

SETTORE 7 - PLUS

Allegato 2 alla determinazione del Responsabile Plus n. 4 del 12.02.2024

SISTEMA DI ACCREDITAMENTO PER L'EROGAZIONE DI INTERVENTI SOCIO-ASSISTENZIALI A CARATTERE DOMICILIARE

SPECIFICHE TECNICHE PER L'ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI

PARTE PRIMA

Descrizione delle modalità di attivazione e gestione degli interventi

1. Sistema di accreditamento

Il Sistema di accreditamento è realizzato attraverso il coinvolgimento di attori diversi, pubblici e privati e organizzato secondo una procedura che si articola in fasi consequenziali, secondo lo schema seguente.

FASE 1 PROCEDURA DI ACCREDITAMENTO	FASE 2 ATTIVAZIONE DEGLI INTERVENTI		FASE 3 EROGAZIONE DEGLI INTERVENTI	FASE 4 VERIFICA VALUTAZIONE E MONITORAGGIO
PLUS - UFFICIO DI PIANO	SERVIZIO SOCIALE COMUNALI	DESTINATARI/UTENTI	SOGGETTI ACCREDITATI	PLUS/ SERVIZI SOCIALI/ DESTINATARI/ ENTI ACCREDITATI
<ul style="list-style-type: none"> - forma e gestisce l'Albo dei soggetti accreditati; - stipula i patti di accreditamento con i soggetti accreditati; - informa i comuni e predispone i documenti generali; 	<ul style="list-style-type: none"> - accoglie le istanze dei cittadini; - valuta i bisogni; - predispone il PAI; - approva, trasmette e rimborsa il buono servizio; 	<ul style="list-style-type: none"> - richiedono il servizio al Comune di riferimento; - scelgono il soggetto accreditato; - partecipano alla redazione firmano il PAI; 	<ul style="list-style-type: none"> - forniscono il materiale informativo relativo ai servizi erogati; - sottoscrivono il contratto con il beneficiario; - erogano i servizi; - fatturano le prestazioni ai destinatari degli interventi; 	<ul style="list-style-type: none"> - i soggetti accreditati attivano la procedura reclami; - i soggetti accreditati e i comuni attivano sistemi di controllo e valutazione del grado di soddisfazione degli utenti; - il Plus i report sui servizi richiesti/resi, sul grado di soddisfazione, sui reclami e la loro gestione. Adotta gli eventuali provvedimenti sanzionatori.

2. Oggetto

Il presente documento disciplina le modalità di attivazione ed esecuzione dei servizi di assistenza domiciliare e di erogazione pasti a domicilio, di cui alle fasi 2 e 3 dello schema precedente, attivabili mediante il riconoscimento di buoni servizio, in favore di persone, che necessitano, a causa della condizione di non autosufficienza e/o disabilità, di supporto nello svolgimento delle attività di vita quotidiana per consentire la permanenza nel normale ambiente di vita, evitare il ricorso al ricovero in strutture residenziali, promuovere lo sviluppo delle capacità residue e favorire il miglioramento delle condizioni di benessere e di relazione.

3. Destinatari

I destinatari dei servizi domiciliari sono i cittadini residenti nei Comuni del Sub Ambito 1 del Plus Ghilarza-Bosa (Abbasanta, Aidomaggiore, Ardauli, Bidoni, Bonarcado, Boroneddu, Busachi, Cuglieri, Fordongianus, Ghilarza, Neoneli, Norbello, Nughedu S. Vittoria, Paulilatino, Santu Lussurgiu, Scano Di Montiferro, Sedilo, Seneghe, Sennariolo, Soddi, Sorradile, Tadasuni, Ula Tirso), per i quali il servizio sociale di riferimento riconosce la necessità di un intervento assistenziale personalizzato. I servizi possono essere erogati anche in favore di cittadini domiciliati presso i suddetti

Unione dei Comuni del Guilcier

Via Matteotti, 77 – 09074 Ghilarza (OR)

Tel: 0785 563128 – PEC: protocollo@pec.unionecomuniguilcier.it – email: info@unionecomuniguilcier.it

Comuni, sulla base della valutazione del bisogno del Servizio sociale del comune di riferimento e delle disposizioni regolamentari di ciascun comune.

4. Scelta del fornitore accreditato

Il sistema di accreditamento garantisce al cittadino/utente il diritto di partecipare alla formulazione del proprio progetto assistenziale e di scegliere direttamente il fornitore del servizio, fra coloro che sono iscritti nell'Albo, e sottoscrittori del Patto di accreditamento.

Il Servizio Sociale del Comune competente provvederà a fornire all'utente e/o al suo familiare di riferimento l'elenco dei soggetti accreditati inseriti nell'Albo e la scheda sintetica di presentazione dei servizi socio-assistenziali domiciliari predisposta dal singolo Soggetto accreditato.

I soggetti accreditati metteranno direttamente a disposizione dell'utenza che spontaneamente afferirà presso le loro sedi, anche solo per la visione, le schede sintetiche di presentazione dei servizi, e l'eventuale documentazione integrativa per una più completa ed esaustiva informazione.

5. Progetto Assistenziale Individualizzato

Preliminare all'erogazione del servizio domiciliare è la redazione di un Progetto Assistenziale Individualizzato (PAI) definito, a seguito della valutazione del bisogno assistenziale, dall'assistente sociale responsabile del caso e condiviso con l'utente, o con un suo familiare di riferimento, ed eventualmente con il caregiver che si impegna a partecipare personalmente alla realizzazione dello stesso.

Il PAI si articola in sezioni diverse.

- Nella sezione 1, sono indicate le informazioni anagrafiche del richiedente, del beneficiario e i contatti delle persone di riferimento;
- La sezione 2 descrive sinteticamente le informazioni sulla situazione sociale, familiare e sanitaria del destinatario del servizio, funzionali alla definizione degli interventi. La documentazione integrativa (eventuale sanitaria e reddituale) sono conservate agli atti del servizio e non allegate materialmente al PAI). La sezione si conclude con la determinazione degli obiettivi assistenziali;
- La sezione 3 indica: la tipologia degli interventi proposti, la durata e l'articolazione giornaliera o periodica, la fascia oraria, il profilo professionale dell'operatore richiesto, le tempistiche di attivazione in relazione all'urgenza, la sede di svolgimento delle prestazioni, corrispondente al domicilio dell'utente, o in casi eccezionali autorizzati dal servizio sociale, strutture di ricovero e cura; l'ente accreditato scelto dall'utente.
- La sezione 4 contiene il Buono Servizio, così come definito al successivo art. 6.

Il PAI viene sottoscritto dall'operatore sociale referente del caso, dal richiedente, e dal rappresentante legale dell'ente accreditato o suo delegato, e può essere rimodulato ogni qual volta si presentino nuove e diverse esigenze del beneficiario.

Nella proposta e determinazione degli interventi, il servizio sociale tiene conto *dell'elenco delle prestazioni domiciliari* di cui al presente documento, fatta salva la competenza di adattare tali indicazioni alla specificità dei bisogni dell'utente e delle situazioni.

La mancata sottoscrizione del PAI da parte dell'utente o del familiare di riferimento esprime la mancanza di condivisione degli interventi proposti e pregiudica l'attivazione degli interventi. L'attivazione di interventi in casi particolari e urgenti, in assenza o in attesa di sottoscrizione è rimessa alla valutazione professionale del servizio sociale.

In caso di ricovero ospedaliero del beneficiario, in presenza di particolari esigenze legate a condizioni di solitudine, rete familiare inadeguata, patologie particolari, il servizio sociale responsabile del caso potrà proporre al fornitore l'erogazione di alcune prestazioni in relazione al bisogno rilevato (es. preparazione particolare di pasti non forniti dall'ospedale, aiuto nella somministrazione degli stessi, lavaggio e cambio biancheria; disbrigo di pratiche).

6. Buono di servizio

Lo strumento attraverso il quale i Comuni riconoscono il diritto all'erogazione degli interventi assistenziali si impegnano con il cittadino-utente a sostenerne in tutto o in parte l'onere finanziario necessario è il Buono di servizio.

Il buono servizio, che può essere speso solo presso i soggetti legittimati tramite l'accREDITAMENTO, autorizza il cittadino a

fruire di specifici interventi assistenziali ed è titolo valido per il loro acquisto.

Il Buono servizio deve contenere i seguenti elementi:

- il numero del buono, la data di emissione e la durata;
- il nominativo del richiedente e dell'utente destinatario (se differenti);
- il costo totale dell'intervento, con specificazione del valore del Buono (che dovrà essere rimborsato dal Comune che lo ha emesso), e dei costi a carico dell'utente.

L'importo del Buono Servizio è determinato dai Comuni sulla base delle fasce di ISEE e/o di Reddito previsti dai propri regolamenti.

Il Buono costituisce la sezione 4 del PAI, e contiene esclusivamente gli elementi di natura economica, poiché tutte le informazioni sui bisogni e gli interventi sono contenute nel PAI.

Il Buono è spendibile nei limiti della concorrenza finanziaria. Eventuali servizi resi in eccedenza rispetto al valore del Buono sono considerati a tutti gli effetti accordi privati tra soggetto accreditato e destinatario, con esclusione di qualsiasi obbligo di copertura finanziaria da parte del Comune di residenza del beneficiario.

7. Durata e cause di cessazione del buono di servizio

Il buono di servizio è connesso alla durata del PAI e ha durata massima di un anno solare e comunque non oltre il 31 dicembre. Scaduto tale termine, qualora persistano le condizioni che hanno determinato la sua emissione, potrà essere riemesso secondo le modalità descritte nei precedenti articoli.

Ogni cambiamento della situazione che richiede la modifica degli interventi autorizzati comporta l'emissione di un nuovo buono di servizio che sostituisce il precedente.

In caso di insoddisfazione sul servizio erogato il cittadino-utente potrà, in qualsiasi momento, modificare il fornitore prescelto prima della scadenza indicata nel buono di servizio, o rinunciare al servizio e al Buono correlato, con preavviso scritto di almeno sette giorni lavorativi, comunicando la decisione al servizio sociale al fornitore, senza penalità o ritorsioni di sorta.

8. Cause di sospensione del buono di servizio

Nel caso di particolari esigenze personali o familiari o di ricoveri ospedalieri che non consentano la regolare fruizione degli interventi già autorizzati, il cittadino utente o suo familiare di riferimento deve comunicare al fornitore la necessità di una sospensione dell'intervento entro le ore 17 del giorno precedente all'intervento.

Il mancato rispetto del preavviso comporta il diritto del soggetto accreditato a fatturare le prestazioni del giorno successivo, nella misura forfettaria di 30 minuti, e l'obbligo del beneficiario di provvedere al pagamento.

In caso di reiterazione della mancanza di preavviso, il servizio sociale valuterà la situazione al fine di adottare i provvedimenti più opportuni (es: interruzione del servizio; rimodulazione dell'intervento; etc.).

Il soggetto accreditato ha l'obbligo di comunicare tempestivamente al servizio sociale l'assenza dall'abitazione della persona assistita, e ogni altro evento che possa influire sulla corretta esecuzione delle prestazioni.

Nessun corrispettivo è dovuto per il periodo di sospensione del servizio

9. Reclami

In caso di insoddisfazione sul servizio erogato, il cittadino-utente può, in qualsiasi momento, presentare un reclamo al fornitore prescelto e, per conoscenza al Comune competente, per richiedere la rimozione/superamento dei problemi segnalati.

Il reclamo deve essere presentato per iscritto utilizzando il modulo disponibile nelle sedi territoriali e sul sito internet e deve essere formulato in modo preciso, con le informazioni necessarie per individuare il problema e facilitare l'accertamento di quanto segnalato. Può essere inoltrato tramite mail certificata o lettera.

Il fornitore si impegna a dare risposta al reclamo entro 30 gg. e a comunicare immediatamente all'Amministrazione competente le segnalazioni che a suo avviso siano da ritenersi rilevanti ai fini del miglioramento complessivo del servizio o che possano comportare un pregiudizio per la stessa Amministrazione.

Qualora il problema segnalato coinvolga direttamente anche il Comune in indirizzo, lo stesso provvederà a fornire risposta scritta al cittadino entro il termine massimo di 30 giorni dal ricevimento del reclamo.

10. Tempi e modalità di richiesta e attivazione dei servizi

a) Il richiedente presenta istanza all'Ufficio protocollo del Comune di residenza, utilizzando il modulo reso disponibile dal servizio sociale o sul sito web; l'istanza è presentata dal diretto interessato, o da un suo familiare, dal tutore / amministratore di sostegno. In caso di assenza di figure in grado di presentare l'istanza, e in caso di necessità, gli interventi sono attivati d'ufficio.

b) Il servizio sociale acquisisce la documentazione e le informazioni, anche pianificando una visita domiciliare, valuta il bisogno assistenziale, acquisisce la scelta del fornitore e predispone il PAI che dovrà essere condiviso e sottoscritto dal richiedente e accettato dal soggetto accreditato prescelto.

La valutazione e la presentazione del PAI avvengono entro 10 giorni dall'acquisizione dell'istanza, in caso di richiesta ordinaria; entro 3 giorni in caso di richiesta urgente.

c) Il soggetto accreditato prescelto contatta il beneficiario, concorda l'attivazione degli interventi previsti dal PAI e sottoscrive con l'utente il contratto di fornitura, nel rispetto delle regole generali e specifiche del Sistema di accreditamento e del PAI. Copia del contratto di fornitura è trasmesso al Servizio Sociale.

L'avvio dell'intervento avviene entro 5 giorni dalla sottoscrizione del PAI, in caso di richiesta ordinaria; entro 48 ore in caso di richiesta urgente.

L'urgenza è determinata dal verificarsi di situazioni imprevedibili e urgenti o dall'improvviso aggravarsi di situazioni già in essere, di carattere sociale e sanitario, non sostenibili dall'utente e dalla sua rete familiare.

In forza del contratto di fornitura, la prestazione è fatturata dal soggetto accreditato all'utente beneficiario, con cadenza mensile. Il beneficiario successivamente al pagamento delle prestazioni fatturate richiede al Comune il rimborso dell'importo determinato nel Buono servizio. Il beneficiario può delegare il fornitore alla riscossione dei mandati di pagamento relativi al rimborso del Buono.

11. Attivazione d'ufficio e con modalità straordinaria e urgente

In tutti i casi in cui la gravità della situazione non consente di acquisire l'istanza o la documentazione, o di contattare familiari di riferimento, se esistenti, il servizio sociale può procedere d'ufficio utilizzando l'Albo dei soggetti accreditati come elenco di fornitori di servizio. La procedura pertanto si configura come affidamento diretto e l'impegno verrà assunto in favore dell'Ente accreditato individuato.

L'intervento urgente può avere durata di 30 giorni, prorogabili. Entro tali termini il servizio contatta eventuali familiari, o presenta istanza di nomina di amministratore di sostegno, acquisisce documenti e informazioni prevista dalla procedura ordinaria di cui al precedente punto 10.

12. Obblighi dei soggetti accreditati

a) Prestazioni obbligatorie

Le prestazioni previste nel PAI sono descritte nell'Elenco Prestazioni Domiciliari, e sono articolate nelle seguenti Aree di intervento: Area della cura dell'igiene personale; Area dell'alimentazione; Area della cura dell'ambiente di vita e attività complementari; Area dell'accompagnamento e supporto alla deambulazione; Area della supervisione e vigilanza; Area del supporto all'autonomia e alla cura.

I soggetti accreditati assicurano l'utilizzo di tutti i dispositivi di sicurezza necessari, senza costi aggiuntivi rispetto alle tariffe orarie previste.

b) Prestazioni migliorative

Ogni soggetto accreditato, senza oneri aggiuntivi a carico dei Comuni, degli utenti o del PLUS, potrà liberamente integrare l'offerta con ulteriori interventi migliorativi collegati alle prestazioni obbligatorie di cui all'elenco precedente.

Le prestazioni migliorative sono offerte al momento della richiesta di accreditamento e indicate nella scheda sintetica di presentazione di cui all'art. 4.

c) Prestazioni accessorie

Il soggetto accreditato, al momento della richiesta di iscrizione all'Albo, potrà presentare, in aggiunta alle prestazioni obbligatorie, un elenco di prestazioni accessorie con oneri a carico dell'utente. In relazione alla tipologia dei beneficiari dei

servizi domiciliari, le prestazioni accessorie che possono meglio rispondere alle esigenze e ai bisogni sono, a titolo esemplificativo: trasporto; prestazioni infermieristiche; pulizia straordinaria dell'ambiente domestico da effettuarsi anche con l'uso di macchinari; interventi di piccola manutenzione dell'ambiente domestico; riparazioni di piccola sartoria; opzioni di scelta nel menu, aggiunta pietanze, ad esempio il dolce.

Il fornitore accreditato dovrà indicare i nominativi degli eventuali professionisti e/o ditte di cui intende avvalersi e il relativo tariffario delle prestazioni. Il tariffario deve prevedere costi in linea con quelli di mercato. Le prestazioni accessorie sono effettuate su richiesta dell'utente e/o familiare di riferimento con attribuzione diretta del costo del servizio a loro carico. Tali prestazioni dovranno essere indicate nella scheda sintetica di presentazione di cui all'art.4.

L'accreditamento di un Ente erogatore non comporta quale conseguenza automatica l'attivazione dei servizi offerti, i quali saranno attivati secondo le modalità definite nel presente documento.

Il fornitore accreditato deve effettuare l'erogazione degli interventi e servizi domiciliari nei confronti di tutti gli utenti beneficiari di buono servizio, residenti nei Comuni per i quali risulta accreditato, nel pieno rispetto dei livelli quali-quantitativi del servizio, delle procedure previste e di tutte le condizioni individuate nell'avviso e nei suoi allegati.

Il fornitore dovrà dotarsi di una scheda giornaliera delle prestazioni per singolo utente nel quale dovranno essere indicate la data, le prestazioni erogate previste nel piano di intervento, l'ora di inizio e fine intervento, il numero degli accessi effettuati, la firma dell'operatore che ha eseguito la prestazione, la firma dell'utente o familiare di riferimento. Dovranno inoltre essere indicate le eventuali prestazioni non rese e la relativa motivazione.

In caso di contestazione sul totale delle ore fatturate, il Comune potrà procedere al rimborso parziale del Buono servizio, salvo successiva verifica ed eventuale conguaglio. In tali casi il fornitore deve produrre all'utente le relative note di credito/debito al fine di chiudere le situazioni pendenti.

La suddetta scheda dovrà essere redatta in duplice copia: una dovrà rimanere presso il domicilio del beneficiario dell'intervento e una custodita dal fornitore.

Il servizio sociale del Comune di residenza si riserva la facoltà di richiedere, ogni qual volta lo ritenga utile o necessario, la suddetta documentazione.

13. Fase transitoria - passaggio a nuovo ente accreditato

I rapporti tra Enti accreditati e utenti (contratti) e tra Comuni e utenti (PAI e Buoni Servizio) dovranno essere adeguati al nuovo Sistema di accreditamento entro i termini di 90 giorni dall'approvazione del nuovo Albo.

In particolare:

- tutti i Buoni servizio devono essere adeguati alle nuove tariffe;
- i contratti di fornitura stipulati con Enti che hanno perso i requisiti di accreditamento, decadono e dovranno essere sostituiti, entro i suddetti termini, con nuovo fornitore accreditato;
- il servizio sociale comunale supporterà gli utenti nelle operazioni di passaggio.

14. Trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali soggetti all'ambito applicativo del Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito anche "GDPR" o "Regolamento") sono regolati dagli accordi, dalle nomine e dalle specifiche autorizzazioni tra il singolo Comune che prende in carico l'utenza e il soggetto accreditato prescelto dal cittadino.

Le specifiche in merito al trattamento di tali dati rispondono alle disposizioni regolamentari comunali e alle direttive del DPO nominato in ciascun Ente.

PARTE SECONDA
Elenco Prestazioni Domiciliari Obbligatorie

Indicazioni generali

Tutte le tipologie di prestazioni di seguito specificate, possono, sulla base del progetto assistenziale individualizzato, essere effettuate da un operatore Addetto all'assistenza con l'eventuale supporto parziale di un altro operatore o di altre persone (familiari, assistenti private ecc.) e/o con l'uso del sollevatore o di altri ausili.

Sulla base del progetto assistenziale individualizzato possono essere previste più tipologie di intervento in uno stesso accesso. I giorni, il numero degli operatori e gli orari effettivi di ciascun intervento vengono definiti nel PAI e stabiliti dall'Operatore Sociale comunale

Fasce orarie degli interventi di assistenza: ore 7.00 – 22.00. In casi eccezionali su motivata richiesta potranno essere concordati con la famiglia o con il servizio orari diversi.

ISTRUZIONI OPERATIVE ESTESE A TUTTI GLI INTERVENTI DI ASSISTENZA DOMICILIARE

1. Accesso all'abitazione (con tesserino di riconoscimento):

- saluto;
- informarsi sulle condizioni della persona direttamente o attraverso il colloquio con il familiare;
- informare e coinvolgere la persona sull'intervento che si andrà a fare e stimolare la sua collaborazione nel rispetto delle autonomie residue;

2. Preparazione dell'operatore:

- indossare un camice pulito;
- in particolari situazioni igieniche o in presenza di specifiche prescrizioni, indossare camici monouso;
- lavarsi le mani o utilizzare l'igienizzante prima di mettere i guanti monouso e ad intervento ultimato;
- riporre il camice monouso usato nell'apposito contenitore di raccolta rifiuti;

3. Preparazione ambiente:

- controllo del microclima (aprire tapparelle, verificare che la temperatura dell'ambiente sia adeguata tenendo conto che si potrebbe procedere alla svestizione della persona) e dell'illuminazione;

4. Preparazione materiale necessario:

- verificare la presenza di strumenti/materiale/ausili necessari per l'intervento sia nella camera che nel bagno, accertarne l'idoneità e posizzarli nei punti dove se ne prevede l'utilizzo;
- verificare che gli indumenti puliti necessari per il cambio siano pronti;
- tenere ben presente che gli ausili, se prescritti, devono essere utilizzati;

5. Congedo dalla persona e dalla famiglia:

- verificare il livello di gradimento dell'intervento con la persona e la famiglia;
- fornire informazioni;
- dare suggerimenti sul compito di cura;
- garantire sostegno e supporto alla persona e alla famiglia;

6. Comunicazioni/informazioni operatore e famiglia:

- dove è possibile, è opportuno trasmettere ai familiari le informazioni necessarie sul metodo utilizzato nell'intervento (es. per la mobilizzazione o l'igiene personale) utili a dare continuità all'intervento stesso;
- compilazione della scheda di lavoro quale strumento di lavoro per l'operatore e confronto con la famiglia e le altre figure professionali che si occupano della persona;

7. Comunicazioni/informazioni fornitore accreditato e servizio:

in assenza di familiari o di altri riferimenti, nel caso in cui durante gli interventi venissero rilevate dall'operatore alterazioni delle condizioni fisiche o psichiche della persona, l'informazione deve essere segnalata e trasmessa all'operatore sociale del comune di residenza e al referente della cooperativa.

N°	Intervento	Condizioni della persona	Descrizione intervento	Tempo previsto (minuti)	Fascia oraria	N° operatori
AREA DELLA CURA DELL'IGIENE PERSONALE						
1. ALZATA						
1.A	Alzata di <u>elevata</u> complessità assistenziale	Persona allettata non collaborante.	Svestizione/vestizione; igiene intima, lavaggio piedi e gambe, igiene viso, mani, busto, controllo della cute, applicazione crema e massaggio preventivo delle zone a rischio, igiene cavo orale, pulizia protesi, barba; posizionamento panno; medicazione semplice a piatto se indicata; posizionamento ausili\protesi se previsti; cambio biancheria personale; rifacimento letto e cambio biancheria se necessario; allineamento posturale; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno, pulizia protesi/ausili.	45\60	07.00- 10.00	1*
1.B	Alzata di <u>elevata</u> complessità assistenziale	Persona allettata collaborante.		40\50	07.00- 10.00	1
1.C	Alzata di <u>media</u> complessità assistenziale	Persona in carrozzina o con gravi limitazioni nella deambulazione.	Preparazione dell'ambiente; trasferimento letto carrozzina con sollevatore o manuale; accompagnamento in bagno; svestizione/vestizione o aiuto svestizione\vestizione; igiene intima, lavaggio piedi e gambe, igiene viso, mani, busto, controllo della cute, applicazione crema e massaggio preventivo delle zone a rischio, igiene cavo orale, pulizia protesi, barba; posizionamento panno; medicazione semplice a piatto se indicata; posizionamento ausili\ protesi se previsti; cambio biancheria personale; rifacimento letto e cambio biancheria se necessario; accompagnamento in stanza; detersione, disinfezione e riordino materiale usato; riordino camera e bagno, pulizia protesi/ausili. La prestazione può essere eseguita a letto se le condizioni della persona o dell'abitazione non consentono il trasferimento in bagno.	45\60	07.00- 10.00	1*
1.D	Alzata di <u>bassa</u> complessità assistenziale	Persona parzialmente autonoma, grado di deambulazione con sostegno.	Preparazione dell'ambiente; aiuto e accompagnamento nel trasferimento dal letto al bagno; aiuto nella svestizione/vestizione; aiuto\controllo: nell'igiene intima, lavaggio piedi e gambe, igiene viso, mani, busto, cute, applicazione crema e massaggio preventivo delle zone a rischio, igiene cavo orale, pulizia protesi, barba, posizionamento panno, cambio biancheria personale; medicazione semplice a piatto se indicata; aiuto nel posizionamento di ausili\ protesi se previsti; rifacimento letto e cambio biancheria se necessario; accompagnamento in altro ambiente; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno	30\40	07.00- 10.00	1

2. BAGNO						
2.A	Bagno a letto	Persona allettata o non allettata con gravi disabilità fisiche, tali per cui l'essere messa in doccia o in vasca rappresenta un rischio o comporta difficile e non corretta esecuzione.	Svestizione/vestizione; igiene intima, lavaggio piedi e gambe, igiene viso, mani, busto, controllo della cute, applicazione crema e massaggio preventivo delle zone a rischio, igiene cavo orale, pulizia protesi, barba, lavaggio capelli, taglio unghie mani e piedi; posizionamento panno; medicazione semplice a piatto se indicata; posizionamento ausili\protesi se previsti; cambio biancheria personale; rifacimento letto e cambio biancheria se necessario; allineamento posturale; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno; pulizia protesi/ausili. N.B.: Qualora non vengano effettuate il lavaggio dei capelli ed il taglio delle unghie l'intervento è da ritenersi "Alzata di elevata complessità assistenziale"	50\60	08.00/12.00	1*
2. B	Bagno completo in vasca o doccia	Persona in carrozzina o con gravi limitazioni nella deambulazione che può essere accompagnata in bagno	Preparazione dell'ambiente; trasferimento letto carrozzina con sollevatore o manuale; accompagnamento in bagno; svestizione/vestizione, o aiuto svestizione\vestizione; aiuto nell'igiene completa compreso il lavaggio dei capelli, controllo della cute, applicazione crema e massaggio preventivo delle zone a rischio, igiene cavo orale, pulizia protesi, barba, taglio unghie mani e piedi; posizionamento panno; medicazione semplice a piatto se indicata; posizionamento ausili\protesi se previsti; cambio biancheria personale; rifacimento letto e cambio biancheria se necessario accompagnamento in altro ambiente; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno; pulizia protesi/ausili.	40\50\60	08.00/12.00	1*
2.C	Bagno semplice	Persona parzialmente autosufficiente, in grado di deambulare con sostegno.	Preparazione dell'ambiente; accompagnamento in bagno; aiuto e\o controllo nella svestizione\vestizione; aiuto e\o controllo: nell'igiene completa compreso il lavaggio dei capelli, nell'applicazione crema e massaggio preventivo delle zone a rischio, nell'igiene del cavo orale e della pulizia protesi, barba; taglio unghie manie piedi; posizionamento ausili\protesi se previsti; cambio biancheria personale; rifacimento letto e cambio biancheria se necessario; accompagnamento in altro ambiente; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno; pulizia protesi/ausili.	30\40	08.00/12.00	1

3. IGIENE PARZIALE						
3.A	Igiene intima a letto <u>elevata complessità</u>	Persona allettata o non allettata con gravi disabilità fisiche, tali per cui l'igiene in bagno rappresenta un rischio o comporta difficile e non corretta esecuzione.	Svestizione/vestizione; igiene intima; applicazione crema e massaggio; posizionamento panno; allineamento posturale; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno.	30\40	Da piano di intervento	1*
3.B	Igiene intima a letto\in bagno <u>media omplessità</u>	Persona in carrozzina o con gravi limitazioni nella deambulazione.	Preparazione dell'ambiente; trasferimento letto carrozzina con sollevatore o manuale; accompagnamento in bagno; svestizione/vestizione; igiene intima; applicazione crema e massaggio; posizionamento panno; trasferimento in altro ambiente; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno. La prestazione può essere eseguita a letto se le condizioni della persona o dell'abitazione non consentono il trasferimento in bagno	20\30	Da piano di intervento	1
3.C	Igiene intima in Bagno bassa complessità	Persona parzialmente autonoma, in grado di deambulare con sostegno.	Preparazione dell'ambiente; aiuto e accompagnamento nel trasferimento dal letto al bagno; aiuto: nella svestizione/vestizione, nell'esecuzione dell'igiene intima, nell'applicazione crema e massaggio, nel posizionamento panno\proteggi slip; accompagnamento in altro ambiente; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno.	20		1
3.D	Igiene stoma	Persona parzialmente autosufficiente o non autosufficiente.	Rimozione sacchetto pieno; detersione, risciacquo e asciugatura della zona; controllo della cute e segnalazione tempestiva di eventuali arrossamenti/gonfiore/irritazioni; applicazione crema se necessario; applicazione sacchetto pulito; aiuto vestizione; detersione e disinfezione degli strumenti utilizzati; riordino letto e ambiente.	0	Prestazione da utilizzare come parte integrante degli altri interventi di cura dell'igiene personale	

4. RIMESSA A LETTO						
4.A	Rimessa a letto di complessità assistenziale <u>elevata</u>	Persona allettata.	Svestizione/vestizione; igiene intima, igiene viso, mani, cavo orale pulizia protesi; applicazione crema e massaggio; posizionamento panno; rimozione ausili\protesi se previsti; allineamento posturale; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno.	30\40\50		1*
4.B	Rimessa a letto di complessità assistenziale <u>media</u>	Persona in carrozzina o con gravi limitazioni nella deambulazione.	Preparazione dell'ambiente; accompagnamento in bagno; svestizione/ vestizione; igiene intima, viso, mani, cavo orale, pulizia protesi; applicazione della crema con massaggio; posizionamento panno; rimozione ausili\protesi se previsti; accompagnamento nella stanza; rimessa a letto con uso di ausili se indicati; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino bagno e camera La prestazione può essere eseguita a letto se le condizioni della persona o dell'abitazione non consentono il trasferimento in bagno.	30\40	18:00/ 22:00	1
4.C	Rimessa a letto di complessità assistenziale <u>bassa</u>	Persona parzialmente autonoma, in grado di deambulare con sostegno.	Preparazione dell'ambiente; accompagnamento in bagno; aiuto: nella svestizione/vestizione; nell'igiene intima, viso, mani, cavo orale, pulizia protesi, applicazione crema e massaggio; posizionamento panno; aiuto per la rimozione ausili\protesi se previsti; accompagnamento in stanza; rimessa a letto; detersione, disinfezione, riordino materiale usato; riordino camera e bagno.	20\30	18:00/ 22:00	1

AREA DELL'ALIMENTAZIONE						
5 PREPARAZIONE PASTO A DOMICILIO E AIUTO ALL'ASSUNZIONE						
5.A	Preparazione pasto	Persona non autosufficiente o parzialmente autosufficiente.	Cottura o riscaldamento alimenti semplici; allestimento tavola; lavaggio stoviglie e riordino; controllo frigo; controllo ambiente; controllo gas.	20\30	11:45 / 13:15 18:00 /19:45	1
5.B	Preparazione e aiuto all'assunzione del pasto	Persona non autosufficiente o parzialmente autosufficiente.	Cottura o riscaldamento alimenti semplici; allestimento tavola; aiutoo vigilanza fino alla fine del pasto; lavaggio stoviglie e riordino; controllo frigo; controllo ambiente, controllo gas.	20\30\40	11:45 / 13:15 18:00 /19:45	1
5.C	Aiuto nell'assunzione del pasto		Allestimento tavola; aiuto nell'assunzione del pasto; lavaggiostoviglie e riordino; controllo frigo; controllo ambiente, controllo gas.	20\30	11:45 / 13:15 18:00 /19:45	1
5.D	Preparazione e\o aiuto all'assunzione della colazione		Preparazione della colazione; aiuto nella somministrazione o vigilanza fino alla fine della stessa; lavaggio stoviglie e riordino; controllo frigo; controllo ambiente, controllo gas.	10\15\20	11:45 / 13:15 18:00 /19:45	1

AREA DELLA CURA DELL'AMBIENTE DI VITA E ATTIVITA' COMPLEMENTARI						
6. -CURA DELLA CASA						
6.A	Igiene ambientale ordinaria	Persona non autosufficiente o parzialmente autosufficiente.	Areazione dei locali; riordino; pulizia e igienizzazione di: cucina, camera da letto, bagno, spazzatura e lavaggio pavimenti, rifacimento letto, cambio biancheria se necessario.	30\45\60	9:30/ 12:00 15.00/18.00	1
6.B	Igiene ambientale periodica		Pulizia approfondita ed accurata della casa, riordino armadio e cassetti, cambio stagione, spolveratura mobili e pareti, pulitura frigorifero, riordino e selezione degli oggetti e materiali da conservare o eliminare, lavaggio vetri. Da prevedere per massimo 3 volte l'anno.	60\90\120	9:30/ 12:00 15.00/18.00	1
6.C	Lavaggio e/o stiratura di biancheria a domicilio		Selezione, lavaggio e stiratura degli indumenti e della biancheria personale e della casa.	30	9:30/ 12:00 15.00/18.00	1
7. SPESA, PICCOLE COMMISSIONI						
7.A	Spesa e piccole commissioni	Persona sola, senza adeguato supporto familiare, in stato di non autosufficienza.	Spesa senza accompagnamento; ritiro e trasporto ausili (a seconda dell'ausilio possono essere previsti 2 operatori); segretariato (prenotazioni CUP e ritiro ricette, acquisto farmaci, disbrigo pratiche ufficio invalidi civili, patronati ecc).	30\45\60	9:30/12:00 16:00/18:00	1

AREA DEL SUPPORTO ALLA DEAMBULAZIONE						
8. SUPPORTO DEAMBULAZIONE						
8.A	Deambulazione assistita semplice/complessa all'interno o all'esterno dell'abitazione	Persona non autosufficiente o parzialmente autosufficiente.	Preparazione degli ausili necessari, esecuzione degli esercizi e verifica dell'efficacia	20/30	Da piano di intervento.	

AREA DELLA SUPERVISIONE E VIGILANZA						
9. CONTROLLI						
9. A	Controllo farmaci e supervisione assunzione farmaci	Persona con compromissione delle funzioni cognitive non autosufficiente o parzialmente autosufficiente.	Controllo della data di scadenza dei farmaci; controllo farmaci mancanti; raccordo con il medico per nuove prescrizioni dei farmaci prima dell'esaurimento scorte. Supervisione sulla corretta assunzione dei farmaci	0	Prestazione da utilizzare come parte integrante degli altri interventi	1\1*
9. B	Vigilanza e controllo	Persona con compromissione delle funzioni cognitive, di relazione, ecc (es. ritardo mentale, autismo, disturbi della condotta, demenza ecc).	Attività vigilanza/supervisione finalizzata alla tutela. Intesa come sorveglianza all'assistito per preservare la sua incolumità ed evitare che compia azioni che possano arrecargli danno. Da prevedere in situazione eccezionale e solo nei casi di temporanea impossibilità della famiglia o in situazione di solitudine.	15\30\60	9:30/ 12:00 e 15:00/ 18:00 Da piano di intervento	
9. C	Servizio di telesoccorso e telecontrollo	Persona sola, senza adeguato supporto familiare, in stato di non autosufficienza.	Il telesoccorso permette di fronteggiare situazioni di emergenza che richiedono un intervento immediato volto al soccorso a domicilio. Il telecontrollo deve assicurare un'azione di prevenzione socio-sanitaria e di accertamento delle condizioni psicofisiche e di sostegno psico-relazionale degli utenti, nonché di verifica del corretto impiego dell'apparecchiatura. Il servizio dovrà essere attivato attraverso la fornitura, l'installazione, l'attivazione e la manutenzione al domicilio dell'utente dell'apparecchiatura necessaria per il collegamento in tempo reale alla centrale operativa 24 ore su 24.		H 24	

AREA DEL SUPPORTO ALL'AUTONOMIA E ALLA CURA						
10.SUPPORTO ALL'AUTONOMIA						
10.A	Supporto alla curadi sé e dell'ambiente di vita	Disabile psichico intellettuale o persona con problemi cognitivi che necessita principalmente di un intervento di stimolo e supporto leggero per lo svolgimento delle diverse attività	Supporto/affiancamento/monitoraggio per la cura della persona, dell'ambiente domestico e per lo svolgimento delle altre attività strumentali, accompagnamento in uscite e sostegno per il disbrigo di pratiche e commissioni. Da prevedere secondo gli obiettivi e le aree di intervento indicate nel PAI per favorire il mantenimento e lo sviluppo delle autonomie.	Da 30/60/90/120	Da piano di intervento	
11. ASSISTENZA SUPPORTO E CURA						
11.A	Assistenza supporto e cura	Persona in condizioni di non autosufficienza con bisogno assistenziale in tutto o in parte non gestibile con prestazioni programmate per motivi legati alla patologia e/o alla situazione socio familiare	Attività assistenziali perviste nelle varie aree di intervento come definite nel PAI. Da utilizzare solo in presenza di specifiche situazioni debitamente motivate e per le attivazioni in modalità straordinaria e urgente che richiedono un'ampia copertura del bisogno assistenziale, in termini di tempo e di tipologie di attività di cura. Per i piani di intervento di cui alla L.162/98 e al programma Home Care Premium la prestazione potrà essere prevista anche in situazioni diverse da quelle sopra descritte sulla base delle valutazioni dell'Assistente Sociale.	Da 10 a 120 con intervalli da 10 min.	Da piano di intervento	

Servizio pasti a domicilio	
PRESTAZIONE LEGATA ALL'INTERVENTO	DESCRIZIONE PRESTAZIONE
Persona sola, senza adeguato supporto familiare, in stato di non autosufficienza	fornitura (preparazione e consegna) a domicilio del pasto principale (pranzo), tutti i giorni della settimana, festivi compresi.
<p>PRESTAZIONI RICHIESTE</p> <p>Il soggetto accreditato per questo tipo di servizio deve garantire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la preparazione, il confezionamento e la consegna del pasto secondo le modalità di seguito specificate; - la rendicontazione delle prestazioni effettuate, con l'indicazione giornaliera dei pasti consegnati ad ogni utente; - l'attivazione del servizio entro i tempi indicati nel PAI. 	
<p>COMPOSIZIONE DEI PASTI</p> <p>Il pasto completo deve essere composto da un primo, un secondo, un contorno, frutta e pane.</p> <p>Il cibo deve essere garantito sia sotto l'aspetto igienico della freschezza che del confezionamento. Il pasto deve essere costituito da un abbinamento equilibrato sul piano dietetico e corrispondere a canoni di corretta alimentazione, tenuto conto delle caratteristiche tipologiche degli assistiti.</p> <p>Dovranno essere accolte specifiche diete previste per motivi sanitari nei confronti di determinati utenti.</p> <p>In caso di intolleranze certificate, è obbligo provvedere alle opportune variazioni/sostituzioni degli alimenti e/o delle pietanze.</p> <p>In caso di certificato medico indicante il numero di calorie massimo assumibili dall'utente è obbligo provvedere alle opportune variazioni/sostituzioni degli alimenti e/o delle pietanze.</p> <p>Il menù offerto deve essere differenziato su cicli settimanali. Almeno quattro cicli per il periodo autunno, inverno, inizio primavera e quattro per il periodo più caldo (generalmente maggio- settembre).</p> <p>Il menù dovrà essere predisposto dalla Ditta e approvato dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale.</p>	
<p>SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE</p> <p>Per la preparazione dei pasti non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno anche essere surgelate e il pesce, che potrà anche essere surgelato per i tipi di merluzzo-nasello e potrà essere congelato per gli altri tipi.</p> <p>E' richiesto l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia. Si promuove, inoltre, l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.</p>	
<p>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI</p> <p>Il fornitore ha l'obbligo di fornire prodotti alimentari, nei quali siano assenti organismi geneticamente modificati.</p> <p>Le verdure debbono essere fresche, selezionate, prive di additivi, integre delle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale. L'eventuale fornitura di verdure surgelate riveste carattere di eccezionalità.</p> <p>La frutta di stagione deve essere fresca e di ottima qualità, selezionata, esente da difetti visibili, con peculiari caratteristiche organolettiche della specie, adatta al pronto consumo. La frutta dovrà essere priva di muffe, insetti, altri corpi estranei, residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio. La fornitura di frutta deve essere la più varia possibile.</p> <p>Il pane deve essere fresco (giornaliero), del tipo comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti e di piccola pezzatura. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla Legge. Non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.</p> <p>Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Grana Padano o pecorino" privo di odori o sapori anomali e non corrispondenti al prodotto tipico.</p> <p>Le carni di vitello, di pollo, di coniglio, di maiale, devono essere fresche, di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, secondo quanto stabilito dalle vigenti</p>	

<p>norme legislative.</p> <p>Il pesce, se surgelato, presenterà caratteristiche tali che diano garanzie di salubrità e di buona conservazione, secondo le norme di Legge.</p> <p>La pasta, deve essere di pura semola di grano duro e deve essere fornita nei vari formati (lunga, corta, rigata).</p> <p>Il riso dovrà essere resistente alla cottura, non trattato con sostanze non consentite. L'olio deve essere "extra vergine" di oliva.</p> <p>L'olio di semi per frittura deve essere di semi di arachide, o girasole, o mais (comunque di un unico seme oleario) e rispondere a tutti i requisiti delle norme vigenti.</p> <p>Le uova devono essere di gallina, fresche, di categoria A, peso gr. 60/65 e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione delle uova.</p> <p>Gli alimenti crudi da impiegare per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alle disposizioni relative alla commestibilità ed igienicità degli alimenti.</p>
<p>COTTURA ALIMENTI</p> <p>Per la cottura degli alimenti dovranno essere osservate le prescritte norme di legge. Gli alimenti dovranno essere preparati quotidianamente con divieto dell'uso di eventuali avanzi; è fatto divieto di usare pasti o cibi precotti o semilavorati, dadi da brodo, conservanti e additivi chimici, nonché riciclare i pasti confezionati e preparati il giorno precedente.</p>
<p>ATTREZZATURE E IMPIANTI</p> <p>Per assicurare la fornitura, il soggetto accreditato deve possedere un Centro di Cottura idoneo, munito di autorizzazione sanitaria, dotato di tutte le attrezzature necessarie per la conservazione e preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti.</p>
<p>PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP</p> <p>Il fornitore deve essere in regola con quanto disposto dal D.lgs. 26.05.97, n. 155 e ss.mm.ii., in tema di autocontrollo. A tal fine l'autocontrollo dovrà essere parte integrante del sistema aziendale, in modo da garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti. L'autocontrollo non dovrà consistere unicamente in "piani di campionamento" e nelle relative analisi di laboratorio, ma il soggetto accreditato dovrà dotarsi obbligatoriamente di un piano di autocontrollo basato sui principi H.A.C.C.P. regolamento C.E. n. 852/2004 che dovrà essere elaborato in maniera specifica per tipo di attività produttiva. Ciò significa che il "piano di autocontrollo" dovrà essere compatibile con le dimensioni e il tipo di attività svolta dalla ditta interessata. Il Plus declina ogni responsabilità qualora il "piano di autocontrollo", redatto dal fornitore, venga giudicato inadeguato da parte degli organi della ASL che pongono in essere gli opportuni controlli.</p>
<p>MODALITA' DI CONSEGNA</p> <p>I pasti devono essere trasportati in contenitori confezionati in monoporzione, idonei e adeguatamente chiusi, come da D.M. 21/3/73 e sue modifiche e integrazioni, con automezzi, attrezzature e personale (autista ed eventuale assistente) di appartenenza del soggetto accreditato.</p> <p>I contenitori isotermeici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente. I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, salificabili e idonei per uso alimentare.</p> <p>Il servizio deve limitare l'utilizzo di confezioni monouso ai soli casi in cui le condizioni del soggetto, dell'abitazione, e l'assenza di reti di supporto, non consentano il lavaggio delle stoviglie per il consumo del pasto nell'abitazione del soggetto. In questi casi è necessario utilizzare stoviglie usa e getta, a basso impatto ambientale, biodegradabili o riciclabili. Gli utenti devono essere puntualmente informati rispetto al corretto smaltimento dei materiali.</p> <p>Gli automezzi dovranno essere autorizzati e conformi a quanto previsto dall'art. 43 del DPR N. 327 del 26/3/1980, coibentati, provvisti delle relative coperture assicurative. Durante il trasporto i pasti dovranno essere mantenuti alla temperatura di + 60/65 gradi centigradi per gli alimenti da consumarsi caldi e temperatura inferiore a + 10 gradi per gli alimenti da consumarsi freddi. I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.</p> <p>La fornitura dei pasti sarà effettuata tutti i giorni della settimana e per tutto l'anno, compresi i festivi. I pasti appena cucinati e preparati da personale qualificato presso il Centro di Cottura del Fornitore accreditato, verranno immediatamente trasportati e distribuiti presso il domicilio degli utenti, tra le ore 12,00 e le ore 13,00. L'intervallo di tempo tra la cottura delle derrate e la consegna dei pasti non dovrà superare i 60 minuti.</p> <p>E' dovere del soggetto accreditato studiare e approntare un itinerario delle consegne, tale per cui sia possibile comunicare all'utente una fascia oraria più o</p>

meno definita in cui avverrà la consegna del pasto; la fascia oraria può avere uno scarto massimo di 15-20 minuti.

E' dovere del soggetto accreditato, in caso di disguidi o ritardi nella consegna darne immediata comunicazione all'operatore sociale del Comune di riferimento e all'utente stesso.

In funzione dell'autonomia del soggetto, a consegna è effettuata all'ingresso dell'abitazione, oppure posizionata nella zona pranzo, con eventuale ausilio nell'apertura delle confezioni, se necessario, o del porzionamento nelle stoviglie dell'utente.

Il personale addetto alla consegna al momento della consegna, deve valutare la presenza di condizioni igienico sanitarie inadatte alla consegna del pasto, e darne immediata comunicazione al servizio sociale.

REQUISITI DEL PERSONALE

Il soggetto accreditato deve garantire personale idoneo, in possesso dei requisiti e delle garanzie di serietà professionale, previsto per lo specifico incarico e sulla base di quanto stabilito dall'art.3 del Bando; il personale deve essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento.