

2. Il criterio di cui al punto 4.1.3. 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 speciale d'appalto e si svolge come di seguito descritto:

1 – distaccamento -via Abruzzi

2- Distaccamento- via Abruzzi

3- Sede

Primo piano corridoio lato EST
Piano rialzato corridoio lato EST

La remunerazione del concessionario è interamente costituita dal ricavato della vendita dei prodotti e 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
1150	110	30

I dati sono riferiti all'anno scolastico 2025 – 2026 e si ritiene che gli stessi rimarranno stabili per l'intera durata del contratto.

Elenco dei prodotti

TIPOLOGIA PRODOTTO	PREZZO
Panino prosciutto crudo	2.40
Panino vegetariano	2.00
Panino prosciutto cotto	2.40
Panino pomodoro mozzarella insalata	2.40
Panino cotoletta di pollo pomodoro fontina maionese	3.60
Panino salame	2.40
focaccia	1.50
Piadina romagnola all'olio con prosciutto cotto e formaggio	2.40

Pizza margherita	2.40 €
------------------	--------

Grammature:

100gr pane e focaccia

150gr pizza margherita

50gr farcitura

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	5
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
prodotti alimentari freschi (panini - pizzette ecc.)	1150	140	967,5	0,20	193	1.65€	318.45	63.690,00	318.450,00

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 1,65(uno, sessantacinque)

Stime dei ricavi 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 quinquennale
prodotti	n. consum. (3)(6)	202	200,00	40.400,00	0,50 €	20.200,00 €	101.000,00 €
personale	h. lav. (4)	3	200,00	600,00	25,00 €	15.000,00 €	75.000,00 €
totale costi diretti						32.200,00 €	176.000,00 €
oneri indiretti di gestione 15% (5)					15%	5.280,00 €	26.400,00 €
canone di gestione :						3.500,00 €	17.500,00 €
TOTALE COSTO DI GESTIONE						43.980,00 €	219.900,00 €

Ai fini della determinazione del costo di gestione si è ipotizzato un costo della materia prima di euro 0,50 a prodotto ed uno scarto giornaliero del 5%.

L'impiego di personale è stimato in n. 4 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 3.500,0 (tremilacinquecento/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	
40.480 €	3.500,00 €	43.980,00 €	63.690.00 €	19.710,00 €	30.95%

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							
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 AZIONE PREVENTIVA

rischio di riduzione della domanda determinato dalla flessione delle iscrizioni	rischio contrazione domanda determinato dalla contrazione del n. di iscrizioni	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	Bassa	Diminuzione dei ricavi	Flessibilità organizzativa	No	Si	
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; 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	Media	Riduzione dei costi	Flessibilità organizzativa - informazione preventiva	NO	Si	

	manutentive negli spazi interessati dalla distribuzione; chiusure temporanee di spazi a seguito di scioperi di personale						
--	--	--	--	--	--	--	--

SEZ. IV – criteri di aggiudicazione della concessione

L'appalto sarà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti elementi:

offerta tecnica	90
offerta economica	10
TOTALE	100

L'offerta migliore 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 - di Possesso certificazioni UNI EN ISO 14001	5	criterio tabellare	copia della certificazione dichiarata conforme all'originale		5
B	Sostenibilità ambientale - di Possesso certificazioni EMAS	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	relazione di massimo 4 facciate formato A4	40	

			forniture di prodotti alimentari necessari per il confezionamento dei prodotti in vendita. Metodo aggregativo compensatore.			
D	organizzazione del servizio	20	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	20	
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	10	
F	Proposte migliorative	10			10	
	Totale	90			90	

Attribuzione dei punteggi agli elementi dell'offerta tecnica

Nella valutazione degli elementi qualitativi, di cui ai punti C – D – E – F 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 con 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:

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

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 (rialzo) dell'offerta in esame
- R_{max} = Massimo valore (rialzo) offerto (rialzo 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 rialzi 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 e il punteggio ottenuto dall'Offerta economica. Sulla base di tale punteggio complessivo è 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 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 Speciale D'appalto.

Il Dirigente Scolastico
Alberto Berna