

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO - "C. RONDANI"-PARMA
Prot. 0003464 del 31/03/2026
V (Uscita)

PROCEDURA APERTA, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DEGLI ARTT. 176 E SS. DEL D.LGS. N. 36/2023, DEL “SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI FRESCHI” PRESSO L’I.T.T. C. RONDANI SITO IN VIALE MARIA LUIGIA N. 9/A – PARMA PER IL PERIODO DELLE LEZIONI NEL TRIENNIO SCOLASTICO 26/27-27/28-28/29
CAPITOLATO TECNICO SPECIALE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

1. Il presente Capitolato Tecnico Speciale disciplina la Concessione del servizio di somministrazione di prodotti alimentari, all’interno del plesso scolastico ITT Rondani sito in viale Maria Luigia n. 9/A a Parma.
2. Il servizio in Concessione comprende la seguente attività: vendita di prodotti alimentari (panini, pizza, ecc...) come di seguito descritti, all’interno della scuola (spazi ubicati indicativamente al piano terra dell’edificio) durante il periodo delle lezioni, così come da calendario scolastico dell’istituto.
3. Al Concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente i servizi oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite nel presente Capitolato tecnico 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.
4. Non sono previste compensazioni economiche.
5. I servizi oggetto della presente Concessione rientrano nell’ambito del seguente codice CPV: 15890000-6.

ARTICOLO 2 – INDIVIDUAZIONE DELL’UTENZA DESTINATARIA DEL SERVIZIO

1. Nello schema che segue si riporta l’utenza del servizio.
2. I dati riportati sono indicativi e l’istituzione scolastica non garantisce né il numero né le effettive presenze.
3. Il rischio di domanda grava interamente sul concessionario e non sono previste compensazioni economiche connesse al livello di utenza.
4. L’Istituto è aperto dal lunedì al sabato e la somministrazione dei prodotti alimentari è prevista durante l’intervallo (10:30-10:45 lunedì e martedì – 11:00-11:15 da mercoledì a sabato).

Dati riferiti all’a.s. 2025-2026:

Studenti	Docenti	Ata
924	121	31

ARTICOLO 3 – CARATTERISTICHE

1. La ditta si obbliga a fornire i prodotti dettagliatamente descritti nell’allegato dell’offerta.
2. I prodotti alimentari devono essere prodotti freschi preparati in giornata e portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti, senza utilizzo di materiale plastico monouso. È fatto espresso divieto di vendere quello che non è previsto nell’elenco, se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell’istituto scolastico.
3. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, preferibilmente di produzione propria o locale non industriale, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) indicata, nonché alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute. In particolare i prodotti distribuiti ed i prezzi massimi corrispondenti dovranno essere quelli indicati nella proposta allegata.
4. Il servizio non deve comportare l’allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma avverrà utilizzando

banchi forniti dalla scuola e posizionati giornalmente per la vendita, nell'orario e nel/nei piano/i che sarà/saranno indicato/i.

4. Dovranno essere comunicati all'Istituto i dati del personale che si occuperà della somministrazione.

5. I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni altro onere secondo quanto specificato nel bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato. I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta e resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto (cfr articolo 9).

ARTICOLO 4 – CANONE

1. Il Concessionario si impegna a corrispondere all'Istituto per la Concessione in uso dei locali funzionali all'espletamento del Servizio, un contributo economico stimato su base annua pari ad **€ 1.600,00 euro (milleseicento/00)**, oltre IVA, se dovuta.

2. Il contributo è comprensivo dei costi relativi alla custodia dei locali (servizi di pulizia e vigilanza).

Resta a totale carico del Concessionario ogni altro ulteriore onere o tassa.

3. Il suddetto Canone sarà corrisposto, attraverso bonifico bancario che il Concessionario verserà sul c/c bancario intestato I.T.T. Rondani - Banca: Credit Agricole Italia S.p.A. VIA Università n. 1 Parma IBAN IT 66A0623012700000045872187 con causale: "contributo economico per vendita prodotti alimentari a.s.....", entro il 20 giugno di ciascun anno scolastico.

ARTICOLO 5 – OBBLIGHI DEL GESTORE

1. Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto.

2. Sono a carico della ditta il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto da ogni genere di obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

3. La ditta deve essere in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito.

4. Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento.

5. Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

6. Il gestore si impegna a riportare sulla confezione dei prodotti venduti gli ingredienti utilizzati, evidenziando in particolar modo la presenza di sostanze allergeniche. In alternativa all'indicazione degli ingredienti sulle confezioni, il gestore dovrà indicare in un luogo ben visibile vicino al banco di vendita, una tabella con l'elencazione degli ingredienti e del relativo prezzo di vendita.

7. Non è consentita, sotto pena di risoluzione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di subcontratto totale o parziale del servizio.

ARTICOLO 6 – CRITERI AMBIENTALI MINIMI. – CAM. D.M. 6 NOVEMBRE 2023

1. Il gestore dovrà produrre, prima dell'avvio del servizio, una relazione inerente le modalità di applicazione dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 6 novembre 2023 – SEZ. 4, così come richiamati nella relazione tecnica cui il presente capitolato accede in veste di allegato.

ARTICOLO 7 – TIPOLOGIA E QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Come da tabella seguente:

PRODOTTI SERVITI CALDI	GRAMMATURA PANINI	GRAMMATURA FARCITURA	Prezzo offerto
• Piadina romagnola con Prosciutto Crudo e formaggio • Piadina romagnola con Prosciutto Cotto e formaggio • Piadina romagnola con fesa di pollo e formaggio • Piadina romagnola con speck e formaggio • Panino con Prosciutto Cotto e formaggio • Panino con cotoletta di pollo cotta al forno • Pizza Margherita • Focaccia con prosciutto cotto • Erbazzone reggiano	100	40/45	€ 2.00
PRODOTTI SERVITI A TEMPERATURA AMBIENTE			
Focaccia ripiena con prosciutto crudo	70	30/35	€ 1.50
Focaccia ripiena con coppa	70	30/35	€ 1.50
Focaccia ripiena con salame	70	30/35	€ 1.50
Focaccia ripiena con mortadella	70	30/35	€ 1.50
Focaccia ripiena con tacchino + un velo di maionese	70	30/35	€ 2.00
Panino con prosciutto crudo	100	40/45	€ 1.50
Panino con salame	100	40/45	€ 1.50
Panino con mortadella	100	40/45	€ 1.50
Panino vegetariano con verdure fresche o grigliate (a seconda della stagione) e formaggio	100	40/45	€ 2.00
Panino con bresaola, scaglie di parmigiano e rucola	100	40/45	€ 2.00
Bomboloni al forno con crema/pistacchio/cioccolato	/	/	€ 1.50

Eventuali altri prodotti anche su ordinazione **senza glutine** (che non dovranno superare il costo di € 2,50).

Esempio di proposta:

a) Crostatine vari gusti senza glutine

- b) Pizza Margherita senza glutine
- c) Focaccia senza glutine

Eventuali Cestini pranzo su richiesta costo max € 6,00/7,00.

2. Potranno essere inseriti successivamente ulteriori prodotti, purché con caratteristiche qualitative e quantitative coerenti con le indicazioni di quelli sopra citati, e solo se autorizzati da Dirigente Scolastico.
3. Il concessionario dovrà prediligere materie prime a filiera corta (Km 0), prodotti tipici del territorio e/o provenienti da agricoltura biologica, prodotti con farine integrali e con proprietà nutrizionali naturali.
4. Rimane in ogni caso inteso che l'istituto concedente potrà richiedere la sospensione della vendita di prodotti ritenuti per qualsivoglia ragione inadeguati.
5. Costituisce grave inadempimento il mancato rispetto di quanto previsto al precedente comma 2 del presente articolo e il non rispetto di quanto indicato nella tabella al comma 1.
6. Tutti i prodotti dovranno essere confezionati in monoporzioni integre, perfettamente sigillati e correttamente conservati.

ARTICOLO 8 – SISTEMA HACCP E QUALITA' DEI PRODOTTI

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. Il personale impiegato nella distribuzione dovrà essere munito degli attestati di formazione obbligatoria in materia di igiene alimentare.
2. Lo stesso Concessionario deve verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e assume in proprio ogni responsabilità in merito all'igiene e alla perfetta conservazione degli alimenti.
3. Il Manuale di Autocontrollo dovrà essere inviato all'Amministrazione prima dell'inizio della distribuzione dei prodotti.
4. I prodotti alimentari messi a disposizione degli studenti, devono essere solo ed esclusivamente freschi, di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e trasportati in appositi contenitori chiusi secondo norma vigente.
5. Sarà attribuito un punteggio alla tipologia di ingredienti utilizzati, ad es.: materie prime a filiera corta (Km 0); farine biologiche, di tipo 0 o superiori (1, 2, integrali); prodotti provenienti da agricoltura biologica, prodotti e preparati alimentari caratterizzati da proprietà nutrizionali naturali, considerando anche il contenuto energetico complessivo del prodotto in kcal, quali, ad es.: basso contenuto in grassi saturi, elevato apporto di fibra, vitamine, sali minerali e antiossidanti, % di cereali integrali o alimenti che li contengono in percentuale superiore al 50%; con contenuto di sodio non superiore a 0,4-0,5 g/100g, con eventuali grassi aggiunti a base di olio extravergine d'oliva o di olio monoseme (arachide, mais o girasole) ed eventuali snack dolci, con preferenza per i prodotti da forno semplici.
6. Il Concessionario è tenuto ad accertarsi che le sostanze alimentari poste in vendita corrispondano ai requisiti e caratteristiche merceologiche proprie del prodotto.
7. Si intende vietata la vendita di tabacchi, riviste, quotidiani, bevande alcoliche di qualunque gradazione, di energy drink di qualunque tipo e di prodotti con eccessivo contenuto di zuccheri aggiunti o grassi saturi, in linea con le direttive del Ministero della Salute per la corretta alimentazione in età scolare. E inoltre vietata ogni forma di riciclo di prodotti avanzati, alimenti scaduti e di quant'altro non espressamente specificato dal presente Capitolato Tecnico Speciale.
8. L'operatore economico consegna all'inizio della gestione l'elenco dei prodotti con le relative caratteristiche organolettiche ed alimentari al Dirigente Scolastico.
9. L'eventuale introduzione, nel corso della Concessione, di nuovi e/o diversi prodotti, rispetto a quelli concordati contrattualmente, dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente, nel rispetto di quanto espressamente scritto nel presente capitolato.
10. Su richiesta dell'Amministrazione, il Concessionario dovrà esibire, in qualsiasi momento, la certificazione di provenienza dei prodotti. L'Amministrazione dovrà sempre essere messa in grado di controllare i prodotti al fine di verificarne la scadenza e l'effettiva provenienza biologica, DOP, IGP, STG, equo solidale, ecc...
11. 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 la distribuzione. I prodotti contestati dovranno essere sostituiti con spese a totale carico del Concessionario entro il termine massimo di un giorno lavorativo.

ARTICOLO 9 – PREZZI

1. I prezzi al consumo sono indicati all'art. 7 del presente capitolato, rimangono fissi ed immutabili per i primi 2 anni di gestione e non ne è prevista la revisione nello stesso lasso di tempo.

2. L'Amministrazione si riserva il diritto di controllare, in qualsiasi momento, i prezzi applicati dal Concessionario.
3. I prezzi dei prodotti sono fissi ed invariabili almeno per i primi due anni di Contratto. Dopo il suddetto periodo, il Concessionario può richiederne l'**aggiornamento a norma dell'art. 60 c. 2 bis del codice** sulla base di documentati aumenti nel settore merceologico specifico.
4. Gli aumenti possono essere richiesti nella misura del 75% dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) o degli incrementi ufficialmente rilevabili per il settore specifico. Per l'eventuale ricalcolo dei singoli prezzi, si applica l'arrotondamento per difetto ai 5 centesimi di euro.
5. 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.
6. 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.
7. Solo a seguito della formale autorizzazione dell'Amministrazione i prezzi oggetto di revisione, dopo i primi due anni, sono applicabili dal Concessionario.
8. I prezzi per i prodotti ulteriori rispetto a quelli di cui alla griglia di cui all'art. 7 del presente capitolato sono definiti dal concessionario in autonomia previa comunicazione al Dirigente Scolastico. Rimane inteso che nessun prodotto potrà essere commercializzato senza la preventiva autorizzazione del Dirigente e potrà avere un prezzo superiore a € 2,00 (per i prodotti con glutine) e € 2,50 (per i prodotti senza glutine).

ARTICOLO 10 – 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. Non sono previsti da parte dell'Amministrazione meccanismi atti a mitigare o ad eliminare il predetto rischio.
3. Il concessionario, pertanto, dovrà essere in grado di rendere la prestazione alle condizioni di cui al presente capitolato, 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.
4. Il Concessionario inoltre assume a proprio esclusivo carico i seguenti rischi:
 - a. il rischio amministrativo, connesso al notevole ritardo o al diniego, da parte dei competenti soggetti pubblici o privati, nel rilascio delle necessarie autorizzazioni, concessioni, nulla-osta o atti di assenso comunque denominati incidenti, nell'avvio e nell'intera gestione dei servizi;
 - b. eventuale rischio di investimento, connesso all'aumento dei relativi costi rispetto a quanto previsto dal Concessionario medesimo;
 - c. il rischio di temporanea sospensione del servizio, il rischio finanziario, connesso sia alle condizioni generali del mercato che del credito.
 - d. l'allocazione dei rischi tra il Concedente e il Concessionario trova evidenza nel documento "Matrice dei rischi", compreso nella relazione illustrativa.

ARTICOLO 11 – REVISIONE DEL CONTRATTO, MODIFICHE NORMATIVE E REGOLAMENTARI E FORZA MAGGIORE

1. Il rischio derivante da modifiche o 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. È condiviso tra le Parti in misura paritetica il rischio di forza maggiore, connesso alla possibilità del verificarsi di eventi o circostanze imprevedibili e al di fuori del ragionevole controllo del Concessionario o dell'Amministrazione da cui derivi l'impossibilità anche temporanea, parziale o totale, per ciascuna delle due Parti, di adempiere alle proprie obbligazioni ai sensi del presente Capitolato Tecnico Speciale e che incida sull'equilibrio economico-finanziario della Concessione.
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.
4. 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 cui al presente Capitolato Speciale.

ARTICOLO 12 – CONTABILIZZAZIONE

1. Il Concessionario ha l'obbligo di contabilizzare, secondo le vigenti disposizioni in materia, tutti gli incassi. Ai sensi dell'art. 2 del D.Lgs. 127/2015 e come meglio dettagliato nel comunicato dell'Agenzia delle Entrate del 30/6/2016.

ARTICOLO 13 – PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

1. Il concessionario dovrà comunicare prima dell'inizio della gestione, i/il nominativi/o del personale addetto alla vendita/distribuzione di prodotti alimentari che dovranno essere le stesse persone durante tutto l'anno scolastico. In caso di variazione dovranno essere comunicati tempestivamente i nuovi nominativi al Dirigente e comunque prima dell'inizio delle attività lavorative degli stessi.

2. La permanenza del personale addetto alla distribuzione sarà consentita per il tempo strettamente necessario per la vendita dei prodotti durante l'intervallo dal lunedì al sabato; i giorni ed il numero di studenti presenti potrebbero subire variazioni. In ogni caso lo stesso sarà tenuto al rispetto del D.M. 6 novembre 2023 ed agli impegni assunti in sede di gara.

3. 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 degli alimenti;
- c. Il corretto smaltimento dei rifiuti prodotti dall'attività, utilizzando gli appositi contenitori per la raccolta differenziata
- d. le imposte e le tasse derivanti dall'assunzione del servizio;
- e. 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.
- f. L'assicurazione per Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e prestatori di lavoro (RCO) con massimali adeguati.

ARTICOLO 14 - ONERI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione metterà a disposizione lo spazio necessario per lo svolgimento del servizio in oggetto, il cui stato dovrà essere verificato in sede di sopralluogo.

2. L'amministrazione garantisce inoltre, la pulizia dello spazio identificato per la vendita dei prodotti alimentari.

3. Nessun altro onere sarà a carico dell'Amministrazione.

ARTICOLO 15 - INIZIO E DURATA DELLA CONCESSIONE

1. Le prestazioni contrattuali decorreranno dalla data del verbale di consegna del servizio a firma del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e del Concessionario; in ogni caso non prima del 15 settembre 2026.

2. La durata della Concessione è di massimo 36 mesi, a decorrere dalla data del Verbale di consegna del servizio, intesi come tre anni scolastici.

3. 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.

ARTICOLO 16 - MODIFICHE DELLA DURATA DELLA PRESTAZIONE

1. L'Amministrazione si riserva la possibilità di prorogare la durata del contratto, limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 6 mesi dalla scadenza.

2. Il Concessionario, pertanto, si impegna, in via eventuale, a garantire la vendita dei prodotti alimentari fino al completamento delle procedure di individuazione del nuovo gestore ed al suo subentro.

ARTICOLO 17 - MODIFICA DELLA CONCESSIONE DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

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

ARTICOLO 18 – 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. incasso annuale per tipologia di prodotto;
- b. incasso totale annuale 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 20/06 di ciascun anno scolastico.

ARTICOLO 19 - PENALI PER RITARDI E INADEMPIENZE. RISOLUZIONE

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

FATTISPECIE SANZIONATA	IMPORTO (euro)
Ritardo nell'avvio della prestazione	250,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
Ritardo nella trasmissione della reportistica per ritardi che superano i 15 giorni	50,00
Mancata corresponsione del canone annuo entro la scadenza stabilita	250,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo
Applicazione di prezzi difforni da quelli presenti nel capitolato imposti dall'amministrazione	250,00 per ogni violazione
Non conformità dei prodotti	250,00 per ogni violazione

2. 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.

3. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'Amministrazione procederà all'applicazione delle sopra citate penali.

4. È fatto salvo il diritto dell'Amministrazione a disporre la risoluzione del contratto nel caso di reiterate violazioni, nonché ad ottenere il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno e l'esercizio, qualora necessario, di ulteriori azioni, ivi compresa la denuncia alle autorità competenti, nel caso in cui vengano riscontrate violazioni di legge.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Laura Domiano
Firmato digitalmente