



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "PRINCIPI GRIMALDI"

ALBERGHIERO - AGRARIO - OTTICO - CONVITTO ANNESSO

Viale Oleandri, 19 – Tel. 0932.762991 – Fax 0932.761689

Codice Fiscale 90006570882 – Codice univoco ufficio: UF4952

PEO rgrh020005@istruzione.it - PEC rgrh020005@pec.istruzione.it

www.principigrimaldi.edu.it

MODICA



Prot. 14814

All'Albo on line
All'amministrazione trasparente
Agli Atti

Oggetto: Avviso di gara pubblica per l'affidamento del servizio di molitura delle olive prodotte dall'azienda agraria annessa all'istituto – annata agraria 2025/2026 (Raccolto anno 2026)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

In esecuzione della propria Determinazione Dirigenziale prot. 14814 del 08.09.2026, rende noto che è avviata una procedura di gara pubblica per il servizio di molitura delle olive prodotte dall'azienda agraria annessa all'istituto – annata agraria 2025/2026 (Raccolto anno 2026)

Art. 1 - Oggetto della Vendita

Il presente Avviso è finalizzato all'individuazione di un operatore economico per l'affidamento, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 36/2023, del servizio di molitura e trasformazione in olio extravergine d'oliva delle olive prodotte dall'Azienda Agraria annessa a questa Istituzione Scolastica (patrimonio olivicolo stimato in circa 500 piantine) per l'Annata Agraria 2025/2026 – Raccolto anno 2026.

Art. 2 - Criterio di aggiudicazione e valutazione dei servizi aggiuntivi

1. L'affidamento avverrà con il criterio del prezzo più basso per la prestazione del servizio di molitura al quintale.
2. Servizi migliorativi: A parità di offerta economica, sarà ritenuta preferibile la proposta che includa servizi migliorativi o ad alto valore aggiunto (quali, a titolo esemplificativo: *defogliazione e lavaggio accurato delle olive, granulatura a temperatura controllata/estrazione a freddo inferiore a 27°C, analisi chimica immediata dei parametri qualitativi del prodotto estratto quali acidità e perossidi, monitoraggio dello stato di maturazione o umidità del frutto in campo prioritario al conferimento*), non espressamente richiesti dal presente avviso ma utili a migliorare la resa in olio e la qualità organolettica del prodotto finale.
3. L'Amministrazione si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione qualora le offerte non siano ritenute congrue o convenienti.

Art. 3 – Aggiudicazione in presenza di unica offerta

L'Istituto procederà all'affidamento anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione Scolastica.

Art. 4 - Requisiti di Partecipazione

Possono presentare domanda di partecipazione tutti gli operatori economici (frantoi/oleifici) che:

1. Siano in possesso dei requisiti di idoneità professionale per l'esercizio dell'attività oggetto del presente avviso e dispongano di idonei mezzi e impianti meccanici;
2. Non versino in alcuna delle cause di esclusione previste dal D.Lgs. n. 36/2023 (assenza di condanne ostative, regolarità contributiva DURC, regolarità fiscale).

Art. 5 - Condizioni Logistiche e di Esecuzione

L'esecuzione della prestazione avverrà secondo le seguenti condizioni inderogabili:

1. **Raccolta:** Le operazioni di raccolta del prodotto sulla pianta saranno interamente a cura e a spese dell'Istituto Scolastico.

2. **Trasporto entro i 15 km:** Per le ditte aggiudicatriche con sede entro una distanza di 15 km dalla sede dell'Azienda Agraria (sita in Contrada Scaro/Recupero a Pozzallo), il trasporto e la consegna delle olive presso l'oleificio saranno a totale cura e carico dell'Istituto Scolastico.
3. **Ritiro oltre i 15 km:** Per le ditte aggiudicatriche con sede oltre i 15 km dalla suddetta Azienda Agraria, il ritiro delle olive e il relativo trasporto direttamente dalla sede dell'Istituto saranno a totale carico della ditta aggiudicataria ("Franco Partenza"), con l'obbligo a suo carico di fornire preventivamente i contenitori idonei allo stoccaggio e al confezionamento del raccolto.
4. **Pesatura:** La quantificazione esatta della merce avverrà mediante pesatura congiunta effettuata al momento della consegna o del ritiro.
5. **Programmazione:** Al fine di garantire la massima flessibilità e l'ottimale conservazione del prodotto, i giorni e gli orari per la consegna della merce (entro i 15 km), per il ritiro della stessa e per la preventiva fornitura dei contenitori (oltre i 15 km) verranno concordati direttamente tra la ditta aggiudicataria e il Referente dell'Azienda Agraria, in base all'andamento effettivo della raccolta.

Art. 6 - Termini e Modalità di Presentazione delle Offerte

Le ditte interessate dovranno far pervenire la propria offerta economica, redatta preferibilmente secondo il Modello allegato (Allegato A), **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 16.09.2026**, con una delle seguenti modalità:

- **Brevi manu**, presso l'Ufficio Protocollo dell'Istituto in Viale Degli Oleandri n. 19, Modica, in busta chiusa indirizzata al Dirigente Scolastico, riportando la dicitura: *"Partecipazione avviso per il servizio di molitura olive raccolto 2026"*;
- **Tramite PEC** indirizzata al Dirigente Scolastico all'indirizzo rgrh020005@pec.istruzione.it, avente ad oggetto: *"Partecipazione avviso per il servizio di molitura olive raccolto 2026"*.

Non si terrà conto delle offerte che perverranno oltre tale scadenza, restando il rischio del recapito a totale carico del mittente.

Art. 7 - Commissione Giudicatrice e Valutazione

L'esame delle offerte e l'aggiudicazione saranno effettuati da una Commissione appositamente costituita, composta dal Dirigente Scolastico (in qualità di Presidente), dal DSGA (componente) e da un'assistente amministrativa (componente con funzioni di segretario verbalizzante).

Art. 8 – Trattamento dati personali e pubblicità

I dati forniti dagli operatori economici saranno trattati ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD) esclusivamente per le finalità connesse alla presente procedura.

Il presente avviso viene pubblicato all'Albo online dell'Istituto e nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito web istituzionale

Modica lì 08.09.2026



Il DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Claudia Terranova
(Documento firmato digitalmente)