



CONSERVATORIO DI MUSICA "ADRIA" - ADRIA

Documento in allegato protocollato in data 23/07/2026

N° di Protocollo - 0005810 -

Oggetto: RETTIFICA BANDO CONCESSIONE SERVIZIO DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E ALLEGATI

Data Documento:

Inserito da: Utenza 1097 (Ufficio Protocollo)

Sottoclassificazione 1: E/12

Sottoclassificazione 2:

Sottoclassificazione 3:

Sottoclassificazione 4:

Mittente\Destinatario: MEPA

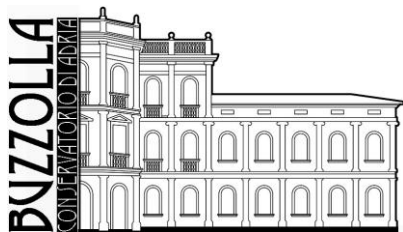
Mezzo invio\ricezione: AGLI ATTI DEL CONSERVATORIO, ALBO

← Con Adobe Acrobat, apertura dell'allegato protocollato mediante
il tasto @ della barra a sinistra.

Per le versioni obsolete utilizzare il menu Documenti\Allegati file.

0005810	2026	23072026	2
N° prot.	Anno	Data	1: ent, 2: usc.

I dati saranno conservati e trattati con le garanzie di sicurezza previste dal
GDPR - Regolamento UE 2016/679



Oggetto: Bando di gara per affidamento in concessione, tramite RdO evoluta sulla piattaforma di e-procurement Acquisti in Rete MePA, del servizio di somministrazione di snack, bevande calde e fredde e altri generi di ristoro mediante l'installazione e la gestione di n. 2 distributori automatici per la sede del Conservatorio "A. Buzzolla" di Adria (RO) per il periodo di 3 anni, a decorrere dalla data di sottoscrizione del relativo contratto.

Rettifica apportata da decreto prot. n. 5801 del 23/07/2026

PREMESSA

Ai sensi della determina n. 91 del 16/06/2026, è indetta una gara, regolata in via generale dagli artt. 176 e seguenti del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" e ss.mm.ii., per l'assegnazione della concessione del servizio di ristorazione di bevande calde, fredde, snack e vivande confezionate mediante distributori automatici presso la sede del Conservatorio "A. Buzzolla" di Adria, (d'ora in poi denominato per brevità anche "Conservatorio" o "Istituto").

ART. 1 - OGGETTO

La gara, una negoziazione tramite Richiesta d'Offerta (RdO) Evoluta n. 6426326 sulla piattaforma di e-procurement Acquisti in Rete certificata da ANAC, ai sensi dell'art. 25 del D.lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., comprende la concessione del servizio per la distribuzione di bevande calde, fredde, snack e vivande confezionate mediante installazione e gestione di distributori automatici, da posizionare all'interno della sede del Conservatorio "A. Buzzolla" di Adria, sito in viale Maddalena 2, 45011 Adria (RO) per la durata di 3 (tre) anni a partire dalla data di sottoscrizione del relativo contratto.

Il presente bando non determina l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali e non vincola in alcun modo il Conservatorio che sarà libero di avviare altre procedure e/o di sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, la procedura relativa al presente avviso e di non dar seguito all'indizione della procedura negoziata per sopravvenute ragioni di interesse pubblico senza che ciò comporti alcuna pretesa degli operatori economici.

La procedura adottata si prefigge l'obiettivo di acquisire la domanda di partecipazione da parte degli operatori economici all'erogazione del servizio di distribuzione di bevande calde, fredde, snack e vivande confezionate mediante distributori automatici per un triennio. Il servizio, oggetto della gara, è rivolto ai seguenti utenti: studenti, docenti, personale non docente, visitatori e ospiti.

Il numero dei distributori da installare è pari a n. 2 unità di cui:

- n. 1 di bevande calde;
- n. 1 di bevande fredde, snack e vivande confezionate di vario tipo.

Il servizio di concessione (per brevità denominato "Servizio") si articola in:

- **Servizio principale:** distribuzione di bevande calde, fredde, alimenti (inclusi senza glutine, lattosio e senza zucchero) mediante apposite apparecchiature automatiche, nei locali della sede del Conservatorio e con indicazione, in modo chiaro e visibile al pubblico, dei prezzi inerenti ai singoli prodotti.
- **Servizi Accessori:** i servizi connessi all'esecuzione del Servizio complessivamente inteso, quali:
 - i) consegna, installazione, messa in esercizio, disinstallazione e ritiro dei distributori automatici, compresi gli eventuali interventi necessari a garantire gli allacci alla rete idrica ed elettrica;

- ii) pulizia interna ed esterna dei distributori utilizzati per l'espletamento del Servizio proposto;
- iii) manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature automatiche, degli impianti e ogni altra attività funzionale alla conduzione e gestione delle attività.

Il rifornimento, il controllo periodico per il buon funzionamento, l'igiene e la pulizia delle suddette macchine sono a carico esclusivo del concessionario, che è tenuto ad adempimenti quotidiani.

Alla gara possono partecipare i soggetti in possesso dei requisiti di cui all'art. 7.

Gli spazi (intesi come locali e loro pertinenze) dei distributori automatici e i relativi impianti fissi sono di proprietà della Fondazione Mecenati, ma gestiti dal Conservatorio.

ART. 2 – DURATA E VALORE DELLA CONCESSIONE

La concessione avrà la durata di anni 3 (tre) decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.

Il contratto non è soggetto al tacito rinnovo né al rinnovo espresso (art. 23 Legge n. 62/2005) e cesserà alla sua naturale scadenza senza obbligo di disdetta.

L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere una proroga tecnica della durata massima di 6 (sei) mesi per il tempo necessario alla stipula dei nuovi contratti a seguito di espletamento di gare ad evidenza pubblica come da art. 23, co. 2, L. 62/2005 e art. 120, co. 11, D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

Durante il periodo contrattuale l'affidatario dovrà garantire il rispetto dei livelli di Servizio di cui al presente bando.

Il Servizio non comporterà alcun onere per l'Amministrazione appaltante; il Concessionario remunererà la propria attività d'impresa attraverso il prezzo pagato dall'utenza. Tutti gli oneri di sicurezza e i rischi imprenditoriali, economico e gestionale della concessione rimangono a totale carico del Concessionario.

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, nei seguenti casi:

- cessazione della ditta;
- cessazione del Conservatorio in caso di dimensionamento delle istituzioni AFAM;
- inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte;
- fallimento a carico della ditta o del titolare;
- mancanza o revoca delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento dell'attività;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte della ditta o del personale adibito al Servizio;
- mancato pagamento del canone;
- aumento dei prezzi dei prodotti effettuato unilateralmente.

A titolo indicativo si rende noto che il Conservatorio ospita un numero di utenti giornalieri pari a circa 100. Si precisa che la settimana lavorativa è articolata su 6 giorni (lunedì – sabato). I giorni di presenza in genere sono circa 300.

Il valore della concessione è stato determinato nel modo seguente:

- Fatturato stimato generato dalla gestione del Servizio (annuo stimato € 6.500,00).
- Canone dovuto dal concessionario (offerta annua minima € 800,00).

Per un totale complessivo (per i tre anni) pari ad € 21.900,00.

Il valore di un'eventuale proroga tecnica è pari a € 3.650,00.

Per un totale complessivo dell'appalto pari a € 25.550,00.

Se il valore della concessione al momento dell'aggiudicazione è superiore al valore stimato di oltre il 20 per cento, ai sensi del comma 2 dell'art. 179 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., si considera il valore della concessione al momento dell'aggiudicazione.

L'importo del fatturato è stimato e non è in alcun modo garantito. Non sussiste, perciò, alcun obbligo da parte del Conservatorio nel raggiungimento del totale indicato.

Il Concessionario si farà carico di eseguire a proprie spese l'organizzazione delle postazioni di distribuzione già presenti che dovrà completare entro 10 giorni dalla data di sottoscrizione del contratto.

Eventuale richiesta di sopralluogo da parte degli operatori economici interessati alla partecipazione alla presente gara, deve pervenire almeno quindici (15) giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle

offerte, tramite posta elettronica certificata al seguente indirizzo conservatorioadria@pec.conservatorioadria.it, e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente;
- recapito telefonico;
- recapito indirizzo e-mail; recapito indirizzo di posta certificata;
- nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Ciascun sopralluogo potrà essere effettuato dal legale rappresentante e/o dal direttore tecnico (munito di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta) e/o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta, munita di copia del documento di identità del delegante. La/e persona/e incaricata/e ad effettuare il sopralluogo dovrà/dovranno altresì esibire un documento di riconoscimento, in corso di validità. Ciascun operatore potrà effettuare il sopralluogo mediante n. 2 persone al massimo.

ART. 3 SPECIFICHE TECNICHE DEI DISTRIBUTORI

I Distributori Automatici, a pena di esclusione dalla gara, dovranno:

- essere conformi, per caratteristiche tecniche ed igieniche, alle normative vigenti in materia;
- riportare le etichette con l'indicazione della marca dei prodotti oggetto di distribuzione;
- essere rispondenti alle norme vigenti, anche tecniche, sia nazionali che europee, in materia di sicurezza, antinfortunistica e di prevenzione incendi;
- essere muniti di dispositivi antiallagamento e salvavita;
- rispettare in particolare la norma CEI EN 60335-2-75 "Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita";
- essere conformi ai requisiti dettati dall'applicazione del metodo H.A.C.C.P.;
- riportare una targhetta indicante chiaramente il numero identificativo di ciascuna apparecchiatura, la denominazione, la ragione sociale e il recapito del concessionario, nonché nominativo/numero di telefono del referente al quale rivolgersi per eventuali reclami segnalazioni di guasto, di prodotti esauriti, ecc.;
- riportare la targhetta con il codice identificativo per l'Agenzia delle Entrate;
- essere dotati di sistemi di pagamento a moneta con sistema rendi-resto, chiavetta, ed eventualmente lettori di carte *cashless* (pagamenti EMV, contactless e NFC);
- consentire la regolazione dello zucchero per le bevande calde;
- segnalare chiaramente l'eventuale indisponibilità del prodotto;
- segnalare chiaramente e tempestivamente l'eventuale assenza di monete per il resto e garantire in caso di malfunzionamento dei distributori o di mancata erogazione dei prodotti richiesti, la restituzione del denaro indebitamente trattenuto;
- l'anno di fabbricazione dei distributori non dovrà essere anteriore al 2019; la classe energetica dei distributori e l'anno di fabbricazione dovranno essere evidenziati nelle dichiarazioni rilasciate dal produttore;
- tutti i distributori automatici dovranno comunque essere di nuova generazione e aggiornati alla normativa vigente per ciò che concerne la sicurezza e la salubrità;
- di impegnarsi in caso di aggiudicazione per ogni apparecchiatura a consegnare al Conservatorio copia della dichiarazione di conformità rilasciata dal fabbricante ai sensi delle leggi vigenti e del manuale d'uso;
- i distributori dovranno essere appartenenti almeno alla classe di consumo energetico "A";
- i distributori erogatori di bevande calde dovranno essere dotati di un dispositivo esterno di erogazione non esposto a contaminazioni ed una adeguata autonomia di bicchierini e palette/cucchiaini;
- il concessionario dovrà fornire, nella misura idonea all'erogazione dei prodotti, bicchieri, palettine ecc. conformi alle vigenti disposizioni nazionali e comunitarie in materia di contatto con gli alimenti.
- è richiesto l'utilizzo di posate, bicchieri/bicchierini e agitatori/cucchiaini di materiale biodegradabile al 100% e compostabile prodotto secondo criteri di eco-sostenibilità e certificate FSC.

- rispettare i parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi;
- contenere gas refrigeranti in regola con le vigenti norme in materia di protezione dello strato di ozono e riduzione dell'effetto serra (CFC free) e non infiammabili;
- essere predisposte con la possibilità di erogazione del solo bicchiere;
- essere facilmente utilizzabili dagli utenti con disabilità;
- di impegnarsi al rispetto dei CAM citati nella documentazione di gara e di seguito indicati:
 - Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili emanati con D.M. 9 aprile 2025;
 - Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti contenuti nel D.M. n. 51 del 29 gennaio 2021 e nel Decreto Correttivo 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica;
 - Criteri ambientali minimi per le forniture di arredi per interni adottati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica del 23 giugno 2022 (in virtù del rinvio operato dal punto 3.1.8. dei CAM vigenti gli affidamenti dei servizi di ristoro e di distribuzione di acqua di rete a fini potabili);
- essere di facile pulizia e disinfettabile sia all'interno che all'esterno, tale da garantire l'assoluta igienicità dei prodotti distribuiti.

ART. 4 DISPOSIZIONI GENERALI DI PULIZIA E IGENE DEI DISTRIBUTORI

Il Concessionario effettuerà le pulizie periodiche, interne ed esterne dei distributori automatici.

Il Concessionario si impegna ad effettuare tutti i trattamenti di pulizia, con strumentazione e prodotti di consumo a proprio carico, con la diligenza necessaria ad assicurare il decoro dovuto al tipo di servizio specifico. In particolare, la pulizia avrà ad oggetto tutte le componenti interne del distributore automatico e la sanificazione di tutte le superfici interessate nel rispetto delle prescrizioni di settore.

Le tempistiche di svolgimento delle attività di pulizia e le concrete modalità di esecuzione delle medesime saranno previste nel relativo Piano di igiene e pulizia elaborato da ciascun operatore in sede di Offerta Tecnica. È a cura del concessionario provvedere alla compilazione di un Piano di pulizia e igiene dei distributori da allegare, che tiene conto dei tempi, procedure e materiale utilizzato, al fine dell'attribuzione di un punteggio all'interno della valutazione tecnica.

La mancata osservanza delle tempistiche indicate nel proprio Piano di igiene e pulizia da parte del Concessionario, comporterà l'applicazione della penale prevista dall'art. 14 del presente bando.

ART. 5 – CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti erogati dai distributori che ne prevedono la somministrazione, devono essere realizzati con ingredienti di alta qualità, contraddistinti da primari marchi di rilevanza almeno nazionale, che presentino caratteristiche qualitative previste dalle norme vigenti in materia di alimenti e siano conformi alle disposizioni di legge in materia igienico-sanitaria.

Sulla confezione di ciascun prodotto deve essere riportata ogni indicazione d'obbligo, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- denominazione dell'alimento;
- elenco degli ingredienti;
- la data di confezionamento;
- il termine di conservazione o la data di scadenza;
- le condizioni particolari di conservazione e/o le condizioni d'impiego;
- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'operatore del settore alimentare;
- il paese di origine o il luogo di provenienza, ove previsto;

- ogni altra informazione obbligatoria;
- gli eventuali prodotti BIO devono essere certificati;
- gli eventuali prodotti erogati dal mercato equo-solidale devono riportare tutte le indicazioni e certificazioni previste;
- gli eventuali prodotti adatti alle allergie e/o intolleranze alimentari, devono riportare le indicazioni per essere classificati come prodotti, ad esempio, adatti a celiaci o a intolleranti al lattosio.
- tutti i prodotti devono essere esenti da organismi geneticamente modificati (OGM free) in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.

ART. 6 - CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione della concessione sarà effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 108 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., sulla base dei parametri e caratteristiche di riferimento previsti nel seguente bando di gara e secondo la procedura di cui all'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

In presenza di una unica offerta la Direzione può decidere di procedere comunque all'aggiudicazione purché la stessa presenti i requisiti formali e sostanziali di cui alla presente gara.

Questa la scala di attribuzione del punteggio:

1	Caratteristiche del Servizio (offerta tecnica)	Massimo Punti 50
2	Prezzi offerti per principali prodotti (offerta economica)	Massimo Punti 30
3	Canone annuo (offerta economica)	Massimo Punti 20
TOTALE PUNTI		Punti 100

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dato dalla somma dei punteggi di cui ai punti 1), 2), 3) (offerta tecnica + offerta economica) fino ad un massimo di 100 punti.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà, in base all'art. 77 del Regio Decreto n. 827 del 23 maggio 1924, all'individuazione del vincitore mediante la richiesta di un'offerta migliorativa in merito al canone di concessione offerto al Conservatorio, in caso di ulteriore parità mediante sorteggio.

La valutazione delle offerte sarà effettuata a cura di una Commissione nominata dall'Istituto secondo l'art. 93 del D.Lgs. 36/2023 ss.mm.ii., che procederà a verificare preventivamente la conformità della documentazione amministrativa dopo la chiusura del termine per la consegna dell'offerta, nonché successivamente le offerte tecniche ed economiche, secondo i parametri di valutazione previsti nell'allegato 7.

La Stazione Appaltante stipulerà con l'aggiudicatario un contratto con cui verrà regolamentato l'affidamento del Servizio oggetto della Concessione. La stipula del contratto avverrà solo previa verifica dei requisiti dell'aggiudicatario.

ART. 7 – SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI RICHIESTI

Possono presentare manifestazione di interesse gli operatori economici di cui all'art. 65 del D.Lgs. 36/2023, in forma singola o associata purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del D.Lgs. 36/2023.

Sono ammessi alla partecipazione alla procedura tutti gli operatori economici del settore merceologico di riferimento. Non sono ammessi a partecipare gli operatori che si trovino, a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura, in una delle situazioni di cui agli art. 94 e 95 del D. lgs 36/2023 o di cui alle ulteriori disposizioni normative che precludono soggettivamente gli affidamenti pubblici. Ove ricorrano tali situazioni, l'Istituto potrà escludere gli operatori in qualunque momento della procedura.

Requisiti generali

Gli operatori economici partecipanti non devono trovarsi nelle cause di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D.lgs. 36/2023 come sopra indicato.

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti e che abbiano esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Requisiti di idoneità professionale, capacità tecnico organizzativa

I Concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, dovranno essere iscritti nel Registro delle Imprese tenuto presso la Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali, per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Per l'operatore economico altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del D.lgs. 36/2023.

I Concorrenti dovranno:

- aver eseguito negli ultimi tre anni solari antecedenti alla data di pubblicazione del bando di gara un servizio analogo al Servizio di cui all'oggetto del presente avviso, nei confronti di committenti pubblici o privati;
- essere in possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 9001 in corso di validità, per il Servizio oggetto della procedura, rilasciata da organismi accreditati;
- essere in possesso della certificazione HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in corso di validità, per il controllo della produzione degli alimenti che ha come scopo la garanzia della sicurezza igienica e quindi della commestibilità di un alimento.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

ART. 8 - MODALITÀ PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Tutti i documenti relativi alla presente procedura devono essere presentati esclusivamente attraverso la piattaforma di e-procurement acquisiti in rete MEPA (di seguito denominato anche "Sistema"), e devono essere sottoscritti, ove previsto a pena di esclusione, con firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s) del D.Lgs. n. 82/2005 o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse.

Eventuali richieste di chiarimenti di natura tecnica o amministrativa e di informazioni inerenti agli aspetti procedurali devono essere recapitate tramite PEC all'indirizzo conservatorioadria@pec.conservatoriadria.it entro e non oltre 10 giorni prima della scadenza del termine di presentazione delle domande di partecipazione.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000.

Ciascun operatore economico, in possesso dei requisiti di partecipazione sopra descritti e interessati a partecipare, dovranno far pervenire, tramite il portale MEPA, **entro e non oltre le ore 23:59 del giorno 29/07/2026** l'istanza, firmata digitalmente, redatta secondo il modello allegato (Allegato 1) offerta tecnica ed economica oltre all'ulteriore documentazione amministrativa richiesta, meglio descritte di seguito.

I requisiti dichiarati nella domanda di partecipazione devono essere posseduti alla data di sottoscrizione della stessa e ogni variazione deve essere tempestivamente comunicata al Conservatorio ai fini dell'aggiornamento dei dati.

L'istanza di partecipazione dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o da un procuratore del concorrente, allegando in tal caso copia conforme all'originale della procura.

Si precisa che alla dichiarazione va allegato il documento di identità del sottoscrittore.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio costituito, l'istanza dovrà essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della mandataria e dovrà essere allegato il mandato collettivo speciale con rappresentanza risultante da scrittura privata autenticata, conferito da tutti i mandanti al soggetto mandatario.

Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituito, l'istanza dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante di ciascuno dei soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio e dovranno impegnarsi, in caso di aggiudicazione della successiva procedura negoziata, a conferire il mandato collettivo speciale con rappresentanza alla mandataria.

Resta inteso che la partecipazione al bando non costituisce prova di possesso requisiti generali e speciali.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre la data e l'orario stabiliti sul Sistema, a pena di irricevibilità.

Il Sistema non accetta:

- offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta;
- offerte carenti di uno o più documenti la cui presenza è obbligatoria per il Sistema;
- offerte non conformi rispetto alle richieste.

Della data e dell'ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dal Sistema.

Il Sistema notificherà, altresì, al concorrente, la data e l'orario di invio dell'offerta e il codice identificativo della medesima e i riferimenti del suo contenuto.

Le operazioni di inserimento sul sistema di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente.

I file inviati attraverso il sistema dovranno necessariamente essere prodotti in formato Pdf.

Fermo restando le indicazioni tecniche riportate nelle Regole del sistema di e-procurement della pubblica amministrazione, di seguito sono indicate le modalità di caricamento dell'offerta a Sistema.

L'“OFFERTA” è composta da:

- Documentazione amministrativa;
- Offerta tecnica;
- Offerta economica.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana. Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta, che non siano già in formato .pdf, devono essere tutti convertiti in formato pdf.

La documentazione amministrativa dovrà contenere, pena esclusione, i sottoelencati documenti e dichiarazioni:

- Istanza di ammissione alla gara (allegato 1);
- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (allegato 2);
- Patto di integrità (allegato 3);
- Dichiarazione tracciabilità dei flussi finanziari (allegato 6);
- DGUE (allegato 11).

Nella Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (allegato 2), debitamente firmata digitalmente, la ditta, tramite il suo titolare o legale rappresentante, consapevole delle sanzioni penali previste dal DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, dichiara, di essere in possesso dei requisiti di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del d.lgs n. 36/2023, e comunque quanto riportato di seguito:

- l'inesistenza delle cause di esclusione previste dagli articoli 94, 95 e 97 del D.Lgs. 36/2023 ss.mm.ii. a causa di atti compiuti o omessi prima o nel corso della procedura;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e di aver ottemperato alle norme della Legge n. 68/1999 e ss.mm.ii. (in caso di un organico composta da 15 o più dipendenti);
- di rispettare i contratti collettivi nazionali di lavoro, gli accordi sindacali integrativi, gli accordi provinciali, le norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro, gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti e/o soci nel rispetto delle norme vigenti;

- che non sussistono nell'impresa le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. del 2001, n. 165;
- di essere in regola con gli adempimenti del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori (possessione di DURC valido) e al pagamento di imposte e tasse secondo la legislazione vigente;
- l'assenza di procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui al D.Lgs. 231/2001;
- essere in possesso del certificato di qualità UNI EN ISO 9001 in corso di validità, per il servizio oggetto della procedura, rilasciata da organismi accreditati;
- di aver eseguito servizi analoghi a quello oggetto della concessione negli ultimi tre anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando di gara;
- che l'impresa non si è avvalsa dei piani di emersione di cui alla Legge n. 383/2001 e ss.mm.ii. o che il periodo di emersione si è concluso;
- iscrizione CCIAA per lo svolgimento dell'attività riguardante il Servizio richiesto dalla gara;
- di avere l'abilitazione all'esercizio dell'attività oggetto della presente gara;
- di avere la perfetta conoscenza di tutte le prescrizioni, norme ufficiali e leggi vigenti che disciplinano la concessione in oggetto;
- di avere integrale conoscenza delle clausole tutte e delle modalità di esecuzione della prestazione contenute nel presente bando, nel capitolato tecnico, nella bozza di contratto e in tutti i documenti che regolano la concessione in oggetto e di accettarle in modo pieno ed incondizionato;
- di avere piena conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione della prestazione e di aver accertato che i prezzi medesimi nel loro complesso sono remunerativi e tali da consentire la presentazione dell'offerta;
- l'elencazione delle imprese (denominazione, ragione sociale e sede) ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, rispetto alle quali si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato ovvero dichiarare di non trovarsi in nessuna situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato;
- l'impegno, in caso di concessione, a dare inizio all'esecuzione del Servizio nei tempi previsti dal Capitolato;
- il possesso dei requisiti di ordine tecnico-organizzativo richiesti per il Servizio oggetto di concessione;
- di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa; di assolvere agli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/10, relativi ai pagamenti di forniture e servizi effettuati a favore del Conservatorio di Adria A. Buzzolla;
- la conoscenza del divieto di subappaltare il Servizio oltre i limiti concessi per legge, in tal caso il Concessionario si obbliga ad indicare, già in sede di offerta, le parti della bozza di Contratto di Concessione (all. 8) che intende subappaltare a terzi e dimostrare l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui agli artt. da 94 a 97 del D.lgs. 36/2023. Il Concessionario che si avvale del subappalto dovrà altresì allegare alla bozza di contratto la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 del c.c. con il titolare del subappalto;
- di onorare l'impegno, qualora risultasse aggiudicatario, a versare il canone di concessione annuale proposto al Conservatorio di Adria A. Buzzolla, con sede in Via le U. Maddalena n. 2 Adria (RO);
- di aver onorato nel triennio precedente, gli impegni assunti con altri Istituti ed Enti per tutta la durata del contratto;
- l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 12 del D. Lgs. 157/95, denominato HACCP Legge 155 sugli alimenti e bevande (preparazione e distribuzione alimenti e bevande);
- di non concorrere con altra offerta, a questa selezione, per il tramite di altre Ditte nei confronti delle quali esistono rapporti di collegamento o controllo ai sensi dell'art. 2359 (Società controllate e Società collegate) del Codice Civile;
- di essere in possesso della necessaria autorizzazione sanitaria;
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della selezione, a provvedere alla copertura assicurativa di minimo € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) richiesta dall'avviso di selezione;

- che gli allacciamenti alla corrente elettrica dei distributori, e quanto ad essi connesso, sono a carico della Ditta;
- di assumersi la responsabilità di garantire in ogni momento che i prodotti immessi alla distribuzione siano conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- che tutti i distributori automatici sono in regola con le disposizioni igienico-sanitarie vigenti e con quanto disposto dal D. Lgs. 81/08 e dalla normativa italiana CEI 61-6 (norme particolari di sicurezza per i distributori automatici) e funzionanti con chiave elettronica o scheda fornita dal Concessionario o con moneta;
- di impegnarsi nel caso di aggiudicazione a produrre la documentazione di cui all'art. 15;
- che la distribuzione delle chiavi ricaricabili dovrà essere effettuata a cura ed onere della ditta /società stessa previo pagamento, da parte dei richiedenti, di una cauzione massima di € 5,00 che dovrà essere restituita al momento della riconsegna della chiave da parte del fruitore;
- che il funzionamento dei distributori automatici deve essere garantito dal giorno dell'installazione;
- di impegnarsi a versare all'Istituto, a mezzo bonifico bancario al seguente IBAN:
IT 92 P 03599 01800 000000131213
- di impegnarsi a versare il contributo inserito nell'offerta economica nei seguenti termini:
 - I anno: entro il 31/12/2026;
 - II anno: entro il 31/12/2027;
 - III anno: entro il 31/12/2028;
- di accettare lo schema contrattuale allegato al bando (allegato 8);
- di impegnarsi a non variare i prezzi senza preventiva e motivata richiesta autorizzata dalla Direzione;
- di impegnarsi a concordare con la Direzione la tipologia di bevande e prodotti da inserire nei distributori e a non inserire nuovi prodotti senza la sua preventiva approvazione;
- l'indirizzo PEC da utilizzare, per le eventuali comunicazioni inerenti alla presente procedura;

All'interno della Dichiarazione Sostitutiva dell'atto notorio, l'operatore economico partecipante dichiarerà inoltre che, a pena di esclusione dalla gara, i distributori rispondono alle specifiche tecniche indicate all'art. 3 del presente bando di gara.

L'offerta tecnica dovrà contenere, pena esclusione:

- l'Offerta Tecnica compilata secondo il Modello predisposto (allegato 4);
- Piano di Pulizia dei distributori a cura del concessionario (in forma libera);
- Scheda Tecnica dei prodotti offerti contenente la denominazione degli stessi (nome del prodotto, marca, peso, ecc.) e gli ingredienti di cui si compongono (in forma libera);
- Schede Tecniche dei distributori e/o dei dispositivi (in forma libera).

L'offerta economica dovrà contenere, pena esclusione:

- Modulo di presentazione Offerta Economica (allegato 5);

L'offerta economica rappresentata dall'allegato 5 dovrà contenere specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti. **Sono ammesse solo offerte al ribasso, rispetto a quanto definito nel capitolato tecnico.**

I prezzi dell'offerta dovranno essere quelli finali del consumatore (comprensivi di IVA e ogni altro onere).

L'offerta dovrà, inoltre, contenere l'indicazione del contributo annuo da corrispondere al Conservatorio fissato in un minimo di Euro 800,00 (ottocento/00). **Sono ammesse solo offerte al rialzo del canone annuo.**

L'operatore economico ha facoltà di inserire a Sistema offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. La Stazione Appaltante considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati ed eventuali chiarimenti inclusi.

Il Sistema consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente dovrà produrre la documentazione di cui sopra a Sistema nelle varie sezioni.

La preparazione dell'offerta e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema.

Si raccomanda di inserire i documenti richiesti nella sezione pertinente ed in particolare, di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, pena l'esclusione dalla procedura.

L'invio dell'offerta avviene solo con la selezione dell'apposita funzione di "invio" della medesima.

La presentazione dell'offerta mediante il Sistema è a totale ed esclusivo rischio del procedente, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione della stessa.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet relative alla procedura di presentazione dell'offerta.

Si precisa che in caso di produzione di documentazione redatta in lingua diversa dall'italiano quest'ultima dovrà essere corredata da traduzione giurata.

Si raccomanda di attenersi a tutte le prescrizioni indicate nel bando, onde evitare che irregolarità od omessa presentazione di un documento possano comportare l'esclusione dalla selezione.

L'Offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'amministrazione. Per quanto non previsto nel bando si rimanda alla normativa vigente.

La partecipazione alla selezione comporta la piena e incondizionata accettazione di tutte le condizioni contenute nel presente bando.

ART. 9 - PROCEDURA DELLA GARA

In considerazione della vigente normativa in materia di contratti pubblici e della completa digitalizzazione della procedura tramite piattaforma telematica certificata, non è prevista la convocazione in presenza di una seduta pubblica di apertura delle buste.

Le operazioni di apertura delle offerte saranno svolte tramite il Sistema, che assicura la segretezza delle offerte fino alla scadenza del termine di presentazione, nonché la tracciabilità e la trasparenza delle operazioni di gara.

Gli operatori economici partecipanti potranno seguire le attività attraverso il Sistema, accedendo con le proprie credenziali al portale e visionando gli esiti delle varie fasi della procedura, nei limiti delle funzionalità rese disponibili dalla piattaforma.

Successivamente la Commissione procederà nella valutazione delle proposte ricevute, a verificare il pieno possesso da parte dell'aggiudicatario dei requisiti di partecipazione previsti per l'affidamento di contratti con la P.A. e ad effettuare la proposta di aggiudicazione al Conservatorio che provvederà ad aggiudicare l'appalto.

Nella prima seduta la Commissione accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente bando e alla normativa vigente;
- c) redigere apposito verbale.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

La Commissione procede all'apertura delle offerte tecniche e, quindi, alla valutazione di tali offerte.

L'attribuzione dei punteggi tecnici compete alla commissione secondo i criteri indicati di seguito:

I 50 punti dell'offerta tecnica saranno così attribuiti (vedere tabella nell'allegato relativo all'offerta tecnica):

- piano di pulizia dei distributori a cura dell'operatore: punteggio massimo punti 7;

- utilizzo di prodotti a Km zero e a filiera corta: punti 6
- utilizzo di tecnologie “green” a ridotto impatto ambientale: punti 6;
- anno di fabbricazione dei distributori con l’attribuzione del punteggio massimo punti 7;
- mezzi di pagamento elettronici: punteggio massimo punti 6;
- costo cauzione della chiavetta: punteggio massimo punti 6;
- tempi di interventi di riparazione/manutenzione: punteggio massimo punti 6;
- tempi di intervento di reintegro scorte di prodotti esauriti: punteggio massimo punti 6.

All’esito delle operazioni di cui sopra, il Sistema permette di rendere contestualmente visibili i punteggi tecnici a tutti i concorrenti che hanno presentato le offerte valide.

Esaminate le offerte tecniche la Commissione procede all’apertura delle offerte economiche presentate dai concorrenti che hanno presentato offerte tecniche valide.

L’attribuzione dei punteggi economici compete alla commissione secondo i seguenti criteri:

a) I 30 punti della parte di offerta economica saranno così attribuiti:

Si calcola il prezzo medio dei prodotti offerti. La Ditta che avrà presentato l’offerta più favorevole si aggiudicherà i 30 punti. Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = 30 \times \text{prezzo medio più basso offerto}$$

Prezzo offerto

Ai fini della definizione del punteggio non possono essere inseriti prodotti ulteriori rispetto a quelli riportati nella tabella. Eventuali prodotti aggiunti dai partecipanti non concorreranno a determinarne la media.

b) I 20 punti attribuiti al contributo annuo saranno così calcolati:

La Ditta che avrà presentato il contributo più favorevole si aggiudicherà 20 punti. Per le altre offerte sarà attribuito il punteggio applicando la seguente formula:

$$(\text{punteggio}) X = 20 \times \text{contributo offerto}$$

Contributo migliore

In caso di parità di punteggio si procederà, in base all’art. 77 del Regio Decreto n. 827 del 23 maggio 1924, all’individuazione del vincitore mediante la richiesta di un’offerta migliorativa in merito al canone di concessione offerto al Conservatorio, in caso di ulteriore parità mediante sorteggio.

Il canone di concessione annuale da offrire all’Istituto per l’affidamento della gestione del Servizio parte da un minimo di Euro 800,00 (ottocento/00).

Il Conservatorio si riserva la facoltà di aggiudicare la concessione anche in presenza di 1 (una) sola offerta purché ritenuta valida e giudicata congrua alle esigenze del Conservatorio.

Il Conservatorio di riserva la facoltà di non procedere all’aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del presente bando.

Ai sensi dell’art. 36 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., l’offerta dell’operatore economico risultato aggiudicatario, i verbali di gara e gli atti, i dati e le informazioni presupposti all’aggiudicazione sono resi disponibili, attraverso la piattaforma, a tutti i candidati e offerenti non definitivamente esclusi contestualmente alla comunicazione digitale della stessa.

L’operatore economico, ai sensi dell’art. 35 del D.lgs. 36/2023, è tenuto ad indicare in modo specifico, in sede di presentazione dell’offerta tecnica, le eventuali parti della stessa contenenti segreti tecnici o commerciali, fornendo adeguata e motivata giustificazione. L’operatore economico in tal caso sarà tenuto ad allegare una

copia della medesima offerta tecnica con i dati segreti già oscurati. L'Amministrazione si riserva, comunque, di valutare la fondatezza della richiesta.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, il contratto verrà stipulato entro 30 gg dal provvedimento di aggiudicazione.

ART. 10 – CAUSE DI ESCLUSIONE DALLA VALUTAZIONE DELLE DOMANDE

Costituiscono cause di esclusione dalla valutazione:

- Domanda incompleta (es. mancanza data, firma ecc.);
- Non conformità della documentazione amministrativa alla normativa vigente;
- Dichiarazioni false, mendaci o infedeli;
- Presentazione della domanda oltre la scadenza dei termini;
- Mancanza dei requisiti e delle specifiche tecniche richieste.

ART. 11 - OBBLIGHI DA ASSUMERE DA PARTE DEL VINCITORE DELLA GARA

La ditta aggiudicataria della gara dovrà assumere i seguenti obblighi:

- sono a carico della società aggiudicatrice gli oneri di allacciamento alle reti dell'acqua potabile e dell'energia elettrica secondo la normativa vigente. L'installazione dei distributori automatici, tuttavia, non richiede l'effettuazione di lavori particolari in quanto esiste già il collegamento con l'impianto idrico ed elettrico degli edifici;
- saranno a carico del Concessionario gli oneri di smaltimento conseguenti all'esecuzione del Servizio e le attrezzature utilizzate per la distribuzione alimentare devono essere a norma, di provata efficienza, soggette a manutenzione e sostituite all'occorrenza;
- in caso di guasti l'intervento deve essere tempestivo e comunque entro 24 ore dalla chiamata. Il Concessionario deve provvedere alla rimozione del distributore non funzionante e alla sostituzione con altro funzionante, avente tutte le caratteristiche e le funzioni necessarie, entro 2 giorni dalla segnalazione. Il distributore non più funzionante, ancorché non sostituito nel termine delle 48 ore deve essere comunque rimosso dai locali del Conservatorio;
- il Concessionario impiega, per l'espletamento del Servizio, personale qualificato ed idoneo a svolgere il Servizio, assunto secondo le disposizioni di legge in vigore.
- il Concessionario ha l'obbligo dello smaltimento dei propri distributori così come degli imballaggi durante il rifornimento dei prodotti e dei rifiuti gettati nei contenitori di proprietà del Concessionario per la raccolta differenziata e posti nei pressi di ciascun distributore;
- provvedere a propria cura e spese a quanto necessario all'ottenimento di tutte le autorizzazioni amministrative compreso il rilascio dell'eventuale autorizzazione sanitaria;
- provvedere alla consegna della dichiarazione di conformità del fabbricante dei distributori automatici;
- provvedere alla installazione dei distributori automatici con dispositivo antiaggancio e salvavita;
- realizzare l'eventuale arredo del locale, le relative opere necessarie per l'espletamento del Servizio, fornire le attrezzature fisse e/o mobili necessarie per lo svolgimento del Servizio e provvedere alla loro manutenzione e/o sostituzione quando necessaria, senza oneri per l'Istituto;
- provvedere all'installazione dei distributori entro 10 giorni dalla stipula del contratto;
- fornire prodotti di prima qualità;
- ai sensi del Regolamento CE 852/2004, i prodotti alimentari dovranno essere trasportati utilizzando adeguati mezzi e garantendo la catena del freddo per i prodotti che lo richiedono;
- il Concessionario dovrà assicurare l'adozione di una procedura di rintracciabilità (Regolamento CE 178/2002) finalizzata all'individuazione, isolamento e ritiro dalla distribuzione di lotti di prodotti alimentari pericolosi per la salute umana, e non conformi alla sicurezza alimentare;
- tutti i prodotti devono essere conformi alle disposizioni di cui all'art. 6 del capitolato tecnico;

- stipulare o essere già in possesso di polizza assicurativa RCT con un minimo di copertura pari a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per danni che dovessero derivare all'Istituto e/o a terzi, cose e persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione, senza franchigia né limitazioni nel numero dei sinistri con validità non inferiore alla durata del contratto o, se inferiore, l'operatore economico provvederà al rinnovo/nuova stipula e all'invio all'Istituto della documentazione relativa;
- versare entro le tempistiche di cui all'art. 8 il contributo previsto nell'offerta economica, pena la rescissione del contratto;
- garantire che tutti i distributori automatici siano in regola con le disposizioni igienicosanitarie vigenti;
- garantire la corretta fornitura dei prodotti con tempestiva assistenza e continuo rinnovo delle scorte;
- rimuovere, a proprie spese, a termine del contratto i macchinari installati entro e non oltre 10 giorni dalla scadenza del contratto previo accordo con la Direzione del Conservatorio, per non pregiudicare il funzionamento e/o il successivo subentro per altra aggiudicazione del Servizio. In caso ciò non avvenga, entro 30 giorni dalla scadenza contrattuale, l'Istituto provvederà direttamente allo sgombero dei locali con addebito delle relative spese di deposito dei beni ivi presenti a carico del Concessionario.
- provvedere al pagamento di eventuali multe e ammende irrogate dall'autorità competente per l'inosservanza delle norme igienico-sanitarie e amministrative vigenti in materia;
- rispondere personalmente dell'eventuale vendita di generi avariati scaduti e potenzialmente dannosi, e solleva pienamente la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per danni o malattie provocati da alimenti distribuiti e non opportunamente trattati;
- rilasciare elenco dei nominativi degli operatori impiegati nel Servizio, nonché le variazioni intervenute per sostituzioni di qualsiasi natura, con indicazione dei nominativi degli operatori sostituiti e di quelli assunti in sostituzione e nello svolgimento delle mansioni cui è abilitato, mantenere un comportamento decoroso e corretto nei riguardi del personale dell'Amministrazione e degli utenti;
- non è consentito il subappalto, oltre i limiti concessi per legge, del Servizio oggetto del presente bando.

Il Concessionario esegue in proprio le opere o i lavori, i servizi e le forniture compresi nel contratto. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii., la cessione del contratto è nulla.

Altresì è nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni appaltate, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente e dei contratti ad alta intensità di manodopera. È vietato subappaltare il Servizio oltre i limiti concessi per legge.

L'Istituto è sollevato da qualsiasi responsabilità in caso di furti, incendi e di qualsiasi altro evento possa danneggiare prodotti, materiali, attrezzature e macchinari della ditta.

La proprietà dei distributori automatici attualmente in uso è del Concessionario uscente; pertanto, il vincitore della selezione dovrà rapportarsi, se necessario, con la gestione precedente per il subentro.

ART. 12 - MODIFICA ORDINE E QUANTITATIVI DEI DISTRIBUTORI AUTOMATICI E CAUSE DI RISOLUZIONE

L'Istituto si riserva la facoltà, in relazione alle proprie effettive esigenze, di richiedere un aumento o una diminuzione del numero dei distributori entro il limite del 50% (con arrotondamento all'unità superiore). La ditta concessionaria dovrà installare e gestire i nuovi distributori automatici, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto vigente: il canone da corrispondere verrà calcolato, in dodicesimi, dalla data di installazione della nuova apparecchiatura.

La concessione potrà essere revocata in qualunque momento, senza particolari formalità e senza oneri per il Conservatorio, qualora intervengano disposizioni di legge o superiori (o anche regolamenti o norme commerciali o igienicosanitarie), contrarie alla permanenza delle macchine e alla vendita di generi di ristoro all'interno del Conservatorio.

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 190 del D.Lgs. 36/2023, il contratto potrà essere risolto in tutti i casi di inadempimento di non scarsa importanza, ai sensi dell'art. 1455 c.c., previa diffida ad adempiere, mediante pec, entro un termine non superiore a 15 (quindici) giorni dal ricevimento di tale comunicazione. Il Conservatorio

potrà procedere alla risoluzione del contratto senza alcuna diffida ad adempiere, oltre che nei casi di cui all'art. 2, per una delle seguenti clausole risolutive espresse:

- per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- per ripetute contravvenzioni a parti contrattuali, ovvero al mancato rispetto di quanto indicato nel bando di gara;
- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94, 95 del codice), come dichiarati nella Istanza di partecipazione e nel D.G.U.E.;
- sospensione, da parte delle autorità competenti, del Servizio in caso di sopravvenuta mancanza di uno dei requisiti e/o delle condizioni previste dalla normativa vigente;
- qualora il Concessionario non comunichi immediatamente al Conservatorio, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni variazione rispetto ai requisiti dichiarati e accertati prima della sottoscrizione del contratto;
- cessazione della ditta/società;
- per ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relativo al Servizio;
- inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nelle offerte;
- per contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del Concessionario o del personale adibito al Servizio;
- aumento dei prezzi dei prodotti effettuato unilateralmente;
- quando la ditta aggiudicataria si renda colpevole di frode e in caso di fallimento o altra procedura concorsuale a carico della ditta o del titolare;
- mancato o ritardato pagamento del contributo annuo nei termini indicati dall'Istituto;
- per ogni altra inadempienza o fatti non contemplati che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile;
- inadempimento delle disposizioni di cui all'artt. 4,5,6, 8, 9,11,14,15 del contratto;
- venir meno delle conformità dei distributori alle caratteristiche indicate nell'art. 7 del contratto;
- avvio delle procedure di fallimento, liquidazione, concordato preventivo, composizione della crisi, a carico della ditta o del titolare;
- inosservanza del Capitolato;
- perdita delle necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- perdita della capacità giuridica;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del Servizio, a totale incondizionato giudizio del Conservatorio;
- ritardo nell'avvio del Servizio, derivante da fatto imputabile o colpa del Concessionario, superiore a 15 giorni naturali e consecutivi (solari) rispetto al termine stabilito;
- in caso di mancato rispetto delle norme relative alla sicurezza dei distributori;
- grave inadempienza accertata alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- violazioni delle norme che disciplinano l'emersione del lavoro sommerso di cui all'art. 1-bis della L. 18 ottobre 2001, n. 383 come sostituito dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in L. 22 novembre 2002, n. 266;
- esecuzione del Servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- interruzione parziale o totale del Servizio senza giustificato motivo;
- cessazione, anche parziale, del contratto;
- qualora il Concessionario non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, la copertura assicurativa;
- mancato rispetto del Conservatorio e delle Istituzioni in generale, a totale incondizionato giudizio del Conservatorio;
- qualora l'importo delle penali applicate dovesse superare il 10% del valore economico massimo dell'importo del Contratto;
- inosservanza degli obblighi dettati dalla L. 13 agosto 2010, n. 136, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", in tema di tracciabilità dei flussi finanziari;

- cessazione del Conservatorio in caso di dimensionamento delle istituzioni AFAM;
- in caso di mancato rispetto delle norme relative alla sicurezza dei distributori;
- nel caso di raggiungimento di n° 3 accertamenti negli ultimi 180 giorni il Conservatorio potrà, a suo insindacabile giudizio, revocare la concessione con effetto immediato.
- in caso di gravi e ripetute violazioni o inottemperanze della Ditta agli inviti e alle richieste da parte del Conservatorio, il Consiglio di Amministrazione può deliberare di risolvere il contratto, senza che la ditta possa pretendere alcun indennizzo o risarcimento per l'anticipata cessazione del rapporto;
- nel corso dell'intera durata del contratto il Conservatorio ha facoltà di effettuare verifiche, anche a campione, di corrispondenza delle caratteristiche tecniche dei prodotti erogati con quelle offerte dal Concessionario in sede di gara;
- Sarà facoltà del Conservatorio procedere in qualunque momento alla verifica della qualità del Servizio, anche mediante terzi all'uopo appositamente incaricati. A tal fine, il Concessionario acconsente sin d'ora alle verifiche che si rendessero necessarie, anche senza preavviso, e sarà tenuto a prestare la propria collaborazione nel corso delle medesime.
- il Conservatorio si riserva, inoltre, la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti qualora, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione;
- nel caso di interruzione continuativa di erogazione acqua e di energia elettrica tale per cui i prodotti possano subire deterioramenti, per cause non imputabili al Conservatorio, il Concessionario si obbliga, previa segnalazione dell'accaduto, alla sostituzione dei prodotti.

La risoluzione in tali casi opera allorché il Conservatorio comunichi per iscritto mediante PEC al Concessionario di volersi avvalere della clausola risolutiva ex art 1456 c.c.

Resta salvo, in ogni caso, il diritto del Conservatorio al risarcimento dei danni conseguenti.

La risoluzione del contratto farà sorgere a favore del Conservatorio il diritto di affidare a terzi il Servizio, in danno del Concessionario, fatto salvo il diritto al risarcimento delle maggiori spese (compreso eventuali oneri per indizione nuova procedura di selezione) che l'Istituto dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, nel caso in cui non riuscisse ad assegnare il Servizio utilizzando la graduatoria scaturita dalla procedura di gara e fosse obbligata ad esperire una nuova procedura.

Il Concessionario, nel caso in cui si trovi, per circostanze a lui non imputabili, nell'impossibilità assoluta di erogare il Servizio, dovrà inviare al Conservatorio tempestivamente al manifestarsi dell'evento, giusta comunicazione, affinché quest'ultima possa adottare le opportune misure.

La non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sottoscritte nell' "Istanza di partecipazione", sarà causa in qualsiasi momento di risoluzione del contratto. In entrambi i casi il Conservatorio procederà alla segnalazione all'ANAC, ai sensi dell'art. 96, del D. Lgs. 36/2023, oltre alla denuncia per falso all'autorità giudiziaria competente. Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo si applicano le disposizioni di cui all'art. 122, comma 1 del Codice.

Il Conservatorio si riserva la facoltà di richiedere una proroga tecnica della durata massima di 6 (sei) mesi per il tempo necessario alla stipula dei nuovi contratti a seguito di espletamento di gare ad evidenza pubblica come da art. 23, co. 2, L. 62/2005 e art. 120, co. 11, D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

La Concessione in uso degli spazi non intende costituire un rapporto di locazione. La durata della Concessione è inscindibilmente connessa alla durata del Servizio e cessa al termine del Servizio stesso.

Resta a carico del Concessionario ogni conseguenza derivante dall'inadempimento agli obblighi derivanti dalla Concessione.

ART. 13 - POLIZZE ASSICURATIVE

Prima dell'installazione dei distributori automatici, il Concessionario dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni del Conservatorio e ai locali dove sono sistemati i distributori automatici per cattivo funzionamento delle apparecchiature in questione, nonché a copertura di qualunque tipo di danno che gli utenti potrebbero subire in conseguenza dell'uso dei distributori ovvero del consumo degli alimenti o bevande messi in vendita, nonché in

conseguenza di azioni od omissioni da parte del personale del Concessionario. La polizza dovrà essere stipulata senza franchigia né limitazioni nel numero dei sinistri con validità non inferiore alla durata del contratto o, se inferiore, l'operatore economico provvederà al rinnovo/nuova stipula e all'invio al Conservatorio della documentazione relativa.

ART. 14 – INADEMPIMENTI E PENALI

Qualora fosse riscontrata una violazione delle prescrizioni di cui al presente bando, il Conservatorio procederà a comunicare per iscritto l'accertamento della stessa.

Al raggiungimento di n° 3 accertamenti negli ultimi 180 giorni il Conservatorio potrà, a suo insindacabile giudizio, revocare la concessione con effetto immediato.

La concessione decade in caso di messa in liquidazione, stato di fallimento, concordato preventivo, stati di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, o altri casi di cessione di attività o cessazione della impresa concessionaria.

Indipendentemente dalle previsioni contrattuali, è prevista la risoluzione del contratto di concessione in qualsiasi momento, qualora ricorrano gravi motivi accertati dall'Istituto con rilevanza penale e/o civile.

Il concessionario si obbliga a stipulare a proprie spese una polizza avente per oggetto la responsabilità civile del concessionario e a mantenerla operante per tutta la durata della concessione.

Tale polizza dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni di qualsivoglia natura cagionati al Conservatorio, a qualunque utente occasionale e relative cose ed ai dipendenti e/o agli addetti ai lavori, da predisporre senza l'apposizione di clausole limitative di responsabilità, a partire dalla consegna degli spazi con validità per tutta la durata della concessione.

In caso di inadempimento nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali o il compimento da parte del Concessionario di azioni e/o atti che abbiano compromesso o che siano tali da compromettere il Servizio o nuocere alla convenienza del luogo, il Conservatorio, fatto salvo il risarcimento del maggior danno, avrà la facoltà di applicare delle penali adeguate all'importanza e alla gravità dell'infrazione, non esclusa la revoca della Concessione.

In particolare, in presenza delle violazioni e/o inadempienze di seguito descritte, l'Amministrazione applicherà per le inadempienze indicate di seguito, le corrispondenti penali (in euro):

- A. Mancato rispetto dei termini per l'installazione dei distributori automatici: € 30,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo;
- B. In caso di ritardo nell'effettiva attivazione del Servizio rispetto al termine di 10 giorni dalla stipula del contratto, derivante da fatto imputabile a dolo o colpa dell'O.E.: 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo;
- C. Mancata corresponsione del Contributo annuo entro le scadenze stabilite: € 5,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo;
- D. Rifiuto ingiustificato di sottoporsi ai controlli e alle verifiche, degli incaricati del Conservatorio del monitoraggio del Servizio: € 200,00 per ogni violazione accertata;
- E. Inadempimenti e violazioni delle norme di legge e/o di regolamento e/o contrattuali in tema d'igiene e sicurezza degli alimenti, tali da compromettere la qualità, la regolarità e la continuità del Servizio: € 300,00 per ogni violazione accertata;
- F. Mancato rispetto delle tempistiche per lo svolgimento di interventi di pulizia, sanificazione, disinfezione, delle procedure, del materiale utilizzato indicate nel Piano di pulizia e igiene dei distributori: € 300,00 per ogni violazione accertata;
- G. Omissione o mancato rispetto dei termini per gli interventi di manutenzione da parte del Concessionario: € 30,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo;
- H. Mancato rispetto dei tempi d'intervento massimi per il rifornimento e/o riassortimento dei Distributori Automatici: € 30,00 per ogni lavorativo giorno di ritardo;
- I. Rifornimento dei distributori automatici con prodotti non conformi a quelli indicati nel Catalogo dei prodotti e in violazione dei divieti prescritti dal bando e dalla normativa vigente: € 50,00 per ogni violazione accertata;

- J. Presenza nei distributori di bevande fredde ed alimenti preconfezionati di bottigliette di acqua naturale e/o di acqua frizzante non conformi alle caratteristiche previste da Capitolato: € 30,00 per ogni violazione accertata;
 - K. Presenza nei distributori di bevande calde di bicchieri e palette non conformi alle caratteristiche previste dal Capitolato: € 30,00 per ogni violazione accertata;
 - L. Presenza nei distributori di prodotti con validità oltre la data di scadenza entro la quale il prodotto deve essere consumato: € 10,00 per ogni violazione accertata;
 - M. Presenza nei distributori di bevande, snack, bottigliette, lattine, bicchieri e palette non conformi alle caratteristiche previste dal bando: € 50,00 per ogni violazione accertata.
- Le penalità, cumulativamente, non possono superare il 10% dell'importo contrattuale netto (art.126 del D. Lgs. 36/2023).

ART. 15 – DOCUMENTI ULTERIORI

Il vincitore della gara d'appalto dovrà provvedere a munirsi dei seguenti documenti, prima della stipula del contratto:

1. dichiarazione di conformità dei distributori automatici e manuale d'uso;
2. questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e punti critici di controllo) e relativo certificato in corso di validità rilasciato da organismi accreditati;
3. documentazione attestante il rispetto dei criteri ambientali minimi (relazione CAM);
4. dichiarazione d'impegno di copertura polizza assicurativa;
5. certificato di qualità UNI EN ISO 9001 in corso di validità, per il Servizio oggetto della procedura, rilasciata da organismi accreditati.

ART. 16 - ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti è consentito nel rispetto della L. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni e ai sensi dell'art. 35 del D.lgs. 36/2023.

ART. 17 – RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Il responsabile unico del progetto (RUP) è il Direttore Amministrativo, Dott.ssa Eleonora Boscolo Sassariolo.

ART. 18 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - INFORMATIVA

L'Istituto informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla presente procedura di affidamento e per l'eventuale successiva stipula del contratto saranno trattati dall'ente appaltante ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, detto anche GDPR.

Il trattamento dei dati è finalizzato alla gestione del procedimento volto all'accertamento dell'idoneità dei concorrenti in relazione alla gara di cui trattasi, alla definizione del rapporto contrattuale con l'aggiudicatario e all'esecuzione di tutti gli obblighi connessi e strumentali al rapporto contrattuale con lo stesso instaurato.

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

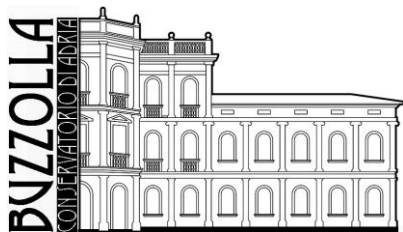
Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria, in quanto il concorrente, se intende partecipare alla gara, deve rendere le prescritte dichiarazioni a pena di esclusione.

I dati possono essere comunicati, in applicazione delle vigenti disposizioni normative, ai competenti uffici pubblici, nonché agli altri concorrenti che esercitino il diritto di accesso ai documenti di gara.

I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al Capo III e VIII del GDPR (Regolamento Europeo sulla Privacy 679/2016/UE).

L'interessato ha diritto alla rettifica e all'integrazione dei dati personali, alla cancellazione, alla limitazione del trattamento, nei casi previsti dalla normativa. I dati saranno conservati per il tempo strettamente necessario al raggiungimento delle finalità per le quali sono stati conferiti e successivamente per l'adempimento degli obblighi di legge connessi e conseguenti alla presente procedura.

Titolare del trattamento dei dati è il Conservatorio "A. Buzzolla" di Adria (RO) e-mail: dpo@sicurezzaoggi.com;



La relativa informativa è pubblicata anche sul sito del Conservatorio, sezione amministrazione trasparente, bandi di gara e contratti.

Il Concessionario è tenuto a prendere visione dell'informativa di cui all'allegato 10 e dichiarare nell'allegato 2 (Dichiarazione sostitutiva di atto notorio) di essere conforme alle disposizioni di cui al Regolamento 2016/679/UE e ss.mm.ii.

Il presente bando viene pubblicato sul sito web del Conservatorio per l'opportuna pubblicizzazione.

ART. 19 – RICORSI AVVERSO GLI ATTI DELLA PROCEDURA

Gli atti della procedura di concessione (tra cui aggiudicazione e ammissione e valutazione delle offerte diverse da quella aggiudicataria), ai sensi dell'art. 120 del codice del processo amministrativo di cui all'allegato 1 al decreto legislativo 2 luglio 2010 n. 104, sono impugnabili unicamente mediante ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto nel termine di trenta giorni dall'adozione delle comunicazioni, da parte della stazione appaltante, di cui all'art. 90 del D.lgs. 36/2023.

ART. 20 – DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del Servizio tra il prestatore e il Conservatorio, qualora non si giunga a un accordo extra-giudiziale, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Rovigo.

Composizione del bando di gara

Il presente documento di bando è costituito da n. 9 allegati che ne fanno parte integrante:

- Istanza di ammissione alla gara (Allegato 1);
- Dichiarazione sostitutiva di atto notorio (Allegato 2);
- Patto di integrità (Allegato 3);
- Offerta Tecnica (Allegato 4);
- Offerta Economica (Allegato 5);
- Modello Tracciabilità dei flussi finanziari (Allegato 6);
- Parametri per attribuzione punteggio dell'offerta (Allegato 7 Rettificato);
- Modello contratto di concessione (Allegato 8);
- Capitolato Tecnico (Allegato 9 Rettificato);
- Informativa sul trattamento dei dati personali per gare e incarichi (Allegato 10);
- DGUE (Allegato 11).

Adria, 23/07/2026

Il Presidente

Avv. Giuseppe Carinci

CARINCI
GIUSEPPE
23.07.2026
15:35:40
GMT+02:00

