposizione dal Partner si precisa che tutto il personale dovrà essere formato in materia di informatica in modo da essere in grado di svolgere autonomamente le proprie mansioni specifiche.

### **1) Assistenza socio-sanitaria (OSS)**

**Definizione:** L'assistenza tutelare è un insieme di servizi e attività per persone che, per varie ragioni, non sono in grado di provvedere autonomamente alle proprie necessità quotidiane. Questo tipo di assistenza è principalmente rivolto a soggetti anziani, disabili, malati cronici o persone in situazioni di vulnerabilità e che necessitano di supporto per mantenere una buona qualità della vita.

L'assistenza tutelare è fornita da Operatori Socio-Sanitari con intensità pari a 110 minuti per ospite.

**Riferimenti:** l'intensità assistenziale è quella richiesta in RR Umbria 25/2023 e ss.mm.ii.: su richiesta della Direzione della Struttura gli OSS possono essere chiamati a sostituire gli Infermieri professionali fino al 50% del loro numero sempre che ciò avvenga in presenza di almeno un infermiere professionale.

**Attività di base richieste:** I principali aspetti dell'assistenza tutelare includono:

1. Cura della persona: Assistenza nelle attività quotidiane come l'igiene personale, la vestizione, la mobilità e la somministrazione di farmaci.
2. Supporto domestico: Aiuto nelle faccende domestiche come la pulizia della casa, la preparazione dei pasti e la gestione della biancheria.
3. Compagnia e supporto psicologico: Offrire compagnia e sostegno emotivo per ridurre l'isolamento sociale e migliorare il benessere psicologico della persona assistita;
4. Commissioni esterne: commissioni personali degli ospiti, accessi presso i MMG degli ospiti,

## ALLEGATO A

- prelievo farmaci presso farmacia ospedaliera Ospedale di Branca;
5. Sparecchiatura dopo i pasti
  6. Lavaggio bagni al bisogno in caso di necessità immediate

Il Partner fornisce la lista degli Operatori Socio Sanitari impiegati nel servizio all'avvio della gestione e deve concordare con l'EASP ogni sostituzione. L'EASP può, in ogni momento, richiedere la sostituzione del personale ritenuto, a proprio insindacabile giudizio, inadeguato. L'inserimento di ogni nuovo OSS dovrà prevedere un periodo di affiancamento di almeno due giorni e sarà formalizzato solo con autorizzazione scritta della Direzione della struttura.

Il personale OSS dipende funzionalmente dal Direttore Amministrativo, dal Direttore Sanitario, dal Coordinatore infermieristico e dai Fisioterapisti.

Gli Operatori Socio Sanitari dovranno essere formati sul mansionario dell'Assistenza Tutelare e sulle tecniche del lavoro in equipe.

Il Coordinatore infermieristico compila semestralmente una griglia di valutazione delle prestazioni di ciascun OSS.

### 2) Assistenza Professionale (Educatore/Animatore e Assistente Sociale)

**Definizione:** L'animazione ha l'obiettivo di evitare l'acuirsi di problemi psicologici che possono portare alla depressione e a chiudersi in sé stessi. Essa comprende le iniziative ricreative e attività occupazionali, dirette a sostenere i rapporti degli anziani sia all'interno, che con l'ambiente esterno, nonché a favorire il mantenimento e lo sviluppo degli equilibri e della dignità della persona. Il Servizio di animazione ha un ruolo centrale nella quotidianità degli anziani: ha il compito di rasserenarli e stimolarli. È il modo ludico/educativo di includere la persona, di ascoltarla, farla parlare e coinvolgerla nel gruppo mantenendola attiva nel fisico e nella mente.

L'animazione aiuta gli ospiti a stimolare le funzioni cognitive residue, ed esse svolgono un ruolo fondamentale anche nell'umore degli anziani. L'animazione ha come finalità principe la promozione del benessere soggettivo e l'incremento della qualità di vita degli anziani, mirando ad accrescere la vitalità, l'espressione personale e la partecipazione sociale.

**Riferimenti:** l'intensità del servizio è quella richiesta in RR Umbria 25/2023.

**Attività di base richieste:** L'attività è affidata ad Operatori Socio Sanitari specificamente formati in possesso del titolo di Educatore anche in virtù di specifiche normative regionali. Si ritiene sufficiente l'impiego di 3 risorse che dovranno costruire programmazioni di attività settimanali con cadenza trimestrale con un Educatore professionale.

A titolo di cofinanziamento il Partner può prevedere un plafond annuo di fondi destinati all'acquisto di attrezzature e materiali specifici.

L'orario di servizio dovrà coprire l'intera settimana, festivi compresi, con un monte orario giornaliero di 10 ore giornaliere (comunque nel rispetto dei parametri organizzativi del Regolamento Regionale vigente).

### **3) Cucina/mensa**

**Definizione:** Il servizio di cucina prevede la preparazione dei pasti per gli ospiti della struttura e per tutto il personale in turno, sia dell'EASP che del Partner, così come previsto dal CCNL di categoria. I pasti sono preparati con la finalità del mantenimento e miglioramento del benessere psicofisico degli ospiti, secondo le indicazioni del dietista della struttura e adattati alle condizioni fisiche di ciascuno di essi.

**Riferimenti:** il servizio rispetta le normative vigenti in materia di Sicurezza Alimentare (HACCP). Il personale è costituito da Addetti alla cucina che svolgono 21 ore nei giorni feriali dal lunedì al venerdì e 18 ore sabato, domenica e festivi.

**Attività di base richieste:** Il menù è stilato su base settimanale dalla dietista della struttura ed è stagionale. Per alcuni ospiti vigono diete personalizzate che dovranno essere rispettate dal servizio di cucina. Dovranno, inoltre, essere previste alternative al menù base. Il personale dovrà essere formato all'utilizzo delle attrezzature presenti e di nuova installazione. Il Partner provvede all'approvvigionamento settimanale utilizzando il budget specifico messo a disposizione dall'EASP. Il personale di cucina provvede anche alla pulizia della cucina, del magazzino e del bagno dedicato.

I pasti da preparare, con i relativi orari di somministrazione, sono:

- colazione 8-9
- spuntino 10,30
- pranzo 11,45-13
- merenda 15,30-16
- cena 18,15-19,20

La sparcchiatura è eseguita da un OSS.

È richiesto un monitoraggio specifico dell'attività sulla base di proposta del Partner.

### **4) Pulizie**

**Definizione:** Il servizio di pulizie comprende le attività di Pulizia giornaliera, Pulizia ordinaria settimanale, Pulizia ordinaria mensile, Pulizia straordinaria semestrale. Le attività sono finalizzate a garantire un ambiente di vita sano e igienizzato per gli ospiti della struttura contribuendo così al loro benessere.

#### **Attività minime richieste:**

Il servizio di pulizia deve essere affidato ad un congruo nucleo di addetti alle pulizie. Derattizzazione e Disinfestazione sono affidate a ditta esterna.

Le attività minime richieste cambiano per tipologia di servizio prevista:

#### **a) Pulizia ordinaria giornaliera**

- Spazzatura
- Lavaggio pavimenti
- Spolveratura
- Vuoto cestini
- Pulizia ingresso (vetrate e esterno)

## ALLEGATO A

Le attività riguardano PT e spazi comuni – Camere – Infermeria – Bagni (sanitari)

Pulizia bagni al bisogno in caso di necessità è a cura degli OSS.

La pulizia delle Cucine è a cura del personale di cucina (compresi magazzino e bagno).

Orario 6:45 - 12:00 con due unità di personale per complessive 10,50 h/die.

### b) Ordinaria settimanale

- Spazzatura
- Lavaggio pavimenti
- Spolveratura
- Vetri

Le attività riguardano Camere - Uffici – Palestra – Magazzini – Locali sporco/pulito lavanderia – Locali comuni, scale e mansarda

La pulizia ordinaria settimanale viene svolta utilizzando parte dell'orario giornaliero.

### c) Ordinaria mensile

- Pulizia parti alte
- Deragnazione
- Vetri alti
- Cucina parti alte (ragnatele, tubi, vetri esterno ed interno)

Per la pulizia ordinaria mensile sono disponibili 1,5h+3 persone 1 volta mese (complessive 4,5h/mese).

### d) Straordinaria (fondo) semestrale

- Vetrerie alte esterne (archi e P2)
- Pulizia di fondo di tutta la struttura

Per la pulizia straordinaria mensile sono disponibili 24h ogni 6 mesi (8h x 3 persone)

La pulizia straordinaria viene svolta nelle camere di mattina e al piano terra la sera.

La proposta progettuale dovrà contenere una pianificazione dettagliata per gli addetti e una verifica dell'efficacia. Per la salvaguardia dell'ambiente dovranno essere usati prodotti ecolabel concentrati con attrezzatura per diluizione automatica con attacco diverso per prodotto e utilizzo.

Il partner potrà fornire, a titolo di cofinanziamento, un carrello e una lavasciuga.

Agli addetti alle pulizie vengono, inoltre, richieste le seguenti attività, per le quali dispongono di 25 ore e 45 min settimanali, da eseguirsi dopo apposito addestramento:

- Rifornimento (da magazzino a locali interni: pannoloni, saponi, tnt, materiali igiene con addestramento e programma scritto) 2 volte a settimana
- Rifornimento lavanderia piana camere e piani 3 volte a settimana

## ALLEGATO A

- Distribuzione lavanderia ospiti (e sistemazione in armadio) 3 volte a settimana
- Distribuzione e sistemazione divise personale 3 volte a settimana
- Lavaggio stoviglie e posate ospiti nel locale anticucina (il lavaggio delle pentole etc. avviene in cucina a cura degli addetti alla cucina) - tutti i giorni dopo ciascun pasto
- Lavaggio asciugatura tovaglie, tovaglioli, bavaglioni tutti i giorni

### 5) Manutenzioni

**Definizione:** Il servizio di manutenzione ordinaria comprende:

- le piccole manutenzioni all'interno e all'esterno della struttura riguardo a mobili, attrezzature, impianti e infissi;
- l'espletamento di commissioni esterne per il ritiro di farmaci e l'effettuazione di piccole spese;
- il mantenimento e la pulizia delle aree esterne compresa la manutenzione del verde della struttura.

#### Attività minime richieste:

Sono a carico del partner le attività di manutenzione ordinaria. La manutenzione straordinaria è a carico dell'EASP. Il servizio di manutenzione ordinaria è svolto da un manutentore in 36 ore settimanali.

### 6) Lavanderia

**Definizione:** Il servizio di Lavanderia comprende

- Lavanderia e nolo biancheria piana (lenzuola, coperte, copriletto, asciugamani viso-bidet-doccia, federe, coprisedere e coprimaterassi)
- Lavanolo Divise personale (3 per dipendente, di cotone colorato per figura professionale, composte da pantaloni, casacca aperta avanti e maglietta inverno)
- Lavaggio e stiratura vestiti ospiti (si privilegia chippatura)

**Attività minime richieste:** Il servizio dovrà essere affidata a ditta specializzata.