

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS. N.36/2023, DEL «SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO CAMILLO RONDANI PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026/27-2027/28-2028/29

PROGETTO DI GESTIONE

ART. 41 C. 12 DEL D.LGS. 31 MARZO 2023 N. 36

ART. 4 BIS ALLEGATO I.VII AL D.LGS. 31 MARZO 2023 N. 36

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

SEZ. I - RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

Caratteristiche generali del servizio

Il servizio oggetto della Concessione consiste nella somministrazione di prodotti alimentari, presso L'Istituto tecnico tecnologico C. Rondani, sito in viale Maria Luigia n. 9/A – Parma

L'attività di vendita di prodotti alimentari (panini, pizza, ecc) si svolge all'interno della scuola e senza l'ausilio di strutture fisse.

I servizi oggetto della presente Concessione rientrano nell'ambito del seguente codice CPV: 15890000-6.

Il concessionario dovrà essere in possesso delle autorizzazioni, eventualmente necessarie, alla somministrazione di prodotti alimentari ed essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP, previsto specificatamente dal D.Lgs. 193/2007.

Criteri ambientali minimi

Il servizio presenta caratteristiche operative semplici e non comporta l'impiego di arredi e strutture stabili. Il gestore dovrà tuttavia rispettare i seguenti criteri ambientali minimi – D.M. 6 novembre 2023 punto 4:

1. Quanto ai prodotti impiegati per la preparazione dei panini dovrà essere rispettato il criterio di cui al punto 2.2.2.5. "panini e prodotti da forno" di cui al DM 6 novembre 2023;
2. Il criterio di cui al punto 4.1.3. del DM 6 novembre 2023 non è sostenibile per mancanza di spazi, tuttavia i panini, pur non preparati in loco, dovranno essere confezionati lo stesso giorno della somministrazione.
3. Le eccedenze dovranno essere cedute a titolo gratuito o scontate.
4. Per prevenire sprechi alimentari le eccedenze dovranno essere contenute entro il 5% del "venduto del giorno".
5. I sacchi e gli imballaggi dovranno essere conformi alle indicazioni di cui al citato DM 6 novembre 2023.

Il gestore, prima dell'avvio delle attività, presenta una relazione recante le modalità di applicazione dei criteri sopra indicati.

Costituirà infine criterio premiale l'utilizzo di prodotti a chilometro "zero" secondo le indicazioni del punto 2.3.2. del citato DM 6 novembre 2023 punto 4.

La prestazione è meglio dettagliata nell'allegato capitolato tecnico speciale d'appalto e si svolge come di seguito descritto all'interno della sede dell'istituto nel piano terra.

La remunerazione del concessionario è interamente costituita dal ricavato della vendita dei prodotti; non sono previste compensazioni economiche o di altra natura da parte del concedente.

Il numero potenziale di utenti serviti è il seguente:

Studenti	Docenti	Ata
924	121	31

I dati sono riferiti all'anno scolastico 2025 – 2026 e si ipotizza che gli stessi potranno subire minime variazioni durante l'intera durata del contratto.

Elenco dei prodotti con prezzi e relative grammature:

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.

I prezzi dei prodotti rimangono fissi per l'intera durata della concessione fatto salvo l'adeguamento dei prezzi a partire dal terzo anno di validità del contratto.

SEZ. II - STIME DEI COSTI E DEI RICAVI

Stime dei ricavi

I ricavi sono stimati come di seguito:

DETERMINAZIONE INCASSO POTENZIALE								200	3
vendita prodotti alimentari	studenti	docenti e non docenti	utenti potenziali (1)	propensione consumo	consumo unitario stimato (2)	prezzo medio prodotti	incasso giornaliero	incasso annuale (6)	valore della concessione triennale
prodotti alimentari freschi (panini - pizzette ecc.)	924	152	807	0,20	161	1,75 €	282,45 €	56.490,00 €	169.470,00 €
				0,20	161		282,45 €	56.490,00 €	169.470,00 €

Ai fini della determinazione del ricavo si è stimata una propensione al consumo pari al 20% dei presenti nel plesso ed ai fini della determinazione dei presenti si è stimato un tasso di assenza del 25%.

I giorni di attività del servizio sono 200 annui.

Infine si è ipotizzato un costo medio di vendita del prodotto pari ad euro 1,75 (uno/75).

Stime dei costi

I costi sono stimati come di seguito:

DETERMINAZIONE COSTO ESERCIZIO ANNUALE							
voce	u.m.	quantità	molt.	q.totale	c.un.	costo annuale (2)(3)	costo triennale
prodotti	n. consum. (3)(6)	169	200,00	33.894,00 €	0,60	20.336,40 €	61.009,20 €
personale	h. lav. (4)	3	200,00	600,00	25,00	15.000,00 €	45.000,00 €
totale costi diretti						35.336,40 €	106.009,20 €
oneri indiretti di gestione 15% (5)					15%	5.300,46 €	15.901,38 €
canone di gestione:						1.600,00 €	4.800,00 €
TOTALE COSTO DI GESTIONE						42.236,86 €	126.710,58 €

Ai fini della determinazione del costo di gestione si è ipotizzato un costo della materia prima di euro 0,60 a prodotto ed uno scarto giornaliero del 5%.

L'impiego di personale è stimato in n. 3 ore giornaliere per 200 giorni annui ed un costo orario di euro 25,00. Infine le spese generali sono stimate in misura pari al 15% del costo totale di gestione.

Contratto collettivo applicato: Contratto collettivo. Il contratto collettivo applicato è il CCNL Aziende dei settori pubblici servizi ristorazione collettiva e commerciale e turismo HO5Y codice ATECO 56.21.

Il canone annuale posto a base di gara è pari ad euro 1.600,00 (milleseicento/00) oltre iva di legge se dovuta.

Il margine stimato è pertanto il seguente:

totale costi gestione	canone	oneri totali di gestione	incasso annuale	margine lordo	
40.636,86 €	1.600,00 €	42.236,86 €	56.490,00 €	14.253,14 €	25,23 %

SEZ. III – GESTIONE DEL RISCHIO

Il rischio operativo è a carico del gestore.

Il rischio della flessione/aumento del numero di utenti è ripartito tra le parti contraenti secondo le indicazioni contenute nella matrice dei rischi ed è tenuto distinto dal rischio di domanda che rimane invece interamente a carico del contraente.

MATRICE DEI RISCHI - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI ISTITUTO RONDANI							
TIPO DI RISCHIO	DESCRIZIONE	PROBABILITA' DEL VERIFICARSI DEL RISCHIO	MAGGIORI COSTI E/O RITARDI ASSOCIATI AL VERIFICARSI DEL RISCHIO	STRUMENTI PER LA MITIGAZIONE	RISCHIO CARICO DEL PUBBLICO (SI/NO)	RISCHIO CARICO DEL PRIVATO (SI/NO)	VEDI RELAZIONE ILLUSTRATIVA
Rischio di riduzione della domanda	rischio contrazione domanda determinato dalla flessione delle iscrizioni o cambiamento abitudini alimentari degli studenti che si portano la merenda da casa	Bassa			SI in caso di flessione SUPERIORE al 15% rispetto all'anno scolastico 2025 – 2026 (margine di rischio non superiore al valore del canone)	SI in caso di flessione INFERIORE al 15% rispetto all'anno scolastico 2025 - 2026	
Rischio di contrazione della domanda di mercato	Rischio di contrazione della domanda di mercato, ossia di riduzione della domanda complessiva del mercato relativa al servizio, che si riflette anche su quella dell'operatore economico non determinata	Bassa	Diminuzione dei ricavi	Flessibilità organizzativa	No	Si	

	dalla flessioni delle iscrizioni						
Rischio di disponibilità	Rischio legato alla capacità, da parte del concessionario, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume che per standard di qualità previsti	Media	Sprechi, aumento dei costi (es. materie prime, trasporti, personale); penali; risoluzione del contratto	Attenta analisi dei documenti di gara; flessibilità organizzativa	No	Si	
Rischio di temporanea sospensione del servizio	Rischio connesso alla possibilità del verificarsi di eventi con riflessi sull'attività del concessionario quali, a titoli meramente esemplificativo: esecuzione di lavori e di attività manutentive negli spazi interessati dalla distribuzione; chiusure temporanee di spazi a seguito di scioperi del personale, chiusura causa forza maggiore	Media	Riduzione dei costi Diminuzione dei ricavi	Flessibilità organizzativa - informazione preventiva	No	Si	

SEZ. IV – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa con la seguente suddivisione:

offerta tecnica	90
offerta economica	10
TOTALE	100

il punteggio dell'offerta tecnica sarà determinata mediante i seguenti criteri:

Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	METODI DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI	DOCUMENTI DA INSERIRE NELL'OFFERTA TECNICA	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
A	Sostenibilità ambientale - Possesso di certificazioni UNI EN ISO 14001	5	criterio tabellare	copia della certificazione dichiarata		5

				conforme all'originale		
B	Sostenibilità ambientale - Possesso di certificazioni EMAS (Eco-Management and Audit Scheme)	5	criterio tabellare	copia della certificazione dichiarata conforme all'originale		5
C	prodotti KM "zero" D.M. 6 novembre 2023 – punto 2.3.2	40	Valutazione discrezionale resa sulla complessiva gestione delle forniture di prodotti alimentari necessari per il confezionamento dei prodotti in vendita. Metodo aggregativo compensatore.	relazione di massimo 4 facciate formato A4	40	
D	organizzazione del servizio	30	Valutazione discrezionale resa sulla proposta organizzativa comprendente modi e tempi di confezionamento dei prodotti – modi e tempi del trasporto – modi e tempi della somministrazione – modi e tempi dell'allestimento e smobilitazione delle strutture temporanee per la vendita. Metodo aggregativo compensatore.	relazione di massimo 2 facciate formato A4	30	
E	gestione degli imballaggi	10	Valutazione discrezionale resa sulla complessiva natura dei prodotti usati per sacchi ed imballaggi e sul trattamento di questi dopo l'utilizzo. Metodo aggregativo compensatore.	relazione di massimo 2 facciate formato A4	20	
	Totale	90			90	

Attribuzione dei punteggi agli elementi dell'offerta tecnica

Nella valutazione degli elementi qualitativi, di cui ai punti C – D – E della precedente tabella per ogni elemento il coefficiente variabile tra zero e uno è attribuito discrezionalmente da parte di ogni commissario di gara, nominati successivamente alla scadenza della presentazione delle offerte.

Si utilizzerà, per l'attribuzione del punteggio, il "metodo aggregativo compensatore"; pertanto, i coefficienti per gli elementi qualitativi saranno pari a 0 in corrispondenza di prestazione non valutabile con contenuti

assenti, mentre saranno pari ad 1 in corrispondenza della prestazione che sarà ritenuta la massima possibile e quindi ottimale, secondo la seguente tabella:

Valore del coefficiente	
0	non valutabile
0,10	del tutto inadeguata
0,20	inconsistente
0,30	gravemente insufficiente
0,40	insufficiente
0,50	scarsa
0,60	sufficiente
0,70	discreta
0,80	buona
0,90	molto buona
1,00	ottima

Il punteggio verrà assegnato come segue:

1. si procede alla attribuzione discrezionale del coefficiente da parte di ogni commissario;
2. si trasformano i coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari nella media che costituisce il coefficiente attribuito per ciascun elemento;
3. si procede a moltiplicare il coefficiente medio attribuito al massimo punteggio disponibile, individuando così il punteggio attribuito al concorrente per il criterio di cui trattasi.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti medi per gli elementi qualitativi, procederà al calcolo del punteggio applicando la seguente formula:

$$P_{i\text{ tot}} = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots C_{ni} \times P_n$$

dove:

- $P_{i\text{ tot}}$ = punteggio totale del concorrente i;
- C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;
- C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;
-
- C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;
- P_a = peso criterio di valutazione a;
- P_b = peso criterio di valutazione b;
-
- P_n = peso criterio di valutazione n.

I coefficienti sono calcolati come media aritmetica, dei coefficienti relativi a ogni criterio di valutazione dell'offerta tecnica e attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario.

Riparametrazione: verrà effettuata una sola riparametrazione (finale) sul punteggio complessivo ottenuto nell'offerta tecnica attraverso le funzionalità del sistema SATER.

Attribuzione dei punteggi all'offerta economica

Il "punteggio economico" verrà attribuito applicando la seguente formula:

$$P_{Ei} = W_i \cdot V_{(a)i}$$

dove:

- P_{Ei} = punteggio Economico del concorrente i-esimo
- W_i = peso o punteggio attribuito all'elemento (i): punti 10

- $V_{(a)i}$ = coefficiente, variabile tra zero e uno, della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i).

Il coefficiente $V_{(a)i}$ sarà determinato come segue:

$$V_{(a)i} = (R_i/R_{\max})^\alpha$$

dove:

- $V_{(a)i}$ = Coefficiente, variabile tra zero e uno, della prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i)
- R_i = Valore (ribasso) dell'offerta in esame
- $R_{\max}$ = Massimo valore (ribasso) offerto (ribasso più vantaggioso per l'amministrazione)
- α = coefficiente pari a 0,5.

La scelta del coefficiente $\alpha = 0,5$ è stata effettuata in relazione all'obiettivo da perseguire, scoraggiando i ribassi più elevati.

Attribuzione dei punteggi totali e formazione della graduatoria

Alla conclusione della seduta a ciascuna offerta è attribuito il punteggio complessivo, ottenuto sommando al punteggio ottenuto dall'Offerta tecnica il punteggio ottenuto dall'Offerta economica. Sulla base di tale punteggio complessivo viene formata la graduatoria provvisoria.

Si precisa che:

- a) ai fini dei calcoli per la formazione della graduatoria, le operazioni saranno effettuate dalla predetta piattaforma telematica;
- b) è facoltà dell'Amministrazione procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui venga presentata una sola offerta, purché valutata adeguata, congrua e conveniente;
- c) in caso di parità di punteggio fra due o più offerte, la gara verrà aggiudicata in favore del concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio nell'offerta tecnica. In caso di ulteriore parità, la stazione appaltante procederà all'aggiudicazione tramite sorteggio.

Si allega Capitolato Tecnico Speciale D'appalto.

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Laura Domiano
Firmato digitalmente