

## ALLEGATO 1

### OGGETTO DEL SERVIZIO E PRINCIPALI PRESTAZIONI

La presente concessione ha per oggetto la gestione dell'ostello per la gioventù situato in via Torre Vanga n. 11 a Trento, presso lo stabile di proprietà comunale identificato dalla p.ed. 1772 C.C. Trento ex albergo Astoria. La gestione della struttura deve avvenire secondo la L.P. 15 maggio 2002 n. 7 "Disciplina degli esercizi alberghieri ed extra-alberghieri e promozione della qualità della ricettività turistica" e successive modifiche e il relativo regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 25 settembre 2003, n. 28-149/Leg., nonché in armonia con l'ulteriore normativa locale, nazionale e sovranazionale applicabile.

La gestione avviene utilizzando l'immobile, le relative pertinenze, gli arredi e le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione comunale e indicati nell'inventario, che sarà fornito dall'Amministrazione, nonché gli ulteriori arredi ed attrezzature che, come da capitolato e da conforme offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario, saranno acquistati dal medesimo come investimento sul presente affidato e che – in quanto integralmente scomputati come onere di gestione nella presente procedura – saranno acquisiti in proprietà dall'Amministrazione comunale, secondo quanto previsto negli atti di gara.

Il soggetto gestore sarà tenuto, in particolare, a:

- 1) gestire direttamente il servizio provvedendo con proprio personale allo svolgimento di tutte le operazioni necessarie per assicurare il perfetto funzionamento della struttura e la soddisfazione dell'utenza, restando comunque e sempre responsabile unico del corretto svolgimento del servizio affidato e del completo adempimento degli obblighi che saranno meglio specificati negli atti di gara e nel capitolato, con una particolare attenzione allo sviluppo di un'offerta, anche innovativa, attenta alle esigenze ed ai mutati bisogni delle giovani generazioni, per consolidare in capo all'ostello un ruolo di effettivo attrattore di tali fasce di popolazione, anche in ottica di integrazione tra presenze turistiche e tessuto cittadino proponendo spazi a fruizione mista, ed organizzando momenti ed occasioni di incontro, confronto e scambio culturale.
- 2) Provvedere all'organizzazione della gestione del servizio di accoglienza e ospitalità nell'ambito e secondo le disposizioni della normativa di riferimento (regolamento di attuazione approvato con D.P.P. 25 settembre 2003, n. 28-149/Leg, art. 27 comma 3), garantendo, come da legge, i seguenti servizi minimi:
  - a) servizio di ricevimento assicurato almeno 8 ore su 24;
  - b) servizio di pulizia della camera non meno di una volta al giorno;
  - c) cambio della biancheria da camera almeno 2 volte alla settimana e comunque ad ogni cambio cliente;
  - d) fornitura costante di energia elettrica, di acqua calda e di riscaldamento dei locali;
  - e) ristorazione. La colazione dovrà essere di due tipologie: continentale e anglosassone.
- 3) Garantire alle scolaresche che visitano la città ed in particolare i musei, la possibilità di usufruire della struttura per il consumo del pranzo al sacco mettendo a disposizione l'uso della sala ristorante e dei servizi igienici nonché la fornitura di acqua potabile.
- 4) Garantire che l'attività di ricezione degli ospiti ed ogni altra attività rivolta all'utenza esterna si svolga continuativamente nel corso di ogni anno di gestione della struttura, fatte salve le possibilità di chiusura temporanea che saranno previste in base agli atti di gara.
- 5) Acquisire, nel rispetto di quanto disposto dagli atti di gara e dal contratto, le autorizzazioni amministrative necessarie per il regolare e corretto svolgimento del servizio previste dalla normativa vigente.
- 6) Sostenere tutti gli oneri accessori, quali ad esempio le spese per la fornitura di acqua, energia elettrica e gas e le spese telefoniche e di riscaldamento, compreso l'accesso alla rete internet, con conseguente voltura delle relative utenze ed obbligo di provvedere a propria cura e spese agli

adempimenti tecnici ed amministrativi per intestare a suo nome i relativi contratti di utenza per tutta la durata della concessione.

7) Provvedere costantemente alla pulizia dei locali, delle relative pertinenze, dell'area verde, degli arredi, degli apparecchi e delle attrezzature con proprio personale, materiali e strumenti al fine di garantire in ogni momento la presenza di condizioni ottimali di utilizzo in piena sicurezza sia dal punto di vista igienico – sanitario, che dal punto di vista della tutela dell'incolumità di chiunque acceda alla struttura. In particolare, il gestore deve procedere a costanti esami e verifiche delle aree esterne per accertarsi che le stesse siano in condizioni ottimali e comunque sempre tali da evitare pericoli di qualsiasi genere.

8) Provvedere a propria cura e spese alla manutenzione ordinaria della struttura e dell'area esterna alla stessa al fine di conservarla per tutta la durata della concessione in perfetto stato di conservazione ed efficienza e a comunicare tempestivamente all'Amministrazione (e comunque non oltre 24 ore dalla rilevazione) la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. Rientrano tra gli interventi di manutenzione ordinaria tutti gli interventi volti a garantire una corretta e diligente conduzione dell'immobile che ne garantiscano l'efficienza e la durata nel tempo. Tali interventi riguardano (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo) le tinteggiature delle pareti e degli infissi interni, la sostituzione dei vetri, la riparazione o sostituzione di serrature, maniglie, rubinetterie, la registrazione dei serramenti interni ed esterni, la verniciatura di ringhiere, parapetti e recinzioni, gli spurghi delle fognature, ed in genere tutte le riparazioni che possono essere fatte sul posto con normali mezzi d'opera e materiale di consumo. Sono altresì in capo all'aggiudicatario le manutenzioni ed interventi, anche a carattere straordinario o migliorativo, dedotte quali spese di investimento nell'ambito della presente procedura.

11) Provvedere alla manutenzione degli impianti della struttura.

Il subaffidamento sarà consentito in base a quanto specificato dagli atti di gara.