



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE I.T.G. e I.T.I. e I.T.E. con annessa Azienda Agraria

VIBO VALENTIA - Via G. Fortunato, s.n.c. - 89900

PEC VVIS011007@pec.istruzione.it

e-mail: VVIS011007@istruzione.it

I.T.G. Tel 0963.376745

I.T.I. Tel. 0963.376741

I.T.E. Vibo Tel 0963.547113 / Mileto 0963.338191

Cod. Mecc. **VVISO11007** - Cod. Fiscale **96035950797** - Codice Univoco dell'Ufficio **UFE5FL**



I.T.G. - Cod. Mecc. VTL01101X



I.T.I. - Cod. Mecc. VVTF01101Q



I.T.E. - Cod. Mecc. VVTD01103G

- AGLI ATTI
- AL SITO WEB

Oggetto: Procedura aperta (fuori MEPA) ai sensi degli artt. 71 e 182 del d.lgs. n. 36 del 2023 e ss.mm.ii., per l'affidamento del servizio di ristoro mediante distribuzione di panini e altri prodotti da forno freschi, per la sola sede sita in piazza Martiri d'Ungheria (ex ITE) dell'I.I.S. ITG E ITI E ITE, per l'anno scolastico 2026-2027, con aggiudicazione che verrà effettuata mediante l'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 comma II del D.Lgs. 36/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Indice una procedura aperta di selezione, per come in oggetto, finalizzata all'affidamento del contratto di concessione del servizio in oggetto alle condizioni e secondo le modalità di seguito specificate.

1) OGGETTO DELLA CONCESSIONE

La Concessione ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristoro mediante la distribuzione di panini e altri prodotti da forno freschi secondo le modalità e le condizioni di seguito previste.

Il servizio oggetto della richiesta, è rivolto ai seguenti utenti:

- ✓ studenti
- ✓ personale docente e ATA

Il Personale Docente e ATA per l'A.S. 2026/27, nella sede centrale, è di 88 dipendenti. Per quanto concerne gli studenti, nella sede ex ITE sono ubicate 28 classi (numero alunni 427).

Il servizio non deve comportare l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, ma deve prevedere solo la distribuzione nelle classi richiedenti secondo le seguenti modalità:

La ditta aggiudicatrice, qualora abbia una ubicazione del sito di produzione fuori dal raggio di 1,5 km dalla sede dell'Istituto (sede ITE), dovrà allestire una sede operativa di produzione che ricada all'interno di detto perimetro, pena la recessione del contratto.

I rappresentanti di classe prenotano via e. mail o WhatsApp le vivande richieste il giorno antecedente o il giorno stesso entro le ore 9,00. Un addetto della ditta aggiudicataria consegnerà all'ingresso dell'Istituto a un rappresentante di ogni classe le vivande prenotate e riceverà il corrispettivo dovuto dagli studenti stessi.

I prodotti alimentari devono essere soltanto panini freschi, focacce, pizze di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni e al personale. E' fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'Istituto Scolastico. Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità o comunque produzioni garantite e certificate, senza polifosfati aggiunti, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e alle vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a Scuola in contenitori a norma, per alimenti. La composizione dei prodotti messi in vendita deve essere dichiarata ed esposta al pubblico.

2) CANONE CALCOLATO SU BASE ANNUALE DELLA CONCESSIONE

La ditta aggiudicataria dovrà corrispondere il contributo di aggiudicazione, che sarà utilizzato dalla scuola per il pagamento delle attività didattiche.

L'aggiudicatario della concessione in oggetto dovrà pertanto **versare la somma di € 700,00**;
Il versamento del canone per la concessione dovrà essere effettuato, in via anticipata, entro la data di stipula del Contratto di Concessione.
Tale contributo dovrà essere gestito nel bilancio dell'Istituto e dovrà essere versato sul c/c di Tesoreria intestato all'Istituto. Il gestore non potrà in alcun modo ritardare il pagamento del canone oltre il termine stabilito. In caso di ritardato versamento sarà applicato l'interesse di mora nella misura del tasso legale vigente.
Nel caso in cui il ritardo si protragga oltre un mese, il contratto verrà risolto di diritto.

3) MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA

Considerata l'urgenza di espletare il servizio nel più breve tempo possibile, le offerte dovranno pervenire tramite pec (yvis011007@pec.istruzione.it) presso questo Istituto **entro le ore 12.00 del 20/10/2026** a pena di esclusione. Ogni responsabilità per la mancata consegna nei termini è da addebitarsi alla società interessata. Non saranno in alcun caso prese in considerazione le offerte pervenute oltre il suddetto termine.
E' possibile partecipare alla presente procedura solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la somministrazione degli alimenti e se la sede operativa della ditta è localizzata ad una distanza della scuola non superiore ad 1,5 km..

L'offerta tramite pec dovrà recare la dicitura come oggetto **"Contiene offerta per servizio di fornitura panini a.s. 2026-2027"** e dovrà includere la seguente documentazione:

- 1) **Documentazione amministrativa:** allegato 1 (domanda di partecipazione) e allegato 2 (autocertificazione);
- 2) **Offerta tecnica**, compilata secondo il modello predisposto (Allegato 3). L'offerta tecnica dovrà essere completa di una dettagliata relazione in cui vengono descritti in modo puntuale, tutti i sottocriteri di valutazione dell'offerta tecnica:
 - Prodotti forniti
 - Attestazioni
 - Altri servizi
 - Qualificazione del servizio
 - Possesso di certificazione di qualità
- 3) **Offerta economica**, con specifica indicazione dei prezzi offerti per i singoli prodotti (Allegato 4).

A pena di esclusione non deve essere modificato il modulo dell'offerta economica e non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

COMPARAZIONE DELLE OFFERTE, CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E PENALITÀ

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultante dalla somma dei punteggi ottenuti per l'offerta tecnica e per quella economica.

Le offerte verranno vagliate da apposita commissione presieduta dal Dirigente Scolastico.

Per la comparazione delle offerte si prenderanno in considerazione i criteri obiettivi e comparativi indicati nel presente paragrafo con i relativi punteggi. In sede di esame delle offerte l'amministrazione potrà richiedere elementi integrativi per consentire una migliore valutazione, senza modificare le ipotesi prescritte.

La commissione avrà a disposizione un punteggio massimo attribuibile pari a 100 e il punteggio sarà ripartito nei modi precisati nel presente paragrafo. Nel caso di offerte che abbiano riportato uguale punteggio, si procederà all'individuazione del vincitore mediante sorteggio.

4.1 - Valutazione dell'offerta economica PUNTEGGIO MASSIMO 60 SU 100

Gli elementi di valutazione dell'offerta economica, presentata nella "Busta C", sono di seguito elencati:

TIPOLOGIA "A"

PRODOTTO	PESO (grammi)	FARCITURA	PESO SALUME/ FORMAGGIO	MARCA
PANINO FRESCO	90	Prosciutto cotto	gr. 50	
PANINO FRESCO	90	Prosciutto crudo	gr. 50	
PANINO FRESCO	90	Salame	gr. 50	

PANINO FRESCO	90	Mortadella	gr. 50	
PANINO FRESCO	90	Speck	gr. 50	
PANINO FRESCO	90	Prosciutto cotto e formaggio	gr. 45+20	
PANINO FRESCO	90	Mozzarella e pomodoro	gr. 50+50	
PANINO FRESCO	90	Arrostato di tacchino	gr. 50	

TIPOLOGIA “B”

PRODOTTO	PESO (grammi)	FARCITURA	PESO SALUME/ FORMAGGIO	MARCA
BAGUETTE/ SFILATINO	100	Prosciutto cotto e maionese	gr. 55	
BAGUETTE/ SFILATINO	100	Prosciutto crudo	gr. 55	
BAGUETTE/ SFILATINO	100	Prosciutto crudo e fontina	gr. 50+20	
BAGUETTE/ SFILATINO	100	Speck e fontina	gr. 50+20	
BAGUETTE/ SFILATINO	100	Prosciutto cotto e formaggio	gr. 50+20	
BAGUETTE/ SFILATINO	100	Mozzarella e pomodoro	gr. 60+50	

TIPOLOGIA “C”

PRODOTTO	PESO (gr.)	FARCITURA	PESO SALUME/ FORMAGGIO	MARCA (eventuale)
FOCACCIA	100	Prosciutto Crudo fontina	gr. 50+20	
FOCACCIA	100	Speck e fontina	gr. 50+20	
FOCACCIA	100	Prosciutto Cotto formaggio	gr. 50+20	
FOCACCIA	100	Vuota condita alle olive o altro (specificare)		
TRANCIO DI PIZZA FARCITA	110	Farciture varie		
TRANCIO DI PIZZA Mozz/Pom	110	Mozz/Pom		
BRIOCHES VUOTE	80/90			
BRIOCHES FARCITE	80/90	Farciture varie		
BOMBOLONI	80/90			
ALTRO*				
ALTRO*				

- È possibile aggiungere prodotti per i quali non verrà aggiunto punteggio per l’aggiudicazione

TIPOLOGIA “D”

PRODOTTO	PESO (gr.)	ZONA DI PROVENIENZA
Frutta fresca di stagione: banane, mandarini, arance, mele, pere, ecc..		

Alle offerte sarà assegnato un punteggio secondo la seguente formula:

$$X=(Pb/Po*Pmax)$$

Dove:

- ✓ X= punteggio assegnato
- ✓ Pb=prezzo medio più basso
- ✓ Po= prezzo medio offerto
- ✓ Pmax= punteggio massimo.

Per prezzo medio si intende prezzo medio dei prodotti in valutazione. 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.

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.

4.2 - Valutazione dell'offerta tecnica - PUNTEGGIO MASSIMO 40 SU 100

Gli elementi di valutazione dell'offerta tecnica, sono di seguito elencati:

N°	Offerte	Punteggio massimo
1	Caratteristiche merceologiche e commerciali dei Prodotti Offerti (indicare tipologia di prodotto, marca e stabilimento di produzione)	max punti 20
2	Attestazione della ditta di aver svolto servizi di distribuzione di alimenti presso pubbliche amministrazioni ed enti (punti 2 per ogni P.A.)	max punti 8
3	Qualificazione del servizio: Proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione degli alimenti, numero e qualificazione delle risorse umane che la ditta intenda utilizzare per il servizio	max punti 4
4	Certificazione di qualità ISO 9001	max punti 8

L'assegnazione sarà effettuata alla ditta che avrà totalizzato il punteggio più alto dalla somma del punteggio economico e quello tecnico.

Verranno escluse dalla selezione le offerte difformi dal capitolato contenuto nel relativo avviso.

4.3 - L'Istituto si riserva

- ✓ Il diritto di non precedere 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, re-indire o non aggiudicare la selezione motivatamente, ovvero di non stipulare il Contratto anche se sia in precedenza intervenuta l'individuazione del concessionario;
- ✓ Gli offerenti sono vincolati alle offerte presentate per un periodo di 30 giorni naturali e consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- ✓ Saranno esclusi gli offerenti che abbiano omissso di presentare i documenti richiesti, che non siano attenuti alle modalità ed alle formalità previste, ovvero che abbiano rese false dichiarazioni;
- ✓ Non saranno ammesse offerte anormalmente basse e saranno sottoposte a verifica;

4.4 – Valutazione delle offerte e modalità di assegnazione della fornitura del servizio

Una volta insediata la commissione si procederà con la valutazione delle offerte.

L'esito della procedura verrà comunicato alla Ditta aggiudicatrice mediante e-mail/pec.

5) OBBLIGHI DA ASSUMERE DA PARTE DELL'AGGIUDICATARIO E DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

L'Istituto 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 di legge riguardante l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti addetti ai lavori sopracitati e della legge sulla prevenzione e sicurezza sul 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 stessa si impegna, altresì, a garantire la sicurezza alimentare dei prodotti ed il relativo trasporto in condizioni igieniche.

L'azienda concessionaria s'impegna inoltre ad applicare nei confronti del proprio personale dipendente il vigente contratto di lavoro e tutti gli aggiornamenti che intervengono nel corso del tempo. L'azienda 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 sia di proprietà dell'istituto che di terzi.

L'Istituto è sollevato da ogni responsabilità in ordine ai mancati pagamenti del concessionario nei confronti dei fornitori della merce a lui destinata. 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 dell'Istituto.

Sono a carico della ditta l'assunzione di responsabilità per eventuali danni a persone o cose, causati dal proprio personale. E' vietato subappaltare la concessione ed è vietata la cessione del contratto di concessione.

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. Sono a carico della ditta appaltatrice 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 e obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di apposito cartellino, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria si impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

La ditta aggiudicataria si impegna a:

- Fornire alla scuola, quando richiesto, i dati relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ex lege 136/2010 e successive modificazioni, consapevoli che il Contratto di Concessione privo della clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari è punito per Legge con la nullità assoluta del Contratto
- Stipulare polizza assicurativa, con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 500.000,00 per i danni che dovessero derivare all'istituto e/o a terzi, cose e persone. in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione;
- Contabilizzare secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria

6) VALIDITÀ CONCESSIONE

La concessione ha la validità di 1 anno scolastico, con decorrenza presumibilmente dalla data di sottoscrizione del contratto tra la ditta aggiudicatrice e l'amministrazione.

Il contratto si risolverà automaticamente, prima del termine previsto, qualora:

- ✓ L'impresa del gestore venisse a cessare;
- ✓ L'impresa non adempisse agli obblighi sopra riportati;
- ✓ Il titolare venisse a mancare o perdesse capacità giuridica;
- ✓ A carico dell'impresa del gestore o del titolare intervenisse il fallimento o altra procedura concorsuale;
- ✓ Venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- ✓ Mancato o ritardato pagamento del contributo annuo;
- ✓ Mancata osservanza della contestazione eventualmente notificata da parte del Dirigente Scolastico in caso di esito negativo sul controllo periodico.

7) RINNOVO E DISDETTA

Il Contratto non prevede il tacito rinnovo, né alcuna comunicazione di disdetta da parte dell'Amministrazione scolastica al termine della durata.

8) DIRITTO DI CONTROLLO

Il Dirigente Scolastico, o un suo delegato possono effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con modalità ritenute opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio della gestione alle prescrizioni contrattuali. Il Consiglio d'Istituto ha facoltà di procedere alla revoca della concessione in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni.

9) DOCUMENTI

L'aggiudicatario dovrà provvedere a munirsi dei seguenti documenti prima della stipula del contratto:

- ✓ Certificato d'iscrizione alla Camera di Commercio;
- ✓ Autorizzazione sanitaria;
- ✓ Certificato antimafia;
- ✓ Certificazione di non essere sottoposto a procedure che costituiscono motivo di esclusione- art. 80 D.Lgs. 50/2016;
- ✓ Tassa di concessione;
- ✓ Questionario di Corretta Prassi Igienica – H.A.C.C.P. (analisi dei rischi e punti critici di controllo);
- ✓ Polizze assicurative.
- ✓ Licenze così come previste dalla normativa vigente compresa la preparazione e somministrazione di alimenti;
- ✓ eventuali referenze circa il servizio catering presso altre scuole;
- ✓ Nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti con dichiarazione di osservanza di tutte le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, sicurezza, igiene del lavoro e la salute dei collaboratori;
- ✓ dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- ✓ dichiarazione di osservanza di tutte le norme di carattere fiscale.

Tutte le certificazioni di cui sopra possono essere prodotte in copia fotostatica ai sensi degli art. 18 e 19 del predetto D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso. Tutte le modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata allegazione anche di uno solo dei documenti richiesti, potrà essere causa di esclusione.

La mancata presentazione dei documenti sopra richiesti e/o l'incompletezza costituisce motivo a non procedere con la stesura del contratto.

10) CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad accordo extragiudiziale, si intende competente il Foro di Vibo Valentia.

11) TRATTAMENTO DATI

Ai sensi del D.Lgs.196/2003 e del Regolamento Europeo 679/2016 le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento dei dati sono inerenti la procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.

Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico pro-tempore Ing. Raffaele SUPPA

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

IL DSGA Rag. Fortunato Giuseppe BERTUCCIO

Il responsabile dell'istruttoria

A.A. Antonio Francesco PRESTIA LAMBERTI

Il Dirigente SCOLASTICO

Ing. Raffaele SUPPA

Il presente documento è firmato digitalmente ai sensi
e per gli effetti del c.d. Codice
dell'Amministrazione Digitale e norme ad esso
connesso

RAFFAELE SUPPA

12.10.2026 17:59:27 CEST