



ISTITUTO
D'ISTRUZIONE
SECONDARIA
SUPERIORE

PACIOLO-D'ANNUNZIO

LICEO CLASSICO - LINGUISTICO - SCIENTIFICO
ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, AI SENSI DELL'ART. 176 DEL D.LGS. N° 36/2023, DEL "SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI" PRESSO L'I.I.S.S. "PACIOLO – D'ANNUNZIO" PER GLI ANNI SCOLASTICI – 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 – 2029/2030 – 2030/2031.

VISTO l'art. 41 co. 12 del D. Lgs. n° 36/2023 "Livelli e contenuti della progettazione";

VISTO l'art 4bis "Progettazione di servizi e forniture" all'interno dell'Allegato I7 – "*Contenuti minimi del quadro esigenziale, del documento di fattibilità delle alternative progettuali, del documento di indirizzo della progettazione, del progetto di fattibilità tecnica ed economica e del progetto esecutivo*" D. Lgs. n°36/2023;

VISTO il D.M. 6 novembre 2023 Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica – CAM relativa ai servizi di ristoro – "*Adozione dei criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili*", relativa alla sezione 2;

VISTO il D.M. 9 aprile 2025 Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica – CAM servizi di ristoro – "*Aggiornamento dei Criteri ambientali minimi per gli affidamenti relativi ai servizi di ristoro e alla distribuzione di acqua di rete a fini potabili*", nello specifico la sezione 4.

SEZ. I – Relazione generale illustrativa

Caratteristiche generali del servizio

Il servizio oggetto della Concessione consiste nella somministrazione di prodotti alimentari, all'interno dei seguenti istituti (senza ausilio di strutture fisse):

- Istituto Paciole – Via Manzoni, 6 – 43036 Fidenza (PR) c/o piano primo
- Istituto D'Annunzio – Via Alfieri, 40 – 43036 Fidenza (PR) c/o piano terra

I servizi oggetto della presente Concessione rientrano nell'ambito del seguente codice CPV: 15890000-3 (Prodotti alimentari e prodotti secchi vari).

Il concessionario dovrà essere in possesso delle autorizzazioni alla somministrazione eventualmente necessarie ed essere dotato di Manuale di autocontrollo redatto secondo i criteri stabiliti dal sistema HACCP previsto specificatamente dal D. Lgs. n° 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 6 novembre 2023;
2. Il criterio di cui al punto 4.1.3. non è sostenibile per mancanza di spazi tuttavia i panini pur non preparati in lodo 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.

Costituiranno criterio premiale la corretta gestione degli imballaggi e l'utilizzo di prodotti a chilometro "zero" secondo le indicazioni dei punti 2.3.2. e 2.3.3. dei citati D.M. in premessa.

La prestazione è meglio dettagliata nell'allegato capitolato speciale d'appalto e si svolge come di seguito indicato all'interno della scuola:

la scuola è aperta dal lunedì al sabato (AS 2026/2027) e la somministrazione dei prodotti alimentari è prevista durante l'intervallo (range orario variabile a seconda degli indirizzi e dei giorni 09:40 – 09:50 e/o 09:50 – 10:00) per gli studenti e (10:00 – 10:10) per il personale docente e non docente. Dal prossimo anno scolastico (AS 2027/2028) la scuola sarà aperta dal lunedì al venerdì, con 2 pause. La somministrazione avverrà durante la prima pausa, prevista per entrambe le sedi dalle ore 09:40 alle ore 09:50.

Nello schema che segue si riporta l'utenza potenziale del servizio:

Dati riferiti all'A.S. 2026-2027 e, in base allo storico, si ritiene che gli stessi restino stabili per tutta la durata del contratto:

Studenti	Docenti	Ata
983	97	28

Si precisa che i dati riportati sono indicativi e l'istituzione scolastica non garantisce né il numero né le presenze.

Al concessionario è riconosciuto il diritto di gestire funzionalmente e sfruttare economicamente il servizio oggetto del contratto (conformemente alle condizioni stabilite e risultanti dall'aggiudicazione) con assunzione a proprio carico del rischio operativo legato alla gestione dei servizi medesimi.

Il compenso del concessionario deriva unicamente dal ricavato della vendita dei prodotti, non sono previste compensazioni economiche di nessuna natura e/o connesse ai livelli di utenza; il rischio di domanda è completamente a carico del Concessionario.

Elenco dei prodotti

Il concessionario si obbliga a fornire i prodotti dettagliatamente descritti nel seguente elenco:

PRODOTTO	GRAMMATURE	PREZZO MASSIMO (€)
Panino prosciutto crudo	gr. 80 pane fresco di giornata – gr. 50 di salume	2,50
Panino prosciutto cotto e formaggio	gr. 80 pane fresco di giornata – gr. 50 di salume – gr. 20 di formaggio	2,50
Panino bresaola, rucola e scaglie di parmigiano	gr. 80 di pane fresco di giornata – gr. 50 di bresaola – gr. 10 di rucola – gr. 10 di scaglie parmigiano	3,00
Panino con hamburger vegetale/primavera (mozzarella e pomodoro)	gr. 80 pane fresco di giornata – gr. 100 di hamburger vegetale	2,50
Panino con cotoletta di pollo cotta al forno	gr. 80 pane fresco di giornata – gr. 100 di cotoletta	2,00
Panino mortadella	gr. 80 pane fresco di giornata – gr. 50 di salume	1,50
Panino salame	gr. 80 pane fresco di giornata – gr. 50 di salume	1,50
Focaccia all'olio con mortadella	gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	1,50
Focaccia all'olio con salame	gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	1,50
Focaccia all'olio con coppa	gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	1,50
Focaccia all'olio con fesa di pollo	gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	2,00

Focaccia all'olio con fesa di tacchino	gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	2,00
Focaccia all'olio con prosciutto crudo	gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	2,50
Focaccia all'olio con prosciutto cotto	gr. 100 di focaccia di giornata – gr. 50 di salume	2,00
Piadina romagnola all'olio con prosciutto cotto e formaggio	gr. 130 di piadina – gr. 50 di salume – gr. 40 di formaggio	2,50
Piadina romagnola all'olio con prosciutto crudo e formaggio	gr. 130 di piadina – gr. 50 di salume – gr. 40 di formaggio	3,00
Piadina romagnola all'olio con speck e formaggio	gr. 130 di piadina – gr. 50 di salume – gr. 40 di formaggio	2,50
Trancio di pizza margherita	gr. 200	2,00
Snack salato senza glutine per celiaci (confezionato)	gr. 100	2,50

I prodotti alimentari devono essere prodotti freschi preparati in giornata e portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti, senza utilizzo 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.

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.

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 nei luoghi indicati.

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

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni 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 del concessionario e resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto, viene fatto salvo l'adeguamento dei prezzi (concordato con l'Amministrazione Scolastica) a partire dal terzo anno di validità del contratto.

È possibile da parte del concessionario organizzare un servizio di prenotazione, per il giorno successivo, con assunzione a suo carico del rischio di eventuale invenduto.

SEZ. II – Stime dei costi e dei ricavi

Stime dei ricavi

I ricavi sono stimati come di seguito:

DETERMINAZIONE INCASSO POTENZIALE									200	5
plesso	vendita prodotti alimentari	studenti	docenti e non docenti	utenti potenziali (2)	propensione consumo	consumo unitario stimato (1)	prezzo medio prodotto	incasso giornaliero	incasso annuale (6)	incasso quinquennale
1	prodotti alimentari freschi(panini, pizzette ecc.)	983	125	831	0,20	166	2,15 €	357,33 €	71.466,00 €	357.330,00 €
					0,20	166		357,33 €	71.466,00 €	357.330,00 €

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 2,15 (duevirgolaquindicicentesimi).

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 quinquennale
prodotti	n. consum. (3)(6)	175	200,00	34.902,00	0,85 €	29.666,70 €	148.333,50 €
personale	h. lav. (4)	4	200,00	800,00	21,00 €	16.800,00 €	84.000,00 €
totale costi diretti						46.466,70 €	232.333,50 €
oneri indiretti di gestione 15% (5)					15%	6.970,01 €	34.850,03 €
canone di gestione:						2.500,00 €	12.500,00 €
TOTALE COSTO DI GESTIONE						55.936,71 €	279.683,53 €

Ai fini della determinazione del costo di gestione si è ipotizzato un costo della materia prima di euro 0,85 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 21,00. Infine le spese generali sono stimate in misura pari al 15% (dei costi diretti) del costo totale di gestione.

Contratto collettivo applicato: Contratto collettivo. Il contratto collettivo applicato è il CCNL Turismo e Pubblici esercizi Codice H03 - cod ATECO 56.1

Il contributo economico annuale posto a base di gara è pari ad **euro 2.500,00 (Duemilacinquecento/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	
53.436,71 €	2.500,00 €	55.936,71 €	71.466,00 €	15.529,30 €	21,73%

Il rischio operativo è a carico del gestore. Il rischio della flessione/aumento del numero di utenti rimane interamente a carico del contraente.

MATRICE DEI RISCHI - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO IISS "PACIOLO – D'ANNUNZIO"							
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 determinato dalla flessione delle iscrizioni	rischio contrazione domanda determinato dalla contrazione del n. di iscrizioni	Molto bassa			No	Si	

MATRICE DEI RISCHI - CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI PRESSO IIS "PACIOLO – D'ANNUNZIO"							
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 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 dalla flessione delle iscrizioni	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 esemplificativi: esecuzione di lavori e di attività manutentive negli spazi in cui sono presenti i distributori; interruzioni di forniture elettriche e/o idriche; chiusure temporanee di spazi a seguito di scioperi di personale	Media	Riduzione dei costi	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 sulla base dei seguenti elementi:

Offerta Tecnica	80
Offerta Economica	20
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 - Possesso di certificazioni UNI EN ISO 14001	5	criterio tabellare	copia della certificazione dichiarata conforme all'originale		5
B	prodotti KM "zero" D.M. 6 novembre 2023 – punto 2.3.2	30	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	30	
C	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	
D	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	
E	Proposte migliorative	5	Valutazione discrezionale, sui criteri sottoriportati	relazione di massimo 2 facciate formato A4	5	
	Totale	80			80	

Attribuzione dei punteggi agli elementi dell'offerta tecnica

Nella valutazione degli elementi qualitativi, di cui ai punti B – 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.

Relativamente al punto E, i criteri sono i seguenti:

- Qualità e tracciabilità delle materie prime: applicazione di un QR code sui menù che permetta a i consumatori di verificare origine e provenienza di ogni singolo ingrediente;
- Innovazione logistica (organizzazione di un sistema anti-coda): consegna frazionata già suddivisa per singole classi, in modo da azzerare le code;
- Packaging 100% plastic free: eliminazione totale della plastica monouso e adozione di un packaging compostabile e/o biodegradabile;
- Prevenzione sprechi: i prodotti invenduti dovranno essere ceduti tramite app dedicate, tipo “to good to go”.

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	
0,00	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.

In merito al criterio tabellare A, in caso di consorzi/RTI o operatori plurisoggettivi:

- partecipazione di consorzi/RTI ordinari: verrà attribuito il coefficiente in proporzione alla quota di esecuzione di ciascun O.E. della RTI;
- partecipazione di consorzi (art. 65, co. 2, lett. b), c) e d) del Codice): il punteggio verrà attribuito se sia/siano la/le consorziate/e esecutrice/i ad essere in possesso della certificazione richiesta;
- partecipazione di più consorziate esecutrici: il coefficiente 1 sarà attribuito solo nel caso in cui la certificazione sia posseduta da tutte le consorziate indicate quali esecutrici.

8

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 **20**
- $V_{(a)i}$ = 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 con l'obiettivo di valorizzare i rialzi intermedi, riducendo lo scarto di punteggio al rialzo massimo offerto ($\backslash(Ri_{\max})\backslash$) e mitigando così il rischio di rilanci eccessivi o insostenibili che potrebbero compromettere la stabilità economica della concessione.

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) viene prevista una soglia di sbarramento per l'offerta tecnica, non saranno valutate le offerte economiche nel caso in cui all'offerta tecnica, prima della riparametrizzazione, venga assegnato un punteggio inferiore a 48/80 (quarantotto)/80, pari al 60% del massimo, in modo da garantire un'offerta con qualità media;
- d) 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;