



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Minister  
Dipartito  
Direzio  
scolasti  
Istruzio  
Ufficio I

MIUR

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
avis01200l@pec.istruzione.it		www.iissvanvitelli.gov.it	AVIS01200L@istruzione.it		
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE: 82002610648		Fax 0827 1949202	

Prot n. 7981/2018/ A.7.d del 05/12/2018

### LETTERA DI INVITO RDO n. 2161047

- Programma Operativo Nazionale "Per la scuola- Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse II Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR). Obiettivo specifico - 10.8 - "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1 "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave. Sotto-azione 10.8.B2- "Laboratori professionalizzanti" per i licei artistici e per gli istituti tecnici e professionali. Codice identificativo progetto: **10.8.1.B2-FESRPON-CA-2018-126** -Titolo progetto:"**Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica**"  
CUP: **G38G18000350007- CIG 76946799FA**

### SPETT.LE DITTA

Nell'ambito del PON - Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento.– Progetto Obiettivo/Azione AZIONE 10.8.1- Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave.Sotto-azione 10.8.B2- "Laboratori professionalizzanti", si intende affidare in economia, ai sensi del D.Lgs 50/2016 l'acquisizione di forniture e servizi mediante il MePa.

Visto l' "Avviso indagine di mercato per manifestazione d'interesse" prot.n. 5021/2018 del 14-07-2018

Viste le manifestazioni di interesse pervenute entro i termini;

Visto il verbale della Commissione per la scelta delle 5 Ditte da invitare a seguito di sorteggio, prot. 6294/2018/A.19.d del 03.10.2018;

Visto la determina dirigenziale n. 7951/2018/A.7-f del 04/12/2018

**codesta impresa**

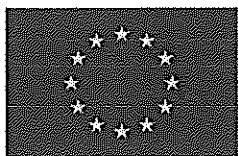
è invitata a presentare la propria migliore offerta per la realizzazione della fornitura in oggetto entro e non oltre le ore **12:00 del giorno 20/12/2018**

Le offerte dovranno essere trasmesse tramite la Piattaforma MePA.

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nella lettera di invito/Disciplinare di gara .

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Sabato Centrella



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero  
Dipartimento  
Direzioni  
scolastiche  
Istruzione  
Ufficio I

MIUR

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
avis01200l@pec.istruzione.it		www.iisvanvitelli.gov.it		AVIS01200L@istruzione.it	
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE: 82002610648		Fax 0827 1949202	

### DISCIPLINARE DI GARA

Programma Operativo Nazionale "Per la scuola- Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse II Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR). Obiettivo specifico - 10.8 - "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1 "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave. Sotto-azione 10.8.B2- "Laboratori professionalizzanti" per i licei artistici e per gli istituti tecnici e professionali. Codice identificativo progetto: 10.8.1.B2-FESR PON-CA-2018-126 Titolo progetto: "Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica"

CUP: G38G18000350007- CIG 76946799FA

#### Premessa

Il PON 2014/2020 "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" del Ministero della Pubblica Istruzione, in coerenza con la politica nazionale, pone in primo piano la qualità del sistema di Istruzione come elemento fondamentale per l'obiettivo di miglioramento e valorizzazione delle risorse umane. Essa è finalizzata a garantire che il sistema di istruzione offra a tutti i giovani e le giovani i mezzi per sviluppare competenze chiave a un livello tale da permettere l'accesso ad ulteriori apprendimenti per la durata della vita. Nell'ambito di questo obiettivo gli interventi del presente programma incidono più specificamente sulla qualità degli ambienti dedicati all'apprendimento e sulla implementazione delle tecnologie e dei laboratori didattici come elementi essenziali per la qualificazione del servizio.

#### Contesto

Il progetto "Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendite ed Accoglienza Turistica" favorisce l'attività sperimentale e di ricerca dei tre settori dell'indirizzo IPSEOA prevedendo un'opportuna integrazione e strutturazione degli spazi che, pur con i vincoli imposti dalla situazione esistente, consente una maggiore flessibilità nell'organizzazione delle attività laboratoriali connettendole tra loro e con le attività svolte in classe.

La presente proposta progettuale punta a realizzare un ambiente laboratoriale polivalente abbastanza ampio, ma con spazi comunicanti con carattere di Laboratorio polivalente scientifico-tecnologico. In quest'area, costruita secondo le norme e arredata con tutte le apparecchiature fisse, trovano posto gli strumenti per le esercitazioni e vengono realizzate le attività pratiche di supporto al progetto didattico, anche con "angoli" attrezzati, nell'ambito dello stesso spazio polivalente, di programmi per l'elaborazione e rappresentazione dati e interfacciabili con attrezzature on line. In tali spazi le studentesse e gli studenti possono lavorare a gruppi, sotto la guida del docente, utilizzando apparecchiature fisse e portatili e di facile uso, con integrazione di attrezzature di tipo informatico. Si allega il layout grafico per chiarire le interazioni tra i vari laboratori esistenti e di nuova organizzazione.

### Obiettivi e Finalità

L'utenza dell' I.I.S.S. "L. VANVITELLI" di Lioni è formata da alunni di estrazione sociale estremamente composita provenienti da contesti territoriali limitrofi alla sede scolastica, si tratta infatti, di centri urbani abbastanza lontani dal capoluogo di provincia e, in genere, privi di strutture ricreative e sportive di buon livello, di biblioteche comunali o di centri di lettura, con poche o nessuna forma di associazionismo o centri di volontariato. Molto spesso anche il contesto familiare è privo di stimoli culturali, e ciò ha determinato nei ragazzi una certa ristrettezza relativamente a interessi e aspettative. Si tratta pertanto di studentesse e studenti con una certa situazione di disagio socio culturale. In tale contesto, ricco di potenzialità e bisognoso di ulteriore crescita e valorizzazione, l'istituzione scolastica diviene il luogo di esperienza più importante dal quale attingere occasioni, strumenti ed opportunità per costruire il proprio progetto di formazione personale e per contribuire alla valorizzazione del territorio irpino. Il progetto si prefigge l'obiettivo principale di rendere la Scuola un centro di innovazione e di educazione permanente aperto al territorio in linea con i principi dell'open education, infatti l'organizzazione delle attività laboratoriali, consente una migliore capitalizzazione delle opportunità formative ed educative per il territorio.

### 1. CONTENUTI

Il presente disciplinare ha per oggetto:

- a. La fornitura di attrezzature nuove di fabbrica descritte nel capitolato tecnico
- b. L'installazione ed il collaudo delle attrezzature;
- c. Piccoli adattamenti edilizi;
- d. Addestramento all'uso delle attrezzature;

I servizi di fornitura di tutte le attrezzature richieste, piccoli adattamenti edilizi, addestramento all'uso delle attrezzature dovranno essere realizzati secondo le modalità e le specifiche definite nel presente disciplinare con la formula "chiavi in mano", tassativamente nei tempi richiesti.

### 2. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta di cui alla presente lettera di invito è di € 59.854,68

(Cinquantanovemilaottocentocinquataquattro/sessantotto) oltre IVA come per legge, così distinto :

<b>Fornitura attrezzature</b>	<b>Euro 58.002,46</b>
Distinte in:	
Integrazione laboratorio di Accoglienza Turistica: Euro 8.601,64	a corpo
Integrazione laboratorio di Sala e Vendita: Euro 24.417,21	a corpo
Integrazione laboratorio di Cucina: Euro 24.983,61	a corpo
<b>Piccoli adattamenti edilizi</b>	<b>Euro 1.389,17</b>
<b>Addestramento all'uso delle attrezzature</b>	<b>Euro 463,05</b>
<b>Totale COMPLESSIVO A BASE D'ASTA</b>	<b>Euro 59.854,68</b>

Non sono ammesse offerte in aumento.

### **3. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, a favore del **prezzo più basso** praticato sulla base d'asta.

La graduatoria finale sarà stilata sulla base del prezzo offerto da ogni singolo concorrente, ferme restando le caratteristiche descritte nel capitolato tecnico, eventuali differenze di caratteristiche, presentate dai fornitori come migliorie, potranno essere considerate tali, e quindi essere accettate come analoghe, solo a giudizio insindacabile dello scrivente punto ordinante.

Se non saranno rispettati i requisiti minimi del capitolato tecnico l'offerta verrà esclusa.

Si precisa che in ogni caso l'Amministrazione si riserva di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui non dovesse ritenere congrua l'offerta o la stessa non rispondesse alle esigenze del servizio richiesto o ancora per nuove o mutate esigenze.

Possono partecipare alla presente gara i soggetti che avranno ricevuto invito tramite MEPA abilitati al mercato elettronico per il bando oggetto della RDO stessa, scelti sulla base di quanto stabilito nella determina dirigenziale n.7951/2018/A.7.f del 04/12/2018.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, se ritenuta congruente alle richieste e, parimenti, l'Amministrazione ha facoltà di non procedere ad aggiudicazione con provvedimento motivato.

A parità di importo tra le offerte ricevute si procederà **al sorteggio**.

Non saranno accettate offerte incomplete, parziali o alternative.

In caso di economie risultanti dai ribassi o dal mancato utilizzo delle risorse destinate ai piccoli adattamenti edilizi, ecc. l'amministrazione potrà richiedere un aumento delle prestazioni di cui trattasi entro i limiti del quinto del corrispettivo aggiudicato ai medesimi prezzi come indicati nel dettaglio dell'offerta, e l'esecutore del contratto espressamente accetta di adeguare la fornitura/servizio oggetto del presente disciplinare, ai sensi di quanto previsto dall'art. 106, comma 12, D. Lgs. n. 50/2016.

I termini entro i quali poter inoltrare richieste di chiarimento sono indicati nel riepilogo della RdO a sistema. Le risposte alle richieste di chiarimento verranno inviate prima della scadenza dei predetti termini a tutti i partecipanti per via telematica attraverso la funzione dedicata nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA); entro e non oltre il termine fissato per la presentazione, dovrà essere inserita nel sistema (MePA della Consip) **tutta la documentazione presente nella RDO** firmata digitalmente da parte del legale rappresentante, per accettazione del contenuto degli stessi:

#### **DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

- Lettera invito/Disciplinare di gara
- **Allegato 1** - Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000
- **Allegato 2** - Patto di Integrità
- **Allegato 3** - Attestazione di avvenuto sopralluogo

#### **DOCUMENTAZIONE TECNICA:**

- **Allegato 4** - Capitolato tecnico

#### **DOCUMENTAZIONE ECONOMICA**

- **Allegato 5 - Offerta Economica** con indicazione del prezzo dell'intera fornitura IVA esclusa.

L'offerta economica deve contenere l'elenco particolareggiato dei beni, servizi ed opere incluse nella fornitura e l'indicazione in cifre e in lettere del prezzo complessivo dell'offerta (IVA ESCLUSA), e non potrà presentare discrepanze con l'elenco dei beni le caratteristiche tecniche contenute nel capitolato tecnico

**L'offerta economica deve altresì contenere:**

1. l'indicazione espressa della validità dell'offerta stessa, non inferiore a 180 giorni e l'espresso impegno a mantenerla valida ed invariata fino alla data in cui l'Istituto Scolastico sarà addivenuto alla stipula del contratto;
2. La dichiarazione relativa ai costi della sicurezza. Si ricorda che la mancata indicazione degli oneri di sicurezza interni nell'offerta di un concorrente è legittimo motivo d'esclusione in quanto richiesto in modo espresso dalla

legge (art. 95, comma 10, d.lgs. n. 50/2016 cit.) che configura un preciso ed ineludibile obbligo in sede di predisposizione dell'offerta economica .

3. la dichiarazione di aver giudicato il prezzo a base d'asta e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata.

#### **4. OFFERTE ANORMALMENTE BASSE**

Sulla base di quanto stabilito dall'Art.97 Comma 1 del D.Lgs. 50/2016 gli operatori economici sono tenuti a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti nelle offerte se queste appaiono anormalmente basse.

L'Amministrazione procederà ad opportuna verifica e, in base all'esame degli elementi forniti, sarà dichiarata l'eventuale esclusione delle offerte che risulteranno non conformi, e l'aggiudicazione definitiva sarà effettuata in favore della migliore offerta non anomala.

#### **5. CAUSE DI ESCLUSIONE**

Saranno escluse le offerte che, sebbene presentate regolarmente a sistema entro i termini previsti, si presentino:

- difformi rispetto alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato;
- prive della documentazione richiesta al punto 2.1;
- prive degli impegni richiesti relativamente al rispetto dei termini e delle condizioni indicati nella documentazione amministrativa ;
- che non abbiano indicato i costi della sicurezza ;

Le esclusioni avverranno ai sensi di quanto stabilito all'art. 80 del Dlgs 50/2016. Si applicherà il soccorso istruttorio ai sensi dell'art 83 comma 9 del D Lgs.50/2016 e la sanzione ammonterà ad un importo pari all'uno per cento dell'importo della gara;

#### **6. QUALITA' DEI MATERIALI**

Non saranno accettati materiali, apparecchiature e accessori con caratteristiche tecniche minime diverse da quelle previste dall'Istituzione Scolastica che potrà effettuare controlli e prove su campioni per stabilire l'idoneità e la conformità del materiale offerto e disporre la sostituzione o rinunciare all'acquisto nel caso in cui questo istituto, a suo insindacabile giudizio, le ritenesse non idonee o non conformi a quanto descritto nel capitolato.

Tutte le apparecchiature dovranno essere nuove di fabbrica.

Alla luce di quanto sopra, si fa presente che la scuola si riserva la facoltà di richiedere la prova tecnica dei materiali offerti. Nei confronti del concorrente che abbia presentato, nei modi e termini descritti nella presente gara, nel presente Disciplinare e nel Capitolato Tecnico, la migliore offerta valida, l'amministrazione si riserva di procedere alla verifica di quanto dichiarato nella documentazione presentata dalla ditta, in merito alle caratteristiche delle apparecchiature offerte.

#### **7. CONSEGNA E INSTALLAZIONE**

Il tempo ultimo previsto per i piccoli adattamenti edilizi, la consegna, installazione e messa in opera delle apparecchiature, il collaudo e l'addestramento del personale è di 45 (quarantacinque) giorni dalla stipula del contratto (RDO).

#### **8. LUOGO DI CONSEGNA E ISTALLAZIONE**

L'aggiudicatario dovrà eseguire le prestazioni contrattuali presso la sede IPSEOA - VIA RONCA, 22 - 83047 -LIONI (AV)

## Descrizione sintetica della fornitura

Descrizione	Quantità
Integrazione laboratorio di Accoglienza Turistica- Front Office e Back Office per laboratorio di Accoglienza Turistica.	1
Integrazione laboratorio di Sala e Vendita- Implementazione del Laboratorio di Sala e Vendita.	1
Integrazione laboratorio di Cucina - Adeguamento funzionale dei laboratori di Enogastronomia.	1
Piccoli Adattamenti Edilizi	1
Addestramento all'uso delle Attrezzature.	1

### 9. REQUISITI DELLA DOTAZIONE

Le attrezzature oggetto della fornitura devono essere nuove di fabbrica e possedere le certificazioni richieste dalla normativa europea per la sicurezza elettrica, nonché la certificazione con marcatura CE apposta sull'apparecchiatura o sul materiale. È ammessa l'apposizione del marchio CE sui documenti allegati al prodotto solo qualora ne sia impossibile l'apposizione diretta sul componente. La conformità deve essere estesa alle disposizioni internazionali e alle norme vigenti ai fini della sicurezza degli utilizzatori.

La fornitura dovrà rispettare le seguenti caratteristiche, generali e specifiche:

Requisiti minimi della fornitura	
Garanzia dei produttori del sistema	Almeno 24 mesi on site a decorrere dalla data di collaudo positivo della fornitura, per la qualità dei materiali, la corretta installazione ed il regolare funzionamento del sistema fornito
Servizio di assistenza	Intervento in loco entro 3 giorni lavorativi (esclusi sabato, domenica e festivi) successivi alla segnalazione di anomalia, dalle ore 8,30 alle ore 16,00
Ricambi	Deve essere assicurata la fornitura di pezzi di ricambio per almeno cinque anni dal collaudo positivo della fornitura
Manualistica d'uso	Fornitura dei manuali d'uso per tutte le apparecchiature fornite, in lingua italiana e/o inglese
Certificazioni	Le apparecchiature oggetto della fornitura devono possedere le certificazioni riconosciute dall'Unione Europea ed essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica ed alla sicurezza, anche informatica. La conformità deve essere estesa alle disposizioni internazionali e alle norme vigenti ai fini della sicurezza degli utilizzatori, in particolare: <ul style="list-style-type: none"><li>- sicurezza, in base ai requisiti stabiliti nel D.Lgs. n. 81/2008;</li><li>- requisiti di sicurezza (es. IMQ) e di emissione elettromagnetica (es. FCC) certificati da Enti riconosciuti a livello europeo;</li><li>- compatibilità elettromagnetica (Direttive 89/336 e 92/31 – EMC), in base alla quale le apparecchiature fornite dovranno essere marchiate e certificate CE;</li></ul>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- certificazione EN 60950 e EN 55022</li> <li>- requisiti stabiliti nel D. Lgs. 88/2008, che recepisce la direttiva 206/66/CE concernente pile, accumulatori e relativi rifiuti.</li> </ul> |
|--|--|

La fornitura deve intendersi "chiavi in mano"; pertanto, sarà responsabilità esclusiva del fornitore garantire la perfetta funzionalità e l'immediato utilizzo del sistema fornito ivi inclusa qualsiasi soluzione, intervento e/o fornitura di cavi di raccordo, fili, ecc. necessari per la sua corretta installazione.

#### **10. INSTALLAZIONE E COLLAUDO**

L'esecuzione del contratto avverrà mediante effettuazione dei piccoli adattamenti edilizi necessari, consegna e contestuale installazione e collaudo delle apparecchiature fornite "chiavi in mano", perfettamente funzionanti e pronte all'uso e l'addestramento per personale all'uso delle attrezzature.

Le attività di consegna e installazione includono: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna al piano, posa in opera, asporto degli imballaggi. L'installazione deve essere fatta a regola d'arte e il fornitore deve obbligatoriamente provvedere in proprio al ritiro/smaltimento dei materiali di imballaggio. L'attività di installazione dentro l'edificio scolastico deve avvenire nel pieno rispetto delle regole di sicurezza del lavoro. Il collaudo ha per oggetto la verifica dell'idoneità dei prodotti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche e di funzionalità indicate nell'offerta e nel Capitolato Tecnico, nonché alle funzioni di cui alla documentazione tecnica ed ai manuali d'uso. Solo dopo il superamento del collaudo finale si potrà procedere alla fatturazione e conseguente pagamento della fornitura come indicato al punto 14. Il fornitore deve anche consegnare la documentazione tecnica e le certificazioni dei prodotti forniti.

#### **11. CONDIZIONI CONTRATTUALI**

L'affidatario delle forniture si obbliga a garantire l'esecuzione del contratto in stretto rapporto con l'Istituto Scolastico, secondo la tempistica stabilita.

L'affidatario si impegna, altresì, ad osservare ogni ulteriore termine e modalità inerenti la regolamentazione degli obblighi tra le parti per l'adempimento della prestazione, nonché gli obblighi derivanti dall'applicazione della normativa vigente.

#### **12. CAUZIONE DEFINITIVA**

A garanzia degli impegni contrattuali, l'aggiudicatario presta la **cauzione pari al 10%** dell'importo contrattuale **all'atto della sottoscrizione del contratto a mezzo polizza fideiussoria, assicurativa o bancaria, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50 del 2016.**

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata delle attività e sarà svincolata, previa verifica ed accettazione da parte dell'Istituto Scolastico, delle attività svolte. In caso di polizza fideiussoria, la firma dell'agente che presta cauzione dovrà essere autenticata ai sensi delle disposizioni vigenti, o autocertificata ai sensi delle disposizioni vigenti. Essa dovrà, inoltre, prevedere, espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'accettazione di cui all'art. 1957 - comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della medesima entro 15 gg, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Dovrà, inoltre, avere efficacia per tutta la durata del contratto e successivamente alla scadenza del termine, sino alla completa ed esatta esecuzione da parte dell'affidatario di tutte le obbligazioni nascenti dal contratto medesimo, nonché a seguito di attestazione di regolare esecuzione da parte della stazione appaltante. La garanzia sarà, pertanto, svincolata sola a seguito della piena ed esatta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

**La mancata costituzione della suddetta garanzia determina l'annullamento dell'aggiudicazione e la decadenza dell'affidamento.**



### **13. IPOTESI DI CESSIONE. SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Il subappalto è sottoposto alle condizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50 del 2016.

Il subappalto non è ammesso.

### **14. FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

La fattura elettronica, emessa solo dopo il collaudo con esito positivo, sarà intestata a:

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI" Codice Univo Ufficio - UFKORF Codice Fiscale: 82002610648 Indirizzo : Via Ronca 47- 83047 Lioni(Av)
--

**Il pagamento seguirà i flussi di accreditamento dei fondi da parte della Comunità Europea e sarà effettuato entro trenta giorni dalla data di effettivo accreditamento dei fondi da parte del Ministero.**

### **15. PENALI E RISARCIMENTO DANNI**

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico, in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale (IVA ESCLUSA).

E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico.

### **16 .RISOLUZIONE E RECESSO**

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico potrà intimare all'affidatario, a mezzo raccomandata A/R, di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali, entro il termine perentorio di 10 giorni.

L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento del contratto, costituisce condizione risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 cc, senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno.

In ogni caso, l'Istituto Scolastico si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, senza necessità di fornire giustificazione alcuna, dandone comunicazione scritta con 15 gg di preavviso rispetto alla data di recesso.

### **17. PROPRIETÀ DEI PRODOTTI E SERVIZI FORNITI**

Tutte gli elaborati prodotti durante l'esecuzione delle ricerche saranno di proprietà esclusiva dell'Istituto Scolastico, l'aggiudicatario potrà utilizzare, in tutto o in parte tali prodotti, previa espressa autorizzazione da parte dell'Istituto Scolastico.

### **18. OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO**

Ai sensi dell'art. 3, comma 8 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, l'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla medesima legge, in particolare:

- l'obbligo di utilizzare un conto corrente bancario o postale acceso presso una banca o presso la società Poste Italiane SpA e dedicato anche in via non esclusiva;

- l'obbligo di registrare sul conto corrente dedicato tutti i movimenti finanziari relativi all'incarico e, salvo quanto previsto dal comma 3 del citato articolo, l'obbligo di effettuare detti movimenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale (comma1);

- l'obbligo di riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata con riferimento all'incarico, il codice identificativo di gara **CIG:76946799FA** e il codice unico di progetto **CUP: G38G18000350007**;

- l'obbligo di comunicare all'Istituto Scolastico gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, entro 7 gg dalla sua accensione o, qualora già esistente, dalla data di affidamento dell'incarico nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché di comunicare ogni eventuale modifica ai dati trasmessi (comma 7);

- ogni altro obbligo previsto dalla legge 136/2010, non specificato nel precedente elenco.

Ai sensi del medesimo art. 3, comma 9 bis della citata legge, il rapporto contrattuale si intenderà risolto qualora l'aggiudicatario abbia eseguito una o più transazioni senza avvalersi del conto corrente all'uopo indicato all'Istituto Scolastico.

Fatta salva l'applicazione di tale clausola risolutiva espressa, le transazioni effettuate in violazione degli obblighi assunti con l'accettazione dell'incarico comporteranno, a carico dell'aggiudicatario, l'applicazione delle sanzioni amministrative come previste e disciplinate dall'art. 6 della citata legge.

## **19. ULTERIORI ADEMPIMENTI**

Ai sensi dell'art.16-bis, comma 10 D.L. 185/2008, convertito con modificazioni in Legge n. 2/2009, il Punto ordinante procederà ad acquisire d' ufficio il Documento Unico di Regolarità Contributivo (DURC).

## **20. MANUTENZIONE E ASSISTENZA**

Il servizio di assistenza e manutenzione oggetto della fornitura sarà on-site, con decorrenza dalla "data di collaudo positivo" della fornitura medesima e con intervento in loco entro il termine di 3 (tre) giorni dalla segnalazione di anomalia (esclusi sabato, domenica e festivi), dalle ore 8,30 alle 16,00. Il problema tecnico dovrà essere risolto comunque entro e non oltre 8 (otto) giorni lavorativi.

I numeri telefonici e di fax devono essere numeri Verdi gratuiti per il chiamante o, in alternativa, numero/i telefonico/i di rete fissa. Non sono ammessi, pertanto, numeri telefonici del tipo 199.xxx.xxx. Dal primo giorno lavorativo successivo alla data di stipula del contratto a sistema, il fornitore dovrà garantire, unitamente alla nomina del referente/responsabile tecnico del servizio, la disponibilità dei propri recapiti telefonici, fax ed e-mail. Il servizio richiesto al fornitore consiste in:

gestione dei contatti con l'istituto scolastico a supporto della corretta attuazione del contratto ;

gestione delle richieste di assistenza e manutenzione, ivi incluse le segnalazioni di guasti e la gestione dei malfunzionamenti .Il servizio dovrà essere attivo tutti i giorni lavorativi.

## **21. GARANZIE**

Il fornitore deve prestare una garanzia di 24 mesi dalla data di collaudo positivo per difetti di conformità, presenti al momento della consegna del bene, che non fossero emersi all'atto delle predette operazioni, ma che venissero denunciati dal committente nel termine di 12 (dodici) mesi dalla consegna mediante invio di lettera raccomandata. Il fornitore in tal caso si impegna ad effettuare a proprie spese tutti gli interventi necessari di riparazione e/o sostituzione, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione. La garanzia comprende la prestazione della mano d'opera ed ogni attività necessaria a garantire il ripristino del perfetto funzionamento del laboratorio linguistico fornito, compresa la sostituzione dei pezzi di ricambio che

dovessero necessitare. Nulla dovrà essere addebitato per gli interventi sopra descritti, compresi i costi di viaggio, percorrenza chilometrica e relative trasferte. Nel caso in cui non fosse possibile il ripristino dell'efficienza del bene, il fornitore deve provvedere alla sostituzione del bene o delle parti di ricambio entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione.

La garanzia non comprende i difetti causati da:

- normale usura nel tempo,
- uso improprio e manomissione,
- interventi di terzi non autorizzati o non conformi alle istruzioni,
- causa di forza maggiore.

## **22. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Contro i provvedimenti che il concorrente ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) di Salerno entro 30 giorni.

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Avellino

## **23. DISPOSIZIONI FINALI**

a) L'aggiudicazione ha sempre carattere provvisorio in quanto è subordinata:

- all'assenza di irregolarità delle operazioni di gara;
- all'approvazione del verbale di gara ed all'aggiudicazione da parte del RUP ai sensi della successiva

lettera b).

b) L'aggiudicazione diviene definitiva, ai sensi degli artt. 32, 33 del D.lgs. n. 50 del 2016 con apposito provvedimento del RUP di aggiudicazione senza che la Stazione Appaltante abbia assunto provvedimenti negativi o sospensivi.

c) Ai sensi dell'art. 32, commi 6, D.lgs. n. 50 del 2016, l'aggiudicazione definitiva non equivale in nessun caso ad accettazione dell'offerta e diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza di cause di esclusione.

d) L'accesso agli atti di gara è consentito ai sensi dell'art. 53 del D.lgs. n. 50 del 2016, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del provvedimento lesivo:

- per i concorrenti esclusi, o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formati nelle fasi della procedura anteriori all'esclusione fino al conseguente provvedimento di esclusione;
- per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'approvazione dell'aggiudicazione provvisoria, per quanto attiene i verbali di gara e le offerte concorrenti;
- per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'aggiudicazione definitiva, per quanto attiene la verifica delle offerte anomale.

f) La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o quant'altro.

## **24 . SICUREZZA:**

### **• Oneri per la sicurezza**

Per quanto concerne gli oneri della sicurezza relativi alla presente procedura il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo dei costi ad essa riferibili.

Se i costi di cui al precedente periodo sono superiori a zero, i concorrenti dovranno indicare in sede di offerta la stima dell'importo presunto, tramite dichiarazione firmata digitalmente dal legale rappresentante, da trasmettere mediante sistema MEPA, art. 95 comma 10 D.Lgs 50/2016.

### **• DUVRI: Valutazione dei rischi**

La stazione appaltante promuove la cooperazione ed il coordinamento tra committente e Fornitore e/o appaltatore attraverso l'elaborazione di un "documento unico di valutazione dei rischi" (DUVRI) che indichi le misure adottate per l'eliminazione delle c.d. "interferenze".

Si indicano come potenziali "interferenze" le attività di seguito elencate:

- Servizio di trasporto e consegna: Consegna delle apparecchiature presso la sede dell'Istituzione scolastica.
- Servizio di montaggio: Montaggio inerenti a tutte le azioni di messa in opera da parte dei tecnici degli oggetti forniti.
- Servizio di asporto imballaggi: Il trasporto all'esterno del luogo di montaggio di eventuali rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.
- Servizio di installazione e collaudo.

Potrebbero verificarsi, inoltre, rischi derivanti da:

- esecuzione del servizio oggetto di appalto durante l'orario di lavoro del personale della Scuola e degli Studenti;
- presenza di lavoratori di altre ditte che eseguono lavorazioni per conto della stessa Scuola o per altri committenti;
- movimento/transito di mezzi;
- probabili interruzioni di fornitura di energia elettrica;
- utilizzo di attrezzature/macchinari di proprietà della Scuola;
- rischio di scivolamenti (pavimenti, scale, piani inclinati, rampe, ecc);
- possibile utilizzo dei servizi igienici della Scuola;

## **25. ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO**

Oltre a quanto stabilito in precedenza sono a totale carico dell'Aggiudicatario, senza dar luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo, i seguenti oneri ed obblighi:

- tutte le spese sostenute per la partecipazione alla gara;
- tutte le spese di bollo e le eventuali spese di registro inerenti la stipula del contratto;
- la ripetizione di quei servizi oggetto del contratto che a giudizio del Committente non risultassero eseguiti a regola d'arte;
- l'obbligo di segnalare per iscritto immediatamente al Committente ogni circostanza o difficoltà relativa alla realizzazione di quanto previsto.

## **26. OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI, ASSISTENZIALI E A TUTELA DELLA MANO D'OPERA**

L'Aggiudicatario è unico responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento della fornitura e posa in opera. Esso è obbligato ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali della Committente, manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di osservare, oltre il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza la Committente da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

L'Aggiudicatario è obbligato ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione della fornitura e posa in opera e manutenzione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori.

I suddetti obblighi vincolano l'Aggiudicatario per tutta la durata dell'appalto anche se egli non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura e dimensioni dell'Aggiudicatario di cui titolare o legale rappresentante e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

## **27. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii.) i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Istituto Scolastico esclusivamente ai fini del procedimento di

individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

## **28. RINVIO**

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invito si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D.lgs. n. 50 del 2016.

## **29. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

**Il Responsabile Unico del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof. Sabato CENTRELLA .**

### **ALLEGATI alla Lettera di invito /Disciplinare di gara**

- **Allegato 1** - Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000
- **Allegato 2** - Patto di Integrità
- **Allegato 3** - Attestazione di avvenuto sopralluogo
- **Allegato 4** - Capitolato tecnico
- **Allegato 5** - Offerta Economica
- Informativa privacy

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
*Prof. Sabato CENTRELLA*

**Dichiarazione sostitutiva cumulativa  
Allegato 1**

Il/La sottoscritto/a.....  
nato/a il..... a ..... prov. ....  
residente in via ..... n.....  
città ..... prov. ....  
codice fiscale..... in qualità di  
 titolare  legale rappresentante (*barrare la casella che interessa*)  
dell' impresa.....  
con sede in via..... n.....  
città..... prov. ....  
codice fiscale ..... partita iva .....  
telefono..... fax.....  
e mail ..... pec.....  
*(ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate),*

**DICHIARA**

- a) che l'impresa è iscritta al registro della C.C.I.A.A. di .....
  - numero e data di iscrizione .....
  - denominazione e forma giuridica .....
  - indirizzo della sede legale .....
- b) che l'impresa non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 80 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- c) di essere in regola con gli obblighi di cui alla Legge n. 68/1999;
- d) di non essere in presenza di procedimenti per l'applicazione di misure di prevenzione coatta;
- e) di non essere in presenza di cause ostative in materia di criminalità organizzata di cui all'art. 10 della Legge n. 575/1965 (antimafia);
- f) di non trovarsi in presenza di sentenze penali di condanna passate in giudicato o di decreti penali divenuti irrevocabili o di sentenze di applicazione della pena su richiesta (patteggiamento) ovvero che, pur essendosi trovato in presenza di sentenze penali, ha ottenuto il provvedimento di riabilitazione o di estinzione del reato;
- g) di non avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- h) di non trovarsi in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- i) di non aver riportato condanne, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale o per delitti finanziari;
- j) di aver preso visione della lettera di invito (RDO) e dei relativi allegati e di accettarli senza riserva alcuna;
- k) di aver valutato tutte le circostanze, influenti sulla fornitura in oggetto, che hanno portato alla determinazione delle condizioni contrattuali e del prezzo e di considerare quest'ultimo congruo e remunerativo;
- l) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione della fornitura, a comunicare gli estremi del conto corrente bancario/postale dedicato su cui far affluire il pagamento delle fatture ai sensi della Legge 12 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni;
- m) di accettare le condizioni di pagamento stabilite al punto 13 del disciplinare;

**n)** di osservare le norme dettate in materia di sicurezza dei lavoratori, in particolare di rispettare tutti gli obblighi in materia di sicurezza e condizione nei luoghi di lavoro, come dettato dal Decreto Legislativo 81/2008;

**o)** di impegnarsi ad effettuare piccoli adattamenti edilizi, consegna e collaudo attrezzature, addestramento all'uso delle attrezzature entro il termine di 45 giorni successivi alla stipula del contratto a sistema( RDO), ~~secondo quanto disposto dal disciplinare di gara ;~~  
~~ad impegnarsi~~

**p)** di essere a conoscenza che l'Istituto Scolastico si riserva il diritto di procedere d'ufficio a verifiche, anche a campione, in ordine alla veridicità della presente dichiarazione;

**q)** di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'impresa verrà esclusa dalla procedura di affidamento per la quale partecipa o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dall' Istituto Scolastico ai sensi dell'art. 1456 del codice civile.

Allegati:

- copia documento di identità in corso di validità del legale rappresentante/titolare.

Luogo e data, \_\_\_\_\_

Firma dichiarante

\_\_\_\_\_

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE <b>"LUIGI VANVITELLI"</b>				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
	<b>SETTORE ECONOMICO</b> Amministrazione Finanza e Marketing	<b>SETTORE TECNOLOGICO</b> Costruzioni Ambiente e Territorio	<b>SETTORE INDUSTRIA          E ARTIGIANATO</b> Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	<b>SETTORE SERVIZI</b> Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	 
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
avis01200l@pec.istruzione.it		www.iissvanvitelli.gov.it		AVIS01200L@istruzione.it	
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE: 82002610648		Fax 0827 1949202	

## PATTO DI INTEGRITÀ ALLEGATO 2

**Procedura comparativa**, D. Lgs n. 50/2016, finalizzata all'affidamento delle forniture **Progetto: Programmazione Fondi Strutturali 2014-2020 FSE e FESR. Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001** " Codice identificativo progetto: **10.8.1.B2-FESRPN-CA-2018-126** -Titolo progetto: **"Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica"**  
**CUP: G38G18000350007- CIG 76946799FA**

tra

**L'I.I.S.S. "L. Vanvitelli" di Lioni (AV)**

e

la ditta \_\_\_\_\_, sede legale in \_\_\_\_\_

via \_\_\_\_\_ codice fiscale/P.IVA \_\_\_\_\_, e con sede operativa

nel comune di \_\_\_\_\_ rappresentata da \_\_\_\_\_ in

qualità di \_\_\_\_\_

### VISTO

- La legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall'Autorità Nazionale AntiCorruzione e per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche (ex CIVIT) approvato con delibera n. 72/2013, contenente "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) 2016 -2018 per le istituzioni scolastiche della Regione CAMPANIA, adottato con decreto ministeriale n. 534 del 30/06/2016.
- il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici",

### SI CONVIENE QUANTO SEGUE

#### Articolo 1

Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Ditta che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:



- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;
- a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.

## Articolo 2

La ditta, sin d'ora, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara;
- esclusione della cauzione di validità dell'offerta;
- risoluzione del contratto;
- esclusione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
- esclusione del concorrente dalle gare indette dalla stazione appaltante per 5 anni.

## Articolo 3

Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

## Articolo 4

Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante della ditta partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

## Articolo 5

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

\_\_\_\_\_||\_\_\_\_\_

Per la ditta:

\_\_\_\_\_  
(il legale rappresentante)

Per l'I.I.S.S. "L. Vanvitelli"

\_\_\_\_\_  
Il Dirigente Scolastico  
(Prof. Sabato CENTRELLA)

## ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

### Allegato 3

Procedura comparativa , D. Lgs n. 50/2016, finalizzata all'affidamento delle forniture **Progetto:** Programmazione Fondi Strutturali 2014-2020 FSE e FESR. Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 " Codice identificativo progetto: 10.8.1.B2-FESRPN-CA-2018-126 -Titolo progetto: "Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica"

CUP: G38G18000350007- CIG 76946799FA

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato il \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_  
Provincia \_\_\_\_\_ residente nel Comune di \_\_\_\_\_, cap. \_\_\_\_\_,  
nella sua qualità di: Titolare/ rappresentante legale / delegato / direttore tecnico della Ditta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_,  
tel. \_\_\_\_\_ mail: \_\_\_\_\_

#### DICHIARA

- di aver preso visione dei luoghi e degli elaborati progettuali dove devono eseguirsi i lavori e di tutte le caratteristiche dei locali e degli impianti esistenti, al fine di tenerne conto nella previsione dei lavori per procedere alla perfetta esecuzione degli stessi;
- di essere a conoscenza che la restituzione del presente modulo, debitamente compilato e controfirmato, costituirà condizione necessaria per l'ammissione alla selezione ed equivarrà ad attestazione di avvenuta presa visione e di accettazione di tutte le norme e tutte le condizioni riportate nella lettera di invito e disciplinare di gara

SI ALLEGANO: COPIA DOCUMENTO DI IDENTITA' ed EVENTUALE DELEGA

In fede

\_\_\_\_\_  
(firma titolare/rappresentante/delegato della Ditta)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"- LIONI(Av)

RISERVATO ALLA SCUOLA

PROT.N. \_\_\_\_\_ - /2018 / \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Attestazione di avvenuto sopralluogo in data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ alla presenza di \_\_\_\_\_

FIRMA referente della scuola \_\_\_\_\_



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero  
Dipartimento  
Direzioni  
scolastiche  
Istruzione  
Ufficio I

MIUR

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
avis01200l@pec.istruzione.it		www.istitutovanvitelli.gov.it		AVIS01200L@istruzione.it	
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE: 82002610648		Fax 0827 1949202	

#### ALLEGATO 4

PON 2014 -2020 - ASSE II – AZIONE 10.8.1

"INTERVENTI INFRASTRUTTURALI PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LABORATORI DI SETTORE E PER L'APPRENDIMENTO DELLE COMPETENZE CHIAVE. SOTTO-AZIONE 10.8.B2- "LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI" PER I LICEI ARTISTICI E PER GLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI.

Codice progetto: 10.8.1.B2-FESRPN-CA-2018-126 - Progetto: "Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica"

**CUP: G38G18000350007**

**CIG: 76946799FA**

#### CAPITOLATO TECNICO DELLA RDO n. 2161047

Importo massimo finanziato della proposta a ribasso: € 59.854,68 (IVA esclusa) così distinto :

<b>Fornitura attrezzature</b>	<b>Euro 58.002,46</b>
Distinte in:	
Integrazione laboratorio di Accoglienza Turistica: Euro 8.601,64	a corpo
Integrazione laboratorio di Sala e Vendita: Euro 24.417,21	a corpo
Integrazione laboratorio di Cucina: Euro 24.983,61	a corpo
<b>Piccoli adattamenti edilizi</b>	<b>Euro 1.389,17</b>
<b>Addestramento all'uso delle attrezzature</b>	<b>Euro 463,05</b>
<b>Totale.....</b>	<b>Euro 59.854,68</b>

#### 1) Descrizione soluzione :

Attualmente l'indirizzo IPSEOA è dotato di laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica con necessità d'integrazione di attrezzature e nuova organizzazione delle attrezzature esistenti non adeguatamente connesse tra di loro.

Il presente modulo vuole riorganizzare ed integrare le attrezzature con la messa in sicurezza di alcune parti dei diversi laboratori. Il layout degli ambiente mette in evidenza la dislocazione di tutte le nuove attrezzature oltre che la loro interazione e con le attrezzature esistenti.

Certificazioni	<p>Le apparecchiature oggetto della fornitura devono possedere le certificazioni riconosciute dall'Unione Europea ed essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica ed alla sicurezza, anche informatica. La conformità deve essere estesa alle disposizioni internazionali e alle norme vigenti ai fini della sicurezza degli utilizzatori, in particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sicurezza, in base ai requisiti stabiliti nel D.Lgs. n. 81/2008;</li> <li>- requisiti di sicurezza (es. IMQ) e di emissione elettromagnetica (es. FCC) certificati da Enti riconosciuti a livello europeo;</li> <li>- compatibilità elettromagnetica (Direttive 89/336 e 92/31 – EMC), in base alla quale le apparecchiature fornite dovranno essere marchiate e certificate CE;</li> <li>- certificazione EN 60950 e EN 55022</li> </ul>
----------------	--

**A) ELENCO FORNITURA RICHIESTA E SPECIFICHE TECNICHE**

<b>INTEGRAZIONE LABORATORIO DI ACCOGLIENZA-TURISTICA</b>		<b>Quantità</b>
<b>Descrizione delle forniture.</b>		
Front office e back office: Realizzazione banco e retro banco in legno listellare rovere, guide x cassetti e cerniere rallentate maniglie inox. Il tutto come da grafici allegati. Allegato 1		Quantità n° 1
Postazione Pc, stampante/scanner, Lim: Pc: Sistema operativo windows 10; Modello del processore i5-7100; RAM installata 4 GB; Capacità hard disk 500 GB; Modello scheda grafica integrata Intel® HD Graphics 630; Tipo drive ottico DVD±RW; Monitor LCD E Line 19/22, Full HD (1920 X 1080). Stampante multifunzione: ADF da 35 fogli Scanner a superficie piana in grado di gestire formati fino a 216 x 297 mm; Touchscreen a colori da 6,9 cm (2,7 pollici); Porta fax, porta USB Hi-Speed 2.0, porta di rete Fast Ethernet; Vass. raccolta da 100 fogli; Stampa Wi-Fi Direct . Connettività wireless integrata (802.11b/g/n). -Lavagna Interattiva Multimediale Multi-touch: Superficie utilizzabile con dita e penna in dotazione; Tecnologia infrarossi; Supporta fino a 10 utenti o 10 tocchi; Sintesi vocale in italiano e inglese; Funzionamento anche in caso di luce solare diretta; Import/Export verso altri software LIM proprietari mediante il formato .IWB; Import da PowerPoint; Multi-mode collaborativo o competitivo; Archivio con risorse multimediali, video e widget; Possibilità di applicare effetti speciali; Diagonale area attiva: 172.2 x 122.2 cm - 83"; Risoluzione: 32.768 x 32.768; Interfaccia USB con cavo da 5 metri; 3 penne studente; 1 penna docente telescopica; 1 cancellino e 2 pennarelli; Compatibile con applicazioni multi-touch Windows.	Quantità a corpo	
Software per gestione albergo/ristorante: Licenza d'uso didattico del software, lettore e programmatore carte con cip (chiave/carta credito uso interno), numero 200 carte, connessione alla postazione pc della reception, software e programmazione dello stesso alle particolari esigenze di servizio della scuola, inoltre compresa la formazione di due ore al personale scolastico, per l'utilizzo del software e degli applicativi.		Quantità a corpo
<b>INTEGRAZIONE DEL LABORATORIO DI SALA E VENDITE.</b>		
<b>Descrizione delle forniture.</b>		
Tavoli, plance e prolunghe: -Numero 15 Tavoli Bar-Ristorante con gamba quadra, Piano 80x80 in melaminico da 18 mm con bordo abs, le gambe in faggio massiccio 53 x 53 mm; Piano melaminico di facile pulizia e		Quantità a corpo

acciaio inox; Connessione all'acqua corrente; Interruttore marcia/arresto; Capacità: 12 tazze in 6 minuti.	n° 1
Lavabicchieri elettronica con pompa: Macchine ad alta prestazione a parete singola. Funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici. Microinterruttore per arresto funzionamento in caso di apertura porta. Bracci lavaggio e risciacquo inferiori e superiori sdoppiati. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Riscaldamento mediante resistenze elettriche corazzate a protezione termostatica sia della vasca che del boiler (in scambio). Risciacquo freddo temporizzato. Dosatore per brillantante. Costruzione in totale conformità alle normative CE.	Quantità n° 1
Banco espositivo refrigerato: Struttura in legno massello con pannelli e ripiano in multistrato tinto wengé; Schienale e falso fondo asolato; Foro sul fondo della vasca per lo scarico della condensa (con rubinetto a richiesta, obbligatorio per il pesce); Cupola in plexiglass ad apertura frontale; Mensola in cristallo; Cassetto portaposate a tre scomparti e portapiatti estraibile; Pannello comandi con termostato-termometro digitale e interruttore di accensione con spia luminosa; Tensione rete 230 Volt monofase-50/60 Hz; Refrigerazione statica; Potenza 200W; Temperatura di esercizio compresa fra 4°C e 10°C; Ruote piroettanti Ø cm 10; Dimensione cm 108x61x112 h.	Quantità n° 1
Vetrina riscaldata ventilata da banco: dim: mm (LxPxh) : 800x730xh600; - T° : +20° +85°; kW : 1,5; Volt : 230/1N 50-60Hz; M³ : 0,56; Illuminazione interna, affisso luminoso anteriore; Controllo umidità omogenea, 2 cassette ad acqua per evitare l'essiccamento degli alimenti esposti; Per recipienti GN fino a 100 mm di altezza, o piatti pasticceria 600x400 mm; Griglia intermedie 630x400 mm, vetri curvi e flange laterali amovibili; Porte lato servizio scorrevoli; Costruzione in acciaio inox.	Quantità n° 1
Carrello caldo per bolliti e arrostiti: Carrello a temperature differenziate; Struttura in acciaio inox Vasca a doppia parete. Per ogni vasca: Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria; Termostato regolabile, temperatura di esercizio da +65°a +90°C Interruttore accensione; Spia luminosa di riscaldamento in atto; Alimentazione V230 50/60 Hz Ø 2x600W; Maniglia direzionale; Ruote piroettanti Ø cm 12,5, di cui due con freno; Dimensioni cm 88x61x85h	Quantità n° 1
Carrello servizio Gheridon: Struttura in tubo quadro di acciaio inox cm 2x2, finitura spazzolata; Piani in nobilitato color ciliegio con bordi in tubo di acciaio inox spazzolato. Paracolpi in gomma grigia; Portata: 80 kg; Ruote piroettanti Ø cm 12,5; Dimensioni cm 88x61x85 h.	Quantità n° 2
Tostiera 6 pinze: Riscaldamento per resistenze al quarzo, 2 inferiori, 2 al mezzo e 2 superiore; Griglie di protezione quarzo; Consegnato con 6 pinze; Timer di 0 a 15 minuti, accoppiati ad un lampada testimone, e selettore per utilizzazione 1 o 2 livelli; Catino inferiore extractible; Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304; Piedini alla base; Apparecchio costruito nel rispetto delle norme in vigore (CE).	Quantità n° 1
Piastra doppia in vetroceramica: Piastra superiore rigata e inferiore liscia in vetroceramica; Manutenzione facile, superficie utile: 558 x 250 mm; Vaschetta di raccolta liquidi frontale; Dotato di molla d'equilibrio nella parte superiore; Termostato di regolazione fino a 250°C. (da 20 a 200°C in 4 minuti, da 20 a 300°C in 6 minuti), poco consumo di energia; Telaio in acciaio inox AISI 304.	Quantità n° 1
Crepiera Tonda a due piastre Ø 400 mm "smaltata": Produzione 2x60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto); Piastra: in ghisa smaltata; Riscaldamento per resistenze in spirale, blindate, in acciaio inox trattato "incoloy"; Regolazione per termostato da 0 a 300°C.	Quantità n° 1
Piatti vari come di seguito descritti: -Numero 64 Piatti rettangolari in porcellana fine di prima scelta bianca, resistente a lavastoviglie e microonde, dim. 16.0 X 29.5 X 2.7 cm. -Numero 64 Piatti quadrati in porcellana fine di prima scelta bianca, resistente a lavastoviglie e microonde, dim. 12,0 X 12,0 X 1,8 cm. -Numero 64 Piatti quadrati in porcellana fine di prima scelta bianca, resistente a lavastoviglie e microonde, dim. 17,0 X 17,0 X 2,6 cm.	Quantità a corpo

<p>Sistema di circolazione dell'aria nel vano motore ad "U" con aspirazione frontale dell'aria in ambiente ed espulsione frontale dell'aria calda. L'elevato valore di umidità, nella misura del 90%, garantisce un'ideale conservazione delle "palline per pizza". Alzatina: refrigerazione statica, con evaporatore iniettato, con circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale ed uscita posteriore e laterale.</p> <p>Sbrinamento ad aria ed evaporazione della condensa automatici. Livello di rumorosità &lt;70 dBA.</p> <p>Caratteristiche funzionali: Struttura esterna ed interna: monoscocca coibentata in acciaio inox AISI 304 18-10, idonea per contenitori Euronorm 60x40 cm. Porta, cassetti, fianchi, cruscotto satinati con finitura scotchbrite.</p> <p>Spessore di isolamento: variabile da 60 a 40 mm, densità 40 kg/m<sup>3</sup>. Evaporazione automatica della condensa. Certificazione CE. Struttura monoscocca con spessore di isolamento variabile da 60 a 40 mm; coibentazione con iniezione di poliuretano ad alta intensità senza utilizzo di CFC. Piano di lavoro in granito dello spessore di 30 mm e completo di alzatina perimetrale sui tre lati. Vano refrigerato utile al contenimento di bacinelle Euronorm 60x40 cm, con 2 portine. Cassettiera neutra a 7 cassetti. Capacità lorda lt 383. Portine dotate di guarnizione magnetica per assicurare una chiusura ottimale. Profondità a porta aperta cm 118. Maniglie in acciaio inox integrate alla porta per una presa ergonomica. Cassettiere in acciaio inox 18-10 corredate di guide in acciaio inox telescopiche a semplice sfilamento e guide porta-bacinelle atte a contenere bacinelle in plastica da 40x60 cm. Camera interna con angoli arrotondati e foro di scarico sul fondo per favorire la pulibilità interna. Cremagliere per sostegno bacinelle in acciaio inox 18-10. In dotazione: per ogni vano refrigerato 1 coppia di guide per il sostegno di griglie e bacinelle; per ogni cassetta 7 bacinelle 60x40 cm in plastica. Piedi in acciaio inox 18-10 con suola in materiale plastico regolabili in altezza. Accessori a richiesta: guide per il sostegno di griglie/bacinelle, griglie plastificate e bacinelle in plastica per pizza 60x40 cm, kit ruote, kit di bacinelle Gastronorm per alzatina refrigerata in acciaio inox 18-10 con due traversini e relativi coperchi.</p> <p>Dimensioni esterne: lung. 211 x prof. 92 x alt. 68 cm; Potenza elettrica: Kw 0,77- Allacciamento standard: V-Hz 230V 1N~ / 50Hz</p>	
<p>Pentolame:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Numero una Casseruola inox 18/10 bassa (rondeau) compreso di coperchio, 2 maniglie diametro cm 42 per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione.</li> <li>-Numero due Casseruole inox 18/10 bassa (rondeau) coperchi compresi, 2 maniglie diametro cm 32 per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione.</li> <li>-Numero due Casseruole inox 18/10 bassa (rondeau), coperchi compresi, diametro cm 28, 2 maniglie per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione.</li> <li>-Numero due Casseruole inox 18/10 bassa (rondeau), coperchi compresi, diametro cm 22, 2 maniglie per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione.</li> <li>-Numero due Padelle in alluminio al 95% con strato antiaderente Scanpan diametro cm 50 spessore minimo 5mm.</li> <li>-Numero due Padelle in alluminio al 95% con strato antiaderente Scanpan diametro cm 32 spessore minimo 5mm.</li> <li>-Numero due Padelle in alluminio al 95% con strato antiaderente Scanpan diametro cm 24 spessore minimo 3mm.</li> </ul>	<p>Quantità a corpo</p>
<p>Sistema di ripresa postazione Dimostrativa:</p> <p>Numero due Camcorder AVCHD &amp; MP4 4:2:0 8-bit – HD CMOS Pro da 1/2.84" Full HD, processore DiGIC DV4, ottica zoom 20x f/1.8 stabilizzata, monitor OLED da 3" e 1,23 milioni di punti, mirino LCD da 1,56 milioni di punti, inclinabile a 45°, uscite HDMI e Composito;</p> <p>2x SdCard slot;</p> <p>1x XA11 corpo camera;</p> <p>1x Maniglia HDU-1;</p> <p>1x Alimentatore/Caricabatterie CA-570;</p> <p>2x Batteria BP-820;</p> <p>1x Supporto microfonico.</p> <p>Numero due Kit Treppiede Stella mediana con Testa Fluida – Testa Fluida – ø75mm – 1~6Kg –</p>	<p>Quantità a corpo</p>

## **5- Manutenzione e Assistenza**

Il servizio di assistenza e manutenzione oggetto della fornitura sarà on-site, con decorrenza dalla "data di collaudo positivo" della fornitura medesima e con intervento in loco entro il termine di 3 (tre) giorni dalla segnalazione di anomalia (esclusi sabato, domenica e festivi), dalle ore 8,30 alle 16,00. Il problema tecnico dovrà essere risolto comunque entro e non oltre 8 (otto) giorni lavorativi.

I numeri telefonici e di fax devono essere numeri Verdi gratuiti per il chiamante o, in alternativa, numero/i telefonico/i di rete fissa. Non sono ammessi, pertanto, numeri telefonici del tipo 199.xxx.xxx. Dal primo giorno lavorativo successivo alla data di stipula del contratto a sistema, il fornitore dovrà garantire, unitamente alla nomina del referente/responsabile tecnico del servizio, la disponibilità dei propri recapiti telefonici, fax ed e-mail. Il servizio richiesto al fornitore consiste in:

gestione dei contatti con l'istituto scolastico a supporto della corretta attuazione del contratto ; gestione delle richieste di assistenza e manutenzione, ivi incluse le segnalazioni di guasti e la gestione dei malfunzionamenti .Il servizio dovrà essere attivo tutti i giorni lavorativi.

## **6. Garanzie**

Il fornitore deve prestare una garanzia di 24 mesi dalla data di collaudo positivo per difetti di conformità, presenti al momento della consegna del bene, che non fossero emersi all'atto delle predette operazioni, ma che venissero denunciati dal committente nel termine di 12 (dodici) mesi dalla consegna mediante invio di lettera raccomandata. Il fornitore in tal caso si impegna ad effettuare a proprie spese tutti gli interventi necessari di riparazione e/o sostituzione, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione. La garanzia comprende la prestazione della mano d'opera ed ogni attività necessaria a garantire il ripristino del perfetto funzionamento del laboratorio linguistico fornito, compresa la sostituzione dei pezzi di ricambio che dovessero necessitare. Nulla dovrà essere addebitato per gli interventi sopra descritti, compresi i costi di viaggio, percorrenza chilometrica e relative trasferte. Nel caso in cui non fosse possibile il ripristino dell'efficienza del bene, il fornitore deve provvedere alla sostituzione del bene o delle parti di ricambio entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione.

La garanzia non comprende i difetti causati da:

- normale usura nel tempo,
- uso improprio e manomissione,
- interventi di terzi non autorizzati o non conformi alle istruzioni,
- causa di forza maggiore.

Il responsabile del Procedimento ai sensi dell'art. dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016 è il Dirigente Prof. Sabato CENTRELLA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Sabato CENTRELLA



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
	<b>SETTORE ECONOMICO</b> Amministrazione Finanza e Marketing	<b>SETTORE TECNOLOGICO</b> Costruzioni Ambiente e Territorio	<b>SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO</b> Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	<b>SETTORE SERVIZI</b> Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
avis01200l@pec.istruzionee.it		www.issvanvitelli.gov.it		AVIS01200L@istruzionee.it	
Tel. 0827 1949208		COD. FISCALE: 82002610648		Fax 0827 1949202	

I.S.S.S. LUIGI VANVITELLI -

☎ tel. 0827 1949208 - fax 0827 1949202

Via Ronca - 83027 Lioni (Av)

Cod. F. 82002610648 - Email [avis01200l@istruzionee.it](mailto:avis01200l@istruzionee.it)- [avis01200l@pec.istruzionee.it](mailto:avis01200l@pec.istruzionee.it)

PON 2014 -2020 - ASSE II - AZIONE 10.8.1

“INTERVENTI INFRASTRUTTURALI PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LABORATORI DI SETTORE E PER L'APPRENDIMENTO DELLE COMPETENZE CHIAVE. SOTTO-AZIONE 10.8.B2- “LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI” PER I LICEI ARTISTICI E PER GLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI.

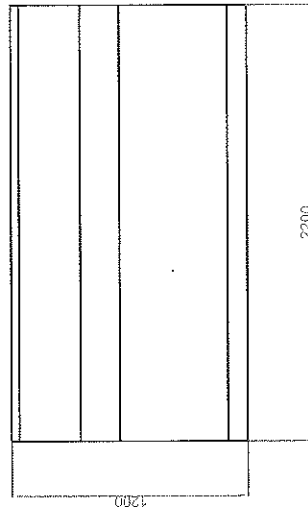
Codice progetto: 10.8.1.B2-FESRPON-CA-2018-126 - Progetto: “Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica”

CUP: G38G18000350007- CIG 76946799FA

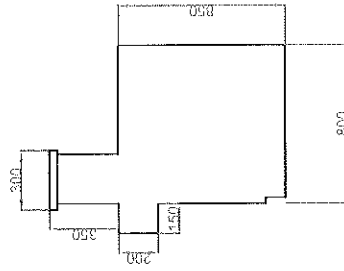
GRAFICI BACONE RECEPTION  
Allegato 1 al capitolato



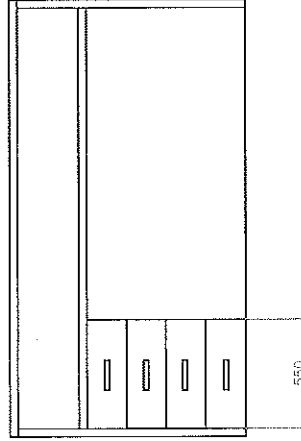
VISTA  
FRONTALE



VISTA LATO

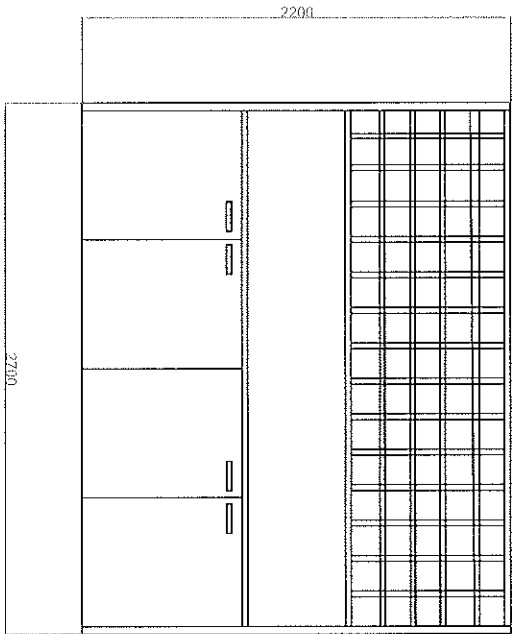


VISTA  
POSTERIORE

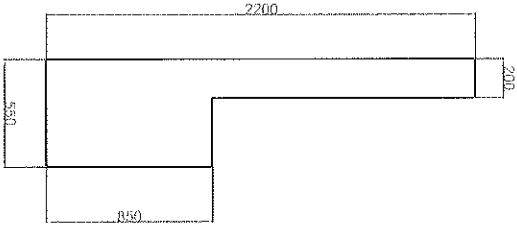


Realizzazione banco e retro banco in legno listellare rovere, guide x cassetti e cerniere rallentate maniglie inox

VISTA  
FRONTALE



VISTA LATO



# SCHEDA DI OFFERTA ECONOMICA

## Allegato 5

Programma Operativo Nazionale "Per la scuola- Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse II Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR). Obiettivo specifico - 10.8 - "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1 "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave. Sotto-azione 10.8.B2- "Laboratori professionalizzanti" per i licei artistici e per gli istituti tecnici e professionali. Codice identificativo progetto: **10.8.1.B2-FESRPON-CA-2018-126.**

Titolo progetto: " **Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica**"  
CUP: **G38G18000350007- CIG 76946799FA**

IL SOTTOSCRITTO \_\_\_\_\_ LEGITTIMATO AD IMPEGNARE LA DITTA  
\_\_\_\_\_ CON SEDE LEGALE IN  
\_\_\_\_\_ CODICE FISCALE  
\_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_

### **DICHIARA:**

(barrare la voce relativa)

di accettare senza alcuna riserva né restrizione tutte le clausole e le condizioni previste dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Tecnico

### **ED OFFRE QUANTO SEGUE:**

Descrizione	Quantità	Marca	Offerta a corpo
Integrazione laboratorio di Accoglienza Turistica- Front Office e Back Office per laboratorio di Accoglienza Turistica.	1		Euro .....
Integrazione laboratorio di Sala e Vendita-Implementazione del Laboratorio di Sala e Vendita.	1		Euro .....
Integrazione laboratorio di Cucina - Adeguamento funzionale del laboratori di Enogastronomia.	1		Euro .....
Totale attrezzature			Euro .....
Piccoli Adattamenti edilizi			Euro .....
Addestramento all'uso delle attrezzature			Euro .....
Totale Iva Esclusa			Euro .....

---

**LA PRESENTE OFFERTA ECONOMICA HA VALIDITA' PARI A GIORNI 180 (CENTOTTANTA)**

**LA DITTA \_\_\_\_\_ SI IMPEGNA A MANTENERLA VALIDA ED INVARIATA FINO ALLA DATA DI SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO DI FORNITURA.**

**LA DITTA \_\_\_\_\_ DICHIARA DI AVER GIUDICATO IL PREZZO A BASE D'ASTA E QUELLO OFFERTO PIENAMENTE REMUNERATIVI E TALI DA CONSENTIRE LA PRESENTE OFFERTA.**

**DATA \_\_\_\_\_**

**FIRMA**

\_\_\_\_\_

# ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "L. VANVITELLI"

Via Ronca, 83027, Lioni, AV

Tel. 0827 1949208, Email: avis012001@istruzione.it

## INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI FORNITORI

Ai sensi della vigente normativa sul trattamento e la protezione dei dati personali, questa Istituzione Scolastica, rappresentata dal dirigente scolastico, prof./prof.ssa CENTRELLA SABATO, in qualità di Titolare del trattamento, dovendo acquisire o già detenendo dati personali che La riguardano, è tenuta a fornirLe le informazioni appresso indicate riguardanti il trattamento dei dati personali in suo possesso.

### Finalità del trattamento e fondamento di liceità

Il trattamento dei suoi dati personali avrà le seguenti finalità:

1. predisposizione e comunicazioni informative precontrattuali e istruttorio rispetto alla stipula del contratto;
  2. esecuzione del contratto e conseguente gestione amministrativa e contabile;
  3. adempimento di obblighi derivanti da leggi, contratti, regolamenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro, in materia fiscale, in materia assicurativa;
  4. gestione del contenzioso (es. inadempimenti contrattuali, controversie giudiziarie)
- Il conferimento dei dati richiesti per le finalità da 1 a 4 è indispensabile a questa Istituzione Scolastica per l'assolvimento dei suoi obblighi istituzionali e contrattuali, il trattamento non è quindi soggetto a consenso ed il mancato conferimento dei dati potrebbe compromettere gli adempimenti contrattuali.

### Periodo di conservazione

I dati personali raccolti per le finalità 1-4 saranno conservati per tutta la durata del rapporto contrattuale e comunque per il periodo imposto dalle vigenti disposizioni in materia civilistica e fiscale.

### Riferimenti per la protezione dei dati

Titolare del Trattamento dei dati personali è la scuola stessa, che ha personalità giuridica autonoma ed è legalmente rappresentata dal dirigente scolastico: prof./prof.ssa CENTRELLA SABATO.

Responsabile della protezione dei dati è il/la sig./sig.ra COPERSITO SALVATORE, del quale si riportano di seguito i riferimenti di contatto: telefono 0817500171, email INFO@MAINTECH.ME.

La persona, referente interno per il trattamento, cui potrete rivolgervi per far valere i diritti sottoriportati è il/la sig./sig.ra .

Le ricordiamo inoltre che in ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del Titolare del trattamento presentando apposita istanza con il modulo disponibile presso gli uffici di segreteria.

### Diritti degli interessati

Le ricordiamo, ai sensi della vigente normativa ed in particolare degli articoli 15-22 e 77 del RGPD UE 2016/679, che lei ha sempre il diritto di esercitare la richiesta di accesso e di rettifica dei suoi dati personali, che ha il diritto a richiedere l'oblio e la limitazione del trattamento, ove applicabili, e che ha sempre il diritto di revocare il consenso e proporre reclamo all'Autorità Garante.

### Destinatari dei dati personali e assenza di trasferimenti

I dati oggetto del trattamento potranno essere comunicati a soggetti esterni alla istituzione scolastica quali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- gli enti pubblici competenti per legge per la gestione degli adempimenti fiscali (es. Agenzia delle Entrate),
- le Avvocature dello Stato, per la difesa erariale e consulenza presso gli organi di giustizia,
- le Magistrature ordinarie e amministrativo-contabile e Organi di polizia giudiziaria, per l'esercizio dell'azione di giustizia
- i liberi professionisti, ai fini di patrocinio o di consulenza, compresi quelli di controparte per le finalità di corrispondenza
- le società che svolgono attività in outsourcing per conto del Titolare, nella loro qualità di responsabili del trattamento, nell'ambito della messa a disposizione, gestione e manutenzione dei servizi informativi utilizzati dall'istituzione.

I dati oggetto del trattamento, registrati in sistemi informativi su web, sono conservati su server ubicati all'interno dell'Unione Europea e non sono quindi oggetto di trasferimento.

Il Dirigente scolastico  
CENTRELLA SABATO

---