



COMUNE DI MONSUMMANO TERME

VARIANTE URBANISTICA AI SENSI DELL'ART. 34 L.R. 65/2014 PER LA REALIZZAZIONE DI DUE RSA, NEL COMUNE DI MONSUMMANO TERME, IN VIA GIULIANA BENZONI

UBICAZIONE:

Via G. Benzoni - Monsummano Terme (PT)

RICHIEDENTE:

SERENI ORIZZONTI 1 S.p.a. P.IVA 02833470301

Via Vittorio Veneto, 45 - 33100 - Udine (UD)

COORDINAMENTO GENERALE PROGETTAZIONE URBANISTICA E ARCHITETTONICA:

ARCH. SIMONETTA DONI - simonetta.doni@archiworldpec.it

ARCH. FEDERICO NEROZZI - federiconerozzi@archiworldpec.it

ARCH. STEFANO AGOSTINI - arch.stefanoagostini@pec.it

Via Maria Montessori, 12 - 51100 - Pistoia (PT)

DELEGATA AL DEPOSITO DEI DOCUMENTI:

ARCH. SIMONETTA DONI - simonetta.doni@archiworldpec.it

AREA PROGETTO: LOTTO RSA	ELABORATO: RELAZIONE REQUISITI IGIENICO SANITARI
DATA: MAGGIO 2025	TAVOLA: REL A03

COLLABORATORI ESTERNI ALLA PROGETTAZIONE ARCHITETTONICA:

ARCH. NICO FEDI - info@atlhab.com

ARCH. PAOLO OLIVERI - info@atlhab.com

ARCH. PAULA GUARDUCCI - paulaguarducci.arch@gmail.com

PROPOSTA di VARIANTE ART. 34 L.R. 65/2014 per la REALIZZAZIONE di UN COMPARTO SOCIO SANITARIO per DUE RSA da 80 POSTI LETTO CIASCUNA (80+80) - Via Benzoni

RELAZIONE

REQUISITI IGIENICO SANITARI

RICHIEDENTE: Sereni Orizzonti Spa

1 - Dotazioni

Di seguito la descrizione della distribuzione e dotazioni delle due RSA

RSA 1 Piano terra

L'area di piano terra ospita l'ingresso della RSA 1 con attesa, la reception e gli uffici amministrativi nonché il servizio igienico dedicato.

Da qui attraverso un percorso di distribuzione ortogonale all'asse di accesso, a destra e a sinistra, si sviluppano i due semi nuclei da 20 PL con le relative dotazioni oltre alle camere e i relativi bagni (guardiania, tisaneria/cucina, servizi igienici, ambulatorio, bagni assistiti, vuotatoio e depositi).

Proseguendo sull'asse di ingresso, nel nucleo centrale, si accede alla distribuzione verticale costituita da due monte lettighe, che permetteranno la separazione dei flussi sporco e pulito, e dal vano scala principale.

Proseguendo nel nucleo centrale si trovano le aree comuni di soggiorno, la saletta per il culto multi-confessionale e il locale per la cura della persona oltre ai relativi servizi.

Proseguendo lungo il percorso distributivo si può accedere alla palestra e alla saletta per le attività occupazionali.

Proseguendo oltre una porta, eventualmente controllata, si accede alle funzioni di servizio quali locali per la gestione delle salme, lavaggio frange e divise del personale con i relativi depositi sporco e pulito, agli spogliatoi uomini e donne, divisi per sesso, relativi alla RSA 1 oltre locali accessori.

RSA 1 Piano Primo

Sbarcando al piano primo tramite vano scala principale o montalettighe, nel nucleo centrale, troviamo locali tecnici/depositi, la sala da pranzo con il relativo spazio per il porzionamento dei pasti e il servizio igienico dedicato.

In analogia e sovrapposti planimetricamente a quelli del piano terra, attraverso un percorso di distribuzione ortogonale, a destra e a sinistra si sviluppano i due semi nuclei da 20 PL con le relative dotazioni oltre alle camere e bagni (guardiania, tisaneria/cucina, servizi igienici, ambulatorio, bagni assistiti, vuotatoio e depositi).

RSA 1 copertura

La copertura di tipo piano, accessibile dalla scala interna, ospiterà gli impianti meccanici e quelli fotovoltaici che genereranno gran parte del fabbisogno energetico della struttura.

RSA 2 Piano terra

L'area di piano terra ospita l'ingresso della RSA 2 con attesa, la reception e gli uffici amministrativi nonché servizi igienici dedicati.

Da qui attraverso un percorso di distribuzione ortogonale all'asse di accesso, a destra e a sinistra, si sviluppano i due semi nuclei da 20 PL con le relative dotazioni oltre alle camere e i relativi bagni (guardiania, tisaneria/cucina, servizi igienici, ambulatorio, bagni assistiti, vuotatoio e depositi).

Proseguendo sull'asse di ingresso, nel nucleo centrale, si accede alla distribuzione verticale costituita da due monta lettighe, che permetteranno la separazione dei flussi sporco e pulito, e dal vano scala principale.

Proseguendo nel nucleo centrale si trovano le aree comuni di soggiorno, la saletta per il culto multi-confessionale e il locale per la cura della persona oltre ai relativi servizi. Proseguendo lungo il percorso distributivo si può accedere alla palestra e alla saletta per le attività occupazionali.

Proseguendo oltre una porta, eventualmente controllata, si accede alle funzioni di servizio quali locali per la gestione delle salme, lavaggio frange, ai magazzini ed agli spogliatoi uomini e donne, divisi per sesso, relativi alla RSA 2.

In fine troviamo la cucina dotata di zona cottura principale oltre a zone di preparazione specifiche, punto di confezionamento in uscita e zona di lavaggio; la cucina è dotata di spogliatoi distinti per sesso, ampia dispensa con accesso diretto dall'esterno e collegamento interno con la cucina stessa, oltre a locali filtro distinti in uscita e in entrata per la consegna dei pasti verso strutture esterne.

RSA 2 Piano Primo

Sbarcando al piano primo tramite vano scala o montalettighe, nel nucleo centrale, troviamo locali tecnici/depositi, la sala da pranzo con il relativo spazio per il porzionamento dei pasti e il servizio dedicato.

In analogia al piano terra, attraverso un percorso ortogonale a destra e a sinistra si sviluppano i due semi nuclei da 20 PL con le relative dotazioni oltre alle camere e bagni (guardiania, tisaneria/cucina, servizi igienici, ambulatorio, bagni assistiti, vuotatoio e depositi).

RSA 2 copertura

La copertura di tipo piano, accessibile dalla scala interna, ospiterà gli impianti meccanici e quelli fotovoltaici che genereranno gran parte del fabbisogno energetico della struttura.

2 - caratteristiche igienico-sanitarie dimensionali e costruttive

I percorsi orizzontali sono stati progettati lineari e ortogonali tra loro in modo da favorire la circolazione degli ospiti e degli operatori, in particolare i corridoi dei nuclei di degenza avranno una larghezza di 200 cm. per favorire le manovre di letti e lettighe; saranno tutti dotati di corrimano e rivestimento a parete con finitura per favorirne la sanificazione.

I pavimenti saranno realizzati con piastrelle di gres porcellanato sia nelle aree

comuni che nelle camere e nei bagni; i pavimenti dei locali bagni assistiti, cucina e lavanderia dovranno avere idonee caratteristiche anti scivolamento.

Le rampe delle scale interne avranno una larghezza di 150 cm, pedate di 30 cm ed alzata di 17 cm, dotate di idoneo corrimano sia sul lato interno che esterno. I montalettighe/ascensori sono previsti di dimensioni rispondenti alle norme di accessibilità da parte di persone disabili.

Tutte le camere, sia singole che doppie rispettano le dimensioni prescritte (12 mq. per le singole e 18 mq. per le doppie) e saranno tutte dotate di servizio igienico, con accesso diretto dalla stanza, completo dimensionato ed attrezzato per la non autosufficienza;

Gli spazi mensa sono previsti in superficie maggiore rispetto al minimo previsto da normativa (1,50 mq a persona), ogni spazio mensa è dotato di servizi igienici disponibili anche per i visitatori e accessibile ai disabili.

Gli uffici avranno tutti superficie utile superiore ai 9 mq.

La dotazione di spogliatoi per il personale prevede:

- esclusivamente nell' RSA2 due spogliatoi per il personale di cucina distinti per sesso ciascuno (per 4 addetti) con armadietti individuali a doppio scomparto, seduta, locale wc con lavabo e doccia;
- uno spogliatoio riservato al personale femminile per singola RSA (presenza massima contemporanea prevista di 15 addetti) con armadietti individuali a doppio scomparto, sedute, locale docce, lavabi e wc (1,5 x 1,00 m);
- uno spogliatoio riservato al personale maschile per singola RSA (presenza massima contemporanea prevista di 5 addetti) con armadietti individuali a doppio scomparto, sedute, locale docce, lavabi e wc (1,5 x 1,00 m).

VERIFICA SPOGLIATOI

n. 80 P.L. X 75% = n. addetti 60

n. 60 addetti x 75% = n. addetti personale femminile 45 : 3 (turni) = 15

n. 60 addetti x 25% = n. addetti personale maschile 45 : 3 (turni) = 5

n. totale dei lavoratori contemporaneamente presenti per turno = 25

Gli spogliatoi e servizi igienico assistenziali complessivi all'interno di ogni singola RSA rispettano le indicazioni impartite dagli "INDIRIZZI TECNICI DI IGIENE EDILIZIA PER I LOCALI E GLI AMBIENTI DI LAVORO"

L'altezza dei locali rispettano le seguenti altezze minime:

Cat.1 e assimilati

(saloni di ingresso, mensa e attività, soggiorni, e vani principali) - 3,00 m.

Cat.2 e assimilati

(uffici e archivi, ambulatori, ecc.) - 2,70 m.

Cat.3 e assimilati

(spogliatoi, servizi igienici e wc, corridoi e disimpegni, ecc.) - 2,40 m.

L' illuminazione e l'areazione naturale di tutti i locali di categoria 1 e 2 (DGR 211/2022) sono previsti con aperture attestanti su spazi esterni di dimensioni tali da garantire il rapporto illuminante minimo e la superficie apribile minima, dipendenti dalla superficie utile dei locali e dalla loro configurazione; i locali di categoria 3 che non hanno aperture attestate su spazi esterni saranno dotati di sistemi di aspirazione forzata capaci di garantire i ricambi richiesti dalla normativa.

I locali adibiti ad ambulatorio avranno tutte superficie minima di 14 mq, saranno dotati di un lavabo ed un servizio igienico dedicato, le pareti sono previste con finitura lavabile, impermeabile e disinfectabile fino all'altezza di 2,00 ml.

I locali per il servizio di gestione delle salme, anche se non obbligatorio, sono costituiti da un vano per accogliere i dolenti con accesso esterno esclusivo e due camere per esposizione, oltre al servizio igienico accessibile con antibagno ed un locale per la preparazione salme dotato di lavandino, le camere per esposizione sono anche esse dotate di impianti di condizionamento oltre al sistema di sorveglianza ai fini del rispetto dell'art. 12 comma 2 del D.P.R. 285/90.

La cucina è prevista con dotazioni di apparecchiature e layout distributivo in modo da tenere conto delle necessità organizzative interne e operative e distributive per la distribuzione dei pasti tramite carrelli (percorso pulito) e del ritorno di questi (percorso sporco); per l'ambiente della cucina, dotata di cappe di aspirazione forzata, è comunque previsto il rispetto dell'illuminamento e dell'aerazione naturale, assicurata da aperture dirette verso l'esterno che saranno munite di zanzariere.

Il pavimento di tutta la cucina e della dispensa è previsto con caratteristiche anti scivolamento e le pareti sono previste con finitura lavabile, impermeabile e disinfectabile fino all'altezza di 2,00 ml.

3 - Rispetto dei requisiti minimi strutturali per le Residenze Sanitarie Assistenziali

La presente nota fa riferimento all'Allegato A del DPGR 2/R/2018 "Regolamento di attuazione dell'art. 62 della Legge Regione Toscana n° 41 del 24 febbraio 2005" così come sostituito dal Decreto del Presidente della Giunta Regionale n° 50/R del 11 settembre 2018, relativamente a quanto richiesto per le strutture residenziali per persone anziane non autosufficienti (Residenze Sanitarie Assistenziali).

I requisiti strutturali indicati valgono per ciascuna RSA da 80 posti letto.

I requisiti organizzativi e professionali sono demandati al gestore nelle fasi di autorizzazione al funzionamento, accreditamento e convenzionamento.

1) "Utilizzare arredi ed attrezzature idonee alle caratteristiche delle persone accolte e conformi alla normativa vigente":

tutti gli arredi saranno conformi forniti e certificati per forma e materiali da ditta specializzata.

2) "Essere conformi alle norme vigenti riguardanti l'illuminazione, l'acustica, la salubrità degli ambienti, con particolare riferimento alla

temperatura e all'umidità, la pulizia e la manutenzione":

si fa riferimento a elaborati grafici, e relazioni specialistiche impiantistiche

3) "Progettare gli ambienti in modo flessibile, per garantire sia spazi riservati sia spazi di comune aggregazione":

nella progettazione di entrambe le RSA sono stati previsti spazi comuni tali da garantire la massima flessibilità, ma anche spazi riservati sia a livello di nucleo che di aree comuni; gli spazi comuni molto luminosi è liberi da pareti e strutture, saranno provvisti di arredi mobili che, all'occorrenza, possono essere sistemati per ottenere sistemazioni di relazione contenuta ad esempio per la conversazione tra ospiti o con parenti o sistemazioni più conviviali per attività o eventuali celebrazioni in prossimità dei luoghi di culto.

4) "Offrire alle persone ospitate l'opportunità, nel rispetto della normativa sulla prevenzione degli incendi, di personalizzare l'ambiente, anche con l'uso di oggetti propri, al fine di ridurre i possibili disagi dovuti al distacco dall'ambiente di riferimento e di favorire l'autonomia della persona":

sarà cura del soggetto gestore garantire al meglio la possibilità di personalizzazione degli ambienti.

5) "Mettere a disposizione degli ospiti un telefono negli spazi comuni":

la progettazione degli impianti prevede di consentire la massima connettività agli ospiti, sia con dispositivi propri che messi a disposizione dal soggetto gestore.

6) "Prevedere campanelli di allarme in tutti i servizi igienici e per tutti i posti letto":

tutti i servizi igienici delle strutture ed i posti letto sono dotati di campanelli di allarme.

7) "Prevedere un ambulatorio con servizio igienico dedicato e armadi differenziati per i farmaci non accessibili agli utenti":

ciascuna RSA è dotata di ambulatori distribuiti ai piani in prossimità dei semi-nuclei da 20 P.L., ciascuno dotato di servizio igienico dedicato.

8) "Garantire la presenza di camere, ad uno o a due posti letto, che consentano un agevole accesso al letto e agli elementi di arredo anche da parte di persone in carrozzina":

la distribuzione dei posti letto nelle camere prevede un 20% di camere singole ed il resto in camere doppie, ciascuna dotata di armadi e comodini individuali, scrivanie, sedie e poltrone. La dimensione delle camere garantisce idonei spazi intorno ai letti per le necessarie manovre delle sedie a ruote.

9) "Prevedere per le camere la seguente metratura proporzionale al numero di posti letto: a) mq 12 per 1 persona; b) mq 18 per 2 persone":

il progetto prevede la realizzazione di camere tutte di superficie conforme rispetto alle misure minime per favorire la vivibilità delle camere stesse e per agevolare l'assistenza agli ospiti e le manovre degli ospiti stessi attorno agli arredi e nei percorsi di accesso al bagno .

- 10) "Prevedere un servizio igienico attiguo, dotato di rubinetti a leva e supporti di sostegno/barre in corrispondenza di water e doccia, tale da consentire l'ingresso e la rotazione delle carrozzine: a) in numero di 1, ogni camera a due posti; b) in numero di 1, ogni due camere ad un posto":**

ogni camera, sia essa singola o doppia, è dotata di un servizio igienico completo come dotazioni, con accesso diretto e dotato dei requisiti di norma per l'accessibilità e la fruibilità da parte di persone con mobilità ridotta.

- 11) "Garantire la presenza di un bagno assistito ogni 20 posti o, nel caso di struttura distribuita su più piani, un bagno assistito per piano":**

è previsto un bagno assistito in ogni semi-nucleo da 20 posti per ogni piano di degenza.

- 12) "Garantire la presenza di letti regolabili in altezza, a due snodi, materassi e cuscini antidecubito, maniglioni, barre di sostegno, specchi grandi":**

le due RSA saranno dotate di tutti gli elementi richiesti, conformi forniti e certificati per forma e materiali da ditta specializzata.

- 13) "Prevedere uno spazio mensa di metratura non inferiore a mq 1,50 per ciascuna persona accolta":**

gli spazi mensa disposti ai piani sono dimensionati per accogliere 40 persone ciascuno, quindi per un minimo di 60 mq, tuttavia, il progetto garantisce spazi maggiori e disposti attigui ai grandi percorsi di distribuzione così da percepire maggiore ampiezza dello spazio.

- 14) "Prevedere ambienti comuni di soggiorno, di socializzazione e di attività varie, nelle cui immediate vicinanze sia collocato un servizio igienico":**

entrambe le strutture sono dotate di ampi spazi comuni per il soggiorno e le attività occupazionali, tutti gli spazi di relazione sono dotati di servizi igienici fruibili anche da parte dei visitatori e accessibili da parte di persone con mobilità ridotta.

- 15) "Prevedere la dispensa":**

Il centro cottura generale è dotata di dispensa con opportune celle frigo e idonee scaffalature, anche le cucine di piano/tisanerie (spazi per porzionatura) sono dotate di mobili dispensa.

- 16) "Prevedere, in caso di servizio mensa interno, la cucina, e, nel caso di accoglienza di persone in numero superiore a 40, un ulteriore punto cottura":**

Il soggetto gestore potrà affidare ad una ditta esterna il servizio mensa mettendo a disposizione della stessa un centro cottura completo e completamente attrezzato, dotato di spogliatoi per il personale, dispensa e di superficie e dotazioni tali da garantire la preparazione di un numero adeguato di pasti.

RSA 1: la struttura usufruisce del centro cottura previsto nell'adiacente RSA2 che si configura come un servizio esternalizzato.

Utilizzando il centro cottura adiacente si ottengono benefici sia per quanto riguarda la logistica che per l'economia di scala.

RSA 2: la struttura è dotata di un centro cottura completo e completamente attrezzato, dotato di spogliatoi per il personale, dispensa e di superficie e dotazioni atte a garantire la preparazione del numero di pasti richiesto.

I pasti vengono preparati e poi confezionati in uno specifico spazio e successivamente consegnati nella stessa RSA 2 attraverso percorsi interni per mezzo di carrelli riscaldati, per la consegna alle zone pranzo di ciascun nucleo, dove si trovano spazi per il riscaldamento e lo sporzionamento e da qui distribuiti agli ospiti nei soggiorni di piano.

Verso l'esterno, tramite un percorso pulito, i pasti, in appositi contenitori termici, passano attraversando un vestibolo-filtro e da qui, con le idonee procedure, trasportati verso la RSA1 e distribuiti attraverso percorsi interni alla stessa.

Di ritorno i contenitori e le stoviglie utilizzate rientrano, tramite un percorso sporco, nella RSA2 dove è prevista una prima camera per la pulizia dei contenitori per poi essere immessi nella vera e propria zona di lavaggio definitivo.

Il servizio fornito dal centro cottura ha inteso ottimizzare i tempi di consegna e i passaggi riducendo al minimo le manipolazioni e contaminazioni.

Il servizio è dotato di autonomia funzionale e potenzialmente gestionale.

17) "Prevedere, in caso di servizio mensa appaltato all'esterno, uno spazio per riscaldamento porzionatura degli alimenti":

l'RSA 1, priva di cucina generale interna, e dotata di spazi per il riscaldamento e la porzionatura degli alimenti provenienti dall'esterno cucina di piano/tisaneria/dispensa di ogni spazio mensa è dotata di spazi per il riscaldamento e la porzionatura dei pasti.

Per le procedure di ricezione contenitori dei pasti, la distribuzione interna e il successivo ritorno verso l'RSA2 si fa riferimento al punto precedente.

Sarà cura del gestore definire specifiche procedure per lo svolgimento delle attività.

18) "Prevedere, nel caso di servizio non appaltato all'esterno, un locale adibito a lavanderia e stireria":

il soggetto gestore prevede l'affidamento all'esterno del servizio di lavanderia e stireria per la biancheria piana da letto e da bagno.

19) "Prevedere uno spazio per il lavaggio degli indumenti personali":

la RSA è dotata di un servizio lavanderia di frange e lavaggio degli indumenti personali. Lo spazio adibito è diviso in lavanderia/stireria e di depositi per lo sporco e il pulito.

20) "Prevedere locali adibiti a depositi e per la tenuta dei materiali sanitari":

ciascuna RSA è dotata di depositi e magazzini in prossimità dei nuclei.

21) "Prevedere il deposito per la biancheria sporca e quello per la biancheria pulita":

ogni semi-nucleo da 20 posti è dotato di depositi distinti per lo sporco ed il pulito.

22) "Prevedere gli spogliatoi del personale con servizi igienici dedicati":

ciascuna RSA è dotata di spogliatoi per il personale distinti per sesso, dimensionati secondo la presenza di operatori di turno indicati.

23) "Prevedere un locale per l'attività amministrativa":

ciascuna RSA è dotata di uffici, oltre alla reception, al piano terra.

24) "Prevedere spazi per servizi di cura alla persona":

ciascuna RSA è dotata di un locale al piano terra, dotato di bagno accessibile, dedicato alla cura alla persona con (parrucchiere, podologo, ecc.).

25) "Prevedere un locale adibito a palestra, dotato di attrezzature e di ausili":

ciascuna RSA è dotata di un'ampia palestra, con deposito, attrezzata ad uso esclusivo delle persone ospitate nella RSA.

26) "Essere dotate di un montalettighe e di un ascensore, nel caso di struttura distribuita su più piani":

ciascuna RSA è dotata di due montalettighe (uno per il percorso dello sporco ed uno per il percorso del pulito). Ogni impianto di sollevamento è accessibile anche alle persone con ridotta capacità motoria.

Riferimenti normativi:

- D.P.C.M. n° 308 del 21 maggio 2001 "Requisiti minimi strutturali e organizzativi per l'autorizzazione all'esercizio dei servizi e delle strutture a ciclo residenziale e semiresidenziale";
- D.G.R. n° 949 del 27 agosto 2018 "Modifiche al DPGR 9 gennaio 2018, n. 2/R (regolamento di attuazione dell'art. 62 della legge regionale 24 febbraio 2005, n. 41 "Sistema integrato di interventi e servizi per la tutela dei diritti di cittadinanza sociale";
- D.G.R. n° 211 del 28 febbraio 2022 "Indirizzi tecnici di igiene edilizia per i locali e gli ambienti di lavoro".

I tecnici incaricati

Arch. Stefano Agostini
Arch. Federico Nerozzi
Arch. Simonetta Doni