

CAPITOLATO SPECIALE

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA EUROPEA, SUDDIVISA IN DUE LOTTI, PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE BAR INTERNO DEL PRESIDIO OSPEDALIERO S. CHIARA DI TRENTO E DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DI ARCO

- parte tecnica -

LOTTO 1 Servizio di gestione bar interno del Presidio Ospedaliero S. Chiara di Trento.

LOTTO 2 Servizio di gestione bar interno del Presidio Ospedaliero di Arco – *Affidamento riservato ai sensi dell’art. 29 della legge provinciale 9 marzo 2016, n. 2.*

Art. 1 - Oggetto della concessione	3
Art. 2 - Richiamo alla normativa di settore e ai requisiti per l'esercizio delle attività oggetto di concessione.....	4
Art. 3 - Locali in concessione ed impianti.	6
Art. 4 - Beni mobili (arredi, attrezzature, elettrodomestici, stoviglie, ecc.).....	8
Art. 5 - Descrizione del servizio.....	10
5.1 Orari di apertura e periodi di chiusura.	11
5.2 Prodotti da somministrare	11
5.3 Divieti.	13
5.4 Prezzi.....	14
Art. 6 - Requisiti degli imballaggi dei prodotti utilizzati	14
Art. 7 - Controlli.....	15
Art. 8 - Personale impiegato nel servizio	15
8.1 Responsabile del Concessionario.....	16
8.2 Registro del personale.....	17
Art. 9 - Spese di esercizio e utenze	17
Art. 10 - Pulizia e igiene del locale e delle attrezzature.	18
Art. 11 - Avvio servizio.....	19
Art. 12 - Conclusione servizio.....	20

Art. 1 - Oggetto della concessione

1. La concessione ha ad oggetto lo svolgimento del servizio di gestione bar interno del Presidio Ospedaliero S. Chiara di Trento e del Presidio Ospedaliero di Arco, per il periodo di cinque anni.
2. La concessione è suddivisa in due lotti.

Lotto	Servizio	Indirizzo struttura
Lotto 1	Servizio di gestione bar interno presso il Presidio Ospedaliero S. Chiara di Trento	Largo Medaglie d'Oro, 9 – Trento (TN)
Lotto 2	Servizio di gestione bar interno presso il Presidio Ospedaliero di Arco	Via Capitelli, 48 – Arco (TN)

3. Mediante tale affidamento in concessione APSS intende assicurare la gestione del servizio bar interno a favore degli utenti e del personale interno ed esterno operante nelle strutture ospedaliere sopra indicate, comprensivo della vendita di articoli di prima necessità per l'igiene personale e, con riferimento al lotto 1, la vendita di giornali e quotidiani.
4. Ai fini dell'esecuzione del servizio oggetto di concessione, APSS mette a disposizione del concessionario i locali indicati all'art. 3, come da planimetrie allegate.
5. I principali utenti fruitori del servizio sono: utenti delle strutture ospedaliere indicate, visitatori delle persone ricoverate, personale di APSS, personale di imprese esterne che presta la propria attività lavorativa all'interno delle strutture ospedaliere indicate, terzi che accedono a vario titolo alle strutture di APSS indicate. Per ragioni igienico - sanitarie, del servizio non potranno direttamente beneficiare i degenti, ai quali dovrà pertanto essere interdetto l'accesso ai locali adibiti a bar.
6. La fruizione del servizio da parte dell'utenza è del tutto libera e facoltativa. APSS non assume alcun impegno circa il numero effettivo delle consumazioni che verranno somministrate quotidianamente e in totale; il concessionario, pertanto, non potrà avanzare alcuna pretesa e/o richiesta economica ad APSS, né chiedere modifiche alla concessione per l'eventuale mancanza di utenti o in ragione di un'eventuale affluenza inferiore rispetto a quella attesa.
7. Il servizio di gestione bar interno presso le strutture di APSS sopra indicate prevede l'esecuzione delle seguenti attività:
 - approvvigionamento, preparazione, somministrazione e vendita di bevande e prodotti alimentari per l'attività di bar, ad esclusione di alcolici e superalcolici;
 - con riferimento al lotto 1, la vendita di giornali e quotidiani;
 - la vendita di prodotti di prima necessità per l'igiene personale e degli ulteriori articoli indicati in offerta tecnica dal concessionario;
 - predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti;
 - pulizia dei locali messi a disposizione da APSS e di tutti i macchinari, attrezzature, stoviglie e utensili utilizzati;
 - con riferimento al lotto 1, fornitura e installazione di arredi coordinati ed adeguati al contesto nel quale saranno inseriti, macchinari, attrezzature e quant'altro necessario per l'esecuzione del servizio;

- con riferimento al lotto 2, la fornitura e installazione di macchinari, attrezzature e quant'altro necessario per l'esecuzione del servizio che non sia già messo a disposizione da APSS;
 - allestimento dei locali come da progetto tecnico;
 - manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi, dei macchinari, delle attrezzature e di quant'altro necessario all'espletamento del servizio;
 - la gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia, nonché il pagamento della Tariffa rifiuti urbani;
 - al termine della concessione, il ripristino dei locali alla situazione in cui gli stessi sono stati consegnati al momento della sottoscrizione del Verbale di presa in consegna, fatti salvi accordi diversi con APSS;
 - l'esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.
8. Dalla presente concessione è **esclusa** la gestione del servizio di erogazione bevande calde e fredde e altri prodotti alimentari a mezzo di distributori automatici che è oggetto di altro specifico contratto aziendale. Gli operatori economici concorrenti prendono atto e accettano che all'interno delle strutture in cui è eseguito il servizio sono presenti i distributori automatici indicati all'interno del Piano economico finanziario di massima allegato e una mensa aziendale.
9. Le disposizioni contenute nel presente capitolato, ove non diversamente indicato, valgono per entrambi i lotti.

Art. 2 - Richiamo alla normativa di settore e ai requisiti per l'esercizio delle attività oggetto di concessione.

1. Alla data di avvio del servizio, il concessionario deve essere in possesso dei requisiti e dei titoli abilitativi (di carattere amministrativo e sanitario) previsti dalle norme vigenti per l'esercizio delle attività commerciali oggetto di concessione, pena la risoluzione del contratto. Durante la vigenza della concessione, il venir meno di uno dei requisiti o titoli abilitativi richiesti dalla normativa determina la risoluzione del contratto.
 2. A mero titolo informativo, si ricordano i requisiti previsti dalla vigente normativa per l'esercizio delle attività oggetto di concessione.
- Con riferimento all'attività di somministrazione alimenti e bevande (lotto 1 e lotto 2), si richiede il possesso di:
- **requisiti soggettivi morali** di cui all'art. 71, commi da 1 a 5, decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 *“Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno* (come previsto dall'art. 5 della legge provinciale 14 luglio 2000, n. 9 *“Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e dell'attività alberghiera”*); assenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia); non trovarsi nelle condizioni previste dagli articoli 11, 92 e 131 del R.D. 773/1931 (TULPS, Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza);
 - **requisiti soggettivi professionali** di cui all'art. 71, comma 6 del D.Lgs. 59/2010 (come previsto dall'art. 5 della L.P. 9/2000 sopra citata);

- **requisiti oggettivi:** alla data di avvio del servizio il Concessionario deve aver notificato, attraverso il SUAP, la Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA):
 - al Comune competente, come previsto dall'art. 7 della L.P. 9/2000 e dalla L.P. n. 23 del 30 novembre 1992;
 - alla Azienda Provinciale per i servizi sanitari di Trento, come previsto dalla Delibera di Giunta Provinciale n. 169/2012 e dal Regolamento CE n. 852/2004.
- Con riferimento alle attività accessorie di vendita giornali e quotidiani (lotto 1) e ulteriori articoli non alimentari:
 - **Requisiti soggettivi morali** di cui all'art. 71, commi da 1 a 5, decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 *“Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno* (come previsto dalla legge provinciale 30 luglio 2010, n. 17 *“Disciplina dell'attività commerciale”*; assenza delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011 (Codice delle leggi antimafia); non trovarsi nelle condizioni previste dagli articoli 11 e 131 del R.D. 773/1931 (TULPS, Testo unico delle leggi di pubblica sicurezza);
 - **Requisiti oggettivi:** segnalazione certificata Inizio Attività (SCIA) da presentare al Comune competente per territorio ai sensi dell'art. 23 della legge provinciale sull'attività amministrativa, come previsto dalla legge provinciale 30 luglio 2010, n. 17 *“Disciplina dell'attività commerciale”*.
- 3. Entro i medesimi termini, il concessionario dovrà essere in possesso degli eventuali requisiti e/o titoli abilitativi richiesti dalla vigente normativa per la vendita dei prodotti di cui al punto 3.1 dei criteri di valutazione, ove offerti.
- 4. I titoli abilitativi all'esercizio delle attività oggetto di concessione saranno intestati al concessionario che si impegna a fornirne copia ad APSS prima dell'avvio del servizio.
- 5. Gli oneri necessari per l'ottenimento o il permanere dei titoli abilitativi/requisiti necessari per l'esecuzione del servizio, sono a totale carico del concessionario.
- 6. Ogni attività derivante dalla presente concessione deve essere svolta nel pieno rispetto della normativa vigente (europea, nazionale, provinciale e locale) in materia di somministrazione alimenti e bevande, commercio, urbanistica, igienico-sanitaria, sicurezza (nei luoghi di lavoro, antincendio, ecc.), fiscale nonché rispettare la destinazione d'uso dei locali affidati. Per tutta la durata della concessione, il concessionario dovrà provvedere ad adeguare la propria attività ad ogni adempimento richiesto da qualsiasi disposizione di legge o dalle competenti autorità, con oneri a proprio carico.
La specificazione in capitolato di alcune prescrizioni normative è volta a richiamare determinati aspetti ma non vuole limitare in alcun modo la piena applicazione della normativa vigente per l'esercizio delle attività oggetto della concessione.
- 7. Il concessionario garantisce il rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento CE n. 852/2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari*; si richiamano in particolare l'adozione di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di corrette prassi igieniche, il soddisfacimento dei requisiti generali e specifici contenuti nell'allegato II (es. formazione, requisiti strutturali e gestionali, ecc.).
- 8. Il concessionario assicura altresì le informazioni relative alla rintracciabilità dei prodotti alimentari che vengono preparati e venduti, nonché dei materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti, garantendo quanto previsto dagli articoli 18 e 19 del Regolamento

CE n. 178/2002, predisponendo apposita procedura. In ogni momento potrà essere richiesta la documentazione di rintracciabilità della filiera.

9. Il concessionario garantisce ai consumatori le informazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 *relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*.
10. Tutti i materiali e oggetti di nuova introduzione o oggetto di sostituzione destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, devono essere conformi alla specifica normativa di settore (Regolamento CE 1935/2004).
11. In caso di contravvenzioni o sanzioni che dovessero essere poste a carico di APSS per inadempienze alla normativa o comunque per responsabilità del concessionario, questi dovrà provvedere all'immediato e totale rimborso a favore di APSS. In caso contrario, APSS potrà rivalersi sulla garanzia definitiva costituita dal concessionario.

Art. 3 - Locali in concessione ed impianti.

1. Ai fini dell'esecuzione del servizio oggetto di concessione, APSS mette a disposizione del concessionario, per tutta la durata del contratto, i locali di seguito indicati, di cui si allegano le relative planimetrie. I locali, già attualmente utilizzati per l'espletamento del servizio di gestione bar interno, sono messi a disposizione nello stato di diritto e di fatto in cui si trovano al momento della consegna, così come lasciati dal precedente concessionario. Lo stato dei locali risulterà da verbale di sopralluogo che sarà redatto alla presenza dell'aggiudicatario all'atto di consegna dei locali.

➤ **Lotto 1, Presidio Ospedaliero S. Chiara di Trento:**

- un LOCALE BAR di mq. 64,88
- un DEPOSITO BAR di mq. 5,75
- un INGRESSO/DISBRIGO di mq. 3,22
- un LOCALE WC per il personale del Concessionario di mq 1,51
- un DEPOSITO BAR di mq. 39,26
- un CONTAINER ESTERNO nelle adiacenze di mq. 11,76.

Il bar del Presidio Ospedaliero S. Chiara di Trento si trova presso l'atrio dell'ingresso principale della struttura ospedaliera.

➤ **Lotto 2, Presidio Ospedaliero di Arco:**

- un LOCALE BAR di mq. 70,14
- un DEPOSITO BAR di mq. 11,11
- un LOCALE CUCINA di mq. 8,63
- un DISBRIGO di mq. 3,54
- un LOCALE WC per il personale del Concessionario di mq 2,26
- un LOCALE ANTI BAGNO di mq 2,02.

Il bar del Presidio Ospedaliero di Arco si trova presso l'atrio del piano seminterrato.

Per ragioni di sicurezza, negli spazi adiacenti il bar del presidio ospedaliero di Arco è presente un sistema di videosorveglianza di APSS che inquadra l'ingresso del bar (ulteriori spazi del bar non sono videosorvegliati, ad es. bancone, tavolini, ecc.).

2. **Sopralluogo obbligatorio:** come indicato all'interno del Disciplinare di gara, si richiede ai partecipanti alla gara l'effettuazione di un sopralluogo obbligatorio presso i locali sopra elencati.
3. Il Concessionario dovrà custodire e usare i locali e i beni in essi presenti con la diligenza del buon padre di famiglia. Eventuali danni eccedenti il normale deperimento d'uso sono posti a totale carico dello stesso, con facoltà di APSS di rivalsa sulla garanzia definitiva.
4. Sono a carico del concessionario le spese per la **manutenzione ordinaria** dei locali, le verifiche agli impianti e del sistema di antincendio nelle aree concesse, se non oggetto di attività di APSS. Per quanto riguarda gli impianti, gli interventi del concessionario sono da eseguirsi a valle del punto di consegna. Ai fini del presente articolo sono considerati quali interventi di manutenzione ordinaria anche quelli relativi a:
 - tinteggiatura interna dei locali da eseguirsi a necessità;
 - manutenzione, riparazione e, se presente un obbligo di legge, le verifiche normative degli impianti tecnologici presenti nella aree in concessione;
 - riparazione dei danni arrecati ad impianti, attrezzature, e alla struttura in generale, da parte del concessionario, utenti o terzi.

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra APSS e il concessionario sulla definizione di manutenzione ordinaria e straordinaria e relativa suddivisione di oneri e spese, si farà riferimento - per quanto non regolato dal presente Capitolato - alle norme del codice civile e agli elenchi di suddivisione delle spese predisposte dalle associazioni di categoria per i contratti di locazione (fermo restando che, come indicato in CS – parte amministrativa – la fattispecie negoziale non configura locazione di unità immobiliari ad uso commerciale).

5. Il concessionario deve tempestivamente segnalare e richiedere per iscritto ad APSS (al massimo entro 24 ore solari) la necessità di **manutenzione straordinaria** sugli immobili e gli impianti nonché, ove sussistano o possano temersi rischi apprezzabili per persone e/o cose, evitarne in misura cautelativa l'uso. APSS provvederà ad eseguire i lavori concordando con il concessionario, per quanto possibile, le modalità e i tempi di realizzazione. Il concessionario assume l'onere delle manutenzioni straordinarie rese necessarie da inadempimenti degli obblighi di manutenzione ordinaria a suo carico o causati da mancata tempestiva segnalazione ad APSS ovvero da un non corretto utilizzo dell'immobile o dei suoi componenti. Rimangono comunque a carico del concessionario i danni subiti da soggetti terzi a causa della mancanza di interventi di manutenzione straordinaria della struttura e degli impianti qualora il concessionario non abbia provveduto ad avvisare APSS di imperfezioni, rotture e qualsiasi altro evento che possa determinare l'insorgere della necessità di interventi di manutenzione straordinaria.
6. Eventuali lavori di adeguamento dei locali e degli impianti necessari per l'installazione di nuovi arredi ed attrezzature sono a carico del concessionario. A tal fine, prima di eseguire qualunque lavoro, il concessionario dovrà presentare idoneo progetto per la sistemazione dei locali sul quale APSS esprimerà il proprio parere vincolante.
7. Il concessionario accetta le eventuali sostituzioni dei locali o modifiche agli stessi, di entità tale da non alterare l'equilibrio economico finanziario della concessione, per ragioni che APSS ritenesse opportune.

8. Il concessionario assume ogni onere derivante da eventuali modifiche di adeguamento tecnico – normativo che si rendessero necessarie per la tipologia di attività espletate, previa presentazione di idoneo progetto tecnico ad APSS e approvazione di quest'ultima.
9. Ogni onere derivante dagli interventi indicati nel presente articolo è ad esclusivo carico del concessionario. E' altresì a carico del concessionario l'obbligo di acquisire, aggiornare e conservare le autorizzazioni, i nulla osta e i permessi richiesti dalla normativa vigente per l'esecuzione dell'intervento e se necessarie le eventuali pratiche presso il Servizio Libro Fondiario e il Servizio Catasto della Provincia Autonoma di Trento. Copia della documentazione qui citata dovrà essere trasmessa all'APSS entro 60 giorni dalla conclusione dei lavori.
10. Al termine di ciascuna giornata di lavoro, il concessionario è tenuto a chiudere a chiave i locali ricevuti in concessione.
11. APSS conserva in portineria copia delle chiavi dei locali affidati al concessionario, al fine di poter accedere agli stessi in caso di emergenza nelle fasce orarie di chiusura del bar. Le modalità di accesso ai locali da parte di APSS saranno concordate con il concessionario in sede di verbale di consegna dei locali.
12. APSS si riserva la facoltà di accesso in qualunque momento ai locali concessi in gestione, per effettuare le verifiche sullo stato d'uso e di mantenimento dei locali, nonché sulle attrezzature ed i materiali ed alimenti in essi custoditi o per ogni altra esigenza di servizio. A tal fine dovrà essere consentito l'accesso ai locali da parte del personale autorizzato di APSS.
13. È fatto divieto al concessionario:
 - utilizzare superfici ulteriori rispetto a quelle sopra indicate;
 - mutare la destinazione d'uso dei locali o utilizzare gli stessi e/o gli impianti per scopi diversi da quelli previsti nel presente capitolato;
 - apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e agli impianti, se non previa autorizzazione di APSS;
 - utilizzare sostanze combustibili per l'alimentazione degli impianti;
 - consentire l'accesso ai locali adibiti alla preparazione del cibo e/o in quelli destinati a dispensa/magazzino a personale estraneo all'organizzazione del concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo (di APSS ovvero, con riferimento agli oneri manutentivi posti in capo al concessionario, individuati da quest'ultimo);
 - concedere l'uso dei locali, totale o parziale, a terzi.

Art. 4 - Beni mobili (arredi, attrezzature, elettrodomestici, stoviglie, ecc.)

1. Con riferimento al **lotto 1**, APSS mette a disposizione del concessionario i locali liberi da beni mobili. Il concessionario provvede, con oneri a proprio carico, alla fornitura con posa in opera e all'installazione di tutti i beni mobili (arredi, attrezzature, elettrodomestici) necessari all'esecuzione del servizio.
2. Con riferimento al **lotto 2**, APSS mette a disposizione i locali arredati con i beni mobili risultanti dall'elenco "*Elenco beni Arco Lotto 2*". La fornitura con posa in opera e l'installazione degli ulteriori beni mobili (arredi, attrezzature, elettrodomestici) necessari per l'esecuzione del servizio resta a carico del concessionario.

3. Il concessionario presenta ad APSS un progetto di adeguamento e allestimento dei locali con arredi e attrezzature necessarie all'attività da svolgere, secondo quanto indicato all'art. 11 "*avvio servizio*". Il progetto, oltre ad essere conforme alle vigenti norme di sicurezza alimentare, antinfortunistiche, sicurezza antincendio e a tutte le norme di settore, deve essere adeguato all'ambiente ospedaliero e rispondere alle moderne esigenze di estetica, funzionalità e accessibilità.
4. Con riferimento ad entrambi i lotti, la sostituzione e il reintegro di arredi, attrezzature ed elettrodomestici nel corso dell'esecuzione del contratto in caso di guasto non riparabile, usura, obsolescenza tecnica o estetica sono a carico del Concessionario e devono avvenire senza bloccare l'attività. Prima di procedere alla sostituzione/integrazione delle attrezzature mobili e/o fisse il Concessionario invia ad APSS apposita scheda tecnica riportante le caratteristiche tecniche e di installazione ed acquisisce parere vincolante da parte di APSS sulla tipologia, le caratteristiche, le modalità di installazione e di collaudo delle apparecchiature stesse.
5. Con riferimento ad entrambi i lotti, la fornitura di **stoviglie e posateria**, nonché la sostruzione e il reintegro delle stesse in caso di rottura, usura, obsolescenza tecnica o estetica è a carico del Concessionario. I beni consumati in loco dovranno essere serviti in stoviglie riutilizzabili e con posateria riutilizzabile: vassoi, vasellame, utensili, stoviglie in ceramica, piatti, bicchieri in vetro infrangibile, posate in acciaio e ogni altro materiale necessario all'esecuzione del servizio. Stoviglie e posateria monouso potranno essere utilizzate solo per il servizio da asporto o, previa autorizzazione o richiesta di APSS, per motivate esigenze tecniche o sanitarie. Le stoviglie e la posateria monouso dovranno essere in materiale biodegradabile e compostabile, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Su richiesta di APSS, il concessionario attesta la conformità dei prodotti utilizzati alla norma tecnica sopra indicata fornendo ad APSS le dichiarazioni di conformità.
6. Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il concessionario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
7. Le forniture richieste dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia di ambiente, accessibilità, sicurezza (antincendio, antinfortunistica) e norme igienico sanitarie.
8. I materiali e oggetti di nuova introduzione o oggetto di sostituzione destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, devono essere conformi alla specifica normativa di settore (Regolamento CE 1935/2004).
9. Con riferimento alle caratteristiche costruttive, ai materiali impiegati e agli arredi, si ricorda il rispetto delle prescrizioni di cui al titolo III del D.M. 18.09.2002 "*Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private*" e del DM 19 marzo 2015 "*Aggiornamento della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l'esercizio delle strutture sanitarie pubbliche e private di cui al decreto 18/9/2002*".

10. Tutte le apparecchiature meccaniche, elettriche ed elettroniche ad uso professionale di nuova introduzione o oggetto di sostituzione nel corso dell'esecuzione del contratto devono rispettare i criteri di alta efficienza energetica ed essere di tipologia e caratteristiche non inferiori a quelle attualmente in dotazione (ove presenti). L'etichetta energetica deve certificare l'appartenenza:

- alla **classe E** per lavastoviglie (come da classificazione definita dal Regolamento UE 2017/1369) ovvero quella migliorativa indicata in offerta tecnica;
- alla **classe D** per frigoriferi, frigocongelatori e congelatori (come da classificazione definita dal Regolamento UE 2017/1369) ovvero quella migliorativa indicata in offerta tecnica;
- alla **classe A** per forni (come da classificazione definita dalla Direttiva 2010/30/UE) ovvero quella migliorativa indicata in offerta tecnica.

Nel caso in cui il l'apparecchio presenti esclusivamente la vecchia etichetta energetica, questa deve certificare l'appartenenza:

- *alla classe A+ per i frigoriferi, frigocongelatori e congelatori (ovvero alla classe migliorativa indicata in offerta tecnica);*
- *alla classe A per lavastoviglie e forni (ovvero alla classe migliorativa indicata in offerta tecnica).*

11. **Manutenzione arredi e attrezzature.** Il concessionario dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature necessarie all'esecuzione del servizio (ad esempio, bancone, retro bancone, vetrinette, macchine per caffè, registratore di cassa, frigorifero, banco frigo ed elettrodomestici vari, ecc.) siano esse messe a disposizione di APSS ovvero fornite dal concessionario stesso.

12. Il concessionario non potrà adibire o utilizzare i beni mobili forniti da APSS per scopi diversi da quelli previsti nel presente capitolato, salvo diverso accordo con APSS. I beni mobili e le attrezzature di cui all'allegato "Elenco beni Arco Lotto 2" non potranno essere allontanati dai locali dei bar e dovranno essere tenuti dal concessionario con la massima cura in modo da garantirne il miglior stato di conservazione e di manutenzione.

13. APSS non potrà essere considerata in alcun modo depositaria o custode dell'arredamento, dei beni e delle provviste che il concessionario vorrà tenere nei locali dei bar, rimanendo la custodia e la conservazione di quanto sopra a totale carico e rischio del concessionario stesso.

Art. 5 - Descrizione del servizio

1. Il concessionario svolge il servizio oggetto di concessione a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, manlevando APSS da qualsivoglia responsabilità contrattuale ed extracontrattuale, anche nei confronti di terzi, che potrebbe derivare dall'erogazione del servizio.
2. Il concessionario assicura all'utenza un servizio celere e di qualità, nel rispetto della natura dei luoghi in cui lo stesso è eseguito (strutture ospedaliere) e dell'immagine di APSS. L'offerta del servizio dovrà essere modulata in funzione dei diversi momenti della giornata e dovrà essere in linea con le varie esigenze dell'utenza, in armonia alle condizioni di mercato. I servizi dovranno essere assicurati in modo da garantire tempi di

attesa minimi, anche grazie ad un servizio di cassa adeguato al numero degli utenti. Deve essere particolarmente curata la presentazione dei prodotti posti in vendita.

3. L'erogazione del servizio, compresa ogni attività legata agli approvvigionamenti, deve avvenire senza arrecare intralcio o disturbo alla quiete ed al regolare svolgimento dell'attività ospedaliera.

5.1 Orari di apertura e periodi di chiusura.

1. Il concessionario garantisce l'apertura al pubblico del bar rispettando i seguenti orari minimi:

lotto 1 - ospedale S. Chiara di Trento

- dal lunedì al venerdì, dalle ore 6.30 alle ore 19.45 con orario continuato;
- sabato, domenica e ulteriori festività riconosciute, dalle ore 7.00 alle ore 18.00 con orario continuato;

lotto 2 - ospedale di Arco

- tutti i giorni feriali (escluse quindi domeniche e ulteriori festività riconosciute), dalle ore 7.00 alle ore 17.00 con orario continuato.
2. Gli orari di apertura e chiusura dell'esercizio sopra indicati potranno essere modificati solo previa autorizzazione di APSS.
 3. Il Concessionario espone in maniera ben visibile all'utenza un cartello indicante gli orari di apertura e chiusura.
 4. È consentita una chiusura annuale per ferie di non oltre 10 giorni feriali da concordare con un preavviso di almeno 15 giorni solari con APSS. In tale periodo dovranno essere effettuati i lavori di pulizia generale e manutenzione. Nei periodi di chiusura, il concessionario espone un cartello indicante i giorni di chiusura per darne avviso all'utenza.
 5. Nel caso in cui APSS avesse la necessità di eseguire lavori che comportino la chiusura temporanea del bar superiore a due giorni lavorativi continuativi, il canone dovuto dal concessionario verrà ridotto in maniera proporzionale. Salvo il caso di interventi urgenti, il concessionario riceverà congruo preavviso dei lavori.

5.2 Prodotti da somministrare

1. Gli alimenti e le bevande da somministrare sono quelli riferiti alla tipologia di esercizio commerciale *“esercizi per la somministrazione al pubblico di bevande”* di cui all'art. 2, comma 1, lett. b, n. 2 della Legge Provinciale 14 luglio 2000, n. 9 che prevede la somministrazione al pubblico di bevande, nonché di latte e dolci, compresi i generi di pasticceria e gelateria e la preparazione di prodotti di gastronomia (quali panini, sandwich, pizzette, tramezzini e simili), esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.
2. Tutti gli acquisti dei prodotti necessari per lo svolgimento del Servizio dovranno essere fatti dal concessionario a proprio nome ed in quantità sufficiente a garantire la continuità del Servizio.
3. **Varietà “minima” dei prodotti da somministrare:**
 - caffetteria (con disponibilità anche di caffè decaffeinato, caffè d'orzo, latte senza lattosio), acqua minerale, bevande fredde e calde analcoliche di vario tipo anche nella variante senza zuccheri, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti;

- prodotti da forno e pasticceria;
- spremute/centrifughe/estratti di frutta fresca preferibilmente di stagione;
- gelati almeno nel periodo dal 1 maggio al 30 settembre (12 mesi se offerto in sede di gara);
- panini, toast, tramezzini, pizzette, insalate semplici e altri prodotti completamente vegetariani, ecc;
- bevande e alimenti per soggetti celiaci (almeno pane e brioches);
- ulteriori alternative indicate in offerta tecnica.

4. Qualità dei prodotti.

- I generi di consumo devono essere di ottima qualità, privilegiando gli ingredienti freschi, di stagione, i prodotti locali e del territorio.
- Il latte utilizzato per il servizio di banco deve essere esclusivamente del tipo “fresco” Alta Qualità.
- Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere rigenerato (ad eccezione del pane per toast e piadine).
- Il caffè deve essere di ottima qualità con una percentuale di varietà arabica in miscela non inferiore al 70%. Il concessionario deve fornire l’indicazione del paese di origine del caffè proposto. In caso di miscela deve illustrare le diverse origini di provenienza e le relative percentuali.
- Le verdure e la frutta devono essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici delle stesse, non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.
- La vendita di generi scaduti o con il termine minimo di conservazione superato, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di sicurezza alimentare, darà luogo all’applicazione delle penalità del CS – parte amministrativa, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.
- Non sono ammesse forniture di prodotti le cui materie prime abbiano origine transgenica o siano stati sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). Non è ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti.
- È vietato confezionare in proprio prodotti ad alta deperibilità (salse, maionese, creme, ecc.).

5. Vendita generi appartenenti al settore non alimentare.

- Il concessionario dovrà garantire la vendita autorizzata dei seguenti articoli (e di quelli aggiuntivi dichiarati in offerta tecnica):
 - articoli di prima necessità per l’igiene personale (a titolo esemplificativo, fazzoletti di carta, spazzolino da denti, dentifricio, assorbenti, sapone, shampoo, salviette umidificate, pettini, ecc.);
 - con riferimento al solo lotto 1, giornali e quotidiani. Il concessionario dovrà inoltre provvedere, mediante apposito carrello dallo stesso fornito (dotato di ruote silenziate), alla distribuzione di giornali e riviste ai degenti nei vari reparti dell’Ospedale S. Chiara, negli stessi giorni di apertura del bar, negli orari da definire con la Direzione dell’Ospedale. Il prezzo di vendita al pubblico della

stampa quotidiana e periodica non potrà subire variazioni da parte del concessionario. Dovrà essere garantita la parità di trattamento alle diverse testate.

- APSS potrà autorizzare la vendita di ulteriori articoli, previo ottenimento da parte del concessionario di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente normativa. Tutti gli oneri e le spese sono interamente a carico del concessionario. La vendita di generi del settore non alimentare non deve intendersi estesa a qualsivoglia prodotto non alimentare, ma a quelli sostanzialmente riconducibili alle necessità dell'utenza di un bar interno di una struttura ospedaliera. I prodotti messi in vendita dovranno essere decorosi e confacenti al luogo.
 - Nel locale bar dovrà essere previsto un apposito e adeguato spazio adibito a rivendita dei prodotti non alimentari; le strutture adibite a tale servizio devono essere opportunamente dimensionate, esteticamente gradevoli, realizzate in materiale ignifugo di classe non superiore a 1 o 1IM, strutturalmente ed esteticamente compatibili con il posizionamento all'interno dei locali, in modo tale da non arrecare intralcio alla circolazione delle persone e alla gestione del servizio bar.
6. **Fornitori.** Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno essere esclusivamente intestati e indirizzati alla sede legale del concessionario senza alcun riferimento ad APSS o ai suoi recapiti.
- APSS non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna, per impegni assunti dal concessionario verso i propri fornitori.
- A richiesta di APSS, il concessionario deve esibire le fatture dei prodotti acquistati.
- Il concessionario è tenuto ad operarsi affinché il rifornimento dei generi, da parte dei fornitori, avvenga nelle ore di minor affluenza.

5.3 Divieti.

1. È vietata la somministrazione/vendita in qualunque forma di alcolici, superalcolici, tabacchi e altri generi di monopolio, sigarette elettroniche, riviste e materiale pornografico, biglietti del lotto e lotterie e altri giochi così come desunti dal Sito ufficiale dell'Amministrazione dei Monopoli dello Stato (es. gratta e vinci), nonché l'installazione di apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo, distributori automatici, videogiochi o apparecchi simili di qualsiasi genere.
2. È vietata l'installazione nelle aree e nei locali avuti in concessione di insegne pubblicitarie, manifesti ed adesivi non inerenti i prodotti in vendita, senza la preventiva autorizzazione da parte di APSS.
3. Per ragioni igienico - sanitarie, è vietato l'accesso al bar da parte dei degenti (il Concessionario è tenuto pertanto a far rispettare il divieto).
4. Trattandosi di esercizio interno a struttura ospedaliera, è vietato l'accesso con animali da compagnia, ad eccezione dei cani guida per non vedenti (il Concessionario è tenuto pertanto a far rispettare il divieto).
5. È fatto divieto utilizzare prodotti non in linea con il programma UNICEF “*Baby friendly Hospital - Ospedale Amico dei Bambini*” (BFHI). Il Concessionario si impegna ad osservare quanto disposto dal D.M. 09/04/2009 n. 82, dal Regolamento UE 609/2013 e dal Codice Internazionale OMS-UNICEF sulla commercializzazione dei sostituti del latte materno.

5.4 Prezzi

1. I prezzi di vendita al pubblico praticati (comprensivi di Iva) devono essere dettagliatamente elencati in un listino prezzi (di seguito "Listino") che deve essere affisso nei locali del bar e ben visibile alla clientela.
2. Il Listino dovrà essere sottoposto ad approvazione di APSS al momento di avvio del servizio e non potrà essere variato senza il benestare di APSS.
3. I prezzi del Listino restano fissi e invariabili per il primo anno di concessione. A partire dal secondo anno il Concessionario può chiedere richiedere la revisione dei prezzi, sulla base di documentabili aumenti nel settore merceologico specifico. La revisione del prezzo è annualmente calcolata sulla base dei prezzi di riferimento se disponibili o, in difetto, del 75% della variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (variazione dei valori mensili) secondo i dati ISTAT, riferita al mese di protocollazione della domanda, rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. La variazione percentuale come sopra definita e da applicare al corrispettivo viene determinata al secondo decimale troncando quelli successivi e viene riconosciuta a partire dal mese successivo alla protocollazione della relativa richiesta per il corrispettivo successivamente maturato e non ancora fatturato.
4. Solo a seguito della formale autorizzazione di APSS il Listino aggiornato con i nuovi prezzi è ufficialmente applicabile dal Concessionario per la vendita presso il bar.
5. Il rispetto del Listino nella distribuzione dei prodotti e nell'applicazione dei prezzi potrà essere oggetto di verifiche da parte di APSS, eseguite a campione o a seguito di segnalazioni degli utenti. Nel caso sia rilevata l'applicazione di prezzi non conformi al Listino, APSS applicherà le penali come definite nel CS – parte amministrativa.
6. Il concessionario non è autorizzato a distribuire prodotti che non siano inseriti nel Listino prezzi o a praticare prezzi diversi da quelli definiti e indicati nel Listino.
7. Il pagamento delle consumazioni è a totale ed esclusivo carico degli utenti del servizio, con conseguente esonero per APSS di qualsivoglia responsabilità al riguardo.

Art. 6 - Requisiti degli imballaggi dei prodotti utilizzati

1. Gli imballaggi devono essere conformi alla normativa quadro di settore prevista dal Regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle disposizioni specifiche individuate per i singoli materiali e sostanze. Gli imballaggi devono inoltre essere composti da materiali riciclabili.
2. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e ss.mm.ii., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
 - UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;

- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.
3. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.
 4. L'APSS si riserva in ogni momento in fase di esecuzione del contratto di verificare il rispetto delle prescrizioni sopra riportate.

Art. 7 - Controlli

1. La competente U.O. Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione provvederà ad effettuare i controlli ufficiali presso l'esercizio nel rispetto delle disposizioni contenute nel Regolamento UE 2017/625.
2. I servizi competenti dell'APSS potranno verificare in ogni momento il rispetto del capitolato speciale d'appalto.
3. APSS potrà chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non si ritenga opportuno la somministrazione/vendita, ivi compresa la diffusa insoddisfazione da parte dell'utenza nei confronti di uno o più specifici prodotti.
4. Sono a totale carico del Concessionario gli oneri derivanti dall'effettuazione dei controlli microbiologici. Tali controlli potranno essere richiesti, qualora se ne ravvisi la necessità, anche da APSS con oneri a carico del Concessionario.

Art. 8 - Personale impiegato nel servizio

1. Il concessionario esegue il servizio mediante l'ausilio di proprio personale qualificato di comprovata affidabilità e serietà, in possesso dei requisiti di professionalità e moralità richiesti dalla vigente normativa per l'esecuzione delle attività oggetto di concessione.
2. Nessun rapporto giuridicamente rilevante viene ad instaurarsi tra APSS e il personale del concessionario impiegato nel servizio che lavorerà alle dirette dipendenze e sotto l'esclusiva responsabilità del concessionario. APSS viene espressamente sollevata da ogni obbligo e responsabilità verso il personale del gestore per retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi, assicurazione infortuni ed ogni ulteriore adempimento in ordine al rapporto di lavoro. Su richiesta di APSS, il concessionario dovrà esibire tutta la documentazione attestante l'osservanza dei suddetti obblighi.
3. Il concessionario garantisce, per tutta la durata contrattuale, un dimensionamento dell'organico di personale adeguato al corretto e celere espletamento dei servizi richiesti, provvedendo alle eventuali assenze con immediata sostituzione. Il concessionario adegua il numero, la qualifica e l'esperienza del personale secondo le esigenze del servizio, al fine di garantire un'adeguata gestione dei flussi degli utenti anche negli orari di massima affluenza.
4. Il personale impiegato nella concessione deve:
 - essere in grado di esprimersi correttamente in lingua italiana;
 - avere una buona predisposizione al rapporto con il pubblico;

- indossare apposita divisa da lavoro munita di cartellino ben visibile riportante nome, qualifica del lavoratore, denominazione datore di lavoro (concessionario). L'acquisto, la manutenzione e il lavaggio delle divise e degli indumenti di lavoro del personale sono a carico del concessionario. La divisa, le cui caratteristiche saranno concordate con APSS ad avvio servizio, deve essere decorosa, adeguata alle funzioni da svolgere e consona alle strutture in cui il servizio è eseguito. È onere del personale avere cura che la propria divisa sia esteticamente curata, igienicamente e visivamente sempre in condizioni perfette;
 - mantenere uno standard elevato di igiene e pulizia personale;
 - ove necessario, essere munito di appositi dispositivi di protezione individuale forniti dal concessionario;
 - osservare scrupolosamente, onde evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari, tutte le procedure igieniche previste dal sistema di autocontrollo HACCP;
 - rispettare le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.;
 - tenere un comportamento discreto, riservato, decoroso e irreprensibile, conformando la propria condotta alle regole di buona educazione e rispetto, nonché al codice di comportamento aziendale di APSS. Con riferimento a tali tematiche, si rinvia anche all'art 24, comma 2 del CS – parte amministrativa che riporta la specifica clausola di riservatezza a cui è tenuto il Concessionario e il personale impiegato nel servizio;
 - provvedere alla consegna ad APSS (in portineria) dei beni che dovessero rinvenire nel corso dell'espletamento del servizio, indipendentemente dal valore e dallo stato;
 - osservare tutte le pertinenti norme regolamentari o disposizioni emanate da APSS; evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività dei servizi ospedalieri;
 - comunicare immediatamente ad APSS qualunque evento accidentale rilevante (es. danni ai locali o agli impianti) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.
5. È facoltà di APSS richiedere al concessionario la sostituzione del personale addetto allo svolgimento delle prestazioni contrattuali qualora fosse ritenuto non idoneo alla perfetta e regolare esecuzione del servizio, compresa l'ipotesi di diffusa insoddisfazione da parte degli utenti del servizio. In tal caso, il concessionario procede alla sostituzione della risorsa indicata con una figura professionale di pari inquadramento e di pari esperienza e capacità entro il termine assegnato da APSS (non inferiore a 10 giorni lavorativi). L'esercizio di tale facoltà da parte di APSS non comporterà alcun onere per la stessa.
6. Il concessionario sarà ritenuto responsabile di ogni danno imputabile al proprio personale.

8.1 Responsabile del Concessionario

1. Il concessionario nomina un Responsabile coordinatore del servizio e comunica ad APSS il nominativo, il recapito telefonico e l'indirizzo di posta elettronica almeno 3 (tre) giorni prima della data di inizio del servizio.
2. Si richiede quale requisito minimo il possesso di almeno due anni di esperienza in attività di somministrazione di alimenti e bevande: ad avvio servizio deve essere prodotto il Curriculum Vitae del Responsabile da cui risulti il possesso dell'esperienza minima richiesta in capitolato e di quella migliorativa eventualmente dichiarata in offerta.

3. Il Responsabile è il referente del servizio nei confronti di APSS e deve avere un idoneo livello di responsabilità e autonomia decisionale, tale da garantire la conduzione tecnica ed economica del contratto. Al Responsabile competono in particolare le seguenti funzioni/compiti:
 - programmare, coordinare e supervisionare il lavoro del personale addetto, al fine di garantire l’ottimale esecuzione dei servizi richiesti;
 - controllare la corretta esecuzione del servizio e l’osservanza da parte del personale impiegato delle funzioni e dei compiti stabiliti, nonché di qualsiasi normativa, regolamento, protocollo, ecc. operante in materia;
 - ricevere segnalazioni e chiamate da parte di APSS, gestendo tempestivamente gli eventuali reclami e/o disservizi;
 - essere reperibile telefonicamente negli orari di apertura del bar.
4. In caso di impedimento o assenza del Responsabile, il Concessionario dovrà individuare idonea figura sostitutiva e comunicare tempestivamente ad APSS il nominativo, il recapito telefonico e l’indirizzo di posta elettronica.

8.2 Registro del personale

1. Prima dell’inizio del servizio, il concessionario comunica ad APSS l’elenco nominativo di tutti i lavoratori che saranno utilizzati nell’esecuzione del servizio. L’elenco contiene le seguenti indicazioni per ogni unità lavorativa:
 - dati anagrafici dell’addetto;
 - livello di inquadramento, mansione, contratto applicato e data di assunzione;
 - estremi dei documenti di lavoro ed assicurativi;
2. Durante l’esecuzione del contratto le variazioni di personale dovranno essere comunicate ad APSS prima dell’utilizzazione nel servizio, con l’indicazione per i nuovi nominativi di tutti i dati sopra riportati.

Art. 9 - Spese di esercizio e utenze

1. Sono a carico del concessionario le tasse e le imposte dirette e indirette di esercizio e, più in generale, tutte le spese e gli oneri derivante dall’esecuzione del servizio, fatto salvo quanto successivamente indicato.
2. Sono a carico di APSS, in quanto già ricomprese nel canone offerto, le spese relative alla produzione di acqua calda e al riscaldamento.
3. I costi relativi all’energia elettrica e l’erogazione dell’acqua, i cui consumi sono rilevati attraverso appositi contatori, sono a carico del concessionario che rimborsa ad APSS gli importi dalla stessa pagati a tale titolo. L’addebito delle utenze avverrà previa emissione di fattura annuale a fronte dell’invio di apposito rendiconto.
4. In caso di interruzioni dei servizi di fornitura sopra indicati, il concessionario non potrà esigere nessun risarcimento da APSS per i danni eventualmente subiti.
5. Il concessionario è tenuto al pagamento della tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti urbani e si impegna ad aprire una propria utenza con l’ente gestore locale, accollandosi inoltre la spesa relativa allo smaltimento dei rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi eventualmente prodotti.

Art. 10 - Pulizia e igiene del locale e delle attrezzature.

1. Il concessionario assicura in ogni momento condizioni ottimali di ordine, igiene e pulizia dei locali, attrezzature, macchinari, arredi, vetri, ecc, provvedendo alla pulizia, sanificazione e disinfestazione degli stessi. La fornitura di tutto il materiale occorrente per la pulizia, la sanificazione e la disinfestazione è a carico del concessionario, il quale ha la responsabilità della scelta e dell'utilizzo corretto dei prodotti stessi nel rispetto delle normative vigenti. Il concessionario deve utilizzare prodotti detergenti conformi ai Criteri Ambientali Minimi, relativi ai prodotti per l'Igiene di cui al DM Ambiente 24 maggio 2012.
2. Gli interventi di pulizia e sanificazione eseguiti devono essere svolti conformemente a quanto previsto dal Piano di Autocontrollo predisposto dal concessionario e presentato ad APSS avvio servizio ed ad ogni successiva modifica. In particolare all'interno del Piano di Autocontrollo il concessionario deve prevedere un piano particolareggiato per tutti gli interventi di pulizia e sanificazione che deve essere dettagliato nei seguenti punti:
 - a. distinzione tra superfici da sottoporre a pulizia e/o sanificazione;
 - b. elenco degli interventi ordinari e straordinari di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica delle frequenze degli interventi, dei prodotti utilizzati e delle modalità operative;
 - c. modalità di raccolta e di allontanamento dei rifiuti, con la metodologia della raccolta differenziata.
3. I lavori di pulizia generale e sanificazione dovranno essere effettuati almeno con cadenza quadrimestrale, in orario di chiusura dell'esercizio al pubblico.
4. Con riferimento agli interventi di disinfestazione dei locali il concessionario deve, previa valutazione del rischio, predisporre e attuare (tramite personale qualificato) un programma di:
 - a. monitoraggio dell'eventuale presenza di infestanti;
 - b. interventi di disinfestazione e derattizzazione e di controllo degli insetti volanti e striscianti.
5. Tale programma deve essere inviato ad APSS ed approvato dalla stessa ad avvio servizio e ad ogni successiva modifica.
6. I prodotti utilizzati per il lavaggio delle stoviglie devono possedere marchio europeo di qualità Ecolabel o di altre etichette ambientali conformi alla norma ISO 14024.
7. È fatto divieto detenere materiale di pulizia nei locali durante le operazioni di preparazione e distribuzione dei prodotti. Il materiale di pulizia dovrà essere sempre contenuto nelle confezioni originali fornite di etichetta identificativa e custodito in appositi locale/armadio chiuso a chiave. Non sono ammessi prodotti a base alcolica o comunque infiammabili.
8. Su richiesta di APSS, il concessionario deve trasmettere ad APSS le schede tecniche dei prodotti e di sicurezza e, se richieste, le campionature. APSS si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.
9. I rifiuti e i materiali di risulta provenienti dalle attività di pulizia e manutenzione prodotte nei locali di preparazione e distribuzione dei pasti, devono essere raccolti giornalmente, a cura e spese del concessionario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta e lo smaltimento.

10. Gli spazi e i contenitori per la raccolta dei rifiuti devono essere mantenuti dal concessionario in buono stato di pulizia e ordine, tale da non pregiudicare il decoro dei luoghi, l'igiene pubblica, la pubblica incolumità e la normale circolazione di persone (si specifica che, in caso di accumulo neve, spetta al concessionario provvedere tempestivamente alla rimozione della stessa).
11. Il concessionario ha l'obbligo di uniformarsi a proprie spese alla normativa nazionale e comunale vigente in materia di rifiuti speciali e ai regolamenti comunali in materia di rifiuti urbani e raccolta differenziata. Le sostanze grasse, i rifiuti di origine animale ed ogni altro rifiuto devono essere parimenti trattate conformemente alle norme applicabili. È vietato scaricare qualunque tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio oggetto della presente concessione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico del concessionario.

Art. 11 - Avvio servizio

1. **Entro 10 giorni (solari) dalla stipula del contratto** il concessionario presenta ad APSS il progetto esecutivo di adeguamento e allestimento dei locali di cui al successivo punto 7 del presente articolo.
2. Entro 30 giorni (solari) APSS approva il progetto presentato dal concessionario ovvero richiede allo stesso di apportare le integrazioni e/o modifiche necessarie per adeguare il progetto alla normativa vigente, all'ambiente ospedaliero o alle moderne esigenze di estetica, funzionalità e accessibilità. In quest'ultimo caso, il concessionario dovrà provvedere all'invio ad APSS del progetto integrato/modificato entro 15 giorni (solari) dalla richiesta di APSS. Entro 15 giorni (solari) APSS, verificate le integrazioni/modifiche apportate, approva il progetto.
3. Il mancato rispetto da parte del concessionario dei termini indicati ai precedenti commi 1 e 2 comporta l'applicazione delle penali indicate in CS – parte amministrativa. Il mancato rispetto da parte di APSS dei termini sopra indicati ai precedenti commi 1 e 2 determina l'approvazione del progetto.
4. Entro 15 giorni (solari) dall'approvazione del progetto, le procedure di consegna dei locali avverranno mediante sopralluogo congiunto tra le parti, funzionale alla verifica dello stato dei luoghi, degli impianti e, con riferimento al lotto 2, dei beni mobili messi a disposizione di APSS e indicati all'allegato "Elenco beni Arco lotto 2".
5. Al termine del sopralluogo sarà stilato apposito verbale, sottoscritto da entrambe le parti che ne riassumerà l'esito e fungerà da consegna; dal momento della consegna il concessionario avrà piena ed immediata disponibilità dei locali ai fini della predisposizione dell'allestimento e dell'approvvigionamento delle scorte alimentari prima dell'inizio del servizio. I locali saranno consegnati nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto della sottoscrizione del verbale di presa in consegna, così come lasciati dal precedente concessionario.
6. Dalla data della consegna dei locali il Concessionario dovrà attivare il servizio, previa esecuzione dell'adeguamento/allestimento dei locali come da progetto presentato e possesso dei requisiti e dei titoli abilitativi previsti dalle norme vigenti per l'esercizio

delle attività oggetto di concessione, entro i seguenti termini massimi ovvero quelli migliorativi eventualmente dichiarati in offerta tecnica:

- **60 giorni solari** con riferimento al **lotto 1**;
- **45 giorni solari** con riferimento al **lotto 2**.

Decorso tale termine (ovvero quello migliorativo eventualmente dichiarato in offerta tecnica), il concessionario avrà in ogni caso l'obbligo di versare ad APSS il canone offerto in gara.

7. Il **Progetto esecutivo** di adeguamento e allestimento dei locali con arredi a attrezzature necessarie all'attività da svolgere, oltre ad essere conforme alle vigenti norme di sicurezza alimentare, antinfortunistiche, antincendio e a tutte le norme di settore, deve essere adeguato all'ambiente ospedaliero e rispondere alle moderne esigenze di estetica, funzionalità e accessibilità.

Nel progetto esecutivo devono essere descritte in maniera dettagliata le attività propedeutiche all'allestimento dei locali ed alla realizzazione del servizio, le opere, gli impianti e quanto ritenuto più confacente sotto gli aspetti funzionali, estetici, normativi, della sicurezza ecc. per la corretta esecuzione del servizio. Il progetto esecutivo deve essere supportato da schemi, piante, sezioni in scala appropriata di tutti gli interventi previsti, sia strutturali che impiantistici, con indicazione dei materiali impiegati e con la descrizione dettagliata – anche fotografica – degli arredi e delle attrezzature. In particolare, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare i seguenti elaborati:

- relazione tecnica concernente le soluzioni proposte per l'allestimento del locale;
- progetto esecutivo di tutte le opere impiantistiche – a partire dai punti di adduzione – e murarie che si intende realizzare, redatti e sottoscritti da un tecnico abilitato all'esercizio della professione;
- pianta planimetrica riferita alla disposizione interna del locale bar;
- elenco dettagliato degli arredi e delle attrezzature che si intende installare internamente con indicazione della loro ubicazione nel locale. Tali beni dovranno essere realizzati in materiali ignifughi (vedi art. 5.2, punto 5, terza linea), rispondere alle normative vigenti ed a criteri di funzionalità, resistenza e strutturazione tali da garantirne la facile igienizzazione. Al progetto devono essere allegate le schede tecniche riportanti le caratteristiche tecniche e di installazione delle attrezzature fisse e mobili che si intendono installare;
- indicazione delle imprese a cui sarà affidata la realizzazione delle opere e l'installazione di arredi e delle attrezzature. Tutti i lavori impiantistici dovranno essere realizzati da imprese in possesso dei requisiti di legge le quali dovranno provvederanno a rilasciare ad APSS la dichiarazione di conformità con un adeguato numero di copie della documentazione grafica inerente gli impianti eseguiti. L'impianto antincendio dovrà essere interfacciato con la centrale dell'Ospedale.

Art. 12 - Conclusione servizio

1. Alla fine del contratto il concessionario dovrà riconsegnare i locali tinteggiati liberi da tutti i beni di sua proprietà (arredi, attrezzature, stoviglie, scorte alimentari, ecc.), salvo diverso accordo con APSS.

2. Ove il concessionario non proceda a liberare i locali da tutti i beni mobili di sua proprietà nel termine stabilito, lo sgombero sarà effettuato da APSS addebitando al concessionario ogni spesa.
3. Per la riconsegna dei locali verrà eseguito apposito sopralluogo congiunto tra le parti volto a rilevare lo stato dei luoghi, degli impianti e, con riferimento al lotto 2, dei beni mobili messi a disposizione di APSS.
4. Qualora, a conclusione del contratto ovvero durante il periodo contrattuale, venissero rilevati danni, modifiche non autorizzate o carenze nei locali, impianti o beni messi a disposizione da APSS, il concessionario sarà obbligato a provvedere alle riparazioni e/o al ripristino a sue spese. Nel caso in cui il concessionario non adempia spontaneamente, APSS provvederà autonomamente addebitando ogni spesa al concessionario.
5. Le opere edili e impiantistiche realizzate dal concessionario resteranno, a fine contratto, di proprietà di APSS, senza che il concessionario abbia diritto ad alcuna indennità. APSS si riserva fin d'ora di richiedere all'atto della riconsegna i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui erano all'atto della consegna.
6. Al termine del contratto il concessionario è tenuto alla massima collaborazione con APSS e con il nuovo affidatario per agevolare il subentro nell'affidamento del servizio.

Trento, 07/06/2021

Il Gruppo di lavoro:

f.to dott. Fabio Ghersini

Dipartimento amministrativo ospedaliero territoriale

f.to inf. Cristina Michelotti

Direzione medica Ospedale di Arco

f.to dott.ssa Giuseppina Pezzarossi

Dipartimento di prevenzione

f.to dott.ssa Margherita Rodler

Servizio ospedaliero provinciale

f.to dott. Alessio Slomp

Dipartimento infrastrutture

f.to dott. Andrea Tabarelli De Fatis

Servizio gestione servizi generali

f.to dott.ssa Isabel Abram

Servizio acquisti e gestione contratti