



## **CAPITOLATO SPECIALE**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI EROGAZIONE DI BEVANDE CALDE E FREDDI ED ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI A MEZZO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI DA INSTALLARE PRESSO LE VARIE SEDI DELL’AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI**

**- PARTE TECNICA -**

## **INDICE**

ART. 1 – OGGETTO.....	2
ART. 2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI.....	2
ART. 3 – DESCRIZIONE PRODOTTI.....	3
ART. 4 – PREZZI PRODOTTI EROGATI.....	5
ART. 5 – INSTALLAZIONE.....	6
ART. 6 – GESTIONE, ASSISTENZA E MANUTENZIONE .....	6
ART. 7 – ASPETTI IGIENICO SANITARI .....	7
ART. 8 – GESTIONE RIFIUTI .....	7
ART. 9 – PERSONALE.....	8
ART. 10 – REFERENTE DEL SERVIZIO .....	8
ART. 11 – MONITORAGGIO DEL SERVIZIO .....	9

## **ART. 1 – OGGETTO**

1. Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione della gestione del servizio di erogazione di bevande calde e fredde ed altri prodotti alimentari a mezzo di distributori automatici da installare presso le varie sedi dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trento, (di seguito APSS).
2. Le disposizioni contenute nel presente capitolato sono considerate minime inderogabili. Si precisa inoltre che, in fase di esecuzione, qualora l'offerta tecnica presentata abbia un contenuto migliorativo, l'obbligazione contrattuale farà riferimento a quest'ultima.
3. Il servizio in concessione è suddiviso in quattro lotti in relazione alla dislocazione territoriale dell'APSS, e precisamente:
  - Lotto n. 1 Ambito territoriale Centro Nord;
  - Lotto n. 2 Ambito territoriale Centro Sud;
  - Lotto n. 3 Ambito territoriale Est;
  - Lotto n. 4 Ambito territoriale Ovest.
4. Nell'allegato A al presente capitolato per ogni lotto sono indicati il numero dei distributori suddivisi per tipologia e sedi di installazione.
5. Il servizio viene effettuato in favore sia degli utenti che dei dipendenti dell'APSS. Nello stesso documento (Allegato A) sono evidenziati il numero di dipendenti ed il numero di posti letto per Ospedale/presidio territoriale.
6. La presenza di bar interni alle Strutture ospedaliere di Trento, Rovereto e Arco ( ed eventualmente di altre strutture), essendo la fruizione da parte dell'utenza facoltativa, determina per il Concessionario l'impossibilità ad avanzare alcuna richiesta o modifica, anche di natura economica, del contratto per l'eventuale mancato utilizzo da parte degli utenti dei distributori automatici.

## **ART. 2 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI**

1. I distributori dovranno corrispondere alle seguenti tipologie:
  - Tipologia 1: distributore semiautomatico di caffè in capsule;
  - Tipologia 2: distributore di bevande calde;
  - Tipologia 3: distributore di bevande calde senza glutine;
  - Tipologia 4: distributore di bevande fredde;
  - Tipologia 5: distributore di acqua minerale;
  - Tipologia 6: distributore snack preconfezionati dolci e salati;
  - Tipologia 7: distributore bevande fredde e snack preconfezionati dolci e salati;
2. È richiesta l'installazione di distributori di nuova costruzione e di ultima generazione, di costruzione non anteriore all'anno 2017, muniti del marchio CE e di uno dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'UE (es. IMQ), nonché in grado di generare ridotti impatti ambientali e risparmi energetici (minimo di classe energetica A per distributore di bevande calde, bevande fredde e snack).
3. Nell'arco della durata temporale della concessione (10 anni), il Concessionario deve procedere alla sostituzione dei distributori installati almeno una (1) volta. In ogni caso i distributori che dovessero risultare, durante lo svolgimento del servizio, tecnologicamente obsoleti devono essere tempestivamente sostituiti con altri di tecnologia moderna su richiesta dell'Apss. Il Concessionario dovrà provvedere a comunicare al Direttore dell'esecuzione le tempistiche e le modalità di sostituzione che non devono interferire con le normali attività né creare discontinuità di servizio.
4. In particolare le apparecchiature devono:
  - a) rispettare le norme CEI 61-233 riferimento europeo EN 60335-2-75 (Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita);

- b) essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi a norma del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii.;
  - c) essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica;
  - d) avere caratteristiche tecnico-costruttive conformi alle vigenti disposizioni antinfortunistiche ed igienico-sanitarie;
  - e) rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
  - f) contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra.
5. Come previsto dal Reg. CE 852/2004 – allegato II capitolo 3, i distributori automatici devono essere situati, progettati e costruiti, nonché mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione in modo tale da evitare rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali infestanti. A tale proposito:
- le superfici in contatto con il cibo devono essere in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici;
  - si devono prevedere opportune misure per la pulizia e, se necessario, la disinfezione dei distributori automatici;
  - devono essere disponibili appropriati impianti per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura dei cibi;
6. Le apparecchiature devono inoltre:
- essere efficacemente pulite e, se necessario, disinfettate. La pulitura e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
  - essere costruiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
  - essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante;
  - mantenere piena funzionalità e perfetta efficienza per tutto il periodo di durata contrattuale.
  - riportare una targhetta indelebile o con altro mezzo idoneo, il numero identificativo del distributore, il nominativo, la ragione sociale dell'Impresa e recapito telefonico per eventuali segnalazioni di guasto;
  - essere dotate dei seguenti sistemi di pagamento: 1) monete con funzione rendi resto e segnalatore di assenza di moneta per il resto; 2) chiave o scheda elettronica ricaricabile tramite gli stessi distributori automatici in grado di funzionare su tutto il parco macchine installato.
7. Il Concessionario si impegna a fornire in comodato d'uso gratuito la chiavetta/scheda magnetica per la quale è prevista una cauzione unitaria massima di € 5,00 e a restituire tale valore al momento della riconsegna della stessa.
8. Il Concessionario si impegna inoltre a mettere a disposizione gratuitamente n. 9.500 gettoni per la distribuzione delle bevande presso il Centro trasfusionale di Trento (lotto 1) e n. 4.500 gettoni presso il Centro raccolta sangue di Pergine Valsugana e Borgo Valsugana (lotto 2).

### **ART. 3 – DESCRIZIONE PRODOTTI**

1. I prodotti devono essere di alto livello qualitativo, di primari marchi e conformi alle vigenti norme in materia di alimenti.
2. Tutti i prodotti e gli alimenti erogati devono essere esenti da organismi geneticamente modificati o loro derivati, in aderenza alle leggi in materia di O.G.M. (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) e grassi idrogenati.
3. Le caratteristiche merceologiche dei prodotti devono essere indicate sulla confezione o sulla macchina distributrice, nel caso il prodotto erogato non preveda l'etichettatura.

4. I prodotti da erogare attraverso i distributori automatici dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

**A) BEVANDE CALDE**

- caffè in grani: macinato all'istante e con grammatura minima di gr. 7 per ogni erogazione;
- caffè in capsule: grammatura minima gr. 7;
- cappuccino: almeno gr. 10 di latte in polvere per ogni erogazione;
- caffè e cappuccino decaffeinati;
- caffè e cappuccino d'orzo;
- caffè ginseng;
- latte : grammatura minima gr. 12 ad erogazione;
- cioccolato: almeno gr. 25 di miscela di cioccolato in polvere ad erogazione.

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.

Devono essere previste anche erogazioni combinate: cappuccino + cioccolato; cioccolato + latte, cioccolato extra forte, caffè + cioccolato, ecc.

Tutte le bevande calde devono essere prive di zucchero (ad esclusione del cioccolato) che, quindi, eventualmente potrà essere aggiunto e regolato con comando dal distributore.

**B) BEVANDE FREDE**

- acqua minerale naturale e frizzante: in PET da ml. 500;
- bevande e succhi di frutta: con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zucchero in tetrapak contenuto minimo ml.200;
- succhi di frutta: con contenuto di frutta pari al 100% e privi di zucchero in PET contenuto minimo ml. 250;
- infusi senza zuccheri aggiunti.

**C) ALIMENTI PRECONFEZIONATI:**

- Snack da forno/a base di cereali: grammatura minima 40 gr.

I prodotti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- non oltre 200Kcal per singolo snack;
- contenuto in lipidi non superiore a gr. per snack;
- assenza di grassi insaturi;
- zucchero non superiore al 35% del peso;
- contenuto in sodio non superiore a 12 gr/100gr;

- Snack a base di frutta: grammatura minima 40 gr.

I prodotti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- assenza di additivi e coloranti (tranne acido ascorbico e citrico);
- assenza di zuccheri aggiunti o edulcoranti di sintesi.

- Chewing senza zucchero.

**D) YOGURT da bere con contenuto minimo di 125 ml;**

E) **FRUTTA O VERDURA FRESCA** in vaschetta sigillata con forchetta o in sacchetto trasparente idoneo per contenere alimenti ( minimo 100 gr.);

F) **PANINI E TRAMEZZINI** in vaschetta sigillata trasparente, idonea per contenere alimenti con contenuto energetico inferiore uguale a 250 Kcal per singola porzione.

5. Con riferimento ai distributori di bevande fredde e snack, il 40% sul totale dei prodotti forniti deve essere così suddiviso: 20% prodotti provenienti da agricoltura biologica, 10% dal commercio equo e solidale, 10% privo di glutine. Tale proporzione deve essere garantita all'interno di ogni distributore, compreso le eventuali percentuali migliorative offerte.
6. Per quanto riguarda le bevande calde, la percentuale relativa ai prodotti privi di glutine viene concordata dall'Apss con il Concessionario.
7. Prima dell'avvio del servizio è richiesto l'invio di un elenco di tutti i prodotti suddiviso per tipologia, con descrizione del prodotto e marca, unitamente delle schede merceologiche e alla dichiarazione di assenza di OGM resa dai produttori dei prodotti alimentari stessi.
8. La variazione di ogni prodotto deve essere concordata con l'Apss prima dell'inserimento nei distributori. L'Apss, che si riserva il diritto di diniego, comunicherà eventuali osservazioni entro 15 giorni. Ogni difformità di prodotto rilevata e non comunicata comporta l'applicazione della penale prevista all'art. 25 del Capitolato speciale - parte amministrativa.
9. Qualora l'Apss non ritenesse opportuna l'erogazione di alcuni prodotti può richiederne la sostituzione.
10. Non devono essere presenti nei distributori prodotti scaduti o superanti la validità oltre la quale il prodotto deve essere preferibilmente consumato, pena l'applicazione delle penali previste all'art. 25 del Capitolato speciale - parte amministrativa.
11. Il Concessionario deve fornire prodotti non alimentari (ad es. bicchieri, palettine) conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti.
12. Ai sensi dell'art. 9 Reg. UE 1169/2011 e al fine di assicurare un'adeguata tutela della salute dei consumatori e del loro diritto all'informazione, è necessario che le informazioni obbligatorie previste sugli alimenti siano disponibili per il consumatore prima della conclusione dell'acquisto per i prodotti preimballati; per la distribuzione prodotti sfusi sarà necessario che vengano assicurate le informazioni previste dall'art. 44 del suddetto Regolamento.
13. L'Impresa si impegna ad osservare quanto indicato dal D.M. n. 82 del 9 aprile 2009 e dal Codice OMS/UNICEF oltre che dal Regolamento UE 609/2013.
14. E' vietata la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, come di qualunque genere non alimentare.

#### **ART. 4 – PREZZI PRODOTTI EROGATI**

1. I prezzi di vendita dei prodotti erogati da tutti i distributori installati, sono da intendersi Iva inclusa e fissi per tutta la durata del contratto, fatta salva la possibilità, a partire dal secondo anno di gestione, di richiedere annualmente all'Apss l'adeguamento degli stessi, nella misura non superiore alle variazioni accertate attraverso l'indice dei prezzi al consumo per famiglie d'operai e impiegati nei confronti dello stesso mese dell'anno precedente (tasso annuo tendenziale dell'inflazione). Contestualmente verrà adeguato il canone riconosciuto all'Apss.
2. Il nuovo prezzo potrà essere applicato solo se la variazione così calcolata comporterà un aumento centesimale del prezzo stesso. Per il prezzo in moneta l'applicazione dell'aumento sarà consentita solo se il distributore sarà in grado di rendere il corrispondente resto esatto.
3. I prezzi di vendita dei prodotti distribuiti devono essere esposti in modo chiaro e visibile all'utenza, e

devono essere identici per tipologia di prodotto in tutti i distributori installati.

4. I prezzi relativi ai prodotti sono individuati dal Concessionario. Il prezzo relativo al caffè in grani, al caffè in capsule (con le caratteristiche minime previste all'art. 3 punto A del Capitolato), al te' e alle bottigliette d'acqua minerale naturale e frizzante (da 50 cl.), acquistabili con chiavetta ricaricabile o eventuali sistemi di pagamento innovativi o integrativi proposti, dovrà essere pari ad € 0,40.

## **ART. 5 – INSTALLAZIONE**

1. Il Concessionario deve eseguire, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di sottoscrizione del contratto, la consegna e l'installazione dei distributori automatici, nei luoghi indicati nell'allegato A al presente Capitolato e negli spazi che saranno assegnati dall'Apss. Ogni successiva variazione o modifica riguardante l'installazione dei distributori dovrà essere concordata con l'Apss.
2. L'installazione dei distributori deve coordinarsi con la disinstallazione degli stessi da parte della ditta uscente, al fine di limitare al massimo il disservizio.
3. Gli allacciamenti elettrici e i collegamenti idraulici, nonché tutti gli oneri relativi al funzionamento, alla gestione e alla manutenzione dei distributori, s'intendono, nessuno escluso, a totale carico del Concessionario.
4. L'Apss si assume l'obbligo di fornire a proprio carico l'energia elettrica e l'acqua, secondo le caratteristiche necessarie per il corretto funzionamento dei distributori.
5. Qualora il Concessionario nel corso dell'installazione o disinstallazione dei distributori, o durante il rifornimento degli stessi, riscontrasse anomalie e/o guasti agli impianti idrici o elettrici deve segnalarle immediatamente all'Apss che provvederà ai necessari interventi di ripristino. Eventuali danni prodotti ai distributori automatici a seguito di interruzione nell'erogazione dell'energia elettrica e/o dell'acqua non possono per nessuna ragione essere addebitati all'Apss.
6. Al termine dell'installazione, il Concessionario deve fornire un elenco dei distributori automatici installati, distinto per sito e tipologia ed elenco prodotti erogati e prezzi. Lo stesso deve essere costantemente aggiornato in occasione di variazione/modifiche delle attrezzature e forniture.
7. Le stesse prescrizioni devono essere rispettate anche rispettivamente alla sostituzione nel corso del periodo contrattuale di cui all'art. 2 comma 3 del presente capitolato.
8. Al termine del contratto ed entro un termine concordato con l'Apss, il Concessionario deve provvedere alla disinstallazione e al ritiro dei distributori a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per l'Apss.

## **ART. 6 – GESTIONE, ASSISTENZA E MANUTENZIONE**

1. La gestione dei distributori ed il relativo costo è totalmente a carico del Concessionario. Pertanto quest'ultimo deve provvedere al regolare caricamento delle macchine distributrici, alla loro pulizia e manutenzione e in generale a tutti gli interventi necessari per un corretto funzionamento del servizio.
2. Il Concessionario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il servizio di trasporto delle merci, consegna dei prodotti e attività di manutenzione almeno di classe Euro 4.
3. Nella gestione dei servizi di cui trattasi, il Concessionario non può rivendicare danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a interruzioni nell'erogazione di energia elettrica o di acqua. Parimenti nessun danno può essere attribuito all'Apss nel caso di scasso o vandalismo alle attrezzature.
4. Il Concessionario deve garantire il servizio di assistenza e manutenzione dei distributori installati, impegnandosi a garantire i seguenti livelli di servizio:

<b>Livello di servizio</b>	<b>Tempi massimi d'intervento</b>
Riparazioni in caso di guasti o malfunzionamenti.	Entro 24 ore solari dalla segnalazione.
Sostituzione del distributore con altra apparecchiatura avente caratteristiche tecniche uguali o superiori nel caso di deterioramento, rottura o altro evento non prevedibile.	Entro 48 ore solari dalla segnalazione.
Rifornimento e/o riassortimento dei prodotti esauriti.	Entro 24 ore solari dalla segnalazione

5. Gli interventi di rifornimento devono avvenire con una frequenza di 2 volte alla settimana.
6. Gli interventi si intendono comprensivi delle ore di viaggio e di tutte le spese di trasferta dei tecnici, delle ore di lavoro effettive e di tutti i pezzi di ricambio e di consumo, sostituiti qualora necessari.
7. Devono essere garantiti gli interventi in urgenza anche in caso di festività o chiusure.
8. Al fine di consentire l'immediata segnalazione dei guasti e malfunzionamenti o la richiesta di rifornimento e/o riassortimento, il Concessionario deve apporre sul distributore automatico apposita etichetta adesiva contenente i recapiti telefonici del servizio assistenza.

#### **ART. 7 – ASPETTI IGIENICO SANITARI**

1. Il Concessionario nello svolgimento del servizio è tenuto a svolgere la propria attività nel rigoroso rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente in materia di sicurezza alimentare (Regolamento CE 852/2004 e Regolamento CE 178/2002).
2. Il Concessionario deve mantenere in perfetto ordine i distributori, assicurando la rigorosa pulizia interna ed esterna degli stessi, la cui periodicità deve essere indicata nel manuale di autocontrollo. In particolare, nella pulizia interna dei distributori automatici di bevande calde, il Concessionario deve prevedere la pulizia periodica del comparto (silos – tramoggia), dove alloggiavano i chicchi di caffè tostato (prima della macinatura).
3. Prima dell'avvio del servizio, devono inoltre essere consegnati all'Apss copia del proprio manuale di autocontrollo, redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema igienico "HACCP" previsto dal Regolamento CE 852/2004, e documenti periodici da cui si desuma il rispetto del predetto sistema di autocontrollo.
4. Il rifornimento dei distributori automatici e l'assistenza tecnica necessaria al loro funzionamento devono essere svolti dal Concessionario nel pieno rispetto delle disposizioni contenute nel Reg CE 852/2004.
5. Il Concessionario è soggetto a notifica all'Autorità Competente per l'avvio della propria attività di vendita e somministrazione a mezzo distributori automatici come previsto dal Reg. CE 852/2004 art.6 ai fini della registrazione nell'anagrafe delle imprese alimentari, nonché a comunicazione periodica dell'elenco dei distributori automatici installati e dismessi alla medesima Autorità. Copia dell'attestazione di avvenuta registrazione nell'anagrafe delle imprese alimentari deve essere fornita dal Concessionario all'Apss in fase di avvio del servizio. In corso del contratto deve essere consegnata copia dell'elenco aggiornato dei distributori installati in APSS.

#### **ART. 8 – GESTIONE RIFIUTI**

1. Il Concessionario deve adoperarsi al fine di agevolare l'Apss nella gestione della raccolta differenziata, secondo quanto previsto dai rispettivi regolamenti comunali vigenti in materia di gestione dei rifiuti solidi urbani.



2. Il Concessionario deve mettere a disposizione, nelle immediate vicinanze di ciascun distributore o gruppo di distributori automatici di bevande calde, appositi contenitori in plastica rigida con foro dedicato per la raccolta dei bicchieri e delle palette in plastica, che consentano di impilare ordinatamente i bicchieri, al fine di ridurre il volume, nonché di raccogliarli separatamente dalle palette in plastica (secondo quanto previsto dagli accordi quadro ANCI-CONAI per la raccolta differenziata degli imballaggi in plastica).
3. Il contenitore deve essere personalizzato esternamente con grafica plastificata resistente allo sporco e facilmente pulibile. Relativamente all'aspetto cromatico e alla simbologia da applicare sulla superficie esterna, il Concessionario deve attenersi alle indicazioni concordate con l'Apss e deve fare in modo che il contenitore fornito sia in ottime condizioni e sostituito qualora divenuto inadatto allo scopo o danneggiato.
4. Il Concessionario deve mettere a disposizione nelle aree di ristoro, su richiesta dell'Apss, appositi contenitori per la raccolta differenziata degli imballaggi leggeri, del residuo secco o di altre quote di rifiuto differenziabile ove previsto.
5. Resta a carico del Concessionario il ritiro, trasporto e smaltimento di tutti i rifiuti, derivanti da interventi di manutenzione e/o prodotti durante le operazioni di approvvigionamento e rifornimento dei distributori automatici, che non devono essere conferiti nei contenitori o nelle isole ecologiche di pertinenza dell'Apss. Si precisa inoltre che gli scarti dei materiali prodotti durante l'attività di manutenzione saranno considerati rifiuto prodotto presso la sede del soggetto manutentore, come richiamato nell'articolo 266, comma 4 del D.lgs 152/2006.
6. Fatti salvi gli eventuali adempimenti di legge, su richiesta dell'Apss, il Concessionario, in qualunque momento, deve impegnarsi a ricercare e/o attuare soluzioni per la fornitura di imballaggi e/o contenitori compatibili con l'ambiente (es. bicchieri in materiale compostabile).

## **ART. 9 – PERSONALE**

1. Il Concessionario si obbliga ad impiegare personale qualificato e idoneo a svolgere il servizio, di assoluta fiducia e di provata riservatezza e in regola con la vigente normativa in materia di requisiti igienico sanitari.
2. Nello svolgimento del servizio il Concessionario deve evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività e dei servizi ospedalieri. Il gestore ed i suoi dipendenti devono mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Apss committente o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.
3. L'Apss può richiedere l'allontanamento di quei dipendenti del Concessionario che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.
4. Tutto il personale del Concessionario presente presso l'Apss deve essere munito, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008, di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro; i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

## **ART. 10 – REFERENTE DEL SERVIZIO**

1. Il referente del servizio, individuato dal Concessionario, ha il compito di controllare che il servizio venga svolto secondo le modalità previste dal contratto. Il nominativo del referente ed un numero di cellulare al quale lo stesso è reperibile, deve essere comunicato all'Apss entro 15 giorni dalla stipula del contratto.
2. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal DEC al referente si intendono

come presentate direttamente al Concessionario.

3. In caso di assenza o impedimento del referente, il Concessionario deve comunicare il nominativo e il recapito di un suo sostituto di pari professionalità entro 24 ore dalla data in cui risulta assente.

## **ART. 11 – MONITORAGGIO DEL SERVIZIO**

Al fine del monitoraggio del servizio l'affidatario si impegna a trasmettere con cadenza semestrale (periodo gennaio-giugno e luglio-dicembre) entro il giorno 10 del mese successivo al periodo di riferimento e su supporto informatico un resoconto/report in formato aperto sui consumi delle bevande calde/fredde e degli alimenti preconfezionati evidenziando ubicazione distributori, erogazione effettuate e totale consumi. In alternativa, può fornire l'accesso ad un portale per la visualizzazione e lo scaricamento dei dati, sempre in formato aperto.

Trento, 09/04/2019

### **Il gruppo tecnico:**

F.to Dott. Stefano Mazzetto, Responsabile Ufficio definizione e controllo contratti di servizi  
Servizio Acquisti e gestione contratti

F.to Dott. Fabio Ghersini, Direzione Dipartimento Infrastrutture

F.to Dott.ssa Nicoletta De Scisciolo, Servizio Gestione Servizi generali

F.to Dott.ssa Simona De Munari, Servizio Acquisti e gestione contratti - Segretaria verbalizzante

### **Revisione effettuata in data 20/11/2019:**

F.to Dott.ssa Maria Grazia Zuccali, Servizio Igiene e sanità Pubblica - Dipartimento di Prevenzione Apss

F.to Dott.ssa Silva Franchin, Servizio Promozione ed educazione alla salute, sorveglianza stili di vita  
Dipartimento di prevenzione Apss;

F.to Dott. Carlo Pedrolli, Servizio di dietetica e nutrizione clinica - Ospedale S. Chiara di Trento

F.to Dott.ssa Lunardi Simonetta, Servizio di dietetica e nutrizione clinica - Ospedale S. Chiara di Trento;