



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
 Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
 Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
 Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
 e-mail: TOPS340002@istruzione.it
 PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
 Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



LICEO SCIENTIFICO STATALE - "PIERO GOBETTI"-TORINO
 Prot. 0007728 del 19/10/2023
 VI (Uscita)

Torino, 19/10/2023

ALL'ALBO -SITO



OGGETTO: Bando di gara con procedura aperta per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione di snack-merende - panini freschi e bibite, mediante **distributori automatici con chiavette/pagamento elettronico e dispositivo rendi resto e presa banconote.**

Per un triennio dalla data di sottoscrizione del contratto.

Codice identificativo gara (CIG) A02001562F

Il Liceo Scientifico Statale Piero Gobetti intende attivare una procedura di gara aperta per l'affidamento della concessione del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack – merende – panini freschi, all'interno dell'Istituto mediante distributori automatici **con chiavette/pagamento elettronico e dispositivo rendi resto e presa banconote.**

DISCIPLINARE DI GARA

1. Oggetto della gara, durata della concessione e valore presunto

La gara riguarda una concessione di servizi ed è regolata in via generale dal Decreto legislativo 36/2023.

La gara deve selezionare il concessionario del servizio di erogazione di bevande fredde, calde, snack/merende/panini freschi, da effettuarsi mediante distributori automatici **con chiavette/pagamento elettronico e dispositivo rendi resto e presa banconote.**

all'interno Liceo Scientifico Piero Gobetti di Torino (di seguito Liceo). Dovrà essere effettuata, previa richiesta da concordare prendendo appuntamento e prima della presentazione dell'offerta, un sopralluogo degli spazi, da parte del legale rappresentate/direttore tecnico o di un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità).

Il servizio oggetto della gara è rivolto ai seguenti utenti: dipendenti e studenti. Al fine di consentire agli operatori economici partecipanti di effettuare una stima circa le potenzialità del volume di affari si segnala che il servizio è destinato ad un'utenza potenziale di circa 950 studenti e 100 dipendenti.

Popolazione scolastica	Consumatori giornalieri presunti (30% della popolazione scolastica)	Consumazione giornaliera presunta	Giorni presenza annui	Anni di contratto	Valore presunto del bando di gara
1050	310	0,75	200	3	€ 139.500

Il valore presunto della concessione di servizio è da ritenersi, sulla base del prospetto sopra riportato, quantificato per il triennio di riferimento in € 139.500.

Il Liceo non è tenuto comunque in alcun modo a garantire una soglia minima di fatturato per la gestione del servizio trattandosi di un servizio facoltativo per gli utenti.

Il numero dei distributori automatici di cui si vuole dotare il Liceo è pari a 13 più 3 distributori (di acqua microfiltrata gratuita - 1 per sede) e la loro tipologia è la seguente:



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



Sede di installazione dei distributori:

sede	Tipologia e numero distributori
in via Maria Vittoria 39 bis Torino.	n. 2 distributori di bevande calde di cui 1 al 1 ^a piano e 1 al 2 ^a piano n. 1 distributore di bevande fredde al 4 ^a piano n. 2 distributori snack-panini di cui 1 al 2 ^a piano e 1 al 4 ^a piano <u>1 DISTRIBUTORE DI ACQUA MICROFILTRATA GRATUITA da collegare alla rete idrica</u>
In corso Picco 14	n. 2 distributori di bevande calde di cui 1 al piano terreno e 1 al 2 ^a piano n. 1 distributore di bevande fredde al 2 ^a piano n. 2 distributori snack-panini di cui 1 al piano terreno e 1 al 2 ^a piano <u>1 DISTRIBUTORE DI ACQUA MICROFILTRATA GRATUITA da collegare alla rete idrica</u>
In via Giulia di Barolo – 4° piano	n. 1 distributori di bevande calde – n. 1 distributori di bevande fredde n. 1 distributore di snack-panini al 4 ^a piano <u>1 DISTRIBUTORE DI ACQUA MICROFILTRATA GRATUITA da collegare alla rete idrica</u>

L'Amministrazione di questo Liceo ha già designato gli spazi dove collocare i distributori.

Al fine di consentire al soggetto candidato una determinazione del valore dell'appalto su parametri oggettivi, e quindi di poter definire al meglio la propria offerta di servizio si precisa che gli immobili presso i quali dovranno essere collocati i distributori automatici sono attualmente destinati ad ospitare:

- Via Maria Vittoria 39 bis: circa n. 400 studenti, 50 personale ATA e docente.
- Corso Picco 14 circa n. 450 studenti, 40 personale ATA e docente
- Via G. di Barolo 33 circa n. 100 studenti, 10 personale ATA e docente

Il numero dei distributori da installare potrà subire variazioni qualora l'istituto ne ravvisasse la necessità. I locali e le loro pertinenze (impianti elettrici e idrici) sono di proprietà dell'Amministrazione Provinciale di Torino. Le aziende interessate, prima della presentazione delle offerte, **dovranno obbligatoriamente** effettuare il sopralluogo dei locali, da concordare con gli uffici, da parte del legale rappresentate/direttore tecnico o di un suo delegato (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità). al fine di individuare gli spazi idonei all'installazione delle macchine, nonché le modalità di realizzazione di eventuali lavori, se necessari. A tale scopo, in fase di presentazione dell'offerta, le ditte dovranno produrre una valutazione preventiva dei lavori necessari per il collegamento delle macchine all'impianto elettrico esistente, completa di sezionatori di protezione ed eventuali adeguamenti delle linee elettriche e delle protezioni passive a salvaguardia di eventuali incendi. Inoltre, al fine di salvaguardare gli spazi, è necessario che le ditte prevedano un'installazione integrata dei distributori, complete di raccoglitori per rifiuti derivanti dal servizio offerto.

La gestione del Servizio, da realizzarsi a cura del Concessionario ed a proprio rischio operativo mediante personale ed organizzazione propri, comprende l'organizzazione e lo svolgimento di attività nel rispetto della vigente normativa e del presente bando.

Nei locali del liceo Piero Gobetti non è attivo il servizio bar interno.

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"

Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57

Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25

Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533

e-mail: TOPS340002@istruzione.it

PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT

Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



I distributori dovranno essere installati durante il periodo delle festività natalizie ed attivi per l'inizio delle lezioni il 08/ gennaio 2024.

La controprestazione a favore del Concessionario consisterà nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare economicamente il Servizio, per cui il corrispettivo per l'erogazione dei prodotti sarà versato direttamente dagli utenti. Il Servizio andrà a beneficio dei soggetti presenti presso l'Istituto (studenti, personale scolastico, ospiti)

3

2. Modalità di affidamento del servizio.

Il Servizio sarà affidato in Concessione, ai sensi dell'art. 176 e ss. del Codice, con applicazione del criterio selettivo dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

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.

Tutte le comunicazioni dovranno essere inviate via *e-mail*, mediante un valido indirizzo di Posta Elettronica Certificata del Concorrente all'indirizzo tops340002@pec.istruzione.it

Il Concessionario assumerà a proprio carico il rischio operativo del Servizio e sarà remunerato dagli utenti mediante il pagamento dei prezzi relativi ai prodotti acquistati.

È comunque onere del Concessionario elaborare, relativamente ai costi della sicurezza afferenti all'esercizio della propria attività, il Documento di Valutazione dei Rischi, e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi alle proprie attività. Al fine di garantire la sicurezza degli studenti e del personale scolastico, **le attività relative al caricamento dei prodotti nei distributori dovrà avvenire in orari non coincidenti con quello delle entrate/uscite degli studenti e eventualmente, in orari concordati con il Dirigente scolastico o altra figura individuata dall'organizzazione.**

3. Durata del contratto

La durata del contratto di concessione è di trentasei mesi a partire dalla data di sottoscrizione, con eventuale proroga per indicazione di nuova gara. Non sarà ammesso alcun tacito rinnovo e non è previsto l'inoltro di disdetta da parte dell'istituto; il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza. Decorso il periodo triennale di durata del contratto, su indicazione dell'Amministrazione di questo Liceo, la Ditta assegnataria dovrà provvedere a propria cura e spese al ritiro delle apparecchiature installate e di quant'altro eventualmente posto in essere per l'installazione medesima.

Con il provvedimento di concessione la Ditta è autorizzata a presentare, se dovuta, denuncia di inizio attività, ai sensi della vigente normativa

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

Cessazione della ditta;

- Cessazione dell'istituto in caso di dimensionamento scolastico;
- Inadempimento degli obblighi e delle dichiarazioni rilasciate nell'offerta;
- 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;
- Per continuata mancanza della varietà dei prodotti nei distributori
- Per mancato pagamento del canone.
- Per aumento dei prezzi dei prodotti effettuato unilateralmente

Durante il periodo contrattuale l'Affidatario dovrà garantire il rispetto dei livelli di servizio di cui al presente avviso.

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

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



Prima della stipula del Contratto inoltre, il concessionario dovrà, a pena di decadenza dall'aggiudicazione dotarsi di idonea polizza assicurativa, ai sensi dell'art. 103, comma 7, del Codice, stipulata con primaria compagnia di assicurazione, volta a coprire tutte le ipotesi di responsabilità civile (R.C. Terzi, R.C. Dipendenti, R.C. Contrattuale) e i relativi danni, materiali, corporali e di natura patrimoniale, che il concessionario stesso, o i soggetti comunque incaricati dal medesimo, possano arrecare alla Amministrazione Concedente, agli utenti o a soggetti terzi nel corso o in occasione della somministrazione delle prestazioni.

La suddetta polizza dovrà prevedere un massimale per sinistro non inferiore ad € 1.000.000,00 (€ un milione/00) e non potrà prevedere esclusioni che limitino la copertura delle responsabilità sopra descritte.

4. Canone annuale della concessione e richiesta a favore dell'utenza.

Il canone di concessione annuo a copertura degli oneri di gestione, in sede di presentazione dell'offerta economica da parte dell'operatore economico, ammonta ad € 3.507,96 e deve essere corrisposto al liceo S.S. PIERO GOBETTI – IBAN IT 40 L 06230 01000 000015353651 come da accordo di concessione con la Città Metropolitana di Torino in un'unica soluzione entro il mese di febbraio di ogni anno.

Il concessionario è tenuto a corrispondere regolarmente il canone nonché a versare un deposito cauzionale pari all'importo del canone annuo di concessione. Il pagamento del primo anno del canone e della cauzione devono essere effettuati entro e non oltre la data di consegna dei locali, in occasione della quale deve essere esibita apposita ricevuta di pagamento. Il canone è soggetto a variazioni secondo tabella della Città metropolitana.

Tabella A Città Metropolitana Torino	Anno di riferimento 2022-2023	n. Distributori	Canone da pagare
Distributore automatico per più tipi di bevande calde	333,48	5	1.667,40
Distributore automatico per alimenti con o senza refrigerazione	230,07	5	1.150,35
Distributore automatico refrigerato per bevande	230,07	3	690,21
Totale canone		13	3.507,96

Per i 3 distributori di acqua microfiltrata gratuita non è richiesto canone.

5. Operatori economici

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 del Codice o di cui alle ulteriori disposizioni normative che precludono soggettivamente gli affidamenti pubblici. Ove ricorrano tali situazioni, l'Istituzione Scolastica potrà escludere gli Operatori in qualunque momento della procedura.

Requisiti di idoneità professionale

I Concorrenti, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, dovranno:

- essere iscritti nel Registro della 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;

Requisiti di capacità tecnica e professionale

I Concorrenti dovranno

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"

Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57

Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25

Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533

e-mail: TOPS340002@istruzione.it

PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT

Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



- 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 debitamente documentato

Requisito dell'offerta:

I Concorrenti dovranno

- **installare n. 1 distributore di acqua microfiltrata gratuita per ogni plesso, da collegare alla rete idrica, per tutta la durata del contratto (dichiarare l'accettazione nella scheda tecnica)**

Non saranno accettate offerte senza fornitura di panini assortiti freschi di giornata, pertanto l'approvvigionamento dei prodotti dovrà essere giornaliero.

L'Operatore Economico, dovrà allegare alla domanda di partecipazione il numero di PassOE regolarmente acquisito attraverso Anac per la comprava dei requisiti richiesti dalle pubbliche amministrazioni.

6. Presentazione dell'offerta

L'offerta, redatta utilizzando i modelli allegati alla presente, dovrà essere fatta pervenire a mezzo posta con raccomandata A.R. o con consegna a mano, con le modalità specificate al successivo paragrafo 7, indirizzata a: **Liceo Scientifico Piero Gobetti – via Maria Vittoria 39/bis – 10123 Torino**

La presentazione dell'offerta è fissata entro e non oltre il termine perentorio delle ore 17.00 di mercoledì 08 novembre 2023.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati.

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

7. Presentazione delle buste contenenti l'offerta

Il plico esterno dovrà riportare esclusivamente l'indirizzo del **Liceo Scientifico Piero Gobetti – via Maria Vittoria 39/bis – 10123 Torino**, la dicitura **"Gara distributori automatici"** e dovrà essere integralmente sigillata e controfirmata ai lembi di chiusura.

Il plico esterno dovrà contenere:

A - Una busta con la dicitura **"Busta A–Documentazione amministrativa"** la quale dovrà essere integralmente sigillata controfirmata ai lembi di chiusura. La "Busta A–Documentazione amministrativa" dovrà contenere gli allegati

- Allegato 1 domanda di partecipazione sottoscritta dal legale rappresentante ditta;
- Allegato 2 informativa privacy
- Allegato 3 Patto di integrità
- Copia del documento di identità del legale rappresentante della ditta in corso di validità
- Copia PASSOE rilasciato alla ditta dopo la registrazione al servizio FVOE idonea per la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario da parte dell'Amministrazione scolastica;

compilati in tutte le loro parti.

B - Una busta recante la dicitura **"Busta B–Offerta tecnica"** la quale dovrà essere integralmente sigillata e controfirmata ai lembi di chiusura e contenere:

- l'offerta tecnica compilata utilizzando il modello predisposto che costituisce l'allegato n. 4 (quattro). Tutti i fogli dovranno essere firmati dal legale rappresentante
- Relazione descrittiva dei distributori (foto) e schede dei prodotti offerti, specificando marche e tipologia: Bio-Km 0-celiachia-senza lattosio e allergeni- tipologia di pane- specifiche di formaggi e salumi.

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



- Copia del documento di identità del legale rappresentante in corso di validità.

C - Una busta recante la dicitura **“Busta C–Offerta economica”** la quale dovrà essere integralmente sigillata e controfirmata ai lembi di chiusura. La busta dovrà contenere l’offerta economica con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti, redatta utilizzando l’allegato n. 5 (cinque). Copia del documento di identità del legale rappresentante in corso di validità. Tutti i fogli dovranno essere firmati dal legale rappresentante

6

8. Comparazione delle offerte e criterio di aggiudicazione

La valutazione delle offerte sarà curata da apposita commissione nominata dal Dirigente dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

La scuola si riserva la facoltà di dar luogo all’aggiudicazione anche in presenza di un’unica offerta, purché sia valida, o anche la facoltà di non procedere, a suo insindacabile giudizio, ad alcuna aggiudicazione senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto.

L’apertura delle buste avverrà in seduta pubblica in data da comunicare successivamente alle ditte partecipanti con almeno cinque giorni di anticipo all’indirizzo di posta elettronica da queste indicato sull’allegato A

L’Amministrazione Concedente potrà richiedere eventuali integrazioni alla documentazione con le forme e le modalità previste dal precedente art. 7 del presente Disciplinare.

In tutti i casi in cui fossero necessarie delle valutazioni sul tenore dei documenti presentati dagli Offerenti, e su tutte le altre questioni insorte nel corso della procedura, sarà facoltà del RUP sospendere se del caso temporaneamente la procedura di apertura o aggiornarla a successiva data.

La presente gara verrà aggiudicata utilizzando il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa. L’aggiudicazione avverrà a favore dell’offerta che avrà totalizzato il maggior punteggio risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l’offerta tecnica e per quella economica.

Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo con i relativi punteggi.

La Commissione tecnica avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a punti 100, ripartito nei modi precisati nel presente paragrafo.

Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all’individuazione del vincitore mediante sorteggio. 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.

9. Valutazione dell’offerta economica (Busta C)

PREZZO PRODOTTI EROGATI - PUNTEGGIO MASSIMO 30 PUNTI SU 100

La busta “C – OFFERTA ECONOMICA” dovrà contenere l’offerta economica, redatta sulla carta intestata dell’operatore economico, utilizzando il modello di offerta economica (allegato 6). Ciascun concorrente dovrà indicare i seguenti importi che saranno oggetto di valutazione ai fini dell’aggiudicazione:

- Il prezzo unitario dei prodotti offerti;
- La media del prezzo dei prodotti offerti per ciascuna categoria;

L’offerta economica, a pena di esclusione, dovrà essere sottoscritta in ogni pagina dal legale rappresentante del concorrente o altro soggetto con comprovati poteri di firma e dovrà riportare una lista di prodotti con il prezzo proposto, coincidente con la lista dei prodotti descritti nella relazione tecnica redatta sul modello di offerta tecnica (allegato 5).

Si precisa che l’operatore economico dovrà proporre prodotti dei principali marchi presenti sul mercato, e dovranno essere di prima qualità.

Il Concessionario dovrà riporre particolare attenzione alle date di scadenza dei prodotti avendo cura di ritirare quelli scaduti o non in buone condizioni di conservazione.

Tutti i prodotti devono essere confezionati, imballati ed etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia nel luogo ed al momento della consegna.

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Il confezionamento e l'imballaggio primario devono essere idonei al contatto con gli alimenti, e devono essere in ogni caso atti a conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e devono essere tali da garantire la corretta conservazione anche durante le varie fasi del trasporto e dello stoccaggio, fino all'utilizzo.

Ogni confezione e imballo deve presentare all'esterno tutte le indicazioni di legge.

Le bevande e gli alimenti devono essere di ottima qualità, di odore e sapore gradevoli, esenti da O.G.M. (Organismi Geneticamente modificati)

7

Per ciascuna categoria, si procederà all'attribuzione dei seguenti punteggi e i prodotti da fornire dovranno avere le seguenti caratteristiche minime a porzione:

A) BEVANDE CALDE:

CAFFÈ: dovrà essere del tipo miscela bar, prima scelta con miscela del 70% (o superiore) arabica e del 30% robusta, macinato all'istante:

1. CAFFÈ ESPRESSO con grammatura minima di gr. 7 di caffè per ogni erogazione;
2. CAFFÈ ESPRESSO MACCHIATO con grammatura minima di gr. 7 di caffè e di gr. 4 di latte per ogni erogazione;
3. CAFFÈ DECAFFEINATO solubile con grammatura minima di gr. 1,5 di caffè per ogni erogazione;
4. CAFFÈ DECAFFEINATO MACCHIATO con grammatura minima di gr. 1,5 di caffè e di gr.4 di latte per ogni erogazione;
5. CAFFÈ GINSENG con grammatura minima di gr. 7 di caffè per ogni erogazione;
6. CAFFÈ GINSENG MACCHIATO con grammatura minima di gr. 7 di caffè e di gr. 4 di latte per ogni erogazione;
7. CAPPUCCINO: con grammatura minima di gr. 7 di caffè e gr. 6 di latte per ogni erogazione;
8. CAPPUCCINO DECAFFEINATO solubile con grammatura minima di gr. 1,5 di caffè e gr. 6 di latte per ogni erogazione;
9. CAPPUCCINO con latte di SOIA: con grammatura minima di gr. 7 di caffè e gr. 6 di latte per ogni erogazione;
10. CAPPUCCINO CON CIOCCOLATA: con grammatura minima di gr. 7 di caffè, gr. 6 di latte gr.3 di cioccolato per ogni erogazione;
11. ORZO SOLUBILE con grammatura minima di gr 2,5 di orzo per ogni erogazione;
12. ORZO SOLUBILE MACCHIATO con grammatura minima di gr 2,5 di orzo e di g. 4 di latte per ogni erogazione;
13. LATTE: grammatura minima di gr. 8 di latte in polvere per ogni erogazione;
14. THE': almeno 13 gr. di the in polvere per ogni erogazione;
15. CIOCCOLATA: almeno 23 gr. di miscela di cioccolato in polvere di cacao per ogni erogazione;

Tutte le bevande calde dovranno essere prive di zucchero, ad eccezione del tè e la cioccolata che sono già zuccherate, che potrà essere aggiunto, senza costi aggiuntivi, con comando automatico attivato direttamente dall'utente con possibilità di indicare la quantità prescelta.

Il punteggio massimo sarà attribuito rispettivamente alla ditta e/o alle ditte che avranno offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $(0,30+0,32+0,35)/3= 0,32$)

Il punteggio massimo attribuito sarà pari a max 10 punti.

Saranno assegnati i punti come da tabella:

10 punti	1° minor prezzo medio più basso
08 punti	2° minor prezzo medio più basso
06 punti	3° minor prezzo medio più basso
04 punti	4° minor prezzo medio più basso
02 punti	5° minor prezzo medio più basso
00 punti	Dal 6° minor prezzo medio più basso

BEVANDE FREDE:



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



1.ACQUA NATURALE IN PET da cl 50
2. ACQUA FRIZZANTE IN PET da cl 50
3. COCA COLA IN LATTINA da cl 33
4. ARANCIATA IN LATTINA da cl 33
5. COCA COLA ZERO IN LATTINA da cl 33
6. CHINOTTO IN LATTINA da cl 33
7. THE FREDDO (VERDE, PESCA, LIMONE) IN PET da cl 50
8. SUCCHI DI FRUTTA VARI IN PET da cl 25
9. SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI da cl 25

Il punteggio massimo sarà attribuito rispettivamente alla ditta e/o alle ditte che avranno offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $(0,30+0,32+0,35)/3=0,32$).

Il punteggio massimo attribuito sarà pari a max 10 punti.

Saranno assegnati i punti come da tabella:

10 punti	1° minor prezzo medio più basso
08 punti	2° minor prezzo medio più basso
06 punti	3° minor prezzo medio più basso
04 punti	4° minor prezzo medio più basso
02 punti	5° minor prezzo medio più basso
00	Dal 6° minor prezzo medio più basso

B) SNACK SALATI E DOLCI E PANINI:

N.	Prodotto	Peso minimo in grammi
1.	Patatine vari gusti	50
2.	Taralli/Schiacciatine	40
3.	Cracker vari gusti	30
4.	Mix frutta secca	35
5.	Cornetti dolci vari gusti	50
6.	Merendina	40
7.	Biscotti vari gusti	35
8.	Barretta light ai cereali	35
9.	Crostatine vari gusti	42
10.	Biscotti senza glutine	40
11.	Cracker senza glutine	33
12.	Patatine senza glutine	50
13.	Merendine (almeno 2 tipi) senza glutine	40
14.	Frutta disidratata	35
15.	Taralli/Schiacciatine senza glutine	40
16.	Merendine/biscotti senza lattosio (almeno 2 tipi)	40/35
16.	Panini: pane fresco di giornata, con almeno 40 gr. di affettato o altri prodotti – prosciutto di coscia Affettati/formaggi freschi nazionali di primarie marche	120



17.	Focaccia: bianca fresca di giornata ripiena con almeno 40 gr. di affettato o altri prodotti - prosciutto di coscia Affettati/formaggi freschi nazionali di primarie marche	120
18.	Pizzetta rossa fresca di giornata	100

Il punteggio massimo sarà attribuito rispettivamente alla ditta e/o alle ditte che avranno offerto il minor prezzo medio (somma dei singoli prezzi proposti divisa per il loro numero, ad es. $(0,30+0,32+0,35)/3=0,32$).

Il punteggio massimo attribuito sarà pari a max 10 punti.

Saranno assegnati i punti come da tabella:

10 punti	1° minor prezzo medio più basso
08 punti	2° minor prezzo medio più basso
06 punti	3° minor prezzo medio più basso
04 punti	4° minor prezzo medio più basso
02 punti	5° minor prezzo medio più basso
00	Dal 6° minor prezzo medio più basso

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 ad inserire nei distributori tutti i prodotti per i quali ha scelto di presentare l'offerta economica.

10. Valutazione dell'offerta tecnica (Busta B)

PUNTEGGIO MASSIMO 70 PUNTI SU 100

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

- Il "**Punteggio Tecnico**" sarà attribuito sulla base della seguente formula: $PT_i = \Sigma P_{ij}$
 Dove: **PT_i**: punteggio tecnico dell'Operatore i-esimo
 ΣP_{ij} : sommatoria dei punteggi assegnati all'Operatore i-esimo per ogni sub-criterio j-esimo
- Il **punteggio di merito tecnico - PT - (max 70 punti)** verrà attribuito sulla base della valutazione dei seguenti criteri

	Modalità di attribuzione del punteggio	punti attribuiti alle singole voci	Punteggio massimo	risposta dell'offerente
1	Consumo energetico dichiarato sulla scheda tecnica. Saranno assegnati:		8	
	ai distributori in classe A++,	punti 8		
	ai distributori in classe A+,	punti 5		
	ai distributori in classe A	punti 3		
	ai distributori la cui classe energetica è diversa da A, o non rilevabile	punti 0		



2	Possibilità di scelta della quantità di zucchero:	punti 2	2	
3	Utilizzo di bicchierini e palette in materiale biodegradabile:	punti 4	4	
4	Utilizzo di lattine realizzate in alluminio 100% rinnovabile	punti 1	1	
5	Anno di fabbricazione dei distributori		12	
	successivo al 1° gennaio 2018:	punti 0		
	successivo al 1° gennaio 2020:	punti 6		
	successivo al primo gennaio 2022:	punti 12		
6	Possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 definitivo: (CAM - Criterio Ambientale Minimo)	punti 3	3	
	Possesso di certificazione di qualità (EMAS), ISO 14001 definitivo: (CAM - Criterio Ambientale Minimo)	punti 3	3	
7	Costo cauzione della chiavetta:	-	2	
	€ 4,00:	punti 0		
	€ 3,00:	punti 1		
	€ 2,00:	punti 2		
8	Interventi di riparazione/manutenzione	-	7	
	tra le 24 e le 48 ore dalla chiamata:	punti 1		
	entro le 24 ore dalla chiamata:	punti 4		
	entro le 12 ore dalla chiamata:	punti 7		
9	Tipologia, metodo di produzione e origine dei prodotti alimentari forniti: (CAM - Criterio Ambientale Minimo)			
	prodotti zero zuccheri aggiuntivi:	1 punto per prodotto	Max 3	
	prodotti a KM zero:	1 punto per prodotto	Max 3	
	prodotti di origine controllata (IGP, PAT,...):	1 punto per prodotto	Max 3	



	prodotti BIO:	1 punto per prodotto	Max 3	
	prodotti per celiaci sia dolci che salati	1 punto per prodotto	Max 6	
10	focacce fresche di giornata e salumi e formaggi		7	
	focaccia fresca da forno	2		
	prosciutto coscia	2		
	prosciutto spalla	0		
	salumi nazionali di marca	2		
	formaggi nazionale di marca	1		
11	prodotti senza lattosio/uova/allergeni:	1 punto per prodotto	3	
TOTALE			70	

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

Si precisa che il Liceo si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta idonea, il diritto di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, il diritto di sospendere, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente, ovvero di non stipulare il contratto.

Il Liceo si riserva la facoltà di applicare l'art.190 del D.Lgs. n. 36/2023 (risoluzione e recesso).

Saranno esclusi i concorrenti che abbiano omesso di presentare i documenti richiesti, che non si siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano reso false dichiarazioni.

Trascorso il primo anno di vigenza contrattuale la Ditta potrà richiedere l'aggiornamento dei prezzi in presenza di documentati aumenti del settore merceologico specifico. Nell'ipotesi di richiesta di aggiornamento dei prezzi, la Ditta, dovrà produrre al Liceo una relazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi a supporto di detta richiesta. Nel caso di accoglimento della richiesta di aggiornamento dei prezzi, i prezzi indicati nel listino verranno aggiornati.

11. Procedura di apertura delle buste delle offerte e proposta di aggiudicazione

La procedura di apertura delle buste ricevute si terrà il **giorno venerdì 10 novembre 2023 alle ore 10.00** presso la sede del Liceo Piero Gobetti, di via Maria Vittoria 39/bis.

La Commissione Tecnica, nominata dal Liceo, procederà, in seduta pubblica, a verificare preventivamente l'integrità dei plichi e che al loro interno vi siano le Buste A, B e C. La Commissione Tecnica continuerà con l'apertura della Busta A contenuta nei vari plichi ai fini dell'ammissione dei soggetti alla seconda fase della gara.

All'operazione predetta potrà presenziare un rappresentante delle Società offerenti munito di specifica delega conferita.

Si procederà successivamente, in seduta riservata, alla valutazione delle offerte Tecniche ed Economiche contenute nelle varie Buste B e nelle Buste C ed alla predisposizione del prospetto comparativo.

Sulla base di questi dati e in applicazione dei criteri di valutazione stabiliti dal presente bando ai punti 9 e 10, la Commissione Tecnica 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 Dirigente Scolastico, che provvederà ad aggiudicare l'appalto. L'Istituto Scolastico si



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"

Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57

Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25

Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533

e-mail: TOPS340002@istruzione.it

PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT

Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



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

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5, del Codice, sull'Offerente cui l'Amministrazione Concedente ha deciso di aggiudicare la Concessione. Prima dell'Aggiudicazione, l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 85 comma 5, del Codice, fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice verificherà i requisiti attraverso l'utilizzo del sistema FVOE ANAC.

12

12. Specifiche tecniche e caratteristiche dei prodotti

I distributori automatici devono contenere tutte le bevande e gli alimenti per i quali il concorrente ha presentato l'offerta, e dovranno essere di prima qualità, provenienti da primarie ditte produttrici. Nei distributori deve essere garantita, in ogni caso, la presenza contemporanea di vari tipi di merendine, biscotti, snack, dolci e salati, panini freschi, pizzette e focacce; che dovranno essere in confezione monodose e l'incarto dovrà essere provvisto di tutte le indicazioni previste dalle normative vigenti (nome del prodotto, produttore, luogo di confezionamento, ingredienti, data di scadenza). L'impresa si impegna a sostituire i prodotti confezionati almeno 2 (due) giorni di calendario prima della data di scadenza indicata sul prodotto stesso.

Il Liceo 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.

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

Il Liceo 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 sopra citati 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 della scuola che di terzi.

Il Liceo 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.

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 Liceo.

La Ditta concessionaria si impegna ad installare contenitori porta rifiuti per la raccolta differenziata (almeno uno per tipologia di involucro) e a sostituirli qualora divenuti inadatti allo scopo.

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

La Ditta concessionaria si impegna a effettuare dove necessario e a propria cura e spese l'installazione e gli allacciamenti di tutti i distributori richiesti entro e non oltre 15 giorni dalla stipula del contratto.

14. 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.

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



15. 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.

16. Durata del contratto

Il contratto avrà decorrenza dalla sua sottoscrizione, scadrà dopo tre anni e non è rinnovabile.

13

17. Documenti

Il vincitore della gara d'appalto dovrà 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.

18. Polizze assicurative

Prima dell'installazione dei distributori automatici, la concessionaria dovrà comprovare, producendone copia, di aver stipulato adeguate polizze assicurative con primarie compagnie a copertura del rischio di incendio o altri danni causati ai beni del Liceo 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.

Nel contratto saranno previsti, a carico della società aggiudicataria, i seguenti oneri e condizioni:

- l'obbligo di farsi carico degli oneri di smaltimento relativo a proprie attrezzature ed arredi;
- tutti gli interventi di manutenzione ordinaria necessari a installare e mantenere in efficienza i distributori;
- tutte le prescrizioni dell'ASL a seguito di sopralluoghi ispettivi.

19. Varianti

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

20. Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere in conseguenza al contratto che verrà stipulato tra il Liceo e la Ditta aggiudicataria sarà competente esclusivamente il Foro di Milano.

21. Informazioni

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO – Angelantonio Magarelli – Dirigente Scolastico

TRATTAMENTO DATI PERSONALI - Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali", 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 e successive modificazioni.

il Dirigente Scolastico

Ing. Angelantonio Magarelli

Documento informatico

firmato digitalmente

ai sensi delle normative vigenti



LICEO SCIENTIFICO STATALE "PIERO GOBETTI"
Via Maria Vittoria n. 39/bis – 10123 Torino Tel. 011/817.41.57
Suc. Via. Giulia di Barolo 33 – 10124 Torino Tel: 011/817.23.25
Suc. C.so Alberto Picco, 14 – 10131 Torino Tel: 011/8194533
e-mail: TOPS340002@istruzione.it
PEC: TOPS340002@PEC.ISTRUZIONE.IT
Sito: liceo www.lsgobettitorino.edu.it



Allegati:

- Allegato 1 Domanda di partecipazione e dichiarazione (da inserire nella busta "A")
- Allegato 2 informativa privacy (da inserire nella busta "A")
- Allegato 3 patto di integrità da inserire nella busta "A")
- Allegato 4 Modello di offerta tecnica (da inserire nella busta "B")
- Allegato 5 Modello di offerta economica (da inserire nella busta "C")
- Allegato 6 Planimetrie edifici da visionare