



Prot. n. 8365/VII.2

Senigallia, 29/08/2025

BANDO DI GARA
"SERVIZIO MERENDE E LUNCH BOX - FAGNANI a.s. 2025/2026"
DETERMINA Prot. n.° 8363/II.5 del 29/08/2025

- **VISTO** il D.P.R. n. 275/1999 – “Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche”;
- **VISTO** il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
- **VISTO** il Decreto n. 129 del 28/08/2018 – “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;
- **RILEVATA** l’esigenza di avviare la procedura di gara per la fornitura di merende (panini e pizza) per max 400 alunni e lunch box per max 180 alunni della Scuola Secondaria di 1° grado Fagnani per l’a.s. 2025/2026;
- **CONSIDERATO** che le merende verranno ordinate giornalmente entro le ore 8:30 e dovranno arrivare entro le ore 11:00 agli alunni della Scuola Fagnani direttamente dalla ditta fornitrice nel rispetto di tutte e normative di riferimento e che i pagamenti dovranno essere gestiti completamente dalla ditta fornitrice;
- **CONSIDERATO** che i lunch box invece dovranno arrivare entro le ore 13:00 agli alunni della Scuola Fagnani direttamente dalla ditta fornitrice nel rispetto di tutte e normative di riferimento e che le ordinazioni ed i pagamenti dovranno essere gestiti completamente dalla ditta fornitrice;
- **VISTA** la Determina Dirigenziale prot. n. 8363/II.5 del 29/08/2025.

1. DENOMINAZIONE STAZIONE APPALTANTE:

ISTITUTO COMPRENSIVO SENIGALLIA CENTRO – FAGNANI, sede centrale situata in via Maierini n. 9 – 60019 Senigallia (AN) – Tel. 07160180 – e mail: anic84700a@istruzione.it ; PEC: anic84700a@pec.istruzione.it ; C.F. 83007430420.

2. PROCEDURA DI GARA: Procedura ristretta ai sensi dell’art. 72 del D. Lgs.vo n. 36/2023, con aggiudicazione con il criterio del prezzo più basso sulla base delle offerte pervenute ai sensi dell’art. 108 c. 3 del D. Lgs.vo n. 36/2023.

3. PRESTAZIONI OGGETTO DELL’APPALTO E MODALITÀ DI ESECUZIONE:

Fornitura dei seguenti servizi per gli alunni della Scuola Secondaria di 1° grado Fagnani per l’a.s. 2025/2026:

- 1) merende (panini e pizza) per max 400 alunni - i prodotti devono essere solo e soltanto panini freschi, farciti con alimenti di ottima qualità preferibilmente a Km. 0, le pizze bianche/rosse preparate in giornata e portate a scuola regolarmente confezionate in singole buste da alimenti a norma di legge;
- 2) lunch box per max 180 alunni – con all’interno un pasto di ottima qualità preferibilmente con prodotti a Km. 0, senza polifosfati aggiunti, portati a scuola in contenitori per alimenti a norma di legge.

Si richiede l’offerta per i seguenti prodotti:

Prodotto	Peso minimo del pane	Farcitura	Peso minimo della farcitura
PANINO	70 gr.	Prosciutto crudo	30 gr.
PANINO	70 gr.	Prosciutto cotto	30 gr.
PANINO	70 gr.	Salame	30 gr.
PANINO	70 gr.	Tonno	30 gr.
PANINO	70 gr.	Pancetta	30 gr.
PANINO	70 gr.	Porchetta	30 gr.



Prodotto	Peso minimo pizza	Farcitura	
PIZZA	80 gr.	Rosmarino	
PIZZA	80 gr.	Pomodoro	

Prodotto		
LUNCH BOX	Menù quindicinale o mensile da allegare all'offerta	

4. DURATA DELLA PRESTAZIONE:

Tutto l'anno scolastico 2025/2026 dall'inizio dell'aggiudicazione fino al termine delle lezioni dal lunedì al venerdì con interruzione del servizio nel periodo delle vacanze Natalizie e Pasquali e in tutti i giorni di sospensione delle attività didattiche.

5. IMPORTO A BASE DI GARA:

Il prezzo offerto dovrà essere a ribasso partendo da una base d'asta, comprensiva di tutte le voci di costo:

- per i panini e pizza di € 1,80 (euro uno/80) IVA compresa;
- solo per i panini con la porchetta di € 2,00 (euro due/00) IVA compresa;
- per i lunch box di € 5,00 (euro cinque/00) IVA compresa.

6. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA:

Possono partecipare alla gara:

- i soggetti di cui all'art. 50 del D. Lgs. 36/2023;
- i soggetti in linea con le istruzioni per l'affidamento dei servizi di ristorazione nelle Istituzioni Scolastiche ed Educative – MIUR Quaderno N. 2 Novembre 2020 – "Ulteriori prescrizioni in merito alla qualità del servizio (profilo nutrizionale, sprechi alimentari, igiene e sicurezza, pag. 19).

7. REQUISITI:

- a) insussistenza delle cause di esclusione di cui agli art. dal 94 al 98 del D. Lgs 36/2023;
- b) iscrizione nel registro delle imprese presso C.C.I.A.A. per l'attività di servizio di ristorazione scolastica e/o ristorazione collettiva o altro Registro Professionale dello Stato di residenza se la ditta è straniera e non è residente in Italia;
- c) essere in possesso, o avere nella propria disponibilità, di almeno n° 1 (uno) mezzo di trasporto adeguato all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, conformi alle vigenti normative in materia (L. 327/80 e D. Lgs. 155/97), con particolare riferimento a quelle regolanti la disciplina igienica per il trasporto di sostanze alimentari;
- d) presenza nell'organico di un Responsabile del Servizio che abbia il ruolo di principale interlocutore, con indicazione del nominativo, della qualifica, del titolo di studio e della professionalità e dell'esperienza maturata nel settore;
- e) di essere in possesso dei certificati di qualità UNI EN ISO 14001 – UNI EN ISO 22005.
- f) le elaborazioni dei cibi devono essere conformi alle tabelle nutrizionali e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità;
- g) i panini e i pasti devono essere preparati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non dovrà superare i 30 minuti;
- h) essere proprietario o avere nella propria disponibilità, dalla data di presentazione dell'offerta e per tutta la durata del servizio in caso di aggiudicazione, di un centro di cottura che permetta la consegna dei pasti entro il tempo massimo consentito sopra indicato. Al momento dell'aggiudicazione il soggetto dovrà dimostrarne la proprietà o la piena disponibilità pena la non aggiudicazione del servizio.
- i) utilizzo di prodotti e carni di ottima qualità preferibilmente a Km. 0.

L'Istituto si riserva la facoltà di verificare, in ogni momento, la provenienza degli ingredienti e l'assenza di uno dei suddetti requisiti comporta o la non aggiudicazione del contratto ovvero qualora in corso di contratto la rescissione dello stesso.



8. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE:

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistono:

- 1) le cause di esclusione di cui agli art. dal 94 al 98 del D. Lgs 36/2023;
- 2) le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs. n. 159/2011;
- 3) le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter del D. Lgs.vo n. 165/2012 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

9. MODALITÀ DI VERIFICA DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico e organizzativo ai sensi dell'art. 94 del D.lgs. n. 36/2023 dovrà avvenire tramite autocertificazione delle ditte partecipanti.

10. CONTENUTO DELL'OFFERTA E DOCUMENTAZIONE DI GARA:

Il plico contenente l'offerta, a pena esclusione, dovrà contenere:

- **BUSTA N. 1** recante la scritta "contiene domanda e documentazione" con allegato A compilato e sottoscritto e fotocopia di un documento valido di riconoscimento (cioè richiesta di partecipazione alla gara debitamente compilato e sottoscritto che comprende l'accettazione delle condizioni riportate nell'allegato "A" stesso, condizioni che non sono da considerarsi negoziabili);
- **BUSTA N. 2** recante la dicitura "contiene offerta economica" con l'indicazione del prezzo per la fornitura, (IVA compresa) – Allegato B.

11. CHIARIMENTI:

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al Responsabile del Procedimento tramite PEC di cui al successivo art. 19 almeno tre giorni prima della scadenza del termine di presentazione delle offerte.

Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

12. COMUNICAZIONI:

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC o all'indirizzo di posta elettronica ai sensi dell'art. 6 del D.lgs. n. 82/2005. In caso di indicazione di indirizzo PEC, le comunicazioni verranno effettuate attraverso PEC. Eventuali modifiche dell'indirizzo di PEC o posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio, diversamente l'Amministrazione declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

13. TERMINI DI PRESENTAZIONE:

Si invita a far pervenire la propria offerta presso la sede legale di questo istituto sito in via Maierini n. 9 – 60019 Senigallia (AN) mediante consegna a mano, PEC o raccomandata A/R entro e non oltre **le ore 13:00 del giorno 06/09/2025**. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza. L'invio del plico contenente l'offerta è a totale ed esclusivo rischio del mittente.

L'Ufficio incaricato provvederà all'apertura delle buste pervenute, al controllo della documentazione richiesta, determinando l'ammissione o meno al proseguo delle operazioni.

14. OPERAZIONI DI GARA:

Le buste contenenti le offerte economiche saranno aperte alla data di scadenza della presentazione delle offerte. Verrà verificato che i plichi siano pervenuti entro il termine stabilito dal bando e che gli stessi siano integri (se una delle due condizioni non è rispettata si dovrà procedere all'esclusione dell'offerente).

La verifica consiste nell'accertare la completezza della dichiarazione sostitutiva, della sottoscrizione della stessa, della presenza del documento d'identità del legale rappresentante della ditta e delle eventuali deleghe e procure. All'esito dell'esame della documentazione presentata potrà seguire l'ammissione o



l'esclusione dalla gara, ferma restando la possibilità di richiedere l'integrazione documentale ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 358/92.

Gli offerenti che avranno presentato i documenti di cui sopra in modo corretto, saranno ammessi alla successiva valutazione delle offerte economiche.

Farà seguito la determinazione della graduatoria finale mediante individuazione del fornitore che pratica il prezzo più basso (art. 108 comma 3 D. Lgs n. 36/2023).

15. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

In sede di valutazione comparativa saranno escluse le offerte condizionate, o prive della documentazione richiesta. Il contratto di fornitura sarà attribuito alla ditta che presenterà l'offerta con il prezzo più basso (art. 108 comma 3 D. Lgs. n. 36/2023). Potrà essere presentata offerta distinta merende e lunch box. A parità di offerta economica sarà data priorità al soggetto che avrà presentato offerta per entrambi i servizi.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida e giudicata congrua. Si potrà anche decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. L'esito della gara sarà pubblicato nel sito dell'Istituto: www.icsenigalliacentro.edu.it nella sezione Amministrazione trasparente.

Gli eventuali ricorsi dovranno pervenire entro il termine di 5 gg. dall'aggiudicazione e saranno indirizzati allo scrivente ufficio.

16. FORO COMPETENTE NORME DI RINVIO:

Per tutte le controversie che eventualmente dovessero insorgere fra le parti in relazione al presente bando sarà competente unicamente il Foro di Ancona. Per tutto quanto non previsto specificatamente nel presente bando si fa espresso riferimento a quanto previsto in materia, in quanto compatibile, dalla vigente normativa comunitaria e nazionale.

17. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Nell'istanza di partecipazione gli offerenti dovranno sottoscrivere, pena l'esclusione dalla comparazione delle offerte, l'informativa ai sensi dell'art. 13 del D. L.vo 30/06/2003 n. 196 e Regolamento UE N. 679/2016 nonché ad indicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati.

Per la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 13 D. L.vo 196/03 e Regolamento UE N. 679/2016 si informa che:

- a) Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti;
- b) Titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico;
- c) I diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D. L.vo 196/03 e Regolamento UE N. 679/2016.

18. PUBBLICAZIONE:

Il presente bando di gara, unitamente alla determina dirigenziale ed alla modulistica allegata, viene pubblicato sul sito: www.icsenigalliacentro.edu.it (sez. Amministrazione trasparente – Bandi di gara e contratti) e all'Albo online.

19. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO:

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Patrizia Leoni.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Patrizia Leoni

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3 comma 2, D.L.vo 39/93*