



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI:	<b>SETTORE TECNICO</b> AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b> SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

Prot. N. 6946/IV.5.1

Locorotondo, 05 settembre 2018

➤ All'operatore economico invitato

**OGGETTO:** Fondi Strutturali Europei – 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 professionalizzanti e per l'apprendimento delle competenze chiave”.

Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale prot. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017.

Procedura negoziata previa consultazione, ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b), del D.Lgs. n. 50 del 2016, così come modificato dal Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n.56, per l'acquisizione della fornitura, per la realizzazione del modulo “Professionalizziamoci in cucina e sala bar” nell'ambito del progetto “Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante”

Codice Nazionale del progetto: 10.8.1.B2-FESR PON-PU-2018-59

CUP: D77D17000020007 – CIG: ZE524C7122

### LETTERA D'INVITO

Nell'ambito del PON - Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 “Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento – 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 professionalizzanti e per l'apprendimento delle competenze chiave” e a seguito dell'autorizzazione del MIUR prot. nr. AOODGEFID/9876 del 20/04/2018, questa Istituzione Scolastica intende acquisire la fornitura necessaria alla realizzazione del modulo “Professionalizziamoci in cucina e sala bar” nell'ambito del progetto “Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante” mediante la procedura negoziata, ai sensi dell'art. dell'art. 36, comma 2 lett. b), del D.Lgs. 50 del 2016, così come modificato dal Decreto Legislativo n.56 del 19 aprile 2017 e secondo quanto previsto dalla Determina del Dirigente Scolastico prot. 6282/IV.5.1 del 03/09/2018.

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nell'allegata lettera di invito.

Codesta impresa, ove interessata, è invitata a presentare la propria migliore offerta tecnica – economica per la realizzazione dell'attività in oggetto entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 21/09/2018.

Le offerte dovranno essere trasmesse al seguente indirizzo:

**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Basile Caramia – Gigante”**  
Via Cisternino n. 284 - 70010 Locorotondo (BA)



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Raffaele Fragassi



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI:	<b>SETTORE TECNICO</b> AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b> SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

Programma Operativo Nazionale – "Per la Scuola: Competenze e Ambienti per l'apprendimento"

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 professionalizzanti e per l'apprendimento delle competenze chiave"

Codice nazionale del progetto: 10.8.1.B2-FESR PON-PU-2018-59

Titolo progetto: "Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante"

Modulo: "Professionalizziamoci in cucina e al bar"

CUP: D77D17000020007 – CIG: ZE524C7122

### LETTERA DI INVITO

#### 1. 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 il raggiungimento dell'obiettivo di miglioramento e valorizzazione delle risorse umane. Essa è finalizzata a garantire che il sistema di istruzione offra a tutti i 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.

#### 2. Contesto

Avviso pubblico prot. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 - 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", sottoazione 10.8.1.B2 – "Laboratori professionalizzanti per licei artistici e per gli istituti tecnici e professionali".

Titolo progetto: "Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante"

Titolo del modulo: "Professionalizziamoci in cucina e sala bar".

Autorizzazione del progetto "Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante", presentato da questa Istituzione Scolastica con nota MIUR prot. n. AOODGEFID/9876 del 20.04.2018 con l'impegno di spesa a valere sull'Avviso Pubblico emanato dal MIUR in data 12 dicembre 2017 con prot. AOODGEFID 37944 "per la presentazione delle proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale".



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI :	<b>SETTORE TECNICO</b> AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b> SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

### 3. Obiettivi e Finalità

L'idea di scuola innovativa che da anni viene portata avanti da questo Istituto, trova il massimo compimento nel progetto a base di gara, con il quale si doterà l'Istituto di un ambiente didattico innovativo e in chiave digitale, all'interno del quale si potrà trasmettere agli studenti la curiosità e il gusto della ricerca, del costruire insieme dei prodotti. Tale laboratorio permetterà agli studenti di effettuare in loco le esercitazioni, senza spostamenti.

### 4. Contenuti

Per la realizzazione del progetto si richiede la fornitura descritta e dettagliata nell'Allegato C "Capitolato", che fa parte integrante del presente bando.

### 5. Durata del servizio

La fornitura dovrà essere espletata entro n. 30 giorni dalla sottoscrizione del contratto.

### 6. Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta, per la fornitura di cui alla presente lettera di invito, è di € 36.715,02, oltre IVA.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento delle prestazioni di cui trattasi, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'appaltatore espressamente accetta di adeguare la fornitura oggetto del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 106, comma 12, del D.lgs. n. 50 del 2016. Non sono ammesse offerte in aumento.

### 7. Adempimenti relativi alla presentazione delle offerte e della documentazione richiesta per l'ammissione alla procedura

L'offerta tecnica, l'offerta economica e la relativa documentazione, redatte in lingua italiana devono essere contenute, a pena di esclusione, in un unico plico chiuso, controfirmato su tutti i lembi di chiusura, sigillato con ceralacca e/o nastro adesivo e/o striscia incollata idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni.

Il plico deve indicare all'esterno la denominazione, l'indirizzo, il numero di telefono, fax e pec del proponente e la dicitura:

**Programma Operativo Nazionale "Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento" FESR 2014/2020 - Titolo progetto "Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante" Modulo "Professionalizziamoci in cucina e al bar" – Codice naz. progetto 10.8.1.B2-FESRPN-PU-2018-59 (CUP:D77D17000020007 – CIG: ZE524C7122) - NON APRIRE".**

Il plico dovrà pervenire a cura, rischio e spese del concorrente, a pena di esclusione, entro e non oltre le ore 13.00 del giorno 21/09/2018 al seguente indirizzo:

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia - Gigante" - Via Cisternino n. 284 - CAP 70010 - Locorotondo (BA)

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano da un incaricato dell'impresa. Nel caso di consegna a mano gli orari di ricevimento sono i seguenti: **dal lunedì al venerdì dalle ore 11,00 alle ore 13,00.**

L'invio del plico è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'Istituto Scolastico, ove per disguidi postali o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo il plico non pervenga entro il previsto termine perentorio di scadenza all'indirizzo di destinazione. Il plico pervenuto oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche per causa non imputabile all'operatore economico, comporta l'esclusione dalla gara. Farà fede esclusivamente il protocollo in entrata dell'Istituto Scolastico. Pertanto, l'Istituto Scolastico non assume alcuna responsabilità in caso di mancato o ritardato recapito del plico. Il plico dovrà contenere al proprio interno, tre buste separate, ciascuna delle quali chiusa e sigillata, sui lembi di chiusura, con mezzi idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni, nonché recante ciascuna l'intestazione del mittente e l'indicazione del contenuto secondo le seguenti diciture:



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	<b>SETTORE TECNICO</b>	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b>
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI' ANNO ENOTECNICO	

### Busta A) "Documentazione"

Nel plico A) dovranno essere inseriti, pena l'esclusione, la seguente documentazione:

- a) **Domanda di partecipazione** (redatta secondo l'allegato a "*Istanza di partecipazione*") attestante:
1. l'indicazione della denominazione del soggetto che partecipa e natura e forma giuridica dello stesso;
  2. il nominativo del legale rappresentante e l'idoneità dei suoi poteri per la sottoscrizione degli atti di gara;
  3. l'iscrizione al registro della Camera di Commercio (C.C.I.A.A.), contenente: 1) numero e data di iscrizione al Registro delle Imprese, 2) denominazione e forma giuridica, 3) indirizzo della sede legale, 4) oggetto sociale, 5) durata, se stabilita, 6) nominativo/i del/i legale/i rappresentante/i, nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011. In caso di soggetti non tenuti all'iscrizione al Registro delle Imprese, tale circostanza dovrà essere espressamente attestata con dichiarazione sostitutiva di certificazione, nella quale dovranno comunque essere forniti gli elementi individuati ai precedenti punti 2), 3), 4), 5) e 6), con l'indicazione dell'Albo o diverso registro in cui l'operatore economico è eventualmente iscritto, nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011. In caso di operatori economici non tenuti all'iscrizione alla CCIA o ad alcun albo o registro, è sufficiente la presentazione della copia dell'atto costitutivo e/o dello statuto in cui sia espressamente previsto, tra i fini istituzionali, lo svolgimento delle attività inerenti all'oggetto della presente procedura
  4. di acconsentire, ai sensi e per effetti del D.Lgs 196/2003, al trattamento dei dati per la presente procedura;
  5. di autorizzare la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni di cui all'art.76, comma 6, D.lgs. n. 50 del 2016 a mezzo pec indicata in dichiarazione.
- b) **Dichiarazione** resa ai sensi del DPR 445/2000 (redatta secondo l'allegato b "*Dichiarazioni*"), successivamente verificabile, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, con allegata fotocopia del documento di identità in corso di validità, attestante:
1. di non trovarsi in alcuna situazione di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50 del 2016;
  2. di osservare le norme tutte dettate in materia di sicurezza dei lavoratori, in particolare di rispettare tutti gli obblighi in materia di sicurezza e condizioni nei luoghi di lavoro, come dettate dal D.Lgs 81/2008;
  3. di assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, assicurativi e previdenziali di legge e di applicare nel trattamento economico dei propri lavoratori la retribuzione richiesta dalla legge e dai CCNL applicabili;
  4. di aver preso visione, di sottoscrivere per accettazione e di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni, nessuna esclusa, previste dalla presente lettera di invito e di accettare, in particolare, le penalità previste;

### Busta B) "Offerta Tecnica"

Nella busta B) dovrà essere inserita la seguente documentazione:

- n. 1 copia originale dell'offerta tecnica descrittiva, debitamente timbrata e siglata in ogni pagina dal legale rappresentante del concorrente e sottoscritta all'ultima pagina, pena l'esclusione, con firma per esteso e leggibile;

L'offerta tecnica (max 10 cartelle di formato A4) dovrà descrivere dettagliatamente, secondo i sub criteri indicati nella tabella di cui all'art. 8 che segue, i contenuti dell'attività offerta.

Non sono ammesse offerte parziali e condizionate, né contenere alcun riferimento all'offerta economica.

L'offerta tecnica vincolerà l'aggiudicatario per 180 giorni dal termine fissato per la presentazione delle offerte.



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI: AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
ARTICOLAZIONI: PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
OPZIONE: VI° ANNO ENOTECNICO

SETTORE PROFESSIONALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

### Busta C) "Offerta Economica"

L'offerta economica, in regola con la legge sul bollo, deve contenere, chiaramente indicato in cifre e lettere, il prezzo offerto per l'espletamento del servizio (IVA ESCLUSA).

L'offerta economica deve altresì contenere:

- 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 divenuto alla stipula del contratto;
- i costi per la sicurezza aziendale ai sensi dell'art. 95, comma 10, del D.Lgs. n. 50 del 2016.
- la dichiarazione di aver giudicato il prezzo a base d'asta e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata.

Tale documentazione deve essere timbrata e siglata in ogni pagina e sottoscritta dal rappresentante legale del concorrente e corredata da fotocopia del documento di identità del sottoscrittore/i.

Nel caso di offerta presentata da un raggruppamento temporaneo d'impresa o da un consorzio ordinario di concorrenti, la stessa deve essere sottoscritta dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese raggruppate o consorziate, deve specificare le parti della prestazione, con le relative quote percentuali, che saranno eseguite dalle singole imprese.

### 8. Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione della fornitura avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs n. 50 del 2016, mediante l'assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti secondo i parametri di seguito indicati:

REQUISITO	PUNTEGGIO
<b>QUALITÀ DELL'OFFERTA ECONOMICA</b>	
PREZZO	Punti da 0 a 20
<b>TOTALE OFFERTA ECONOMICA</b>	
Punteggio max 20	
<b>QUALITÀ DELL'OFFERTA TECNICA</b>	
<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNICHE</b>	
a) Elementi migliorativi ed innovativi al fine di garantire la migliore qualità della fornitura rispetto alle indicazioni fornite dalla stazione appaltante	Punti da 0 a 30
b) Coerenza, adeguatezza e qualità della proposta rispetto alle esigenze manifestate dall'Amministrazione	Punti da 0 a 30
<b>REFERENZE</b>	
c) Esperienze pregresse (ultimi cinque anni fiscali) nella fornitura e allestimento di laboratori di Cucina e Sala Bar presso altre istituzioni scolastiche, documentate con verbali di collaudo. Oltre 5 forniture: punti 2 Oltre 10 forniture: punti 5 Oltre 15 forniture: punti 10	Punti da 0 a 5
<b>GARANZIE</b>	
d) In particolare i punti saranno calcolati nel modo seguente: 12 mesi: punti 1 24 mesi: punti 3 36 mesi: punti 5	Punti da 0 a 5
<b>ASSISTENZA E FORMAZIONE</b>	
e) Per 1 anno Assistenza: punti 2 Per 2 anno Assistenza: punti 5	Punti da 0 a 5
<b>INTERVENTO PER ASSISTENZA</b>	
In particolare i punti saranno calcolati nel seguente modo: entro 48 ore: punti 1 entro 24-36 ore: punti 2	Punti da 0 a 5



**REGIONE  
PUGLIA**

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	<b>SETTORE TECNICO</b>	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b>
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

entro 24 ore: punti 5		
	<b>TOTALE OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>Punteggio max 80</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>Punti max 100</b>

### 1) Offerta tecnica, punteggio massimo 80/100

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa è effettuato mediante l'utilizzo della seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a)i}] \quad \text{dove}$$

$C_{(a)}$  = indice di valutazione dell'offerta (a);  
 $n$  = numero totale dei requisiti;  
 $W_i$  = punteggio attribuito al requisito (i);  
 $V_{(a)i}$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;  
 $\sum$  = sommatoria.

I coefficienti  $V_{(a)i}$  sono determinati, per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le media provvisorie calcolate.

### 2) Proposta economica max 20/100

Il coefficiente relativo all'offerta economica proposta da ogni concorrente, riferita al ribasso percentuale rispetto all'importo posto a base di gara, sarà determinato mediante l'applicazione della formula di seguito indicata, con espressione dei valori a due decimali ed arrotondamento per eccesso o per difetto al secondo decimale:

$$V_i = \left( \frac{R_i}{R_{max}} \right) \quad \text{dove}$$

$V_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta del concorrente i-esimo, variabile tra 0 e 1;

$R_i$  = Valore (ribasso percentuale) offerto dal concorrente i-esimo;

$R_{max}$  = Valore (ribasso percentuale) dell'offerta più conveniente;

L'attribuzione del punteggio relativo a ciascuna offerta verrà quindi effettuata moltiplicando detti coefficienti per il punteggio massimo sopra indicato ( 20 punti).

Il punteggio finale valevole ai fini dell'aggiudicazione sarà uguale alla sommatoria dei punteggi rispettivamente ottenuti dall'offerta tecnica e dall'offerta economica.

Qualora ricorra il caso dell'attribuzione finale del medesimo punteggio a due o più offerte si procederà al sorteggio.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva ogni più ampia facoltà di non procedere alla aggiudicazione del servizio di cui al presente bando, nell'ipotesi in cui, a suo insindacabile giudizio, sia venuta meno la necessità delle prestazioni richieste o non vengano ritenute appropriate le offerte pervenute. L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, purché sia ritenuta congrua e conveniente.

Nessun compenso o rimborso spese sarà corrisposto per gli elaborati che perverranno per la partecipazione alla gara e che, comunque, saranno trattenuti dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

L'Amministrazione aggiudicatrice comunica - a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento - l'esito della gara all'aggiudicatario e agli altri concorrenti.



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	<b>SETTORE TECNICO</b>	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b>
INDIRIZZI :	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

### 9. Condizioni contrattuali

L'affidatario della fornitura 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.

### 10. 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.

### 11. Divieto di Subappalto

L'aggiudicatario è tenuto ad eseguire in proprio la fornitura. Pertanto, non sono previste ipotesi di cessione o di subappalto.

### 12. Pagamenti

Il pagamento dell'importo di aggiudicazione viene disposto dall'Amministrazione in base alle percentuali di accreditamento da parte dell'Autorità di Gestione sulla scorta di regolari fatture elettroniche, emesse in relazione alle apparecchiature fornite, a consegna avvenuta e con collaudo favorevole da parte della ditta installatrice e del collaudatore incaricato dall'Istituto.

### 13. 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.

### 14 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.



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	<b>SETTORE TECNICO</b>	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b>
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

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.

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

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.

### 15 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.

### 16 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.

### 17 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, alle commesse pubbliche (comma1);
- 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: ZE524C7122 e il codice unico di progetto CUP: D77D17000020007;
- 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 accettazione 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.

### 18 Definizione delle controversie

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



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI:	SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

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 Bari.

### 19 Disposizioni finali

- 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).
- L'aggiudicazione diviene definitiva, ai sensi degli artt. 32, 33 del D.lgs. n. 50 del 2016 con apposito provvedimento del RUP oppure quando siano trascorsi 30 gg dalla proposta di aggiudicazione senza che la Stazione Appaltante abbia assunto provvedimenti negativi o sospensivi.
- 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.
- 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 o, in assenza di questa, dopo 30 (trenta) giorni dall'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.
- 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.
- La stipulazione del contratto è subordinata al decorrere dei termini di cui all'art. 32, comma 9, del D.lgs. n. 50 del 2016.

### 20 Rinvio

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invio 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.

### 21 Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof. Raffaele Fragassi Tel 080/4311011 e-mail [bais02400c@istruzione.it](mailto:bais02400c@istruzione.it).



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Raffaele Fragassi

Programma Operativo Nazionale – "Per la Scuola: Competenze e Ambienti per l'apprendimento"

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 professionalizzanti e  
per l'apprendimento della competenze chiave"

PON 10.8.1.B2-FESRPN-PU-2018-59

Titolo progetto: "Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante"

Modulo: "Professionalizziamoci in cucina e al bar".

CUP: D77D17000020007 – CIG: ZES24C7122

**Il/I sottoscritto/i:**

- \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, residente nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ nella qualità di \_\_\_\_\_ della società \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_ con sede nel Comune di \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, con codice fiscale \_\_\_\_\_ e con partita I.V.A. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_ detto più avanti anche *offerente*;

- \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_, residente nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_ nella qualità di procuratore speciale (giusta procura rilasciata in data \_\_\_\_\_ atto Notaio \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_, rep. n. \_\_\_\_\_) e dell'Impresa \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_, con sede nel Comune di \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, n. \_\_\_\_\_ con codice fiscale \_\_\_\_\_ e con partita I.V.A. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_ detto più avanti anche *offerente*;

**CHIEDE/ONO**

a) di partecipare alla gara di cui all'oggetto come impresa singola;

**OPPURE**

b) di partecipare alla gara di cui all'oggetto in costituendo Raggruppamento Temporaneo d'Imprese, ai sensi dell'artt. 45 e 48 del D.Lgs. n. 50 del 2016, tra i seguenti soggetti:

- \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_, con sede legale in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, codice fiscale n. \_\_\_\_\_ e partita IVA n. \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_.

- \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_, con sede legale in \_\_\_\_\_, Provincia \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ con codice fiscale \_\_\_\_\_ e con partita I.V.A. \_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_ (indicare denominazione e ruolo all'interno del R.T.I.: mandante/mandataria);

**OPPURE**

c) di partecipare alla gara di cui all'oggetto in:

( ) consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) del D. Lgs. n.50 del 2016 ;

( ) consorzio stabile di cui all'articolo 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. n.50 del 2016;

( ) consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art.45, comma 2, lett. e) del D. Lgs. n. 50 del 2016 sia costituito che costituendo.

A tal fine, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, **DICHIARA:**

- che l'impresa ha le seguenti posizioni presso gli enti previdenziali ed assicurativi:

INPS (sede _____ )	tipo posizione	n. posizione (matricola)
INAIL (sede _____ )	tipo posizione	n. PAT (matricola)
CODICE IMPRESA INAIL		
CASSA EDILE	provincia	n. posizione

E,

- che l'impresa è iscritta al registro della Camera di Commercio (C.C.I.A.A.), di \_\_\_\_\_, a) numero e data di iscrizione \_\_\_\_\_;  
 b) denominazione e forma giuridica \_\_\_\_\_;  
 c) indirizzo della sede legale \_\_\_\_\_,  
 d) oggetto sociale \_\_\_\_\_,  
 e) durata (se stabilita) \_\_\_\_\_,  
 f) nominativo/i del/i legale/i rappresentante/i \_\_\_\_\_

nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011.

In caso di soggetti non tenuti all'iscrizione al Registro delle Imprese, tale circostanza dovrà essere espressamente attestata con dichiarazione sostitutiva di certificazione, nella quale dovranno comunque essere forniti gli elementi individuati ai precedenti punti b), c), d), e) e f), con l'indicazione dell'Albo o diverso registro in cui l'operatore economico è eventualmente iscritto, nonché di non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011.

In caso di operatori economici non tenuti all'iscrizione alla CCIA o ad alcun albo o registro, è sufficiente la presentazione della copia dell'atto costitutivo e/o dello statuto in cui sia espressamente previsto, tra i fini istituzionali, lo svolgimento delle attività inerenti all'oggetto della presente procedura.

E,

- per la ricezione di ogni eventuale comunicazione e/o di richieste di chiarimento e/o integrazione della documentazione presentata inerente la gara in oggetto, eleggo domicilio in \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_, ed autorizza l'inoltro delle comunicazioni al seguente indirizzo di Posta Elettronica Certificata \_\_\_\_\_.
- autorizzo l'Amministrazione al trattamento dei dati personali per usi esclusivamente connessi all'espletamento della procedura di gara.

Data

Firma-----

*N.B.: La domanda di partecipazione deve essere compilata a stampatello ovvero dattiloscritta e sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in originale o copia conforme all'originale.*

**Programma Operativo Nazionale – “Per la Scuola: Competenze e Ambienti per l’apprendimento”**  
**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 professionalizzanti e**  
**per l’apprendimento della competenze chiave”**  
**PON 10.8.1.B2-FESRPN-PU-2018-59**  
**Titolo progetto: “Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante”**  
**Modulo: “Professionalizziamoci in cucina e al bar”.**  
**CUP: D77D17000020007 – CIG: ZE524C7122**

**DICHIARAZIONE RILASCIATA AI SENSI DEGLI ARTT. 46 E 47 DEL D.P.R. 445/2000**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ domiciliato per la carica presso la sede societaria ove appresso, nella sua qualità di \_\_\_\_\_ e legale rappresentante della \_\_\_\_\_, con sede in \_\_\_\_\_, Via \_\_\_\_\_, capitale sociale Euro \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), iscritta al Registro delle Imprese di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_, codice fiscale n. \_\_\_\_\_ e partita IVA n. \_\_\_\_\_ (codice Ditta INAIL n. \_\_\_\_\_, Posizioni Assicurative Territoriali – P.A.T. n. \_\_\_\_\_ e Matricola aziendale INPS n. \_\_\_\_\_ (in R.T.I. costituito/costituendo o Consorzio con le Imprese \_\_\_\_\_) di seguito denominata “**Impresa**”,

- ai sensi e per gli effetti dell’art. 76 D.P.R. 445/2000 consapevole della responsabilità e delle conseguenze civili e penali previste in caso di dichiarazioni mendaci e/o formazione od uso di atti falsi, nonché in caso di esibizione di atti contenenti dati non più corrispondenti a verità e consapevole altresì che qualora emerga la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione la scrivente Impresa decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata;
- ai fini della partecipazione alla presente gara

**DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ**

- che la ditta non si trova nelle cause di esclusione sotto riportate previste dall’art. 80 del d. lgs. n. 50 del 2016 e, in particolare:
1. che non ha riportato condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell’articolo 444 del codice di procedura penale, per uno dei seguenti reati:
    - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416 e 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto art. 416-bis ovvero al fine di agevolare l’attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall’art. 74 del d.P.R. 9 ottobre 1990, n. 309, dall’art. 291-*quater* del d.P.R. 23 gennaio 1973, n. 43 e dall’art. 260 del d.lgs. 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un’organizzazione criminale, quale definita all’articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
    - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-*ter*, 319-*quater*, 320, 321, 322, 322-*bis*, 346-*bis*, 353, 353-*bis*, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all’art. 2635 del codice civile;
    - c) frode ai sensi dell’art. 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
    - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell’ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
    - e) delitti di cui agli articoli 648-*bis*, 648-*ter* e 648-*ter.1* del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all’art. 1 del d.lgs. 22 giugno 2007, n. 109;
    - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il d.lgs. 4 marzo 2014, n. 24;
    - g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l’incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

ovvero

che

(1) \_\_\_\_\_ è incorso in condanne, con sentenze passate in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p., e precisamente:

(2) \_\_\_\_\_

e che l'impresa ha dimostrato una completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, come risulta dalla documentazione allegata;

(1) *Indicare nome e cognome del soggetto*

(2) *Vanno indicate tutte le condanne penali, ivi comprese quelle per le quali il soggetto abbia beneficiato della non menzione. Non è necessario indicare le condanne quando il reato è stato depenalizzato ovvero per le quali è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.*

2. l'insussistenza, ai sensi dell'art. 80, comma 2, d. lgs. n. 50 del 2016, delle cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto. Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia;
3. di non aver commesso, ai sensi dell'art. 80, comma 4, d. lgs. n. 50 del 2016, violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
4. di non incorrere in nessuna delle cause di esclusione dalle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui all'art. 80, comma 5, d. lgs. n. 50 del 2016, e in particolare:
  - a) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del d. lgs. n. 50 del 2016;
  - b) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, né di trovarsi in un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 del d. lgs. n. 50 del 2016;
  - c) di non aver commesso gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità. Tra questi rientrano: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
  - d) che la partecipazione alla presente procedura non comporta situazioni di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, d. lgs. n. 50 del 2016, non diversamente risolvibile;
  - e) che non sussiste una distorsione della concorrenza ai sensi dell'art. 80, comma 5, lettera e), del d. lgs. n. 50 del 2016;
  - f) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231, o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
  - g) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione;
  - h) che: *(barrare il quadratino che interessa)*
    - non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19.3.1990 n. 55  
*ovvero*
    - che, nel caso di avvenuta violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto dall'art. 17 della L. 19.3.1990 n. 55, è trascorso più di un anno dal definitivo accertamento della condotta e, in ogni caso, la violazione medesima è stata rimossa;
  - i) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e precisamente: *(barrare il quadratino che interessa)*
    - (per le ditte che occupano meno di 15 dipendenti, ovvero per le ditte che occupano da 15 a 35 dipendenti e che non hanno effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000), che l'impresa non è assoggettabile agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla Legge 68/1999;

oppure

(per le ditte che occupano più 35 dipendenti e per le ditte che occupano da 15 a 35 dipendenti e che abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18.01.2000), che l'impresa ha ottemperato alle norme di cui all'art. 17 Legge 68/1999 e che tale situazione di ottemperanza può essere certificata dal competente Ufficio Provinciale di:  
.....Comune di:  
.....Via ..... n. ....CAP..... tel.  
..... Fax .....

l) (barrare il quadratino che interessa)

- di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 203/1991;
- pur essendo stato vittima dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito, con modificazioni, dalla L. n. 203/1991, ne hanno denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della L. 24.11.1981, n. 689;

m) (barrare il quadratino che interessa)

- di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile con alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente

ovvero

- di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente dichiarante, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente dichiarante, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile e di aver formulato l'offerta autonomamente;

- 5. ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. 165 del 2001, che nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione della gara non ha prestato attività lavorativa o professionale presso la propria ditta personale già dipendente della Stazione appaltante, con poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa;
- 6. di essere in possesso dei requisiti di idoneità tecnico-professionale necessari per la corretta esecuzione della fornitura in oggetto di cui all'art. 26, comma 1, lettera a), punto 2), del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- 7. di essere iscritta nel registro delle Imprese della Camera di Commercio di \_\_\_\_\_, come di seguito specificato:

numero d'iscrizione: \_\_\_\_\_  
data d'iscrizione: \_\_\_\_\_  
oggetto della attività: \_\_\_\_\_

forma giuridica (apporre una X accanto alla circostanza che interessa):

- ditta individuale
- società in nome collettivo
- società in accomandita semplice
- società per azioni
- società in accomandita per azioni
- società a responsabilità limitata

(indicare, in rapporto alla veste societaria: tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, il socio unico persona fisica o il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci (in caso di società costituita da 2 (due) soli soci, ciascuno detentore del 50% del Capitale sociale, l'obbligo della dichiarazione incombe su entrambi i soci) se trattasi di società di capitale, cooperative e loro consorzi, consorzi tra imprese artigiane e consorzi stabili; tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo; tutti i soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice; coloro che rappresentano stabilmente la ditta se trattasi di società di cui all'art. 2506 del Codice Civile);

8. di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo ovvero di non partecipare singolarmente e quale componente di un raggruppamento temporaneo;
9. di non partecipare alla gara, nel caso di avvalimento prestato ad altro concorrente;
10. (eventuale) di essere in possesso dei requisiti di capacità tecnica ed economica dichiarati in sede di indagine di mercato (o in alternativa) in sede di avviso per la costituzione dell'elenco;
11. di osservare tutte le norme dettate in materia di sicurezza dei lavoratori, in particolare di rispettare tutti gli obblighi in materia di sicurezza e condizioni nei luoghi di lavoro ex D.Lgs 81/2008;
12. di assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, assicurativi e previdenziali di legge e di applicare nel trattamento economico dei propri lavoratori la retribuzione richiesta dalla legge e dai CCNL applicabili;
13. di aver preso visione, di sottoscrivere per accettazione e di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni, nessuna esclusa, previste dalla lettera di invito e di accettare in particolare le penalità previste;
14. di non aver nulla a pretendere nei confronti dell'Amministrazione nella eventualità in cui, per qualsiasi motivo, a suo insindacabile giudizio l'Amministrazione stessa proceda ad interrompere o annullare in qualsiasi momento la procedura di gara, ovvero decida di non procedere all'affidamento del servizio o alla stipulazione del contratto, anche dopo l'aggiudicazione definitiva;
15. che l'Impresa, ai sensi dell'art.3 della legge n.136/2010 e ss.mm.ii, si obbliga ad indicare, in caso di aggiudicazione, un numero di conto corrente unico sul quale la stazione appaltante farà confluire tutte le somme relative all'appalto di che trattasi, nonché di avvalersi di tale conto corrente per tutte le operazioni relative all'appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifico bancario, bonifico postale o assegno circolare non trasferibile, consapevole che il mancato rispetto del suddetto obbligo comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale;
16. di essere a conoscenza che l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere d'ufficio a verifiche, anche a campione, in ordine alla veridicità delle dichiarazioni;
17. di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla procedura ad evidenza pubblica per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata, e l'Amministrazione avrà la facoltà di escutere la cauzione provvisoria; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula del Contratto, questo potrà essere risolto di diritto dall'Amministrazione ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;
18. che ai sensi dell'art. 105 del d.lgs. n. 50 del 2016 (apporre una X accanto alla circostanza che interessa):
  - non intende subappaltare alcuna parte del servizio di cui si compone l'appalto;
  - intende subappaltare o concedere in cottimo le seguenti parti del servizio:

- 
19. di impegnarsi a rispettare le disposizioni contenute nella legge 13 agosto 2010, n. 136, per quanto concerne i pagamenti ed i relativi adempimenti a seguito di aggiudicazione;
  20. di assentire, ai sensi del d.lgs. n. 196 del 2003, al trattamento dei dati personali forniti per la partecipazione alla presente procedura concorsuale e di essere informato ai sensi e per gli effetti del medesimo che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
  21. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a comunicare tempestivamente alla Stazione appaltante ogni modificazione che dovesse intervenire negli assetti proprietari e sulla struttura d'impresa e negli organismi tecnici e amministrativi ai sensi dell'art. 7, comma 11, della legge 19.03.1990, n. 55, con salvezza dell'applicazione da parte dell'Amministrazione di quanto previsto dal comma 16 di detto articolo;
  22. di non partecipare alla gara nel caso di avvalimento prestato ad altro concorrente;
  23. di non aver costituito associazione in partecipazione ai sensi dell'art. 48, comma 9, del d.lgs. n. 50 del 2016;
  24. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 180 (centottanta) giorni consecutivi a decorrere dal termine fissato per la ricezione delle buste;

N.B.: Si richiama l'attenzione dei concorrenti in merito alla documentazione da allegare nel caso di RTI formalmente costituiti, consorzi stabili, consorzi di cooperative ed imprese artigiane, consorzi ordinari o GEIE già costituiti prevista dal disciplinare di gara.

....., lì .....

Il Dichiarante-----

N.B.: L'autodichiarazione deve essere compilata a stampatello ovvero dattiloscritta e sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità, in corso di validità, del/dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in originale o copia conforme all'originale.



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI: **SETTORE TECNICO**  
AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA  
ARTICOLAZIONI: **SETTORE PROFESSIONALE**  
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE  
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO  
VITICOLTURA ED ENOLOGIA  
OPZIONE: VI' ANNO ENOTECNICO

**SETTORE PROFESSIONALE**  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA  
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA  
ACCOGLIENZA TURISTICA

ALLEGATO C) – Capitolato tecnico

**OGGETTO:** Fondi Strutturali Europei – 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 professionalizzanti e per l’apprendimento della competenze chiave”

Procedura negoziata previa consultazione, ai sensi dell’art. 36, comma 2 lett. b), del D.Lgs. n. 50 del 2016, così come modificato dal Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n.56, per l’acquisizione della fornitura, per la realizzazione del modulo “*Professionalizziamoci in cucina e sala bar*” nell’ambito del progetto “*Tecnologia e innovazione per una didattica professionalizzante*”.

CUP: D77D17000020007 – CIG: ZE524C7122

### 1. Premessa

La fornitura del materiale dovrà essere rispondente alle specifiche tecniche del presente Capitolato: il mancato rispetto dei requisiti minimi indicati di seguito determina la non ammissibilità dell’offerta.

Tutti i prodotti, oggetto della presente fornitura, dovranno appartenere alla più recente generazione rilasciata dal produttore e saranno costituiti esclusivamente da elementi nuovi di fabbrica conformi alle norme vigenti.

Nel seguito del presente Capitolato, le caratteristiche tecniche sono sempre da intendersi come minime se non diversamente specificato.

L’Aggiudicatario dovrà, altresì, eseguire la fornitura garantendone la perfetta esecuzione a regola d’arte, ivi comprendendo tutti gli accorgimenti necessari ed opportuni anche se non espressamente specificati nel presente documento.

In particolare, la fornitura del materiale deve comprendere:

- L’installazione e le configurazioni varie;
- Le certificazioni del produttore del materiale oggetto della fornitura;



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI:	SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

### 2. Specifiche della fornitura

In riferimento all'oggetto della presente fornitura, alla ditta aggiudicatrice si richiede di fornire il materiale con le specifiche tecniche minime di seguito specificate:

Posizione	Descrizione	Qt
1	<b>LAVATOIO LAVAGGIO PENTOLE SU GAMBE PROFONDITA' 700</b>  <i>Lavatoio su gambe realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato con vasca mm960x500x370h. Piletta troppopieno in dotazione Completo di griglia. Dimensioni: 1200x700x850 mm</i>  <b>CORREDATO DI:</b>	NR 1
	<b>MISCELATORE CON DOCCIONE MIGNON E SIFONE</b>	NR 1
2	<b>ARMADIO FRIGO TN -2°+8° DA 700LT - CLASSE ENERGETICA A</b>  <i>Capacità cella: Lt. 700 - Temperatura cella da -2° a +8° C - Armadio refrigerato costruito interamente in acciaio inox AISI 304, ad esclusione del fondo esterno, schienale esterno e vano motore - spessore di isolamento 60 mm - Il pannello comandi e la porta hanno i bordi verticali arrotondati - L'unità refrigerante è del tipo monoblocco - Facile sostituire l'unità con un'altra in casi di manutenzione straordinaria o eventuali riparazioni, senza il fermo macchina; - Lo sbrinamento dell'evaporatore è automatico nella versione 0°+8°, nelle altre versioni prevede una resistenza; - L'evaporazione dell'acqua ricavata dallo sbrinamento avviene tramite un condotto a gas caldo posto all'interno di una vaschetta, posizionata sotto il condensatore per avere anche la doppia funzione di raffreddamento - Il micro di fermo ventola all'apertura della porta è meccanico e non necessita essere spostato nel caso si cambi il verso dell'apertura; - la porta è reversibile, è sufficiente montare la cerniera inferiore nel lato opposto - L'allestimento interno è montato ad incastro ed è facilmente removibile per garantire la massima praticità nelle operazioni di pulizia; - la bocca di mandata, negli armadi ventilati è protetta da un canale, il quale garantisce che l'aria fredda in uscita, non sia ostacolata da prodotti o formazioni di ghiaccio - La produzione degli armadi refrigerati copre l'intera gamma.</i>  <i>Armadio frigo ad alta efficienza e risparmio energetico Dimensioni: 72x80x202 mm kW ele: 0,36</i>	NR 1
3	<b>ABBATTITORE +70°-18° a 5 teglie GN 1/1 con sonda - cap.15 kg. /10 kg.</b>  <i>Dove è necessario conservare più a lungo o preparare in anticipo i piatti, si rende necessario l'utilizzo dell'abbattitore di temperatura, proliferazione batterica responsabile del rapido deterioramento dell'alimento - La surgelazione rapida consente la formazione di microcristalli di ghiaccio delle molecole d'acqua normalmente contenute nei cibi, salvaguardandone l'integrità e il gusto - L'equipaggiamento interno della linea abbattitori-surgelatori è oppure 600x400 senza sostituzione delle cremagliere interne - La programmazione è elettronica a tempo o a spillone - Abbattimento +70/+3 KG 14 per ciclo Abbattimento +70/-18 KG 10 per ciclo assorbimento 1270 W. Dimensioni: 750x700x850 mm kW ele: 1,27</i>	NR 1
4	<b>FORNO COMBINATO ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - 7 X 1/1 GN - 7 X (600 X 400) - PANNELLO COMANDI A CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH - 10 RICETTE AD ESECUZIONE</b>	NR 1



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	<b>SETTORE TECNICO</b>	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b>
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

### IMMEDIATA CON LA FUNZIONE TOUCH & COOK.

**MODALITÀ DI COTTURA:** 10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili. Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli). Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti. Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione + Vapore da 30°C a 260°C. Programmazione con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per cotture automatiche. Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda (optional). CLIMA, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura.

**FUNZIONAMENTO:** Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch. Display alfanumerici ad alta visibilità. Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione. Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte. Preriscaldamento automatico in programmazione.

**DOTAZIONI DI CONTROLLO:** Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura. Controllo automatico sfiato camera. Illuminazione camera di cottura a led temporizzata. 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional). ECOSPEED - ECOVAPOR. Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

**PULIZIA MANUTENZIONE:** Sistema di lavaggio automatico LCS (Liquid Clean System) con serbatoio integrato e dosaggio automatico (detergente liquido CombiClean, in cartucce riciclabili al 100%. In dotazione 1 tanica a cartuccia di detergente liquido CDL05 - 990 gr.). Sistema di lavaggio manuale con doccetta esterna.

Dimensioni: 812x725x935 mm

### CORREDATO DI:

	SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS - PER VERSIONE T	NR 1
	SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM	NR 1
	2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA	NR 1
5	SUPPORTO BASE FORNO IN ACCIAIO INOX  Dimensioni: 810x700x790 mm	NR 1
6	TAVOLO ARMADIATO RISCALDATO CON PORTINE SCORREVOLI DUE LATI  Tavolo armadio riscaldato passante con portine scorrevoli realizzati interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo arrotondato senza alzatina, ripiano interno rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox AISI 304. Dimensioni: 2000x700x850 mm	NR 1
7	CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 42 LT.  Cuocipasta elettrico una vasca, monoblocco su vano armadiato chiuso. Piano di cottura in acciaio inox Aisi 304 con spessore 20/10 stampato con invaso antirabocciamento ed ampia zona di espansione schiume, predisposto per l'unione di testa. Vasca stampata realizzata in acciaio inox Aisi 316 lucido con fondo raggato per una facile pulizia. Carico acqua tramite elettrovalvola attivata da selettore posto sul pannello comandi. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino. Pressostato di carico che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Erogatore acqua fisso, in acciaio inossidabile, collocato sotto il piano di sgocciolamento. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste internamente alla vasca per ottimizzare il	NR 1



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI:	<b>SETTORE TECNICO</b> AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b> SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

*rendimento, ribaltabili per favorire la pulizia della vasca. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Dotato di termostato di sicurezza a ripristino manuale. Capacità della vasca 42 Lt. Dimensioni della vasca cm 30,5x51x28,5h. Scarico acqua mediante agevole maniglia posta sulla base. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Dimensioni: 400x900x900 mm  
kW ele: 8.5*

### CORREDATO DI:

**CESTO 1/3 CUOCIPASTA** **NR 3**

*Cesto da 1/3 con manici laterali per vasca 28 e 42Lt.  
Dimensioni: 290x160x200 mm*

**8 FRY TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SU VANO A GIORNO** **NR 1**

*Fry-Top elettrico una zona di cottura con piastra liscia cromata inclinata, monoblocco su vano a giorno. Piano di cottura in acciaio inox Aisi 304 con spessore 15/10, predisposto per l'unione di testa. Piastra di cottura ribassata di 4 cm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura satinata con zona fredda di 6,5 cm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 4 cm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in Incoloy. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia sul pannello comandi. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 °C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto al termostato di lavoro. Superficie di cottura 33,5x53 cm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Raschietto per piastra in dotazione.  
Dimensioni: 400x730x900 mm  
kW ele: 5.4*

**9 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE CON RIPIANO** **NR 1**

*Tavolo su gambe con traverse realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 Completo di ripiano di fondo. Piano di lavoro con bordo squadrato senza alzatina rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie.  
Dimensioni: 1600x700x850 mm*

**10 TAVOLO A GIORNO SU GAMBE CON RIPIANO** **NR 1**

*Tavolo su gambe con traverse realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 Completo di ripiano di fondo. Piano di lavoro con bordo squadrato senza alzatina rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie.  
Dimensioni: 1900x700x850 mm*

**11 SPECIALE TAVOLO A GIORNO SU GAMBE CON RIPIANO** **NR 1**

*Tavolo su gambe con traverse realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 Completo di ripiano di fondo. Piano di lavoro con bordo squadrato senza alzatina rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie.  
Dimensioni: 1900x900x850 mm*

**12 PIASTRA A INDUZIONE KW 3,5** **NR 1**

*Struttura in acciaio inox – Touch screen digitale per la regolazione di potenza, temperature e timer – Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione –Adatta per padelle con diam. minimo di 14 cm e massimo di 30 cm*



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	SETTORE TECNICO	SETTORE PROFESSIONALE
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

13	<b>PIASTRA INDUZIONE MAXI KW 3,5</b>	<b>NR 1</b>
	<i>Struttura in acciaio inox – Touch screen digitale per la regolazione di potenza, temperature e timer – Dotato di filtro grassi rimovibile e doppia ventilazione – Adatta per padelle con diam. minimo di 14 cm e massimo di 34 cm</i>	
14	<b>FRIGGITRICE BLUE LINE 205 815 LT6 3300W</b>	<b>NR 1</b>
	<i>Struttura e vasca in acciaio inox – Contenitore rimovibile per una migliore pulizia – Zona fredda per preservare l'olio di frittura – Regolazione della temperatura con lampada di controllo e termostato di sicurezza – Capacità olio lt 6 – v 230</i>	
15	<b>CAPPA CUBICA CENTRALE EASY</b>	<b>NR 1</b>
	<i>Costruzione in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 con finitura superficiale Scotch-Brite - Assemblate mediante puntatura e ribordatura in tutti gli spigoli interni - Canalina raccogli condensa - Filtri antigrasso inox AISI 304 18/10 a reti incrociate spess. 20mm. Dimensioni: 2200x2600x450 mm N.B.: ESCLUSO CANALIZZAZIONI</i>	
16	<b>CAPPA CUBICA A PARETE EASY</b>	<b>NR 1</b>
	<i>Costruzione in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 con finitura superficiale Scotch-Brite - Assemblate mediante puntatura e ribordatura in tutti gli spigoli interni - Canalina raccogli condensa - Filtri antigrasso inox AISI 304 18/10 a reti incrociate spess. 20mm. Dimensioni: 1000x1200x450 mm N.B.: ESCLUSO CANALIZZAZIONE</i>	
16.1	<b>CAPPA CUBICA A PARETE EASY</b>	<b>NR 1</b>
	<i>Costruzione in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 con finitura superficiale Scotch-Brite - Assemblate mediante puntatura e ribordatura in tutti gli spigoli interni - Canalina raccogli condensa - Filtri antigrasso inox AISI 304 18/10 a reti incrociate spess. 20mm. Dimensioni: 1000x1000x450 mm N.B.: ESCLUSO CANALIZZAZIONE</i>	
16.2	<b>ASPIRATORE CASSONATO 15/15</b>	<b>NR 1</b>
	<i>Costruzione in profili estrusi di alluminio e pannellatura a parete doppia: esterna in lamiera plastificata, interna in lamiera zincata, coibentazione in poliuretano espanso - Ventilatori doppia aspirazione pale in avanti, motore con trasmissione a cinghia e puleggia a passo variabile - Motori elettrici trifase a doppio avvolgimento. N.B. ESCLUSO CANALIZZAZIONI</i>	
17	<b>TAVOLO A GIORNO SU GAMBE SENZA RIPIANO CON FORO CERNITA RIFIUTI</b>	<b>NR 1</b>
	<i>Tavolo su gambe con traverse realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro con bordo squadrato senza alzatina rinforzato per supportare un carico di 150Kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Dimensioni: 1400x700x850 mm</i>	



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

INDIRIZZI :	<b>SETTORE TECNICO</b> AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b> SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI :	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE :	VI° ANNO ENOTECNICO	

---

**18**                      **LAVATOIO A GIORNO 1 VASCA GOCCIOLATOIO DX.**                      **NR 1**

*Lavatoio su gambe realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato con vasca SX mm500x500x300h e gocciolatoio DX. Piletta troppopieno in dotazione.  
Dimensioni: 1200x700x850 mm*

**CORREDATO DI:**

**MISCELATORE A LEVA E SIFONE**                      **NR 1**

---

**19**                      **LAVASTOVIGLIE A CAPOTE - filtri di superficie, comandi elettromeccanici - V. 400 trif.**                      **NR 1**

*Start/stop chiusura/apertura capote. Installazione ad angolo consentita. Vasca stampata. Dosatore brillantante incorporato. Termometro vasca e boiler. Filtro pompa. Supporto cesto di facile estrazione. Timer elettronico con termostop. Filtri di superficie. Comandi elettromeccanici. Facilità di accesso per manutenzione. Completamente automatica. Supporto cesto di facile estrazione. Ugelli di ultima generazione in polipropilene caricato con fibra di vetro, leggeri, indeformabili e resistenti ad urti accidentali. Dispositivo di sicurezza meccanico su discesa capote in caso di interruzione dell'alimentazione.*

*Altezza utile lavaggio 410 mm  
Dimensioni cesto 500x500 mm  
N° cicli 5  
Consumo acqua per ciclo 2.8 litri  
Capacità boiler 10 litri  
Capacità vasca 30 litri  
Alimentazione 380 V  
Assorbimento 10.12 Kw  
Dimensioni: 720x735x1445 mm*

---

**19.1**                      **MENSOLA PER LAVASTOVIGLIE A CAPOTE (entrata-uscita)**                      **NR 2**

---

**20**                      **Q9000 - CORNER BAR COMPLETO**                      **NR 1**

*CORNER-BAR modulare autoportante con pedana a listoni.  
Modulo anteriore a 4 vani refrigerati, motore incorporato e vano neutro con ripiano + modulo posteriore a 2 vani neutri con ante, lavello quadro e gocciolatoio, vano neutro per inserimento lavatazze e produttore ghiaccio, vano neutro con ante e cassetto fondi. Versione a pannello frontale color legno  
Dimensioni: 3000x2100x950 mm*



## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	<b>SETTORE TECNICO</b>	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b>
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

### 3. Servizi "a corredo" della fornitura

La fornitura dei suddetti prodotti è comprensiva dei servizi "a corredo" quali la consegna, l'installazione, le configurazioni e il collaudo dei prodotti.

In particolare, la fornitura include:

- Le configurazioni;
- Il trasporto;
- La consegna;
- L'installazione presso la sede interessata;
- La gestione degli assetti relativi alle nuove apparecchiature;
- La garanzia e l'assistenza per almeno n. 12 mesi.

Ogni tipologia di apparati oggetto di gara dovranno essere nuove di fabbrica e dotate di componenti originali della stessa marca ovvero essere componenti normalmente montati in fase di assemblaggio esclusivamente dalla casa produttrice. Non sono ammessi componenti che facciano decadere la garanzia fornita dalla casa produttrice.

### 4. Modalità di esecuzione della fornitura

La fornitura in oggetto dovrà essere eseguita da personale dell'Azienda dotato delle idonee caratteristiche professionali ed in particolare gli addetti dovranno essere dotati delle attrezzature professionali, conoscenze e capacità necessarie ad eseguire le lavorazioni richieste dal presente appalto.

La fornitura e relativo montaggio, dovrà essere eseguita secondo le migliori regole dell'arte in modo che risponda perfettamente a tutte le prescrizioni delle vigenti Leggi in materia ed in particolare a quelle relative alla normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

La consegna delle attrezzature dovrà essere eseguita **entro 30 (trenta)** giorni lavorativi dalla stipula del contratto.

Il servizio di assistenza e manutenzione in relazione a ciascuna installazione presso l'Istituto scolastico, deve avere una durata pari ad un minimo di 24 (ventiquattro) mesi.

Il termine decorre dalla data di collaudo positivo della fornitura effettuato presso l'Istituzione Scolastica.

### 5. Collaudo

L'accettazione della fornitura è subordinata all'esito positivo del collaudo delle apparecchiature consegnate.

L'operazione è intesa a verificare:

- 1) la conformità a quanto richiesto ed offerto
- 2) le condizioni di buon funzionamento di tutti i componenti oggetto della fornitura.

Le operazioni di collaudo verranno svolte a partire dal giorno successivo della data di conclusione delle attività di consegna previste.

Qualora le apparecchiature non superino le prove di collaudo l'aggiudicatario dovrà procedere alla riparazione o sostituzione dei prodotti non idonei **entro e non oltre n. 15 (quindici) giorni solari dalla data di mancato superamento del collaudo**. Il Servizio di assistenza tecnica e manutenzione in garanzia dei prodotti forniti è comprensivo:

- della manutenzione correttiva, che comprende la diagnosi e la rimozione delle cause e degli effetti di malfunzionamenti dei prodotti forniti, non imputabile ad un non corretto utilizzo o ad azioni incaute o dolose da parte dell'utente, che impediscono il regolare funzionamento.
- dell'assistenza tecnica necessaria, che deve essere garantita anche sul posto (on-site).



REGIONE  
PUGLIA

## I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

	<b>SETTORE TECNICO</b>	<b>SETTORE PROFESSIONALE</b>
INDIRIZZI:	AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA	SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONI:	PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA	ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA
OPZIONE:	VI° ANNO ENOTECNICO	

### 6. Assistenza e manutenzione

Con l'assistenza tecnica e la manutenzione in garanzia il fornitore è tenuto ad assicurare per l'intero periodo della garanzia:

- 1) la funzionalità e piena efficienza delle nuove apparecchiature oggetto della fornitura;
- 2) la risoluzione dei problemi inerenti le nuove apparecchiature fornite;
- 3) la gestione delle richieste d'intervento in modo efficace, per tutto l'iter operativo, fino alla soluzione del problema;
- 4) la comunicazione semplice e diretta con gli utenti per il supporto alla soluzione di tutti quei problemi che non richiedono l'intervento diretto;



DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Raffaele Fragassi