

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL’ART. 176 DEL D.LGS. N.36/2023, DEI «SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE AUTOMATICA DI BEVANDE CALDE, FREDDI ED ALIMENTI UBICATI PRESSO LE SEDI DEL CONSERVATORIO BOITO IN PARMA.

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE.

1. Il presente Capitolato Speciale disciplina la Concessione del servizio di somministrazione di bevande (calde e fredde), mediante distributori automatici All’interno delle sedi del Conservatorio A. BOITO di Parma.
2. Il numero, la tipologia e l’ubicazione dei distributori, è riportato negli schemi che seguono.
3. La modifica del numero potrà essere concordata tra concedente e concessionario ferme restando le condizioni di gestione stabilite nel presente capitolato e risultanti dall’offerta tecnica presentata.
4. L’Amministrazione potrà richiedere, in corso della Concessione del servizio, eventuali spostamenti dei distributori, senza onere alcuno.
5. In nessun caso è ammessa la rimozione, lo spostamento o collocazione di macchine da parte del Concessionario, senza la preventiva autorizzazione dell’Amministrazione.
6. Il servizio in Concessione comprende le seguenti attività:
 - a. l’installazione e la messa in funzione dei distributori automatici presso i plessi scolastici indicati negli schemi presenti del presente capitolato;
 - b. la gestione, il rifornimento, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici installati;
 - c. la disinstallazione, la rimozione e il ritiro dei distributori, al termine del servizio o, se richiesto dall’Amministrazione, nel corso del periodo contrattuale.
7. Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato Speciale e a quelle offerte in sede di gara e risultanti dall’aggiudicazione), con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.
8. Non sono previste compensazioni economiche
9. I servizi oggetto della presente Concessione rientrano nell’ambito del seguente codice CPV: 42933000-5.

ARTICOLO – 2 – INDIVIDUAZIONE DELL’UTENZA DESTINATARIA DEL SERVIZIO.

1. Negli schemi che seguono si riporta l’utenza del servizio distinta per plesso scolastico (ciascun lotto comprende uno o più plessi scolastici).
2. I dati riportati sono indicativi e le direzioni scolastiche non garantiscono né il numero né le presenze.
3. Il rischio di domanda grava interamente sul concessionario e non sono previste compensazioni economiche connesse al livello di utenza.
4. Il Conservatorio è aperto nei seguenti orari da lunedì a sabato dalle 7.30 alle 19.30
5. L’utenza potenziale giornaliera è determinata come di seguito:

plesso	n. studenti	dipendenti	totale
Plesso 1	90	75	165

ARTICOLO – 3 – CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI.

1. I distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche:
 - a. essere a norma con le vigenti disposizioni in materia d’igiene, di sicurezza, antinfortunistica, fiscale;
 - b. rispettare le caratteristiche tecniche e funzionali relative ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 9 aprile 2025 ed in particolare:
 - i. per i distributori di bevande ed acqua calda il punto 2.14.;
 - ii. per i consumi energetici e gas refrigeranti il punto 2.1.5.;
 - c. essere dotati di idonea omologazione e marchio CE;

- d. essere dotati di gettoniera per monete da € 0,05 a € 2,00 in grado di erogare il resto;
 - e. permettere il pagamento anche tramite scheda o chiave elettronica o altra “modalità di pagamento innovativo” offerto in gara;
 - f. fornire chiare indicazioni sul prezzo di ogni prodotto offerto;
 - g. riportare chiaramente i dati di targa elettrici per ogni apparecchiatura installata;
 - h. evidenziare, la presenza di prodotti freschi, biologici, da produzione integrata, DOP, IGP, STG, mercato equo e solidale e speciali (prodotti per diabetici/per intolleranti al glutine, al lattosio, al latte e derivati/per celiaci/per ipertesi, ecc);
 - i. riportare una targhetta ben visibile con il nominativo del Coordinatore del servizio (CS), il nominativo e la ragione sociale del Concessionario e il relativo recapito telefonico;
2. I distributori inoltre dovranno avere menù selezione disabili ed ipovedenti (almeno n. 1 distributori per bevande calde e n. 1 distributori per bevande fredde ed alimenti preconfezionati.
 3. Nel caso di presenza di più sedi la disposizione di cui al comma precedente si applica per ciascuna delle sedi di erogazione del servizio.

ARTICOLO – 4 – SERVIZI MINIMI RELATIVI AI PRODOTTI DA EROGARE.

1. Il servizio dovrà prevedere l'erogazione delle seguenti tipologie di prodotti:
2. BEVANDE CALDE.
 - a. I prodotti erogati dovranno avere le caratteristiche qualitative minime indicate dai CAM di cui al DM 9 aprile 2025 – punto 2.2.2.2. ed appartenere a marche primarie del settore;
 - b. Oltre alle vivande indicate – a titolo esemplificativo possono essere previste altre tipologie purché con requisiti qualitativi ed organolettici rispettosi dei CAM di cui al DM 9 aprile 2025.

BEVANDE CALDE. caffè in grani	caffè espresso macinato fresco con grammatura non inferiore ai 7 gr per erogazione
	caffè lungo con grammatura non inferiore ai 7 gr per erogazione
	caffè espresso macchiato con grammatura non inferiore ai 7 gr per erogazione e di 7 gr di latte in polvere per erogazione
	Cappuccino grammatura non inferiore ai 7 gr di latte in polvere per erogazione
	Cappuccino con cioccolato grammatura non inferiore a 7 gr+5 gr Latte + 3 gr cioccolato
	Mocaccino grammatura non inferiore a 7 gr caffè +5 gr Latte + 5 gr cioccolato
	Caffè con cioccolato grammatura non inferiore a 7 gr- caffè + 3 gr. cioccolato
	Caffè decaffeinato grammatura non inferiore 1,7 gr decaffeinato
	Macchiato decaffeinato grammatura non inferiore 1,7 gr decaffeinato + 3 gr di latte
	Cappuccino decaffeinato grammatura non inferiore 1,7 gr decaffeinato + 6 gr di latte
BEVANDE CALDE altre bevande	Thè al limone almeno 12 gr di the in polvere per erogazione
	Cioccolato almeno gr 23 di cioccolato in polvere per erogazione
	Cioccolato forte grammatura non inferiore gr 25 di cioccolato in polvere per erogazione
	Cioccolato con latte grammatura non inferiore gr 18 di cioccolato in polvere per erogazione + 3 gr di latte
	caffè d'orzo anche macchiato almeno grammatura non inferiore 2 gr di orzo e 3 gr di latte in polvere per erogazione
	Cappuccino d'orzo grammatura non inferiore 2 gr di orzo e 6 gr di latte in polvere per erogazione
	ginseng anche macchiato almeno 7 gr di caffè, 4 gr di ginseng e 6 gr di latte

	Latte almeno 12 gr di latte in polvere
	Latte macchiato grammatura non inferiore 7 gr Caffè + 7 gr Latte
	Latte macchiato con ginseng grammatura non inferiore 2gr ginseng +6 gr Latte
	Camomilla grammatura non inferiore 10 gr di camomilla
	Acqua calda bicchiere
	Solo bicchiere

3. BEVANDE FREDDE:

- I prodotti erogati dovranno avere le caratteristiche qualitative minime indicate dai CAM di cui al DM 9 aprile ed in particolare il punto 2.2.21..
- Oltre alle vivande indicate – a titolo esemplificativo possono essere previste altre tipologie purchè con requisiti qualitativi ed organolettici rispettosi dei CAM di cui al DM 9 aprile 2025

BEVANDE FREDDE	oligominerale naturale - 500 ml
	oligominerale gassata o effervescente naturale - 500 ml
	succhi di frutta diversi gusti contenuto di frutta superiore al 70 % 200 ml
	succhi di frutta gusti vari senza zuccheri aggiunti, bevande biologiche, thè - 200 ml

4. C) SNACK (SALATI E DOLCI)

- I prodotti erogati dovranno avere le caratteristiche qualitative minime indicate dai CAM di cui al DM 9 aprile 2025 ed in particolare i punti 2.2.2.8. e 2.2.2.9;
- i distributori dovranno avere le seguenti caratteristiche operative rispondere agli standard riconosciuti al livello internazionale.

SNACK (SALATI E DOLCI)	Cracker- Schiacciatine- grissini- tarallini - 35 gr
	Patatine classiche e varie tipologie – 25 gr
	Crackers+ parmigiano reggiano+ grissini - 50 gr
	Frutta secca – 25 gr
	Frutta fresca - 120 gr
	Merendine – 80 gr
	Snack dolci
	Biscotti anche farciti – 25/30 gr
	barrette – cioccolato – cereali ecc- 43 gr
	Barrette ai cereali, gallette di riso/mais – 20 gr
	yogurt intero bianco, magro, con frutta / cereali gusti vari senza zuccheri aggiunti – 125 gr
	panini con salumi o vegetariani, pizza, focaccia, tramezzini ecc – panini 110 gr- pizza 100 gr focaccia vuota 80 gr- tramezzini 110 gr
	brioche vuote e ripieni vari plum-cake, krapfen, muffin fetta la latte (diverse tipologie) – 80 gr
Prodotti Dolci e Salati per Celiaci e per Intolleranti al lattosio	
	Crackers/ grissini/patatine - gr 45
	Biscotti secchi – gr 25
	Biscotti farciti / wafer – gr 120
	brioche vuote e ripieni vari – gr 80

ARTICOLO – 5 – QUALITA' E TIPOLOGIA DI PRODOTTI

1. Per ciascuna tipologia di distributori potranno essere inseriti prodotti ulteriori purché con caratteristiche qualitative e quantitative coerenti con le indicazioni citato DM. 9 aprile 2025 e le normative e direttive nazionali e regionali in materia.
2. Rimane in ogni caso inteso che l'istituto concedente potrà richiedere la rimozione di prodotti ritenuti per qualsivoglia ragione inadeguati;
3. Costituisce grave inadempimento il mancato rispetto di quanto previsto ai precedenti commi 1 e 2 del presente articolo.
4. Nella scelta delle referenze si dovranno prediligere prodotti a contenuto energetico inferiore/uguale alle 150 kcal per singola porzione;
5. Il Concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita a mezzo distributore corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.
6. Si intende vietata la vendita di alcolici, tabacchi, riviste, quotidiani, bevande energizzanti a base di guaranà, taurina e carnitina, ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti e di quant'altro non espressamente specificato dal presente Capitolato Speciale.
7. Dovrà essere data la massima attenzione alla data di scadenza dei prodotti, che non dovrà mai essere superata; non dovranno, altresì, essere inseriti prodotti con scadenza troppo ravvicinata e anche laddove è indicato "consumare preferibilmente entro il..." dovrà comunque essere rispettata e non superata la data indicata, pena l'applicazione delle penali come da successivo art. 23
8. L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 6 giorni prima della scadenza riportata sulla confezione del prodotto.
9. L'operatore economico consegna all'inizio della gestione l'elenco dei prodotti (con le relative caratteristiche organolettiche ed alimentari al Dirigente Scolastico).
10. L'eventuale introduzione, nel corso della Concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, è sempre ammessa ma dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente.
11. Al fine di ridurre l'uso della plastica monouso e di limitare l'incidenza del servizio sull'ambiente, il Concessionario è obbligato ad utilizzare nei distributori di bevande calde, bicchieri monouso 100% biodegradabili e compostabili in conformità della norma EN13432 e palette monouso biodegradabili (a fine uso possono essere smaltiti nel rifiuto organico), pena l'applicazione della penale di cui all'art. 23 del presente Capitolato.
12. A richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti. L'Amministrazione dovrà essere messa in grado di controllare i prodotti nei distributori al fine di verificare la scadenza e l'effettiva provenienza biologica, DOP, IGP, STG, equo solidale.
13. L'Amministrazione si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione o la non distribuzione di prodotti dei quali, per qualsiasi motivo, non ne ritenga opportuna l'erogazione. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il termine massimo di un giorno lavorativo.

ARTICOLO – 6 – SISTEMA HACCP E PIANO DI PULIZIA E GESTIONE DEGLI IMBALLAGGI.

1. Il Concessionario deve essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D.Lgs. 193/2007;
2. lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa ed il Manuale deve prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.
3. Il Concessionario deve garantire, un adeguato Piano di igiene e pulizia e, quindi, provvedere alle operazioni di pulizia, di sanificazione/disinfezione degli spazi e dei distributori oggetto del presente Capitolato Speciale, nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie e secondo il sistema HACCP.

4. I modi e forme e tempi di pulizia e sanificazione (anche in ottica di prevenzione della diffusione di virus ed epidemie) deve essere dettagliatamente descritto nel Manuale e meglio precisato ed integrato in sede di offerta tecnica da presentare in sede di gara.
5. I prodotti utilizzati dovranno essere autorizzati dal Ministero della Sanità ed essere corredati da scheda tecnica, mentre i distributori automatici dovranno essere posizionati in modo da permettere una sicura e corretta pulizia del pavimento sottostante e adiacente;
6. Il Manuale di Autocontrollo deve essere inviato all'Amministrazione prima della sottoscrizione del Verbale di consegna del servizio.
7. Il concorrente dovrà presentare in sede di offerta tecnica un piano di gestione degli imballaggi coerente con il punto 2.2.3. del DM. 9 aprile 2025 ed i CAM in materia di gestione rifiuti di cui al DM n. 51 del 29 gennaio 2021 ivi richiamati.

ARTICOLO - 7 – GESTIONE DEL SERVIZIO - RIFORNIMENTO - PIANO DI MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA -

1. Il Concessionario dovrà provvedere, con oneri a proprio carico:
 - a. ad acquistare, trasportare ed installare i distributori automatici richiesti dall'Amministrazione;
 - b. a fornire e predisporre nella zona circostante i distributori appositi recipienti per i rifiuti nel rispetto delle indicazioni del DM 9 aprile 2025 nonché degli impegni assunti in sede di gara.
 - c. a che i distributori automatici da installare siano tutti nuovi o pari al nuovo, o comunque conformi agli impegni assunti in sede di gara nonché perfettamente funzionanti e privi di difetti, conformi a quanto previsto dalle norme vigenti, in materia di prevenzione degli infortuni, sicurezza delle macchine e prevenzione incendi, forniti di certificazione CE e marcatura CE.
 - d. ad eseguire l'allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica a regola d'arte e secondo le norme CEI/UNI, attenendosi alle istruzioni rilasciate in sede di sopralluogo dall'ufficio tecnico ed a fornire al termine dei lavori la dichiarazione di conformità degli impianti realizzati nel rispetto dell'art. 6 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 22 gennaio 2008, n. 37;
 - e. a provvedere ad eventuali trasferimenti e/o rimozioni dei distributori installati anche se richiesto dall'Amministrazione;
 - f. a sostituire i prodotti scaduti e difettosi. Si precisa a tal fine che l'accettazione dei prodotti da parte dell'Amministrazione non solleva il Concessionario dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico dell'affidataria entro il più breve tempo possibile e comunque non oltre le 48 ore dalla contestazione scritta;
 - g. a rimborsare le perdite di denaro degli utenti dovuti a guasti o disfunzioni dei distributori installati;
 - h. ad intervenire in caso di guasti o malfunzionamenti entro 24 ore dalla segnalazione e, ove non fosse possibile la riparazione, alla sostituzione con altra apparecchiatura avente le stesse caratteristiche entro 48 ore dalla segnalazione.
 - i. alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei distributori automatici, secondo il piano di manutenzione e i manuali d'uso e manutenzione, nonché della parte di impianto elettrico e idrico di competenza.
2. Il piano di manutenzione – conforme alle indicazioni di cui al punto 2.2.5. - è presentato in sede di gara ed oggetto di valutazione ai fini dell'assegnazione del punteggio. Il calendario specifico è poi prodotto al direttore dell'esecuzione al momento dell'aggio del servizio.
3. entro 30 giorni successivi all'avvio del servizio dovrà inoltre essere prodotto il piano di riduzione dei consumi energetici di cui al punto 2.2.5. sopra citato.
4. Il Concessionario dovrà fornire inoltre in sede gara ai fini dell'assegnazione del punteggio e della puntuale definizione della prestazione che si impegna a rendere i seguenti elementi:

- a. l'elenco dettagliato di tutte le apparecchiature installate e della relativa potenza assorbita, nonché dei prodotti erogati e dei prezzi praticati; tale elenco dovrà essere costantemente aggiornato in occasione di modificazioni del parco macchine distributrici installate;
 - b. il Piano di servizio di distribuzione automatica (tempistiche di caricamento dei prodotti all'interno dei distributori automatici), oggetto di criterio di valutazione dell'Offerta Tecnica;
 - c. prima dell'inizio della gestione, i/il nominativi/o del personale addetto al rifornimento e sanificazione/disinfezione delle apparecchiature installate e le relative attestazioni di partecipazione a corsi di formazione inerenti all'attività svolta. Tali informazioni dovranno essere rese anche per il personale in caso di sostituzione.
5. Tutte le attività manutentive dovranno essere svolte in modo conforme alle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, alle norme UNI, alle norme tecniche vigenti ed alle regole dell'arte, ovvero dovranno essere affidate a imprese o soggetti professionali e qualificati, iscritti negli specifici albi professionali. Si precisa inoltre che tutti gli interventi manutentivi da effettuarsi su impianti rientranti nelle previsioni di cui al D.Lgs. n. 37/2008, devono essere eseguiti da impresa a ciò abilitata, la quale è tenuta anche a rilasciare, a cura di personale abilitato ai sensi di legge, le prescritte certificazioni di conformità ogni qualvolta si rendessero necessarie.
6. Il Concessionario dovrà osservare:
- a. le modalità e le tempistiche previste per i "Tempi di installazione";
 - b. tutti i regolamenti e leggi vigenti in materia, in particolare a titolo meramente esemplificativo sia inerenti all'attività di somministrazione che relativi all'igiene e sicurezza degli alimenti che infine alla sicurezza dei lavoratori;
7. Il Concessionario, inoltre:
- a. avrà accesso presso la sede solo nei giorni lavorativi, dalle ore 7.30; la permanenza sarà consentita fino al tempo strettamente necessario, e comunque non oltre le ore 8.30, per effettuare le operazioni di rifornimento, manutenzione, pulizia e sanificazione; i giorni e gli orari potranno comunque subire variazioni e/o limitazioni in relazione ad esigenze dettate dall'attuale emergenza epidemiologica;
 - b. dovrà utilizzare l'acqua erogata dall'impianto idrico esistente, senza alterarla con sostanza alcuna (non sono ammessi erogatori mediante boccione d'acqua);
 - c. sarà responsabile di infrazioni o danni arrecati a persone o cose sia dell'Amministrazione che di terzi e dovrà essere in regola, entro la data di inizio del servizio, con la posizione relativa agli obblighi previdenziali ed assicurativi per il personale impiegato nella prestazione, nonché con le norme sull'autocontrollo igienico e sicurezza degli alimenti;
 - d. dovrà privilegiare la dotazione presso i distributori di prodotti confezionati in imballaggi di peso e volume minimo, mono strato e ad elevata riciclabilità ed a partecipare a tutte le azioni dell'Amministrazione finalizzate a ridurre il quantitativo e ad aumentare la riciclabilità dei rifiuti di imballaggio connessi e/o derivanti dall'utilizzazione dei distributori di generi di ristoro. In ogni caso sarà tenuto al rispetto del DM. 9 aprile 2025 ed agli impegni assunti in sede di gara.
8. Infine, sono a totale carico del concessionario i seguenti altri oneri:
- a. l'organizzazione e la gestione del personale dipendente, sia dal punto di vista normativo che economico;
 - b. le spese per l'acquisto, il trasporto e collocazione delle bevande e degli alimenti;
 - c. le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
 - d. le spese derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato nell'espletamento del servizio.

ARTICOLO – 8 – PREZZI.

1. I prezzi al consumo non solo elemento di valutazione economica e rimangono fissi ed invariabili.
2. Il concessionario ha facoltà di arrotondare i prezzi stabiliti dall'amministrazione con la frazione di 5 centesimi di euro (0,05), accettata dai distributori, cioè con arrotondamento del prezzo, per eccesso, al più vicino multiplo di 5 centesimi di euro (es. € 0,17 verrà arrotondato ad € 0,15; € 0,18 verrà arrotondato a € 0,20).
3. L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.
4. È prevista la revisione ordinaria dei prezzi La revisione prezzi da svolgersi nei modi e forme indicati nel progetto di gestione della concessione a decorrere dal terzo anno (dopo quindi i primi due anni di attività). I prezzi dei prodotti sono quindi fissi ed invariabili almeno per i primi due anni di Contratto.
5. Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi a norma del comma precedente, si applica l'arrotondamento aritmetico ai 5 centesimi di euro per i soli casi di pagamento in contanti.
6. La richiesta di adeguamento deve essere prodotta dal concessionario al dirigente scolastico corredata di un elenco dei prodotti con i nuovi prezzi proposti e di una relazione atta ad indicare le motivazioni e gli elementi giustificativi degli aumenti.
7. L'Amministrazione procede ad attenta analisi della richiesta e, qualora ritenga i nuovi prezzi proposti non conformi agli incrementi documentati e ufficialmente rilevabili, può richiedere al Concessionario di rivederli oppure può rifiutarli in tutto o in parte, motivando il diniego sulla base delle verifiche effettuate.
8. Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Amministrazione i prezzi oggetto di revisione sono applicabili dal Concessionario.
9. L'aumento dei prezzi dei prodotti comporterà l'incremento, con pari percentuale, dell'importo forfettario annuale dovuto all'Amministrazione quale rimborso spese per consumo di acqua ed energia elettrica.
10. I prezzi per i prodotti ulteriori rispetto a quelli di cui alla griglia seguente sono definiti dal concessionario in autonomia previa comunicazione all'amministrazione. Rimane inteso che nessun prodotto commerciato potrà avere un prezzo superiore a. (€2,00)
11. I prezzi di seguito riportati sono fissi e non soggetti a ribasso in sede di gara e potranno essere aggiornati soltanto nel caso di necessità di riequilibrio del piano finanziario.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO				PREZZO MASSIMO IVA INCLUSA
Bevande Calde	prodotto in grani macinato fresco.	caffè espresso		0,70
		caffè lungo		0,70
		caffè macchiato		0,70
		cappuccino		0,70
		Cappuccino con cioccolato		0,70
		mocaccino		0,70
		Caffè con cioccolato		0,70
		Caffè decaffeinato		0,70
		Macchiato decaffeinato		0,70
		Cappuccino decaffeinato		0,70
	prodotti in cialde	caffè d'orzo		0,70
		caffè d'orzo macchiato		0,70
		Cappuccino d'orzo		0,70
		caffè al ginseng		0,80

		caffè al ginseng macchiato		0,90
		latte		0,50
		Latte macchiato		0,70
		Latte macchiato con ginseng		0,90
		thè al limone		0,70
		cioccolato		0,70
		cioccolato forte		0,70
		Cioccolato con latte		0,70
		Camomilla		0,70
		Acqua calda		0,50
		bicchiere		0,10

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			PREZZO MASSIMO IVA INCLUSA
Bevande Freddate	Acqua oligominerale gassata		0,70
	Acqua oligominerale effervescente naturale		0,70
	Acqua oligominerale naturale		0,70
	succhi di frutta ad alta % di frutta		0,80
	Succhi di frutta, bevande biologiche , the		1,2

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			PREZZO MASSIMO IVA INCLUSA
Alimenti	Cracker- Schiacciatine- grissini- tarallini - 35 gr		0,60
	Patatine classiche e varie tipologie – 25 gr		0,70
	Crackers+ parmigiano reggiano+ grissini - 50 gr		0,80
	Frutta secca – 25 gr		0,80
	Frutta fresca - 120 gr		1,50
	Merendine – 80 gr		1,20
	Snack dolci		1,20
	Biscotti anche farciti – 25/30 gr		0,80
	barrette – cioccolato – cereali ecc- 43 gr		1,00
	Barrette ai cereali, gallette di riso/mais – 20 gr		0,70
	yogurt intero bianco, magro, con frutta / cereali		1,20
	gusti vari senza zuccheri aggiunti – 125 gr		
	panini con salumi o vegetariani, pizza, focaccia,		1,20
	tramezzini ecc – panini 110 gr- pizza 100 gr focaccia vuota 80 gr- tramezzini 110 gr		1,20
	brioche vuote e ripieni vari		0,90
	plum-cake, krapfen, muffin fetta la latte (diverse tipologie) – 80 gr		1,00

ARTICOLO – 9 - SCHEDA - CHIAVE ELETTRONICA O ALTRI SISTEMI DI PAGAMENTO

1. Per il pagamento con sistema elettronico i distributori dovranno essere dotati di dispositivo funzionante con schede o chiavi elettroniche ricaricabili.
2. Tutte i distributori dovranno garantire agli utenti il resto dell'importo inserito nel dispositivo.
3. In sede di gara potranno essere proposte “modalità di pagamento innovativo” (ad esempio: App mobile per smartphone), capace di gestire il credito a scalare, purchè identico per tutti i distributori installati e funzionante tramite il medesimo sistema e la medesima codifica.

4. Il Concessionario si impegna a fornire in comodato d'uso gratuito schede o chiavi elettroniche per le quali può essere prevista una cauzione unitaria massima non superiore a € 5,00 (euro tre/00), che sarà resa agli utenti al momento della restituzione delle stesse.
5. Qualora non utilizzabili (o divenuti tali) per cause e/o malfunzionamenti non imputabili all'utente utilizzatore, i dispositivi ricaricabili dovranno essere sostituiti gratuitamente e con il trasferimento del credito residuo. La modalità di distribuzione delle schede o chiavi elettroniche dovrà essere concordata tra il Dirigente Scolastico ed il concessionario.

ARTICOLO – 10 – CANONE DI CONCESSIONE E RIMBORSO SPESE.

1. Il Concessionario dovrà corrispondere, con decorrenza dalla data formale d'inizio servizio, come stabilita nel Verbale di consegna del servizio un canone fisso annuale concordato in sede di gara.
2. Il concessionario dovrà inoltre corrispondere alla provincia per tramite dell'Istituto il rimborso delle spese di gestione (utenze) anticipate determinato annualmente dall'ufficio tecnico della provincia.
3. Il canone di cui al precedente comma 1 è soggetto a rialzo in sede di gara

ARTICOLO – 11 – RISCHIO OPERATIVO.

1. Il Concessionario, assume il rischio operativo connesso alla gestione dei lavori o dei servizi sul lato della domanda o sul lato dell'offerta, secondo la declinazione del medesimo definita dall'art. 177 del codice dei contratti.
2. L'allocazione dei rischi tra il Concedente e il Concessionario trova evidenza nel documento "Matrice dei rischi
3. Il concessionario pertanto dovrà essere in grado di rendere la prestazione alle condizioni di cui al presente capitolato ed a quelle migliorative riportate nell'offerta tecnica ed assume su di sé il rischio legato alle variazioni di domanda, di offerta e di mercato comprese quelle connesse con la fluttuazione dei prezzi dei prodotti da distribuire.

ARTICOLO - 12 – REVISIONE DEL CONTRATTO. MODIFICHE NORMATIVE E REGOLAMENTARI E FORZA MAGGIORE.

1. Il rischio derivante da modifiche od innovazioni a leggi e regolamenti, da qualsiasi ente statuite, applicabili direttamente o indirettamente alla Concessione, che stabiliscano nuove condizioni per la realizzazione degli investimenti, e/o l'erogazione dei servizi è valutato ai fini della revisione del contratto di cui all'art. 192 del codice dei contratti.
2. In caso di effettiva manifestazione di eventi o circostanze di forza maggiore può effettuarsi il riequilibrio economico-finanziario della Concessione, nei limiti e alle condizioni di alle disposizioni del codice sopra citate
3. Gli eventi o le circostanze di cui al comma precedente sono rappresentanti da:
 - a. guerra, terrorismo, sommossa o simili eventi o circostanze;
 - b. epidemie, terremoti;
 - c. calamità naturali, incendi, inondazioni o simili eventi o circostanze.

ARTICOLO – 13 – ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO E TEMPI DI INSTALLAZIONE

1. Il Concessionario dovrà provvedere nel più breve tempo possibile, a proprie cure e spese, all'installazione dei distributori automatici, concordando con il Direttore dell'esecuzione modalità che non creino disagio.
2. Le operazioni di installazione dovranno essere concluse entro 30 giorni lavorativi dalla sottoscrizione del Verbale di consegna del servizio.
3. Il Concessionario provvederà a prendere contatti con l'Impresa titolare della Concessione scaduta per la rimozione dei distributori attualmente installati contestualmente all'avvio del nuovo servizio, al fine di non creare disagi all'utenza.
4. Dell'avvenuto completamento della consegna e installazione dei distributori automatici farà fede apposito Verbale di consegna del servizio redatto congiuntamente dal dirigente scolastico

e dal Concessionario, prima di metter in funzione i distributori automatici, dai quali dovrà rilevarsi:

- a. La conformità rispetto agli standard indicati in sede di gara con riguardo in particolare alla dichiarazione e relativa documentazione che attesti la data di acquisto e l'anno di costruzione;
- b. il regolare allacciamento alla rete di distribuzione dell'energia elettrica e alla rete idrica e la consegna della dichiarazione di conformità degli impianti realizzati;
- c. la consegna della dichiarazione per ogni apparecchiatura installata, della documentazione tecnica (dichiarazioni di conformità CE, manuali d'istruzioni per l'uso,);
- d. l'effettuazione della verifica effettuata sull'anno di costruzione dei distributori automatici, sulla base delle dichiarazioni acquisite in sede di gara.

ARTICOLO – 14 - ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione metterà a disposizione gli impianti necessari per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo.
2. L'amministrazione garantisce inoltre,
 - a. l'erogazione dell'energia elettrica e di acqua per il funzionamento dei distributori.
 - b. Ai fini della gestione del servizio di pulizia nella zona circostante i distributori, consentirà l'accesso del personale addetto per lo svolgimento del servizio (ad esempio: per il rifornimento dei distributori automatici, per la pulizia ecc.)
 - c. la fornitura e lo svuotamento i sacchi che andranno predisposti negli appositi recipienti forniti dal Concessionario.
3. Il Concessionario non può rivendicare, in nessun caso, danni derivanti dal mancato funzionamento dovuto a sospensioni dell'erogazione di energia elettrica e/o di acqua.
4. Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione

ARTICOLO - 15- INIZIO E DURATA DELLA CONCESSIONE. CONTINUITA' DEL SERVIZIO.

1. Le prestazioni contrattuali decorreranno dalla data del verbale di consegna del servizio a firma del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e del Concessionario.
2. La durata della Concessione è di 60 mesi a decorrere dalla data del Verbale di consegna del servizio.
3. Il concessionario è tenuto a garantire la continuità del servizio fino all'effettivo subentro di un nuovo gestore alle stesse condizioni praticate nel mese di scadenza del contratto.
4. A seguito della scadenza, nel caso di subentro di altro contraente, il Concessionario uscente è obbligato a prestare tutta la collaborazione necessaria per il buon andamento delle operazioni di avvicendamento. È escluso qualsiasi tacito rinnovo.
5. L'Amministrazione, si riserva in ogni caso la possibilità di prorogare la durata del contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.
1. Il Concessionario, pertanto, si impegna in via eventuale a garantire il corretto e pieno funzionamento dei distributori automatici fino al completamento delle procedure di individuazione del nuovo gestore e al suo subentro.

ARTICOLO – 16 - MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

1. Si applicano le disposizioni di cui all'articolo 189 del codice dei contratti.

ARTICOLO – 17 – REPORTISTICA

1. Ai fini del monitoraggio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'Amministrazione, su base annuale, un report in formato elettronico contenente almeno le seguenti informazioni:
 - a. numero dei distributori, tipologia, posizionamento, data di installazione, elenco prodotti erogati;
 - b. numero di erogazioni nell'anno per tipologia di prodotto, suddivise per distributori; • numero di erogazioni totali nell'anno suddivise per distributori;
 - c. incasso annuale per tipologia di prodotto, suddiviso per distributori;
 - d. incasso totale annuale suddiviso per distributori;
 - e. report statistici e relazioni sulla tipologia dei disservizi segnalati, con l'indicazione delle soluzioni correttive adottate per il miglioramento del servizio.
2. Il resoconto dovrà essere inviato al Dirigente Scolastico entro il 28 febbraio di ciascun esercizio.

ARTICOLO – 17 - PENALI PER RITARDI E INADEMPIENZE. RISOLUZIONE.

1. In caso di violazione degli obblighi contrattualmente assunti, l'Amministrazione applicherà le penali di seguito indicate:

N.	FATTISPECIE SANZIONATA	IMPORTO
1	ritardo nell'avvio della prestazione x ogni giorno lavorativo di ritardo	500,00
2	ritardo nei tempi di installazione x ogni giorno lavorativo di ritardo	50,00
3	ritardo nella trasmissione della reportistica asseverata	50,00 per ritardi fino a 15 giorni
4	carenze nella pulizia e sanificazione e rimozione rifiuti per raccolta differenziata	200,00 per ogni violazione
5	mancato rispetto del piano di rifornimento	100,00 per ogni violazione
6	ritardo nel pagamento del canone fino a 15 giorni	1x1000 per ogni giorno
7	ritardo nel pagamento del canone oltre a 15 giorni fino a 30 giorni	5x1000 per ogni giorno
8	mancato rispetto nell'esecuzione del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria	500,00 per ogni violazione
9	mancato rispetto e ritardo nell'esecuzione del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria	5x1000 per ogni giorno
10	ritardo nella rimozione dei distributori al termine della concessione per ogni distributore	2000,00
11	applicazione di prezzi difforni da quelli imposti dall'amministrazione	250,00 per ogni violazione
12	non conformità dei prodotti e presenza prodotti scaduti	300,00 per ogni violazione
13	non conformità dei distributori	500,00 (oltre obbligo di immediata sostituzione)
14	violazione dell'impegno a fornire distributori nuovi	3.000,00 per ogni distributore
15	mancato rispetto degli impegni in materia di transizione ecologica compreso il mancato rispetto degli impegni discendenti dai CAM o assunti in sede di gara.	200,00 per ogni violazione
16	mancato rispetto degli obblighi informativi verso gli utenti	200,00 per ogni violazione
17	non conformità delle bevande calde, fredde e acqua alle caratteristiche previste	50,00 per ogni violazione

2. Le penali verranno detratte con cadenza semestrale dalla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.
3. Nel caso in cui la Cauzione definitiva sia di importo insufficiente l'importo dovrà essere pagato dal Concessionario con apposito bonifico.
4. L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte del RUP, verso cui il Concessionario avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dall'Amministrazione.

5. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sopra citate penali.
6. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a disporre la risoluzione del contratto nel caso di reiterate violazioni nonché al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno e l'esercizio qualora necessario di ulteriori azioni, ivi compresa la denuncia alle autorità competenti, nel caso in cui siano riscontrate violazioni di legge.

Per il Conservatorio di Parma
Il Presidente
Prof. Avv. Andrea Mora



Firmato digitalmente da:

ANDREA MORA

Firmato il 15/09/2026 14:36

Seriale Certificato: 155336357393962714655692008917378818069

Valido dal 23/01/2025 al 23/01/2028

ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1