

DISCIPLINARE TECNICO DEL SERVIZIO

Contesto organizzativo e caratteristiche tecniche specifiche

CONTESTO ORGANIZZATIVO

La Società della Salute della Zona Fiorentina Nord-ovest (stazione appaltante), è un consorzio pubblico costituito da tutti i comuni ricompresi nell'ambito territoriale della stessa zona socio-sanitaria del SSR e dall'A.usl Toscana Centro per l'esercizio unitario ed integrato delle funzioni di programmazione, organizzazione e gestione dei percorsi assistenziali e dei servizi di assistenza sociale e socio-sanitaria territoriale rivolti alla comunità locale (208.000 abitanti).

Il Consorzio gestisce i servizi del sistema di salute territoriale locale di propria competenza, sia indirettamente, mediante soggetti accreditati, sia direttamente, con personale proprio o mediante appalto, con un valore della produzione pari, a consuntivo 2017, ad €.22.177.324. Tra i servizi gestiti direttamente dal Consorzio sono ricompresi la Comunità alloggio Protetta ed i 6 Centri diurni socio-abilitativi oggetto della presente procedura di aggiudicazione, essendo l'appalto quinquennale attualmente in corso di esecuzione prossimo alla scadenza.

Attraverso il nuovo appalto la Società della Salute (d'ora in poi SdS) intende promuovere la riqualificazione e ottimizzare l'offerta dei suddetti servizi a ciclo diurno e residenziale, che rappresentano una risorsa fondamentale nell'ambito dei percorsi assistenziali per la disabilità e la non autosufficienza.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- L.n.104/1992 "*Legge quadro per l'assistenza e l'integrazione soc. delle persone con handicap*"
- LR. n.41/2005 e s.m.i., "*Sistema integrato di interventi e servizi per la tutela dei diritti sociali*"
- LR n.40/2005 e s.m.i. "*Disciplina del Servizio Sanitario Nazionale*"
- LR n.66/2008 "*Istituzione del Fondo per la non autosufficienza*" + D.GRT n.370/2010 *Prog.n.a.*
- LR n.21/2017 "*accreditamento delle strutture e dei servizi del sistema integrato*"
- D.PGRT 09/01/2018 n.2/R – Regolamento attuativo art.20 LR n.41/2005 e relativo Allegato A
- Piano Integrato Sociale e Sanitario (PISSR) della Regione Toscana 2012-2015 (ora in proroga)

STRUTTURE SEDE DEL SERVIZIO

CENTRI DIURNI DI QUA D'ARNO (LOTTO 1):

- **Centro Diurno per Disabili *Camporella* - Via M. Fanti, 6 - Sesto Fiorentino:** La struttura è autorizzata al funzionamento per tot.32 posti. L'immobile sede di attività occupa il piano terra di un edificio condominiale per mq 611. L'ampia struttura è costituita da 2 sale attività oltre a stanze destinate rispettivamente a cucina, infermeria, 2 sale relax/soggiorno, sala mensa, ufficio, bagni attrezzati per disabili 3 locali spogliatoio per il personale con relativi bagni, piccolo locale lavanderia e altri locali di servizio.
- **Centro Diurno per Disabili *Il Gabbiano* Via della Doccia, 80 - Sesto Fiorentino:** La struttura è autorizzata al funzionamento per tot.10 posti. L'immobile sede di attività è indipendente. La struttura si sviluppa tutta al piano terra per circa mq 136,80, cui si aggiunge un'area esterna di pertinenza di mq 200 circa. Gli spazi interni sono costituiti da sala attività, refettorio, cucina, infermeria, ufficio, bagno attrezzato per disabili e locali di servizio.
- **Centro Diurno per Disabili *Il Pendolino*, Via Matteotti, 35 – Calenzano:** La struttura è autorizzata al funzionamento per tot.20 posti. L'immobile sede di attività è di recente realizzazione ed occupa una porzione di piano terra di un edificio condominiale per circa mq 400. La struttura è costituita da un'ampia sala attività, oltre a stanze destinate rispettivamente a cucina, infermeria, sala relax/soggiorno, sala mensa, bagno assistito, bagni attrezzati per disabili, spazio per attività amministrative e altri locali di servizio.
- **Centro Diurno per Disabili *Il Mosaico*, Via S. Cresci, 192 - S. Piero a Ponti - Campi Bisenzio:** La struttura è autorizzata al funzionamento per tot. 15 posti. L'immobile sede di attività occupa il piano terra di un edificio condominiale per mq 265. La struttura è costituita da sale attività, oltre a locali destinati rispettivamente a cucina, infermeria, sala relax/soggiorno, sala mensa, bagno assistito, bagni per disabili e altri locali di servizio. E' presente ampio cortile esterno.

CENTRI DIURNI DI LA' D'ARNO (LOTTO 2):

- **Centro diurno per Disabili La palma, Via Pacini, 10 – Scandicci:** La struttura è autorizzata al funzionamento per tot.20 posti. L'unità immobiliare sede del servizio è posta al piano terreno di un edificio condominiale di nuova realizzazione, ha una superficie di circa 450 mq. ed al suo interno accoglie oltre agli spazi comuni e tre stanze per attività, la zona sporzionamento pasti con annessa dispensa, la mensa, due camere, 8 bagni di cui 4 a disposizione degli utenti, una palestra attrezzata per le attività motorie, una zona spogliatoio, l'infermeria e l'ufficio. Completano la struttura le pertinenze esterne ed altri locali di servizio (cantine, lavanderia e ripostigli) posti al piano seminterrato. La struttura dispone inoltre di 14 posti auto, di cui 4 al coperto, ad uso riservato.
- **Centro diurno per Disabili L'Istrice, Via Ponchielli, 70 – Scandicci:** la struttura è autorizzata al funzionamento per tot.15 posti. L'immobile sede del servizio è indipendente e si sviluppa a piano terra per una superficie utile di mq 311 cui si aggiunge un'area esterna di pertinenza di mq. 2.313 (calcolata graficamente sulla particella catastale). La struttura è costituita da ampie sale per attività oltre a stanze destinate a refettorio, cucina, infermeria, bagni attrezzati per disabili ed altri locali di servizio.

COMUNITA' ALLOGGIO PROTETTA (LOTTO 3):

- **Comunità Alloggio Protetta Via Piave – V.Piave, 54 - Sesto Fiorentino:** la struttura è autorizzata al funzionamento per tot. 8 posti. L'immobile sede di attività è una struttura indipendente che si sviluppa su 2 piani (piano terra e piano primo) per una superficie di complessivi mq 264 cui si aggiunge un cortile interno di mq 250. La struttura è costituita da 4 camere da letto, 1 cucina, 1 refettorio, 1 sala per attività, bagni attrezzati per disabili, lavanderia e locali di servizio.

OBIETTIVI DI SERVIZIO E TARGET D'UTENZA

I CENTRI DIURNI (CD) oggetto dei Lotto 1 e del Lotto 2 sono strutture a carattere semiresidenziale con funzioni socio-abilitative destinate ad accogliere persone con disabilità psichica, fisica o plurima di età compresa tra i 18 e i 64 anni, che necessitano di attività di socializzazione e prestazioni educative/abilitative finalizzate ad assicurare il mantenimento e promuovere lo sviluppo delle abilità e capacità residue e dei livelli di autonomia acquisiti.

LA COMUNITA' ALLOGGIO PROTETTA (CAP) di cui al Lotto 3, è una struttura residenziale a ciclo continuativo (24 ore) a carattere comunitario destinata ad assicurare un'abitazione adeguatamente assistita e alternativa al domicilio abituale a persone adulte con disabilità stabilizzata e in condizione di handicap, prevalentemente non in situazione di gravità, che necessitano di interventi socio-sanitari volti a supportare le parziali autonomie e le residue capacità di autogestione e autodeterminazione.

COMPONENTI PRESTAZIONALI: SPECIFICHE TECNICHE

1. ASSISTENZA DIRETTA ALLA PERSONA

Le attività di assistenza diretta alla persona sono svolte da operatori in possesso delle idonee qualifiche indicate all'art.8 del Capitolato speciale, garantiscono un'assistenza personalizzata e rispettosa dei bisogni e delle specifiche esigenze individuali e sono comprensive di tutte le prestazioni di assistenza tutelare e cura della persona volte ad assicurare l'igiene personale, l'alimentazione, la movimentazione e la salvaguardia dell'incolumità fisica dei disabili frequentanti i Centri diurni.

Tra le suddette prestazioni rientrano in primis:

- l'accoglienza dell'utente in struttura
- l'igiene e la pulizia personale e l'assistenza nell'uso dei servizi igienici
- bagno assistito e cura dell'integrità della pelle,
- cambio della biancheria e assistenza nella vestizione,
- sporzionamento del vitto e assistenza durante i pasti e nell'assunzione del cibo,
- movimentazione ed esecuzione di schemi di posizionamento
- vigilanza e assistenza nell'assunzione dei farmaci di uso quotidiano prescritti dai medici di riferimento;
- accompagnamento degli utenti all'interno e all'esterno della struttura
- osservazione e sorveglianza per la salvaguardia dell'incolumità fisica e la protezione dai pericoli
- preparazione di merende e spuntini per gli utenti ospitati
- pulizia e riordino dei locali sede di attività degli utenti

Gli operatori addetti all'espletamento delle suddette attività operano in team con gli educatori secondo l'approccio del lavoro di equipe e collaborano con gli stessi educatori ai fini dell'attuazione della verifica e del monitoraggio dei Progetti educativi/abilitativi individuali.

Nell'espletamento delle attività di assistenza diretta alla persona dovrà essere prestata particolare attenzione a stimolare le capacità e le potenzialità dell'utente, evitando un approccio meramente sostitutivo.

2. ASSISTENZA EDUCATIVA/ABILITATIVA E ATTIVITA' DI LABORATORIO

Le attività educative e di laboratorio hanno valenza abilitativa e costituiscono il cuore e l'asse portante del servizio di Centro diurno. Limitatamente alla CAP di cui al lotto 3 le attività educative/abilitative sono invece prioritariamente finalizzate ad animare la giornata e garantire agli ospiti i necessari interventi individualizzati di sostegno e promozione delle residue capacità di auto-gestione e autodeterminazione.

Le attività educative e di laboratorio ad indirizzo occupazionale sono svolte e presiedute da operatori in possesso dei titoli e delle qualifiche idonee di cui all'art.8 del Capitolato speciale e comprendono tutte le prestazioni di animazione e sostegno educativo, individuale e di gruppo, afferenti al profilo dell'educatore finalizzate ad assicurare la necessaria socializzazione e a promuovere il mantenimento e lo sviluppo delle autonomie acquisite e delle abilità e competenze sociali residue con riferimento a tutte le seguenti aree funzionali:

- Area delle autonomie personali e delle competenze sociali trasversali
- Area affettivo-relazionale
- Area della comunicazione e del linguaggio
- Area cognitiva
- Area delle abilità motorie

L'attività educativa dovrà assicurare la personalizzazione dell'intervento e concentrarsi sulle abilità residue e le potenzialità degli utenti prima che sui deficit.

A tale scopo gli operatori adottano come metodologia il lavoro di equipe e come strumento il Progetto Educativo Individuale (PEI), che deve essere predisposto per ciascun utente e definire gli obiettivi e le azioni da realizzare in attuazione del progetto di assistenza personalizzato elaborato dai servizi socio-sanitari territoriali invianti, i risultati attesi e i relativi indicatori di risultato.

Gli educatori sono responsabili della predisposizione, della verifica e del monitoraggio del Progetto educativo individuale, ne assicurano la realizzazione e ne curano l'aggiornamento.

Il PEI, ogni suo aggiornamento e gli esiti delle verifiche dovranno essere conservati nella cartella personale di ciascun utente e resi disponibili ai case manager dei servizi invianti responsabili della presa in carico e dell'appropriatezza del percorso assistenziale.

Al fine di assicurare la progettazione individualizzata gli operatori dovranno essere dotati di apposita strumentazione cartacea e/o informatica e di idonei strumenti e sistemi di verifica.

I laboratori e le attività educative/abilitative di gruppo devono essere articolate per fasce di età omogenee e tenendo conto delle potenzialità e delle specifiche disabilità e patologie degli ospiti.

Le attività ludico-ricreative di gruppo e le attività di laboratorio ad indirizzo occupazionale sono programmate nell'ambito di apposite riunioni di equipe tenendo conto dei bisogni e delle attitudini degli utenti ed i laboratori previsti e frequentati da ogni singolo utente devono essere indicati nel PEI. Per la conduzione dei laboratori possono essere impiegati maestri d'arte.

Nella programmazione ed organizzazione delle attività educative, di laboratorio, e ludico-ricreative dovranno essere valorizzate le risorse del territorio, sviluppando sinergie e interazioni e promuovendo la realizzazione di gite e attività all'esterno della struttura e di iniziative ed eventi aperte alla cittadinanza in funzione della più alta integrazione del servizio nella vita comunitaria.

Il Programma delle suddette attività, corredato dalla relativa calendarizzazione, dovrà essere trasmesso alla REC entro il 1° gennaio di ogni anno, nonché a seguito di ogni relativo aggiornamento.

3. PRESTAZIONI INTEGRATIVE DI ASSISTENZA INFERMIERISTICA

Le attività di assistenza infermieristica comprendono tutte le attività riconducibili al profilo dell'infermiere professionale ed in particolare:

- nursing dell'ospite;
- somministrazione delle terapie;
- rilevazione dei parametri;
- controllo dell'alimentazione e di diete particolari;
- controllo dell'integrità cutanea e medicazioni;
- controllo dei corretti posizionamenti,
- controllo della minzione;

- contatti con i medici curanti;
- monitoraggio e controllo dei farmaci.

Fatta eccezione per il controllo dei medicinali e dei farmaci presenti in struttura, le suddette prestazioni infermieristiche sono attivate in relazione e sulla base degli specifici bisogni ed esigenze degli utenti frequentanti.

L'infermiere è responsabile della tenuta del registro delle terapie individuali e negli orari di presenza in struttura offre supporto nello svolgimento dell'attività di assistenza e educativa/abilitativa con funzioni di osservazione e segnalazione di ogni necessità sanitaria degli ospiti.

4. SERVIZIO DI PULIZIA

L'aggiudicatario provvede direttamente, di norma mediante i preposti operatori, all'esecuzione dei servizi di pulizia, ordinaria e straordinaria, dei locali, degli arredi e delle attrezzature in dotazione a ciascuna struttura garantendo l'approvvigionamento di tutto il materiale e i prodotti occorrenti e l'impiego di detersivi e disinfettanti a norma, biodegradabili e a basso impatto ambientale;

Il servizio di pulizia include anche gli spazi esterni di pertinenza delle strutture sede del servizio e la sanificazione ambientale, da effettuarsi almeno 2 volte all'anno nell'ambito delle attività di manutenzione ordinaria delle strutture affidate in custodia.

La pulizia e il riordino dei locali sede di attività dovranno essere assicurati con cadenza giornaliera. La pulizia a fondo dei locali e degli arredi dovrà essere svolta con la periodicità indicata nel Progetto-offerta ed includere infissi interni ed esterni, avvolgibili, persiane, vetrate, ceratura delle superfici in linoleum, lavaggio e stiratura dei tendaggi verticali nonché del loro smontaggio e rimontaggio.

La sanificazione ambientale è assicurata almeno 2 volte l'anno.

L'aggiudicatario garantisce altresì la pulizia straordinaria dei locali, degli arredi e delle attrezzature in dotazione a conclusione di ogni iniziativa o evento particolare organizzato presso la struttura, e comunque ogni volta che si renda necessaria.

L'appaltatore è tenuto a gestire i rifiuti nel rispetto della vigente normativa ambientale in materia di smaltimento dei rifiuti e dovrà predisporre un'apposita procedura di gestione dei rifiuti finalizzata ad attuare una corretta separazione dei rifiuti urbani da quelli speciali e provvedere ad avviare i rifiuti urbani a raccolta differenziata e quelli speciali a smaltimento secondo le norme vigenti.

5. SERVIZIO DI REFEZIONE (LOTTO 1 E LOTTO 2)

Il servizio di refezione comprende:

- l'ordine del pasto e delle diete speciali, laddove prescritte, nel rispetto della scelta e/o delle indicazioni dei fruitori;
- l'allestimento della Sala pranzo e l'apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli;
- la ricezione della consegna del vitto e la veicolazione dei pasti ai locali sala pranzo.
- lo sporzionamento e la distribuzione e somministrazione del vitto nel rispetto delle scelte individuali,
- Il riordino e la pulizia del locale e il lavaggio delle stoviglie;
- la fornitura della stoviglieria, della posateria, del pentolame, e di quant'altro necessario alla fruizione del servizio che non sia già in dotazione alla struttura;

Per l'adeguato svolgimento del servizio di refezione l'affidatario è altresì tenuto a definire ed approntare una procedura d'emergenza finalizzata a garantire la fruizione dei pasti nel caso in cui circostanze eccezionali o accidentali impediscano di riceverne la fornitura.

In particolare, nella fattispecie in esame l'Impresa garantisce comunque la somministrazione dei pasti stipulando idonea convenzione con Centri cottura di appoggio o con un fornitore appositamente individuato. La procedura di emergenza prescelta dovrà essere indicata nel Progetto-offerta e non potrà in ogni caso prevedere che i pasti siano preparati in una sede localizzata ad una distanza superiore ai 35 Km.

6. SERVIZIO DI RISTORAZIONE (LOTTO 3)

Limitatamente alla CAP, di cui al Lotto 3 il servizio mensa comprende anche la preparazione dei pasti nella cucina della struttura e quindi l'approvvigionamento e la conservazione dei prodotti alimentari in conformità con la vigente normativa.

In questo caso dunque l'affidatario è tenuto a garantire l'intero servizio di Ristorazione, e quindi la gestione dell'intera filiera alimentare:

- Approvvigionamento delle derrate e prodotti alimentari;
- Immagazzinamento e conservazione;
- Manipolazione e preparazione;
- Sporzionamento e Veicolazione nella sala pranzo;

- Somministrazione dei pasti;

La giornata alimentare della CAP di cui al lotto 3 deve includere colazione, pranzo, cena. e merenda e/o spuntino pomeridiano. Ogni pasto deve comprendere:

- a) un primo piatto, con possibilità di un'alternativa almeno costituita da pasta o riso in bianco;
- b) un secondo piatto con possibilità di un'alternativa almeno costituita da formaggio tenero in confezione monodose;
- c) uno o due contorni, di cui almeno uno di verdura cotta
- d) un frutto fresco o frutta cotta di stagione o un dessert (yogurt, prodotto da forno, budino, etc).
- e) pane fresco a fette o panini freschi
- f) acqua minerale naturale in bottiglie PET da 1,5 litri in quantità adeguate e senza limitazioni nel periodo estivo.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire:

- La possibilità di fruire di Diete speciali in caso di presentazione di certificazione medica e menù alternativi per motivi religiosi/culturali appositamente autocertificati;
- Menù particolari in occasione di festività e ricorrenze;

Il menù è predisposto sulla base della tabella dietetica elaborata e validata ai sensi della vigente normativa, dovrà assicurare versioni stagionali e dovrà rimanere esposto presso la struttura e reso disponibile per le famiglie degli ospiti.

Il Menù proposto dovrà essere illustrato nell'offerta tecnica.

La tabella dietetica elaborata e validata ai sensi della vigente normativa e nel rispetto delle indicazioni e prescrizioni della competente A.usl, dovrà essere trasmessa alla stazione appaltante preventivamente all'avvio del servizio e successivamente ad ogni successivo aggiornamento e/o modifica.

Per la preparazione dei pasti non dovranno essere utilizzati alimenti derivanti da organismi geneticamente modificati (OGM) o che contengano ingredienti della stessa origine.

L'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti dovrà essere conforme a quanto previsto dalla vigente normativa. Non è ammesso l'utilizzo di prodotti alimentari con etichettature incomplete e non in lingua italiana e le etichette dei prodotti confezionati dovranno sempre riportare:

- a. la denominazione di vendita;
- b. l'elenco degli ingredienti;
- c. la quantità nominale;
- d. il termine minimo di conservazione, o nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- e. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato;
- f. la sede dello stabilimento di produzione;
- g. il lotto di appartenenza o, in mancanza, la scadenza espressa con almeno il giorno, mese e anno;
- h. le modalità di conservazione.

Le date di scadenza o il termine minimo di conservazione dei prodotti utilizzati dovranno essere tassativamente rispettati.

E' auspicabile l'impiego di prodotti ottenuti con tecniche compatibili con l'ambiente, quali agricoltura integrata e/o biologica, nonché tipici e tradizionali, prodotti IGP e quelli a denominazione protetta certificata.

E' altresì auspicato l'impiego di alimenti stagionali provenienti da "filiera corta" e/o a "chilometro zero".

Per l'espletamento del servizio di ristorazione l'appaltatore è tenuto a produrre alla stazione appaltante un Piano di autocontrollo alimentare di cui rimane interamente responsabile;

Per l'adeguato svolgimento del servizio di Ristorazione l'impresa affidataria è inoltre tenuta a definire ed approntare una procedura d'emergenza finalizzata a garantire la fruizione dei pasti nel caso in cui circostanze eccezionali o accidentali, quali ad esempio guasti agli impianti idrici o elettrici, ne impediscano la preparazione in loco. In particolare, nella fattispecie in esame l'impresa garantisce comunque la somministrazione dei pasti stipulando idonea convenzione con Centri cottura di appoggio o con un fornitore appositamente individuato. La procedura di emergenza prescelta dovrà essere indicata nel Progetto-offerta e non potrà in ogni caso prevedere che i pasti siano preparati in una sede localizzata ad una distanza superiore ai 35 Km

7. DIREZIONE E COORDINAMENTO

Le attività di direzione e coordinamento sono finalizzate ad assicurare:

La direzione ed il coordinamento operativo dell'attività di servizio;

- Il controllo, il monitoraggio e la verifica della qualità dell'attività svolta e delle prestazioni erogate;
- La rendicontazione delle attività;
- La gestione di ogni conseguente e sistematico rapporto con la stazione appaltante e per essa in primis con il Responsabile dell'Esecuzione dell'Appalto (REC) nominato dal RUP.

L'appaltatore garantisce lo svolgimento delle suddette funzioni di direzione e coordinamento mediante un'unica figura dedicata, provvista di adeguato inquadramento e qualifica professionale e di esperienza almeno triennale nel coordinamento di servizi residenziali o semiresidenziali analoghi a quelli oggetto d'appalto.

La suddetta figura presiede e sovrintende alla corretta e regolare esecuzione dell'appalto, assicura la reperibilità ed è immediatamente sostituito in caso di assenza a qualsiasi titolo dal servizio.

Limitatamente al LOTTO 3 il ruolo di Coordinatore unico può essere svolto da uno degli operatori della CAP provvisto di adeguata qualifica e inquadramento.

8. MANUTENZIONE ORDINARIA:

La manutenzione ordinaria delle strutture riguarda:

a. gli immobili e gli impianti:

l'appaltatore deve mantenere gli edifici, la relativa impiantistica, nonché il verde e gli spazi esterni, in buono stato, sotto il profilo funzionale e qualitativo, secondo la consuetudine ed i canoni della tecnica, predisponendo a tale scopo un apposito Piano di manutenzione e trasmettendo una relazione illustrativa degli interventi realizzati in attuazione del medesimo Piano a conclusione di ciascuna annualità di validità del contratto.

Il Piano di manutenzione ordinaria dell'immobile e degli impianti dovrà essere finalizzato al conseguimento di precisi obiettivi operativi:

- Ottimale utilizzo dell'opera nel medio-lungo periodo;
- Mantenimento dell'opera ad un livello adeguato di prestazioni e in condizioni di efficienza che la preservino dagli effetti di una obsolescenza precoce;
- Un controllo vigile e consapevole delle attività programmate per il raggiungimento e il mantenimento di un alto profilo qualitativo

Per il conseguimento dei suddetti obiettivi l'appaltatore è tenuto a programmare e garantire la realizzazione di interventi di manutenzione ordinaria riconducibili a 3 principali tipologie:

- manutenzione preventiva,
- manutenzione correttiva,
- manutenzione di emergenza (pronto intervento in caso di guasti idrici, elettrici etc.)

Il piano di manutenzione dovrà prevedere la frequenza ed i tempi di realizzazione degli specifici interventi manutentivi programmati ed indicare per ciascuno e modalità di controllo e di reportistica nonché le imprese esecutrici.

Dovrà altresì essere prevista una procedura per la prevenzione della legionellosi.

b. gli arredi e le attrezzature in dotazione

spetta all'appaltatore la manutenzione ordinaria di tutti gli arredi, le attrezzature, le suppellettili, la strumentazione in dotazione alle strutture. La suddetta manutenzione è finalizzata al mantenimento di un buon grado qualitativo e funzionale delle suddette dotazioni ed è comprensiva delle riparazioni che si rendano necessarie e della sostituzione delle dotazioni obsolete o non più utilizzabili (elettrodomestici, arredi, macchinari, pentolame e stoviglie etc.). In particolare dovrà essere garantita la sostituzione di materassini, cuscini, poltrone relax e di ogni altro arredo che presenti macchie, rotture, segni di logoramento o di malfunzionamento non confacenti alle esigenze degli ospiti e al decoro delle strutture.

La dismissione dei beni concessi in uso e inventariati in sede di consegna dovrà essere preventivamente comunicata alla stazione appaltante ai fini del necessario nulla osta.

Potrà essere richiesto all'appaltatore l'acquisto di beni e attrezzature che si rendano necessarie per far fronte a situazioni di emergenza o per rispondere a prescrizioni della Commissione Multidisciplinare di Vigilanza sulla conformità ai requisiti previsti per l'autorizzazione al funzionamento.

Al momento della cessazione dell'appalto il Consorzio SdS (stazione appaltante), mediante le proprie strutture tecniche, verificherà in contraddittorio con l'appaltatore lo stato degli edifici e la consistenza e lo stato di conservazione degli arredi e delle attrezzature al fine di accertare la correttezza dell'esecuzione e quantificare l'eventuale importo dovuto dall'appaltatore a titolo di indennizzo qualora se ne riscontri il deterioramento o la carenza.

Le attrezzature, i beni e gli arredi acquistati dall'appaltatore in sostituzione di quelli facenti parte della dotazione iniziale e/o comunque ai fini del soddisfacimento degli obiettivi manutentivi e di servizio restano nella disponibilità del Consorzio SdS.

8. SERVIZIO DI TRASPORTO DEDICATO

Il servizio di trasporto dedicato dovrà essere svolto assicurando la disponibilità di mezzi di tipologia idonea per il trasporto di disabili e sufficienti per quantità e capienza a contenere i tempi di permanenza degli utenti sui mezzi.

In particolare i mezzi utilizzati (tutti o in parte, sulla base delle necessità rilevate dall'impresa concorrente) dovranno essere attrezzati per il trasporto di carrozzine.

Le specifiche caratteristiche di ciascun mezzo reso disponibile, il numero di mezzi impiegati e l'anno di immatricolazione Dovranno essere indicati nell'offerta tecnico progettuale da presentarsi in sede di gara.

Tutti i mezzi dovranno essere in ottimo stato di manutenzione ed in regola con le revisioni di legge ed, in caso di guasto, dovranno essere tempestivamente sostituiti con modalità da indicare nel progetto-offerta.

Tutti i mezzi dovranno essere dotati di catene o pneumatici da neve.

Per lo svolgimento del servizio dovrà essere garantita la presenza di un adeguato numero di autisti, in possesso di patente idonea alla tipologia di mezzo utilizzato e, laddove necessario, di C.Q.C.

Il servizio di Trasporto dovrà assicurare:

- accompagnamento quotidiano degli ospiti dei Centri diurni, in andata, dal domicilio alla struttura sede di attività, e al ritorno, dalla struttura al domicilio;
- accompagnamenti individuali per specifiche esigenze, con particolare riferimento all'accompagnamento degli ospiti della CAP impossibilitati a spostarsi autonomamente in caso di specifiche necessità (visite, esami diagnostici, corsi di formazione etc.);
- Gite e uscite sul territorio, programmate nell'ambito delle attività educative e ludico ricreative.
- La necessaria assistenza durante il percorso, ivi compresa la eventuale collaborazione con i familiari per il superamento di eventuali barriere architettoniche che ostacolano il rientro nell'abitazione. Tale attività di accompagnamento sul mezzo di trasporto non comprende in ogni caso la preparazione del disabile per l'uscita di casa, incombenza a cui provvedono i familiari.

Il servizio di trasporto degli utenti verso i dai Centri Diurni dovrà in ogni caso terminare entro le ore 9,30 per i viaggi di andata ed iniziare non prima delle ore 16,30 per i viaggi di ritorno e il tempo massimo di permanenza degli utenti sui mezzi dovrà essere contenuto entro limiti congrui e non potrà comunque superare i 60 minuti per viaggio.

L'appaltatore è tenuto a programmare le percorrenze e gli itinerari sulla base degli utenti frequentanti e a rendicontare periodicamente il kilometraggio coperto alla stazione appaltante. Gli itinerari e le percorrenze eventualmente previste nel progetto offerta avranno pertanto valore meramente indicativo.

Il servizio di trasporto dovrà essere svolto secondo le nel rispetto modalità sopra indicate senza che l'aggiudicataria possa pretendere alcun incremento del corrispettivo in caso di variazioni di sede del servizio o residenza/domicilio degli ospiti. Ciò, fermo restando il numero complessivo delle sedi di servizio ed il numero complessivo massimo dei trasportati, comunque residenti e/o domiciliati nel territorio della Zona Nord Ovest.