



Prot. n. 2222 – VIII/01

Mantova, 25/07/2019

OGGETTO: Bando di gara per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende, prodotti freschi, all'interno della sede del Conservatorio "Lucio Campiani" di Mantova, in via della Conciliazione, 33 – mediante distributori automatici

Delibera CdA n. 296 del 09/07/2019

Codice identificativo gara (CIG): Z122952463

Art. 1 Amministrazione aggiudicatrice

L'Amministrazione aggiudicatrice è il Conservatorio "Lucio Campiani" di Mantova. La sede del Conservatorio è Via della Conciliazione, 33 – 46100 Mantova.

Art. 2 Oggetto della gara, procedura della gara e durata e contenuti della concessione

La gara riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dall'articolo 164 del decreto legislativo decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (*"Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture"*).

La gara intende selezionare il concessionario del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende da effettuarsi mediante distributori automatici all'interno della sede del Conservatorio (via della Conciliazione n. 33 – 46100 Mantova).

Il numero dei distributori automatici è pari a 8 e la loro collocazione e tipologia è la seguente:

- un distributore per caffè e bevande calde, uno per merende e snack vari e uno per acqua e bevande fresche, da ubicare al primo piano dell'edificio.
- un distributore per caffè e bevande calde, uno per merende e snack vari, uno per acqua e bevande fresche, uno di prodotti freschi ed uno di gelati da ubicare nella zona ristoro dell'edificio.

L'edificio che deve essere servito mediante la concessione, ospita circa 100 dipendenti (personale docente, interno ed esterno, personale ausiliario e amministrativo). A questi va aggiunta la popolazione studentesca (circa 500 allievi) ed eventuali visitatori che accedono quotidianamente all'edificio dal lunedì al sabato. L'orario consuetudinario e continuato di apertura del Conservatorio va dalle ore 7:30 alle ore 19:00, eccetto i festivi ed eventuali altre chiusure straordinarie.

La procedura di affidamento della gara è aperta.

Il valore stimato della concessione oggetto di gara, è presumibilmente di € 15.000,00 - € 20.000,00 per anno di riferimento.



La concessione vige per una durata triennale a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto tra soggetto aggiudicatario della gara e Amministrazione.

Non è ammesso alcun rinnovo tacito di questo contratto e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa Amministrazione. Il contratto si intende automaticamente risolto alla scadenza naturale.

L'installazione dei distributori di bevande calde non richiede l'effettuazione di lavori in quanto esiste già il collegamento con l'impianto idrico dell'edificio.

A fronte del canone richiesto per la presente concessione, il Conservatorio mette a disposizione della gestione i locali per la realizzazione del servizio richiesto e l'energia elettrica.

Rimangono a carico della ditta aggiudicataria eventuali interventi elettrici, pulizia, rimozione dei rifiuti e manutenzione ordinaria.

Il servizio distributori automatici non può comportare alcun tipo di oneri e responsabilità per il Conservatorio.

Il numero e la tipologia dei distributori automatici potrà essere modificato su richiesta del concessionario e d'accordo con l'Amministrazione alle condizioni fissate a seguito dell'aggiudicazione.

Art. 3 Presentazione offerta

L'offerta deve pervenire in busta chiusa. La busta esterna deve riportare l'indirizzo del Conservatorio.

Al fine dell'identificazione della provenienza del plico, quest'ultimo dovrà recare il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, la dicitura "GARA DISTRIBUTORI AUTOMATICI CONSERVATORIO".

Il plico esterno deve contenere:

a) Una busta recante il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale, la dicitura "**Busta A – Documentazione amministrativa**".

La "**Busta A – Documentazione amministrativa**" dovrà contenere **gli allegati 1 (domanda di partecipazione) e 2 (dichiarazioni)** compilati in tutte le parti necessarie.

b) Una busta recante il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e all'esterno, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale e la dicitura "**Busta B – Offerta tecnica**" e dovrà contenere l'offerta tecnica compilata secondo il modello predisposto dall'amministrazione, che costituisce l'**allegato 3** alla documentazione di gara.

c) Una busta recante il timbro dell'offerente o altro diverso elemento di identificazione, la firma e/o sigla del legale rappresentante/procuratore speciale dell'offerente e all'esterno, oltre alle indicazioni del mittente e cioè la denominazione o ragione sociale e la dicitura "**Busta C – Offerta economica**". La busta dovrà contenere l'offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatta utilizzando l'**allegato 4** alla documentazione di gara.

I plichi devono pervenire a mano, o essere spediti a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento (non fa fede il timbro postale) all'indirizzo - Conservatorio "Lucio Campiani" via della conciliazione, n.33 – 46100 – Mantova



presso l'ufficio del protocollo, **entro e non oltre il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 26/08/2019.**

L'Ufficio Protocollo è deputato a ricevere i plichi, negli orari di apertura.

La Ditta è tenuta ad effettuare un sopralluogo preventivo dei locali che ospiteranno i distributori, prima della spedizione o della consegna a mano dell'offerta, in modo tale che la stessa possa venire conosciuta dell'eventuale logistica.

Le offerte redatte in modo non conforme alle prescrizioni o non corrispondenti alle modalità di presentazione delle richieste saranno considerate nulle.

Art. 4 Comparazione delle offerte, criterio di aggiudicazione e valutazione

La presente gara viene aggiudicata facendo riferimento all'art. 95 del d.lgs. n. 50/2016 e successive modifiche, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'aggiudicazione avviene a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica.

Per la comparazione delle offerte vengono presi in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente articolo.

La Commissione, costituita ai sensi dell'articolo 77 D.lgs. n. 50/2016, ha a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100, ripartito nei modi di seguito precisati.

L'attribuzione dei punteggi è calcolata fino alla seconda cifra decimale arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Valutazione dell'offerta economica (Busta C)

C.1. PREZZO PRODOTTI EROGATI - PUNTEGGIO MASSIMO 20 PUNTI SU 100

I prezzi offerti per ciascuna categoria sono riferiti sia ai prodotti acquistabili con moneta (12 punti totali su 20), sia a quelli acquistabili mediante "chiavetta" o "scheda" (strumenti di pagamento ricaricabili; 8 punti totali su 20).

Di conseguenza, se l'offerta riguarda macchine che non prevedono l'utilizzazione di "chiavette" o "schede" ricaricabili, il punteggio massimo ottenibile non può superare i 12 punti.

A seconda della modalità di acquisto da parte dell'utenza (moneta o chiavetta) possono essere praticati prezzi diversi per lo stesso prodotto, ma il prezzo dell'acquisto con chiavetta deve essere sempre uguale o inferiore a quello con moneta.

Per ciascuna categoria, si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi:

a) Caldo: caffè espresso, caffè espresso lungo, caffè macchiato, caffè al ginseng, cappuccino, caffè decaffeinato, caffè macchiato decaffeinato, caffè macchiato al ginseng, the al limone, cioccolata, solo bicchiere, orzo.

max punti 5 per acquisto con moneta



max punti 2 per acquisto con "chiavetta" o "scheda"

Il punteggio massimo viene attribuito rispettivamente alla ditta e/o alle ditte che offre il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $0,30+0,32+0,35/3=0,32$) per gli acquisti con moneta e per gli acquisti con "chiavetta" o "scheda".

I prezzi offerti devono riferirsi alle dodici tipologie di prodotti della categoria "caldo" sopra elencati e non ad altri.

b) Bevande Fredde: acqua (naturale e frizzante)

max punti 2 per acquisto con moneta

max punti 1,39 per acquisto con "chiavetta" o "scheda"

[il prezzo offerto per questa categoria non può essere superiore a € 0,40].

Il punteggio massimo viene attribuito alla ditta che e/o alle ditte che offrono il minor prezzo medio secondo lo stesso schema spiegato nel primo riquadro.

I prezzi offerti devono riferirsi alle due tipologie di prodotti della categoria "bevande fredde - acqua" sopra elencati e non ad altri.

c) Bevande fredde: aranciata, cola, the alla pesca o al limone, brik succo di frutta da 200 ml, bevanda senza zucchero dietetica

max punti 0,5 per acquisto con moneta

max punti 0,77 per acquisto con "chiavetta" o "scheda"

In questa categoria i distributori automatici devono obbligatoriamente fornire un prodotto "senza zuccheri/dietetico".

Il punteggio massimo viene attribuito alla ditta che e/o alle ditte che offrono il minor prezzo medio secondo lo stesso schema spiegato nel primo riquadro.

I prezzi offerti devono riferirsi alle cinque tipologie di prodotti della categoria "bevande fredde – aranciata, cola, ecc." sopra elencati e non ad altri.

d) Snack monoporzione (dolci e salati): patatine non fritte, taralli, cracker, snack cioccolato tipo twix o mars; brioche confezionate, fette di torta confezionate (ad es. crostata); confezioni monodose di biscotti o prodotti salati (ad es. schiacciatine salate o biscotti tipo Ringo o Oreo), frutta secca, snack per celiaci, snack senza lattosio, snack senza olio di palma, snack equo solidale

max punti 2 per acquisto con moneta

max punti 1,54 per acquisto con "chiavetta" o "scheda"



In questa categoria i distributori automatici devono obbligatoriamente fornire un prodotto "senza zuccheri/dietetico".

Il punteggio massimo viene attribuito alla ditta che e/o alle ditte che offrono il minor prezzo medio secondo lo stesso schema spiegato nel primo riquadro.

I prezzi offerti devono riferirsi alle dodici tipologie di prodotti della categoria "snack" sopra elencati e non ad altri.

e) Prodotti freschi: tramezzino e panino vari gusti, pizza/focaccia, macedonia frutta fresca, yogurt da bere alla frutta, insalatine, primi piatti (ad es. insalata di riso), monoporzioni formaggio Parmigiano, frullati al latte e frutta, barrette di frutta, monoporzioni di frutta e verdura fresca

max punti 2 per acquisto con moneta

max punti 1,54 per acquisto con "chiavetta" o "scheda"

In questa categoria i distributori automatici devono obbligatoriamente fornire un prodotto "senza zuccheri/dietetico".

Il punteggio massimo viene attribuito alla ditta che e/o alle ditte che offrono il minor prezzo medio secondo lo stesso schema spiegato nel primo riquadro.

I prezzi offerti devono riferirsi alle undici tipologie di prodotti della categoria "prodotti freschi" sopra elencati e non ad altri.

f) Gelati (ghiaccioli, gelato biscotto tipo cucciolone; gelato in coppetta, gelati in cono, gelati con stecchino, gelati alla frutta)

max punti 0,5 per acquisto con moneta

max punti 0,76 per acquisto con "chiavetta" o "scheda"

In questa categoria i distributori automatici devono obbligatoriamente fornire un prodotto "senza zuccheri/dietetico".

Il punteggio massimo viene attribuito alla ditta che e/o alle ditte che offrono il minor prezzo medio secondo lo stesso schema spiegato nel primo riquadro.

I prezzi offerti devono riferirsi alle sei tipologie di prodotti della categoria "gelati" sopra elencati e non ad altri.

Alle altre offerte, sia per gli acquisti in moneta, sia per quelli con "chiavetta" o "scheda", sarà assegnato, per ciascuna categoria, un punteggio in misura inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$X = P_b * P_{max}/P_o$$



dove:

X = punteggio assegnato

Pb = Prezzo medio più basso offerto nella categoria di prodotti in valutazione

Po = Prezzo offerto (prezzo medio della categoria di prodotti in valutazione)

Pmax = punteggio massimo per ciascuna categoria

Tutti i prezzi offerti si intendono comprensivi di spese di trasporto, consegna, caricamento, installazione e istruzioni al personale sul corretto utilizzo e ogni altro onere accessorio.

Tutti i prodotti offerti devono essere di prima qualità, nel rispetto della normativa vigente in materia.

L'offerente è vincolato a inserire nei distributori tutti i prodotti per i quali ha scelto di presentare l'offerta economica.

Nulla vieta che la ditta aggiudicataria possa, al momento dell'installazione delle macchine o anche in momenti successivi, inserire prodotti ulteriori.

C.2. CANONE OFFERTO (minimo € 4.000,00) - PUNTEGGIO MASSIMO 10 PUNTI SU 100

La graduazione delle offerte successive a quella migliore sarà effettuata applicando la formula:

$X = 10 * \text{canone offerto} / \text{canone più alto}$

Alla ditta che offrirà un canone annuo pari al minimo richiesto di € 4.000,00 verrà attribuito un punteggio pari a zero.

Le offerte per canone annuo diverse dal minimo richiesto verranno considerate solo se maggiorate di € 100,00 (es. 4.100,00 – 4.200,00 – 4.300,00 ecc.); eventuali offerte di canone inferiori al minimo indicato comporteranno l'esclusione dalla gara.

Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B)

PUNTEGGIO MASSIMO 70 PUNTI SU 100

La Commissione attribuisce i punti per l'offerta tecnica fino ad un massimo di 70 su 100 utilizzando i 20 elementi di valutazione elencati di seguito:

1. snack "senza glutine" (*dovranno essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia, A.I.C.*), offerto al prezzo massimo di € 3,00) – punti 2,5;
2. prodotti freschi quali yogurt e frutta (offerti al prezzo massimo di € 1,50) – punti 3;
3. prodotti a km0 (offerti al prezzo massimo di € 3,00) – punti 2,5;
4. prodotti provenienti da commercio equo-solidale (offerti al prezzo massimo di € 1,50) – punti 1,5;
5. prodotti vegan – punti 2;



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO DI MUSICA "LUCIO CAMPIANI"
VIA DELLA CONCILIAZIONE 33 • 46100 MANTOVA
Web: www.conservatoriomantova.com

6. tramezzini, panini farciti e simili (offerto al prezzo massimo di € 3,00) – punti 5,5;
7. prodotti senza conservanti e senza zuccheri aggiunti – punti 6;
8. utilizzo zucchero di canna o integrale nelle bevande calde - punti 4;
9. azioni per la sostenibilità ambientale dei consumi (caratteristiche degli imballi, caratteristiche dei mezzi di trasporto, contenitori biodegradabili e compostabili per bicchierini/palette/cucchiaini) - punti 6;
10. anno di fabbricazione dei distributori successivo al 1 gennaio 2017 - punti 1;
11. anno di fabbricazione dei distributori successivo al 1 gennaio 2018 (cumulabile al precedente, ad es., se le macchine sono successive al 2016 sono assegnati i punti previsti sia al punto 9 che al punto 10) – punti 5;
12. distributori dotati di apparecchiatura rendi-resto - punti 5;
13. distributori dotati di segnalazione assenza di monete di resto punti 5;
14. distributori dotati di elenco dettagliato dei prodotti (prezzo, marca, tipo di ingredienti, tipo di confezionamento, etc.) - punti 4,5;
15. possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 o eventuale successiva - punti 3;
16. garanzia di trasporto dei prodotti con mezzi refrigerati - punti 3;
17. intervento di reintegro scorte di prodotti esauriti (intervento giornaliero punti 3, non giornaliero punti 1);
18. interventi di riparazione/manutenzione (inferiore alle 6 ore punti 3; oltre le 6 ore punti 0);
19. presenza di alimenti e bevande DOP o IGP – punti 1,5;
20. presenza di prodotti biologici specie nei primi piatti pronti e nelle insalate – punti 3.

L'aggiudicazione avviene a favore della ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dato dalla somma dei predetti punteggi: offerta economica (comprensiva del canone) + offerta tecnica.

Si precisa che il Conservatorio si riserva

- (i) il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea
- (ii) il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, ai sensi dell'art. 69 del regio decreto n. 23 maggio 1924, n. 827
- (iii) il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero
- (iv) di non stipulare il contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario. Il Conservatorio si riserva la facoltà di applicare l'art. 110 del d. Lgs. 50/2016 ("Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'esecutore").

Inoltre, si chiarisce che

- sono esclusi i concorrenti che abbiano omissis di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni, fatto salvo il soccorso istruttorio nei casi previsti dall'art. 83 D.Lgs. n. 50/2016;
- le offerte anormalmente basse sono sottoposte a verifica, anche in base a quanto stabilito dall'articolo 97 del D.Lgs. n. 50/2016, richiedendo alle imprese concorrenti di fornire precisazioni e giustificazioni al riguardo, con facoltà del Conservatorio e/o della Commissione giudicatrice di assegnare un termine perentorio entro cui le imprese concorrenti devono far pervenire le dette precisazioni e/o giustificazioni, pena l'esclusione dalla gara;
- non sono prese in considerazione offerte di Ditte appartenenti a dipendenti del Conservatorio o loro parenti o affini.

La gara viene dichiarata aperta da un'apposita Commissione, nominata dal Conservatorio, che si riunisce presso gli uffici del Conservatorio (via della Conciliazione, 33), in data da stabilirsi, che viene comunicata ai partecipanti a mezzo di pubblicazione sul sito Internet istituzionale (www.conservatoriomantova.com) e via email all'indirizzo di posta elettronica indicato in candidatura. In tale occasione essa procede

- alla verifica dell'integrità e della tempestività della ricezione dei plichi pervenuti, nonché all'apertura dei plichi medesimi, alla verifica della presenza delle buste interne "A", "B" e "C",



- all'apertura delle buste "A" di tutte le offerte e alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti (in seduta pubblica).

Al termine della lettura dei documenti amministrativi prodotti da ciascuna ditta, i lavori relativi all'esame delle offerte tecniche continueranno con la sola presenza dei Componenti della Commissione. Concluso il predetto esame, la Commissione esaminerà in seduta pubblica le offerte economiche.

Pertanto, le operazioni si svolgeranno con le seguenti modalità:

- presa d'atto dei plichi pervenuti entro il termine del bando;
- verifica della regolarità formale dei plichi;
- apertura delle buste contenenti la Documentazione Amministrativa e verifica della regolarità formale della documentazione presentata da ciascuna ditta concorrente;
- ammissione dei concorrenti.

Si procederà all'esclusione dalla gara dei concorrenti in caso di:

- offerte prive di sottoscrizione;
- offerte recanti correzioni e/o cancellazioni;
- offerte sottoposte a condizioni, termini e modi non previsti dalla presente lettera di invito.

Dopo aver espletato la prima fase di gara, si procederà come sopra indicato all'apertura delle buste contenenti l'Offerta Tecnica.

Indi in seduta pubblica si esamineranno le offerte economiche.

Art. 5 Specifiche tecniche e caratteristiche dei prodotti

I distributori automatici devono contenere tutte le bevande e alimenti di sopra elencati e per i quali il concorrente ha presentato l'offerta, e devono essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici.

I distributori automatici devono obbligatoriamente fornire almeno 1 prodotto "senza zuccheri/dietetico".

Nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack, dolci e salati.

Tutti gli snack e le merendine devono essere in confezione monodose e l'incarto deve essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza).

L'offerta di prodotti freschi (ad esempio, frutta e/o yogurt) deve essere garantita nel caso in cui sia prevista questa possibilità nell'offerta tecnica.

L'erogazione di eventuali ulteriori prodotti deve essere preventivamente autorizzata da parte del Conservatorio, che si riserva la facoltà di fare effettuare dalle Autorità Sanitarie competenti, controlli sulla qualità dei prodotti immessi nei distributori, nonché sull'osservanza delle norme igieniche e sanitarie ed in genere su tutto ciò che riterrà necessario per verificare il corretto funzionamento del servizio o gravi e ripetute risultanze negative riscontrate dai controlli sanitari dei prodotti, comporteranno la revoca della concessione.

L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni consecutivi di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso.

Il Conservatorio si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.



In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, fatto salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Art. 6 Obblighi da assumere da parte del vincitore della gara e divieto di subappalto e cessione del contratto di concessione

Il Conservatorio è sollevato da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante dall'esecuzione del servizio oggetto della concessione e, pertanto, il Concessionario si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopraccitati e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza.

In particolare, l'impresa si impegna ad attenersi a quanto riportato nella normativa in vigore riferita al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, nonché concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

La Ditta concessionaria si impegna inoltre ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengano nel corso del tempo.

L'impresa si assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati per manchevolezza o trascuratezza nell'esecuzione delle prestazioni a persone e cose sia di proprietà del Conservatorio che di terzi.

Il Conservatorio non sarà responsabile di eventuali danni che dovessero essere causati dagli utenti ai distributori, né di eventuali furti, incendi, atti vandalici ecc. riguardanti i distributori automatici, i cambiamonete ovvero altri apparecchi collocati dalla Ditta concessionaria in strutture dell'Ente. Il Conservatorio è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata.

Il mancato possesso delle autorizzazioni di carattere amministrativo necessarie all'esercizio dell'attività di cui trattasi, come pure l'eventuale revoca di dette autorizzazioni comporterà il venir meno della concessione del servizio in questione senza che la Ditta possa vantare diritti di alcun genere nei confronti del Conservatorio.

È vietato subappaltare la concessione ed è vietata la cessione del contratto di concessione.

Il canone annuale può variare in aumento, a seguito dell'eventuale installazione di ulteriori distributori automatici.

Il canone annuale deve essere versato al momento della stipula del contratto e successivamente anticipatamente all'inizio di ogni periodo successivo. In caso di mancato versamento il concedente si riserva di recedere anticipatamente dal contratto.

Il concessionario deve inoltre certificare, con apposita dichiarazione e sotto la propria responsabilità, all'Amministrazione di **non avere contenzioso in atto con altri enti concedenti** per la fornitura di beni e servizi oggetto della presente gara e fornire almeno tre lettere di referenze di Enti.

Art. 7 Obblighi del concessionario relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Art. 8 Modifica ordine e quantitativi dei distributori automatici



Il Conservatorio 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 20% (con arrotondamento all'unità superiore).

La ditta concessionaria deve installare e gestire gli eventuali, nuovi distributori automatici, agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto vigente: il canone da corrispondere viene calcolato, in dodicesimi, dalla data di installazione della nuova apparecchiatura.

Art. 9 Autorizzazioni e permessi

Restano a carico della ditta concessionaria tutti gli eventuali adempimenti per l'ottenimento di permessi e autorizzazioni necessari per la corretta erogazione dei servizi.

Art. 10 Documenti

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

1. scheda tecnica delle apparecchiature installate;
2. questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (Analisi dei rischi e punti critici di controllo);
3. dichiarazione d'impegno di copertura polizza assicurativa per non meno di € 900.000,00.
4. bonifico canone annuale previsto da contratto.

Art. 11 Polizze assicurative

Prima dell'installazione dei distributori automatici, la concessionaria deve comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie e per un massimale non inferiore a € 900.000,00 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.

Art. 12 Varianti

Non sono ammesse varianti a quanto indicato nella richiesta di offerta.

Art. 13 Informazioni

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO – Direttore amministrativo (tel. 0376/324636 – email: dir.amministrativa@conservatoriomantova.com).

TRATTAMENTO DATI PERSONALI - Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del Regolamento Ue 2016/679 (GDPR) si informa che:

- a. le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono la procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b. i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui al d. lgs 196/2003, del Regolamento Ue 2016/679 (GDPR) e successive modificazioni.

Per ogni altra informazione più dettagliata, si rimanda agli allegati 1, 2, 3 e 4.



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA
ALTA FORMAZIONE ARTISTICA E MUSICALE
CONSERVATORIO DI MUSICA "LUCIO CAMPANI"
VIA DELLA CONCILIAZIONE 33 • 46100 MANTOVA
Web: www.conservatoriomantova.com

Allegati:

Allegato 1 – Domanda di partecipazione (da inserire nella busta "A")

Allegato 2 – Dichiarazioni (da inserire nella busta "A")

Allegato 3 – Offerta tecnica (da inserire nella busta "B")

Allegato 4 - Offerta economica (da inserire nella busta "C")

Il Presidente