

Allegato alla determinazione n. 82 dd 08.02.2024

IL VICESEGREARIO  
dott.ssa Donatini Michela

COMUNITA' ALTO GARDA E LEDRO  
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

CAPITOLATO SPECIALE

GESTIONE IN CONCESSIONE BAR INTERNO  
STRUTTURA SITA IN VIA ROSMINI 5/B - RIVA DIG  
In comproprietà fra Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e  
Comunità Alto Garda e Ledro

**ART. 1**  
**Oggetto**

Le clausole e le condizioni previste dal presente capitolato hanno per oggetto lo svolgimento in concessione del servizio di gestione bar interno alla struttura ubicata in Via Rosmini, 5/b – Riva del Garda, in comproprietà fra la Comunità Alto Garda e Ledro (di seguito “Comunità”) e l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari (di seguito “A.P.S.S.”), sito oltre l'ingresso principale. Mediante tale affidamento in concessione la stazione appaltante (Comunità Alto Garda e Ledro) intende assicurare la gestione del servizio bar interno a favore degli utenti e del personale interno ed esterno dei 2 Enti operante nella struttura sopra indicata.

Ai fini dell'esecuzione del servizio oggetto di concessione, la stazione appaltante mette a disposizione del concessionario i locali indicati all'art. 3, come da planimetria allegata.

La superficie utile occupata dai suddetti locali è di circa mq. 68 e comprende:

- un locale bar di circa mq. 45 (proprietà indivisa Comunità/A.P.S.S.);
- servizi igienici per il personale della ditta (proprietà indivisa Comunità/A.P.S.S.);
- un magazzino merci (proprietà: Comunità Alto Garda e Ledro).

I principali utenti fruitori del servizio sono: utenti delle strutture indicate, personale che lavora nelle strutture (personale di APSS e della Comunità), personale di imprese esterne che prestano la propria attività lavorativa all'interno delle strutture indicate, terzi che accedono a vario titolo alle strutture indicate.

La fruizione del servizio da parte dell'utenza è del tutto libera e facoltativa. La Comunità 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 economica alla stazione appaltante per l'eventuale mancanza di utenti o in ragione di un'eventuale affluenza inferiore rispetto a quella attesa.

Il servizio di gestione bar interno 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, di primi piatti, secondi piatti e contorni;



- allestimento dei locali;
- fornitura e installazione di arredi coordinati e adeguati al contesto nel quale saranno inseriti, macchinari, attrezzature e quant'altro necessario per l'esecuzione del servizio;
- predisposizione e affissione del listino prezzi dei prodotti offerti;
- pulizia dei locali messi a disposizione dalla stazione appaltante e di tutti i macchinari, attrezzature, stoviglie e utensili utilizzati;
- 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;
- gestione del ciclo dei rifiuti prodotti in conformità alle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia, nonché il pagamento della Tariffa rifiuti urbani;
- pagamento delle utenze elettriche e idriche, secondo le disposizioni del presente capitolato;
- 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 la stazione appaltante;
- l'esecuzione di qualunque operazione, non esplicitamente indicata nel presente documento, utile per fornire un servizio puntuale ed efficiente.
- adesione obbligatoria alla rete degli esercizi commerciali convenzionati con gli appaltatori del servizio sostitutivo di mensa per i dipendenti di APSS e della Comunità, attenendosi alle condizioni previste nei relativi contratti in vigore per le due amministrazioni e negli accordi di convenzione tra il/i fornitore/i e gli esercizi commerciali. La possibilità di utilizzare il buono pasto dovrà essere attiva al momento di avvio del servizio affidato in concessione e perdurare per tutta la durata della medesima, anche in caso di modifica o nuova stipula di contratti relativi all'affidamento del servizio sostitutivo di mensa per i dipendenti delle due amministrazioni. In caso di utilizzo di buoni pasto non trova applicazione né il prezzo calmierato per caffè e acqua né lo sconto eventualmente offerto in gara dal concessionario sul listino bar.

Il rapporto contrattuale si configura essenzialmente come prestazione di un servizio a favore dell'utenza e dei dipendenti delle due Amministrazioni, servizio che entrambe le Amministrazioni non intendono svolgere direttamente preferendo, per convenienza e scelta organizzativa, concederne l'espletamento ad una ditta esterna con messa a disposizione della stessa, senza che ciò possa costituire in alcun modo vincolo di locazione ai sensi della L. 392/78, dei locali regolarmente predisposti per tale attività.

Le Amministrazioni si riservano la facoltà, per nuove esigenze istituzionali eventualmente sopravvenute, di modificare la localizzazione del bar e locali annessi e/o procedere alla relativa ristrutturazione, nel qual caso il corrispettivo di aggiudicazione verrà adeguato con le modalità previste dall'art. 14.

## **ART.2**

### **Richiamo alla normativa di settore e ai requisiti per l'esercizio delle attività oggetto di concessione**

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.

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, 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.

I titoli abilitativi all'esercizio delle attività oggetto di concessione saranno intestati al concessionario che si impegna a fornirne copia alla stazione appaltante prima dell'avvio del servizio.

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.

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.

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.).

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.

Il concessionario garantisce ai consumatori le informazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

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).

Nel caso in cui vengano irrogate alla stazione appaltante sanzioni derivanti dall'esecuzione, da parte del concessionario, delle attività oggetto del contratto (compreso l'allestimento e adeguamento dei locali) in difformità ai requisiti e presupposti richiesti dalla legge, o comunque da sua responsabilità, questi dovrà immediatamente provvedere ad adeguare la propria condotta al paradigma normativo e al totale rimborso a favore della stazione appaltante. In caso contrario, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla garanzia definitiva costituita dal concessionario.

### **ART. 3**

#### **Locali in concessione ed impianti.**

Le Amministrazioni proprietarie mettono a disposizione del concessionario, per tutta la durata del contratto, gli spazi/locali, di cui si allega planimetria, 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.

Il Concessionario custodisce e utilizza 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 del concessionario, con facoltà della stazione appaltante di rivalsa sulla garanzia definitiva.

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 della stazione appaltante. 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 l'Amministrazione concedente 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 nel presente CSA la fattispecie negoziale non configura locazione di unità immobiliari ad uso commerciale).

Il concessionario deve tempestivamente segnalare e richiedere per iscritto alla stazione appaltante (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. La Stazione Appaltante 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 alla stazione appaltante 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 la stazione appaltante di imperfezioni, rotture e qualsiasi altro evento che possa determinare l'insorgere della necessità di interventi di manutenzione straordinaria.

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 la stazione appaltante esprimerà il proprio parere vincolante.

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 la stazione appaltante ritenesse opportune.

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 alla stazione appaltante e approvazione di quest'ultima.

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 alla stazione appaltante entro 60 giorni dalla conclusione dei lavori.

Al termine di ciascuna giornata di lavoro, il concessionario è tenuto a chiudere a chiave i locali ricevuti in concessione.

La stazione appaltante conserva copia delle chiavi dei locali affidati al concessionario, al fine di poter accedere agli stessi in caso di necessità o emergenza nelle fasce orarie di chiusura del bar.

La stazione appaltante 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 della stazione appaltante.

È fatto divieto al concessionario:

- utilizzare superfici ulteriori rispetto a quelle sopra indicate, salvo diverso accordo con l'amministrazione concedente;
- 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 della amministrazione concedente;
- 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 (della stazione appaltante 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.

Alla scadenza del contratto i locali dovranno essere liberati di tutti i beni di proprietà della Ditta, salvo possibilità di cederli all'eventuale subentrante o di diversi accordi con le due Amministrazioni, e riconsegnati in condizioni pari a quelle rilevate in sede di verbale di consegna locali, previa tinteggiatura delle pareti. Il Concessionario dovrà lasciare i locali al più tardi entro 20 giorni dalla formalizzazione della richiesta da parte della Comunità.

Ove il concessionario non proceda a liberare i locali da tutti i beni mobili di sua proprietà nel termine stabilito, lo sgombero sarà effettuato a cura dell'amministrazione concedente, addebitando al concessionario ogni spesa.

Per la riconsegna dei locali verrà eseguito apposito sopralluogo congiunto tra le parti volto a rilevare lo stato dei luoghi e degli impianti.

Qualora a conclusione del contratto, ovvero durante il periodo contrattuale, venissero rilevati danni, modifiche non autorizzate o carenze nei locali e impianti, il concessionario sarà obbligato a provvedere alle riparazioni e/o al ripristino a sue spese. Nel caso in cui il concessionario non adempia spontaneamente, la stazione appaltante provvederà autonomamente, addebitando ogni spesa al concessionario.

Le eventuali opere edili e impiantistiche realizzate, previa autorizzazione, dal concessionario resteranno, a fine contratto, di proprietà della stazione appaltante, senza che il concessionario abbia diritto ad alcuna forma di indennità. La stazione appaltante si riserva fin d'ora di richiedere all'atto della riconsegna i ripristini necessari a rendere i locali nelle stesse condizioni in cui versavano all'atto della consegna.

Al termine del contratto, il concessionario è tenuto alla massima collaborazione con la stazione appaltante e con il nuovo affidatario per agevolare il subentro nell'affidamento del servizio.

#### ART. 4

##### Arredamento ed attrezzature

Il concessionario provvede, con oneri a proprio carico, alla fornitura con posa in opera, all'installazione e all'allacciamento impiantistico di tutti i **beni mobili (arredi, attrezzature, elettrodomestici)** necessari all'esecuzione del servizio, così come da proposta di allestimento presentata da parte del concorrente in sede di offerta e previa approvazione da parte della Comunità, con riserva di imporre delle eventuali integrazioni che fossero ritenute indispensabili per la funzionalità del servizio ed il decoro dell'ambiente.

La dotazione minima necessaria deve comprendere: banco bar, vetrina/e esposizione, frigorifero/i, lavastoviglie, tavoli e sedie.

Il concessionario provvede inoltre all'allacciamento impiantistico di tutte le apparecchiature ed attrezzature, partendo dal quadro elettrico e dagli allacciamenti idraulici con sub-contatori già predisposti. Gli impianti di tutte le dotazioni in genere di proprietà del concessionario destinate al servizio del bar dovranno essere di buona qualità, mantenute sempre in perfetta efficienza e sostituite quando sia necessario.

A tal proposito si ritiene di dover specificare che gli stessi non potranno essere alimentati con sostanze combustibili (GPL, metano, ecc.) ma esclusivamente con energia elettrica.

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 all'amministrazione concedente apposita scheda tecnica riportante le caratteristiche tecniche e di installazione ed acquisisce parere vincolante da parte della stazione appaltante sulla tipologia, le caratteristiche, le modalità di installazione e di collaudo delle apparecchiature stesse.

La fornitura di **stoviglie e posateria**, nonché la sostituzione 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 dell'amministrazione concedente, 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 della stazione appaltante, il concessionario attesta la conformità dei prodotti utilizzati alla norma tecnica sopra indicata fornendo le dichiarazioni di conformità.

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).

Le forniture richieste dovranno essere conformi alle vigenti normative in materia di ambiente, accessibilità, sicurezza (antincendio, antinfortunistica) e norme igienico sanitarie.

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).

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”*.

**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.).

La stazione appaltante 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**  
**Durata**



Ai sensi dell'art. 178 del D.Lgs 36/2023, il contratto avrà la durata di 5 anni a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto, con possibilità di rinnovo per un massimo di ulteriori 4 anni, salvo disdetta da una delle parti che dovrà essere comunicata almeno 6 (sei) mesi prima della scadenza dei 5 anni, fino ad un massimo pertanto di complessivi 9 (nove) anni.

Con la presentazione dell'offerta, l'aggiudicatario si impegna a presentarsi presso la sede della Comunità Alto Garda e Ledro per la sottoscrizione del contratto necessario entro i termini e con le modalità indicati nel bando di gara.

Qualora al termine del contratto, ed eventuale rinnovo, la procedura di individuazione del nuovo concessionario non risulti ultimata, la Stazione Appaltante si riserva la possibilità di prorogare, previa comunicazione al contraente, la concessione per il tempo strettamente necessario alla stipula del nuovo contratto. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto scaduto.

Non configurandosi il contratto come affitto di locali, al termine della gestione la ditta non potrà rivendicare in alcun caso il diritto al pagamento di indennità o compensi per la perdita dell'avviamento commerciale.

#### **ART. 6** **Modalità di gestione**

Il concessionario svolge il servizio oggetto di concessione a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, sollevando la stazione appaltante da qualsivoglia responsabilità contrattuale ed extracontrattuale, anche nei confronti di terzi, che potrebbe derivare dall'erogazione del servizio.

Il concessionario assicura all'utenza un servizio celere e di qualità, nel rispetto della natura dei luoghi in cui lo stesso è eseguito e dell'immagine della stazione appaltante. 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.

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 della struttura.

Senza espressa autorizzazione scritta della Comunità non potranno essere affisse insegne pubblicitarie di alcun genere.

Il concessionario dovrà mantenere i locali, servizi e vetri, nonché i mobili e tutto il materiale destinato all'espletamento del servizio in stato decoroso e di perfetta pulizia, rispettando scrupolosamente le norme in materia di igiene.

#### **ART. 7** **Tipologia e qualità dei prodotti**

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, esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.





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.

**Varietà "minima" dei prodotti da somministrare:**

- a) caffetteria (con disponibilità anche di cappuccino, caffè decaffeinato, caffè d'orzo, ginseng, latte senza lattosio), acqua minerale naturale o gassata da 0,5 e 1 litro;
- b) bevande fredde e calde analcoliche di vario tipo anche nella variante senza zuccheri, succhi di frutta anche nella variante senza zuccheri aggiunti;
- c) primi piatti, secondi piatti e contorni;
- d) panini, sandwich, toast, tramezzini, pizzette e simili;
- e) prodotti da forno e pasticceria (es. brioches fresche);
- f) gelati almeno nel periodo dal 1 maggio al 30 settembre (12 mesi se offerto in sede di gara);
- g) bevande e alimenti per soggetti celiaci (almeno prodotti preconfezionati industriali);
- h) ulteriori alternative indicate in offerta tecnica.

**Qualità dei prodotti.**

I generi di consumo devono essere di ottima qualità, privilegiando gli ingredienti freschi, di stagione, i prodotti locali e del territorio.

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 Capitolo Speciale, senza pregiudizio delle sanzioni di legge stabilite per simili trasgressioni.

Le forniture di prodotti devono rispettare la normativa di riferimento OGM Regolamento CE n.1829/2003 e Regolamento CE n.1829/2003. Non è ammesso il trattamento con radiazioni ionizzanti.

È vietato confezionare in proprio prodotti ad alta deperibilità (salse, maionese, creme, ecc.).

Le due Amministrazioni potranno:

- effettuare controlli qualitativi, senza che il gestore possa rifiutarsi, pena la rescissione del contratto;
- chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non si ritenga opportuna la somministrazione/vendita, ivi compresa la diffusa insoddisfazione da parte dell'utenza nei confronti di uno o più specifici prodotti.

**Vendita generi appartenenti al settore non alimentare.**

La stazione appaltante 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 pubblica ed in particolare ospedaliera/sanitaria. I prodotti messi in vendita dovranno essere decorosi e confacenti al luogo.

Nel locale bar dovrà essere previsto un apposito ed adeguato spazio adibito a rivendita dei prodotti non alimentari, se autorizzati; 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.



E' in ogni caso vietata la somministrazione/vendita in qualunque forma di alcoolici, 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 dispositivi automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo, distributori automatici di generi non alimentari, videogiochi o apparecchi simili di qualsiasi genere.

**Rispetto del codice internazionale OMS sulla commercializzazione dei sostituti del latte materno.** In linea con l'iniziativa OMS-UNICEF Ospedali e Comunità Amici delle bambine e dei bambini (Baby Friendly Initiative) cui ha aderito l'Azienda provinciale per i servizi sanitari di Trento, presso le strutture ospedaliere e territoriali, è fatto divieto di ogni forma di promozione e pubblicità (scontistica, omaggi, immagini, ecc.) dei prodotti coperti dal Codice Internazionale OMS sulla Commercializzazione dei sostituti del latte materno. Il Codice copre tutti i sostituti del latte materno (tutte le formule e latti commercializzati per l'alimentazione dei lattanti e bambini fino all'età di 3 anni e tisane, acque minerali, the, preparati liofilizzati, omogeneizzati, creme, biscotti, ecc. promossi come adatti all'alimentazione dei bambini di età inferiore a 6 mesi), biberon, tettarelle e ciucci. La legislazione italiana di riferimento sono il Decreto n. 82 del 09/04/2009 e n. 84 del 19/05/2011. L'elenco aggiornato delle Ditte che commercializzano sostituti del latte materno è consultabile sul sito del Ministero della Salute:

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=3667&area=Alimenti particolari e integratori&menu=registri](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=3667&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=registri)

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;
- essere composti da materiali riciclabili.

#### **ART. 8**

##### **Prezzi di vendita al pubblico**

I prezzi di vendita al pubblico, sono stabiliti dal Concessionario, salvo applicazione di scontistica per il personale dipendente delle due Amministrazioni Comproprietarie, proposta in sede di offerta tecnica.

I prezzi al pubblico (comprensivi di IVA) devono essere elencati in un listino prezzi (di seguito "Listino") che deve essere affisso nei locali del bar e ben visibile alla clientela.

Il Listino dovrà essere presentato alla stazione appaltante al momento di avvio del servizio; ogni sua successiva modificazione deve essere comunicata alla stazione appaltante con un preavviso di almeno 15 giorni solari.

Il rispetto del Listino nella distribuzione dei prodotti e nell'applicazione dei prezzi potrà essere oggetto di verifiche da parte della stazione appaltante, eseguite a campione o a seguito di segnalazioni degli utenti. Nel caso sia rilevata l'applicazione di prezzi non conformi al Listino, la stazione appaltante applicherà le penali come definite nel Capitolato Speciale.

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.

Il pagamento delle consumazioni è a totale ed esclusivo carico degli utenti del servizio, con conseguente onere per la stazione appaltante di qualsivoglia responsabilità al riguardo.

#### **ART. 9**

##### **Pulizia e igiene del locale e delle attrezzature e rifiuti**



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 e osservare il Piano di Autocontrollo previsto dalla normativa HACCP.

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.

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. I prodotti a base alcolica devono essere conservati in quantità minime in armadietto metallico.

Il concessionario deve trasmettere, all'avvio del servizio e in caso di modifiche, le schede tecniche dei prodotti e di sicurezza e, se richieste, le campionature. L'Amministrazione si riserva la facoltà di far sostituire i prodotti non ritenuti idonei.

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 direttamente a proprio carico presso gli appositi contenitori predisposti all'esterno della struttura per la raccolta e lo smaltimento.

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, il ritiro dei rifiuti, l'igiene pubblica, la pubblica incolumità e la normale circolazione di persone.

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 trattati 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. 10**

##### **Orario di apertura e periodi di chiusura**

Il concessionario garantisce l'apertura al pubblico del bar rispettando i seguenti orari minimi dal lunedì al venerdì (esclusi quindi sabato, domenica e ulteriori festività riconosciute) dalle ore 7.30 alle ore 16.00 con orario continuato, salvo condizioni migliorative proposte in sede di offerta.

Gli orari di apertura e chiusura dell'esercizio sopra indicati potranno essere modificati solo previa autorizzazione della stazione appaltante.

Il Concessionario espone in maniera ben visibile all'utenza un cartello indicante gli orari di apertura e chiusura.

Sono consentiti periodi di chiusura per ferie di non oltre 20 giorni feriali all'anno, da concordare con un preavviso di almeno 15 giorni solari con l'amministrazione concedente. 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.

Nel caso in cui la stazione appaltante 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. Il verificarsi, per ragioni dipendenti dalla stazione appaltante nei termini di cui sopra, di periodi di chiusura del bar maggiori a 10 giorni solari continuativi che incidono sull'equilibrio del piano economico finanziario può comportare la sua revisione da attuare mediante la rideterminazione delle condizioni di equilibrio, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. 36/2023.

In relazione all'utilizzo della sala assembleare o altre attività straordinarie, la Comunità, anche per quanto riguarda eventuali richieste da parte dell'A.P.S.S., potrà definire aperture straordinarie del bar ed i relativi eventuali oneri saranno a totale carico dell'Amministrazione richiedente.

#### **ART. 11**

##### **Acqua –Energia elettrica - Riscaldamento –Smaltimento rifiuti**

Energia elettrica: il consumo per il funzionamento delle apparecchiature installate nei locali assegnati viene rilevato mediante contatore di rilevazione dei consumi appositamente installato nei locali.

Le spese derivanti sono sostenute dalla Comunità e saranno addebitate annualmente.

Acqua fredda e calda: i consumi sono rilevati mediante sub contatori autonomi sull'utenza dell'A.P.S.S. ed il costo effettivo verrà rendicontato ed addebitato con cadenza semestrale.

Le spese di riscaldamento, condizionamento ed illuminazione dei locali sono sostenute dall'A.P.S.S. e saranno addebitate semestralmente, sulla base del costo effettivamente sostenuto.

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.

Le due Amministrazioni non potranno essere chiamate a rispondere di eventuali interruzioni o carenze nell'erogazione di acqua, energia elettrica e gas a prescindere dalle cause che hanno determinato tali eventi.

#### **ART. 12**

##### **Avvio del servizio**

Entro 15 giorni (solari) dalla data di aggiudicazione, salvo diversa indicazione da concordarsi fra le parti, le procedure di consegna dei locali avverranno mediante sopralluogo congiunto tra le parti, funzionale alla verifica dello stato dei luoghi, degli impianti.

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.

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 il termine massimo di 60 giorni solari.

**Decorso tale termine, il concessionario avrà in ogni caso l'obbligo di versare all'amministrazione concedente il canone offerto in gara.**

#### **ART. 13 Responsabilità**

Le due Amministrazioni non potranno in alcun modo essere considerate depositarie di mobili, macchine, attrezzi, suppellettili, provviste e materiali in genere che in qualsiasi momento si trovino nei locali messi a disposizione della Ditta, per cui solo a quest'ultima spetterà la loro custodia e conservazione, restando così le due Amministrazioni sollevate da ogni responsabilità per furti, danneggiamenti, incendi o altre cause.

La Ditta sarà, inoltre, responsabile di tutti i danni che per fatto proprio o del personale dipendente potranno derivare a persone od a beni mobili ed immobili di proprietà delle due Amministrazioni in relazione all'esercizio del bar ed a tale scopo dovrà stipulare una polizza di assicurazione a copertura della responsabilità civile verso terzi, con un massimale minimo fissato in euro 1.500.000,00.

#### **ART. 14 Corrispettivo e rimborsi spese**

Il compenso dovuto per l'affidamento in gestione del bar dovrà essere versato alle due Amministrazioni, per quota pari al 50% ciascuna, anticipatamente entro il giorno cinque del primo mese di ogni trimestre, a seguito di emissione da parte delle Amministrazioni stesse di idonea Fattura elettronica e relativo avviso di pagamento a mezzo PagoPA.

All'inizio del secondo anno e così per ogni anno successivo, il canone di aggiudicazione, verrà assoggettato a revisione annuale a partire dal secondo anno, in misura pari alle eventuali variazioni percentuali in aumento o diminuzione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati – città di Trento, intervenute nel mese di febbraio nei confronti del medesimo mese dell'anno precedente. La fonte è il bollettino mensile del Servizio Statistica della P.A.T. Indice generale Città di Trento.

In caso di ristrutturazione dei locali il compenso di aggiudicazione sarà adeguato di comune accordo sulla base della superficie messa a disposizione in più o in meno rispetto a quella prevista al momento della gara e tenendo conto di eventuali maggiori agevolazioni o restrizioni derivanti dalla ristrutturazione, nonché dalla posizione.

#### **ART. 15 Personale**

##### **Personale.**

Il concessionario esegue il servizio mediante l'ausilio di proprio personale, di comprovata affidabilità e serietà, qualificato e formato in relazione alle mansioni da svolgere.

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.



Il personale impiegato per l'esecuzione del servizio deve:

- avere una buona predisposizione al rapporto con il pubblico;
- indossare indumenti adeguati (divise, grembiuli, dispositivi di protezione) se adibito alla preparazione di alimenti. L'acquisto, la manutenzione e il lavaggio delle divise/grembiuli e degli indumenti di lavoro del personale sono a carico del concessionario. La divisa 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/grembiule sia esteticamente e igienicamente curata;
- 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 decoroso e irreprensibile, conformando la propria condotta alle regole di buona educazione e rispetto, nonché al codice di comportamento aziendale della stazione appaltante. Con riferimento a tali tematiche, si rinvia anche all'art 24 del presente Capitolato, che riporta la specifica clausola di riservatezza a cui è tenuto il Concessionario e il personale impiegato nel servizio;
- osservare tutte le pertinenti norme regolamentari o disposizioni emanate dalla stazione appaltante; evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività svolta all'interno delle strutture;
- comunicare immediatamente alla stazione appaltante qualunque evento accidentale rilevante (es. danni ai locali o agli impianti) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio.

È facoltà della stazione appaltante 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 dalla stazione appaltante (non inferiore a 10 giorni lavorativi). L'esercizio di tale facoltà da parte della Comunità non comporterà alcun onere per la stessa.

Il concessionario sarà ritenuto responsabile di ogni danno imputabile al proprio personale.

#### **Responsabile del Concessionario.**

Il concessionario nomina un Responsabile coordinatore del servizio e comunica alla Comunità il nominativo, il recapito telefonico e l'indirizzo di posta elettronica almeno 3 (tre) giorni prima della data di inizio del servizio.

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.



Il Responsabile è il referente del servizio nei confronti della Comunità 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 della stazione appaltante, gestendo tempestivamente gli eventuali reclami e/o disservizi;
- essere reperibile telefonicamente negli orari di apertura del bar.

In caso di impedimento o assenza del Responsabile, il Concessionario dovrà individuare idonea figura sostitutiva e comunicare tempestivamente alla Comunità il nominativo, il recapito telefonico e l'indirizzo di posta elettronica.

#### **Elenco del personale:**

Prima dell'inizio del servizio, il concessionario comunica alla Comunità 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, livello di anzianità e scatti conseguiti.

Durante l'esecuzione del contratto le variazioni di personale dovranno essere comunicate alla Comunità prima dell'utilizzazione nel servizio, con l'indicazione per i nuovi nominativi di tutti i dati sopra riportati.

Agli eventuali dipendenti e collaboratori dovranno in ogni caso essere riconosciute condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo di lavoro della categoria e nei loro confronti dovranno essere adempiuti tutti gli obblighi di legge previsti in materia di assicurazioni assistenziali, previdenziali, antinfortunistiche, sollevando così le due Amministrazioni da ogni responsabilità in merito.

A richiesta delle due Amministrazioni l'aggiudicataria sarà tenuta a presentare la documentazione comprovante il rispetto dei suindicati adempimenti.

### **ART. 16**

#### **Oneri contrattuali e altri oneri relativi al servizio**

Tutte le spese (di bollo, tassa di registro del contratto, ecc.) inerenti e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, saranno a carico del concessionario.

Sono a totale suo carico 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 non espressamente poste a capo dell'amministrazione concedente.

Entro quindici giorni dalla richiesta il concessionario dovrà provvedere:

- alla costituzione del deposito cauzionale definitivo di cui all'art. 19 del presente capitolato;
- all'invio di copia della polizza assicurativa di cui all'art. 13 del presente capitolato;
- alla presentazione della documentazione necessaria per la verifica delle dichiarazioni presentate ai fini della gara.



In caso di mancata ottemperanza a quanto sopra o qualora dovesse essere accertato che l'aggiudicatario si trova in una delle condizioni che non gli consentono la stipulazione di contratti con la Pubblica Amministrazione, si procederà come specificato nell'Avviso di Gara – paragrafo 14.

Le fatture e la corrispondenza con i fornitori dovranno essere esclusivamente intestati e indirizzati alla sede legale del concessionario senza alcun riferimento alla stazione appaltante o ai suoi recapiti.

La stazione appaltante non riconoscerà, né assumerà responsabilità alcuna, per impegni assunti dal concessionario verso i propri fornitori.

A richiesta della stazione appaltante, 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.

#### **ART. 17** **Piano della Sicurezza**

Entro 30 giorni dall'avvio della gestione, la Ditta aggiudicataria provvederà alla presentazione, alla Comunità del proprio Piano della Sicurezza, per le informazioni e gli adempimenti previsti dall'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008.

Più in generale, la Ditta aggiudicataria si obbliga all'osservanza delle norme di sicurezza e di quelle sull'impiego di prodotti chimici non nocivi (essendo l'uso dei prodotti nocivi assolutamente vietato). Si obbliga comunque a provvedere, a cura e carico propri e sotto la propria responsabilità, a tutte le spese occorrenti, secondo i più moderni accorgimenti della tecnica, per garantire, in ossequio al D.lgs. n. 81/2008, la completa sicurezza durante l'esercizio dell'attività e l'incolumità delle persone addette al servizio e per evitare incidenti e/o danni di qualsiasi natura, a persone o cose, esonerando di conseguenza le due Amministrazioni da ogni e qualsiasi responsabilità.

#### **ART. 18** **Divieto di sub appalto**

La Ditta aggiudicataria non potrà subappaltare, nemmeno in parte, la gestione alla stessa assegnata, né cedere per alcun motivo, il contratto relativo, senza il consenso scritto delle due Amministrazioni.

#### **ART. 19** **Cauzione definitiva**

Per la disciplina della garanzia definitiva si applica l'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023. L'importo della garanzia definitiva è pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, il concessionario deve provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta della Comunità.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la Comunità può procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento secondo quanto stabilito all'art. 22 del presente capitolato.

Nel caso di integrazione del contratto, il Concessionario deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

La garanzia definitiva dovrà essere conforme allo schema tipo 1.2 o 1.2.1 allegato al D.M. n.





31 di data 19 gennaio 2018 del Ministero dello Sviluppo Economico. Ai fini di semplificazione delle procedure alla Comunità dovrà essere consegnata la sola scheda tecnica 1.2 o 1.2.1 allegata al medesimo decreto ministeriale, accompagnata da un'apposita appendice riportante la seguente clausola: "Il Foro competente in caso di controversia fra il Garante e la Comunità Alto Garda e Ledro è quello di Rovereto". Tale scheda tecnica dovrà riportare alla voce "Stazione appaltante" i dati della Comunità (con particolare riferimento all'indirizzo pec).

La Comunità non accetta garanzie definitive non conformi allo Schema tipo sopracitato: condizioni ulteriori rispetto a quelle previste dallo Schema tipo 1.2 o 1.2.1 del D.M. n. 31/2018 non sono accettate dall'Amministrazione. Laddove queste condizioni ulteriori fossero destinate a disciplinare esclusivamente il rapporto tra garante e contraente (ad es. deposito cautelativo) devono recare una clausola espressa di non opponibilità alla Comunità.

La cauzione sarà svincolata al termine del rapporto contrattuale, dopo la definizione di tutte le ragioni di debito e credito, oltre che di eventuali altre pendenze.

#### **ART. 20**

##### **Controlli - Inadempimenti – controversie**

Le due Amministrazioni, per quanto di rispettiva competenza, si riservano di effettuare controlli sull'attività svolta nei locali concessi in uso alla Ditta aggiudicataria, in particolare sull'applicazione delle disposizioni del presente Capitolato, delle condizioni dichiarate in sede di offerta, delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia e dei suggerimenti richiesti dalle due Amministrazioni a maggior tutela del proprio personale.

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 dalla Comunità con oneri a carico del Concessionario.

Qualora venissero rilevati degli inadempimenti alle disposizioni previste dal presente capitolato, la Comunità potrà addebitare al concessionario delle penalità variabili da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 1.000,00, recuperabili anche mediante trattenuta sul deposito cauzionale.

In casi di ripetute violazioni del presente disciplinare e/o in caso di ripetute sanzioni dovute a carenze igienico-sanitarie le due Amministrazioni risolveranno di diritto il contratto di concessione.

#### **ART. 21**

##### **Penali**

Fatta salva l'applicazione delle diverse e/o ulteriori sanzioni previste da specifiche disposizioni di legge e l'effettuazione dei controlli da parte delle competenti autorità (ad es. rispetto delle disposizioni contenute nel Regolamento UE CE 852/04 da parte dell' U.O. Igiene e Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione, ecc.), al riscontro di eventuali violazioni delle norme contrattuali che regolano il servizio e/o di eventuali inadempienze che ne pregiudichino il corretto e puntuale svolgimento, la Comunità può applicare penalità commisurate alla gravità e/o alla frequenza degli inadempimenti e/o del disservizio arrecato. Rimane ferma la responsabilità del concessionario per ulteriori danni che le due Amministrazioni avessero a subire a causa dell'inadempimento stesso.

La Comunità provvederà a contestare per iscritto tali violazioni al concessionario il quale ha la facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 15 giorni solari dal ricevimento della PEC contenente la contestazione.



Nel caso in cui il concessionario non presenti osservazioni o nel caso di mancato accoglimento delle medesime da parte della Comunità, quest'ultima provvede ad addebitare l'importo relativo alle penali applicate in base al contratto, nel rispetto delle normative fiscali, ovvero a incamerare la garanzia definitiva di cui all'art. 19 del presente capitolato, con obbligo del concessionario di procedere alla sua reintegrazione entro 10 giorni.

Elenco esemplificativo di casistiche di eventi che possono dare origine all'applicazione delle penali:

<b>Descrizione evento</b>	<b>Penale</b>	
1	Ritardo nella riconsegna dei locali art. 3 Capitolato Speciale (CS)	Per ogni giorno di ritardo, sanzione pari ad 1/365 del canone annuo offerto maggiorato del 20%.
2	Inosservanza degli orari di apertura al pubblico del bar (art. 10 CS)	Primo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal secondo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento.
3	Per ogni giorno di chiusura dell'esercizio non autorizzata dall'Amministrazione concedente in assenza di validi e comprovati motivi	Per ogni giorno di chiusura € 200,00.
4	In caso di inosservanza delle vigenti norme igieniche in materia di preparazione, confezionamento e conservazione dei generi alimentari e delle norme che disciplinano la materia della ristorazione collettiva ivi compresa l'applicazione del sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari basato sui principi H.A.C.C.P. previsto dal Reg. CE 852/2004	Primo evento nel trimestre: € 400,00; secondo evento nel trimestre: € 600,00; ulteriori infrazioni potranno costituire causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 22 del CS.
5	In caso di vendita di generi scaduti, avariati, adulterati o contenenti sostanze nocive o comunque non corrispondenti alle disposizioni in materia di igiene e di sanità	Primo evento nel trimestre: € 400,00; secondo evento nel trimestre: € 600,00; ulteriori infrazioni potranno costituire causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 22 del CS.
6	Violazione divieto vendita di alcolici, superalcolici, tabacchi e altri generi di monopolio, sigarette elettroniche, riviste e materiale pornografico, biglietti del lotto e lotterie e	Primo evento nel trimestre: € 400,00; secondo evento nel trimestre: € 600,00; ulteriori infrazioni potranno costituire causa di risoluzione



	altri giochi così come desunti dal Sito ufficiale dell'Amministrazione dei Monopoli dello Stato (art. 7 del CS)	del contratto ai sensi dell'art. 22 del CS.
7	Mancato rispetto del divieto di installare apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici per il gioco d'azzardo videogiochi o apparecchi simili di qualsiasi genere (art. 7 CS)	Obbligo di immediata rimozione degli apparecchi e applicazione della penale di € 600,00 per ogni apparecchio installato. Sarà poi applicata un'ulteriore penale per ogni giorno di ritardo nella rimozione degli apparecchi pari ad € 100,00. La mancata rimozione degli apparecchi entro 10 giorni, potrà costituire causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 22 del CS.
8	Mancata esposizione a norma di legge del prezzo e degli ingredienti sui prodotti offerti	Primo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal secondo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento.
9	Variazione listino prezzi non comunicata preventivamente all'Amministrazione	Primo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal secondo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento.
10	Inosservanza dello sconto offerto, se dichiarato in offerta tecnica	Primo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal secondo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento.
11	Ingiustificata irreperibilità del Coordinatore o del sostituto (art. 15 CS)	Primo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal secondo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento
12	Mancato rispetto dei requisiti minimi o migliorativi dichiarati in offerta dei prodotti alimentari e/o non alimentari offerti (varietà prodotti, criteri ambientali minimi, qualità, requisiti imballaggi, ecc.)	Fino al secondo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal terzo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento.
13	Mancata sostituzione o non distribuzione di prodotti su richiesta dell'Amministrazione concedente ai sensi dell'art. 7 del CS	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo dal termine assegnato dalla Comunità.



14	Inosservanza da parte del personale operativo delle norme di comportamento e contrattuali (es. violazione delle disposizioni in materia di divisa e igiene, inadeguato comportamento del personale nei confronti dell'utenza, ecc.)	Fino al secondo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal terzo evento nel trimestre: € 50,00 ad evento.
15	Mancata sostituzione del personale ai sensi dell'art. 15 del CS	€ 50,00 per ogni giorno di ritardo dal termine assegnato dalla Comunità
16	Inosservanza sull'igiene dei locali (compresi gli spazi e i contenitori per la raccolta dei rifiuti), arredi, attrezzature, stoviglie	Fino al secondo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal terzo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento.
17	Non conformità nella raccolta rifiuti	Primo evento nel trimestre: segnalazione scritta; a partire dal secondo evento nel trimestre: € 100,00 ad evento.
18	Inosservanza degli oneri di manutenzione ordinaria posti in capo al concessionario	Primo evento nel trimestre: segnalazione scritta con intimazione a provvedere entro una settimana; in caso di inosservanza del termine assegnato ovvero di ulteriori inadempienze: sanzione da € 100,00 a € 2.000,00 ad evento.
19	Mancata segnalazione tempestiva alla Comunità della necessità di interventi di manutenzione straordinaria a carico delle due Amministrazioni concedenti ai sensi dell'art. 3 CS	Sanzione da € 100,00 a € 2.000,00 ad evento.
20	Qualsiasi altro inadempimento alle prestazioni dedotte in capitolato o rispetto a quanto dichiarato dal concessionario in offerta tecnica	Potrà essere applicata una penale la cui entità sarà stabilita in relazione alla gravità e/o alla frequenza dell'inadempimento e che, in ogni caso, non potrà superare l'importo massimo di 1.000,00 euro ad evento.

Nel caso in cui l'importo della penale, calcolato ai sensi dei commi precedenti, superi il 10% del valore della concessione, la Comunità procede a dichiarare la risoluzione del contratto, ai sensi dell'articolo 22, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso



il concessionario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

## **ART. 22**

### **Risoluzione del contratto**

Per la disciplina della risoluzione del contratto si applica l'art. 122 del D.Lgs n. 36/2023. La ripetuta e grave inosservanza da parte della Ditta dei propri obblighi contrattuali, come pure la vendita di generi adulterati, avariati o contenenti sostanze nocive, o comunque non conformi alle disposizioni stabilite dalla normativa in corso in materia di igiene e sanità, oltreché la revoca o il mancato rinnovo della licenza e/o delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente, comporterà per le due Amministrazioni la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, fermo restando il diritto ad ottenere il risarcimento dei danni derivanti dall'anticipata risoluzione del rapporto.

## **ART. 23**

### **Foro competente**

Per qualsiasi controversia non risolta pacificamente tra le parti, che dovesse insorgere in merito all'esecuzione del contratto, il foro competente è quello di Rovereto.

## **Art. 24**

### **Trattamento dei dati personali**

Il Regolamento UE 27/04/2016, n. 2016/679 e per quanto ancora applicabile il D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 garantiscono che il trattamento dei dati si svolga nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità dell'interessato con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale ed al diritto alla protezione dei dati.

Il trattamento dei dati che la Comunità intende effettuare sarà improntato alla liceità e correttezza nella piena tutela dei suoi diritti e della sua riservatezza ai sensi degli artt. 13 e 14 del medesimo regolamento UE.

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 27/04/2016, n. 2016/679 s'informano i concorrenti alla procedura di gara che:

- il titolare del trattamento è la Comunità Alto Garda e Ledro;
- il Responsabile per la protezione dei dati è il Consorzio dei Comuni Trentini;
- i dati personali degli operatori economici sono raccolti e conservati presso la Comunità Alto Garda e Ledro;
- i dati forniti dai partecipanti alla gara verranno trattati esclusivamente con riferimento al procedimento per il quale ha presentato la documentazione;
- la finalità del trattamento dei dati è l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare (art. 6, par. 1, lett. e), del Regolamento) e, in particolare, l'espletamento, in funzione di stazione appaltante, delle procedure di gara di servizi e forniture volte all'individuazione dei soggetti aggiudicatari, ivi comprese le attività di verifica dei requisiti e l'eventuale attività precontenziosa e contenziosa, ai sensi e per gli effetti delle norme in materia di contratti pubblici;
- il trattamento sarà effettuato con modalità cartacee e con strumenti automatizzati (informatici/elettronici) con logiche atte a garantire la riservatezza, l'integrità e la disponibilità dei dati stessi;
- è esclusa l'esistenza di un processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione;



- i dati saranno comunicati per l'esecuzione dei compiti di interesse pubblico, o connessi all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il Titolare, alle seguenti categorie di destinatari:

- soggetti pubblici in favore dei quali è espletata la procedura di gara;
- interessati al procedimento che propongono istanza di accesso;
- soggetti pubblici interpellati nell'ambito delle verifiche inerenti la procedura di gara;

- il conferimento dei dati personali è obbligatorio; il rifiuto alla comunicazione dei dati comporterà l'impossibilità di corrispondere alla richiesta connessa alla specifica finalità;

- i dati personali non saranno trasferiti fuori dall'Unione Europea;

- il periodo di conservazione dei Suoi dati personali, come previsto nel "massimario di scarto", è:

- illimitato per i dati diversi da quelli compresi nelle "particolari categorie";
- illimitato per i dati relativi alle condanne penali/reati, in quanto facenti parte della pratica pre e contrattuale, a partire dalla raccolta dei dati stessi.

- in ogni momento il concorrente potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'articolo 7 del decreto legislativo 196/2003.

*Clausola di riservatezza.* In relazione alla concessione, Titolare del trattamento è la Comunità Alto Garda e Ledro e il concessionario è tenuto al rispetto della disciplina contenuta nel Regolamento UE 27/04/2016, n. 2016/679. Non ravvisandosi per il presente affidamento i presupposti di cui all'art. 28 del regolamento medesimo, il concessionario non è nominato Responsabile del trattamento dei dati al momento della stipula del contratto di concessione.

Il Concessionario si obbliga:

- a garantire la massima riservatezza sulle informazioni e sui dati cui può venire in contatto in occasione dell'esercizio dell'attività oggetto del presente contratto/convenzione;

- ad adottare ogni e qualsiasi misura idonea a garantire la protezione e la riservatezza delle informazioni/dati personali, nonché a evitare la loro acquisizione e/o utilizzazione da parte di dipendenti, collaboratori o terzi soggetti;

- a fornire specifiche istruzioni ai propri dipendenti e collaboratori in merito al comportamento da tenersi in relazione ai dati personali di utenti dei quali essi possano venire a conoscenza in occasione della loro attività, affinché essi si impegnino ad agire con assoluto riserbo e con divieto assoluto di trattamento di tali dati, ivi inclusi la diffusione o comunicazione di qualsivoglia notizia e/o dato dei quali dovessero venire comunque a conoscenza.

Qualora la diffusione presso terzi di informazioni riservate o materiale contenente dati personali sia stato causato da atti o fatti imputabili al concessionario e/o ai suoi dipendenti e/o fornitori, lo stesso sarà tenuto a risarcire alla Comunità gli eventuali danni connessi alla violazione dell'obbligo di riservatezza (artt.1228 e 2049 cc.), fermo restando le altre conseguenze eventualmente previste dal presente contratto/convenzione che implicano la risoluzione del contratto, il recesso contrattuale e l'applicazione di clausole penali derivanti da inadempimento contrattuale del concessionario.

