

	<h1>COMUNICAZIONE</h1>	<b>M 07.04.04</b>
<p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA <b>"Ignazio e Vincenzo Florio"</b> Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>		Rev.01
		Del 14-02-2012
		Pagina 1 di 12



Comunicazione:

Interna

Esterna (in uscita)

Prot. n. 5416/C14

Erice 07/07/2018

Agli Operatori Economici invitati

All'Albo on line

IPSEOA "I. e V. Florio" di Erice

Sito <http://www.alberghieroerice.gov.it>

**OGGETTO:** Disciplinare per la realizzazione del Progetto previsto dal **Piano Operativo Nazionale "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020**. Gara per la fornitura di Laboratori professionalizzanti. Cod. **10.8.1B2-FESR PON-SI-2018-25 "OFFICUCINA: L'INNOVAZIONE DEL CIBO TRA SAPORI E SAPERI"**.

**CUP: I57D18000000007**

**CIG: 74982442B2**

### DISCIPLINARE DELLA RDO

Nell'ambito del Progetto PON FESR 2014/2020 Cod. **10.8.1B2-FESR PON-SI-2018-25 "OFFICUCINA: L'INNOVAZIONE DEL CIBO TRA SAPORI E SAPERI"**, si intende affidare mediante 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 della Determina n.26 del DS dell'Istituto Scolastico dell'I.P.S.E.O.A. prot. n. 4392/C14 del 22/05/2018 la realizzazione di laboratori professionalizzanti:

1. OFFICUCINA: la sperimentazione a servizio del cliente
2. OFFICUCINA. Il made in Italy: arte, cucina, brand e packaging

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nel presente Disciplinare e nell'Allegato tecnico.

Codesto operatore economico, ove interessato, è invitato a presentare la propria migliore offerta tecnica – economica per la realizzazione dell'attività in oggetto entro le **ore 13 del 30/07/2018**

**La procedura di affidamento ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs 50/2016, per la realizzazione del progetto di 10.8.1B2-FESR PON-SI-2018-25 "OFFICUCINA: L'INNOVAZIONE DEL CIBO TRA SAPORI E SAPERI", si svolgerà tramite Mercato Elettronico/RdO (Richiesta di Offerta).**

L'aggiudicazione avverrà sulla base offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016..

F.to(1) IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Giuseppa MANDINA)

(1) Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.lgs 39/1993



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

### DISCIPLINARE DELLA RDO

Agli Operatori Economici invitati  
All'Albo on line  
IPSEOA "I. e V. Florio" di Erice  
Sito <http://www.alberghieroerice.gov.it>

**OGGETTO:** Disciplinare di gara per la realizzazione del Progetto previsto dal **Piano Operativo Nazionale** "Per la Scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Gara per la fornitura di Laboratori professionalizzanti. Cod. **10.8.1B2-FESR PON-SI-2018-25 "OFFICUCINA: L'INNOVAZIONE DEL CIBO TRA SAPORI E SAPERI"**.

**CUP:** I57D18000000007

**CIG:** 74982442B2

#### 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.

#### 1. Amministrazione aggiudicatrice: IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice

Via M. Barresi, 26 -91016 Casa Santa Erice (TP)

PEC: [TPRH02000T@pec.istruzione.it](mailto:TPRH02000T@pec.istruzione.it) – peo: [tprh0200t@istruzione.it](mailto:tprh0200t@istruzione.it)

#### 2. Contesto

Il contesto nel quale si inserisce l'azione progettuale è la formazione di nuovi profili professionali nell'ambito della ricerca sul cibo partendo dalla tradizione e dal made in Italy, innovandola e contaminandola fino all'incrocio con realtà diverse, ma che hanno sempre interesse a conoscere la realtà gastronomica locale. La preparazione del cibo deve guardare dunque alla qualità, alla tipicità, all'inserimento in un circuito di filiera corta di green economy. Ciò pone il problema anche della conservazione e della distribuzione nel mercato con modalità di packaging coerenti con la policy dell'eco-sostenibilità. Il progetto prevede la registrazione di un brand e la commercializzazione di prodotti a partire dagli studenti stessi.

#### 3. Obiettivi e finalità

L'obiettivo dell'azione progettuale è la formazione di competenze miste: la fabbricazione digitale applicata a macchine tradizionali di produzione e trasformazione del cibo, il food designer, il packaging quale vera novità del mercato del food. Si aprono ambiti interessanti di applicazione sia in pasticceria che nella gastronomia e vendita. Grazie all'opportunità della fabbricazione digitale, sarebbe possibile fare esperienze quali: stampare in 3D stampi, tagliare con il lasercut, realizzare progetti di packaging e commercializzazione.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

#### 4. Contenuti, sopralluogo e chiarimenti

La fornitura richiesta deve soddisfare le seguenti caratteristiche:

- fornitura ed installazione di attrezzature e impianti nuovi di fabbrica descritti nel capitolato tecnico;
- configurazione e collaudo delle attrezzature;
- Non saranno accettati materiali, apparecchiature e accessori con caratteristiche diverse o inferiori a quelle previste. Si precisa che, ove necessario, dovranno essere forniti di tutti gli accessori e le dotazioni necessari per gli allacciamenti indispensabili al funzionamento delle apparecchiature.

L'Istituto, al fine di consentire una corretta ubicazione delle apparecchiature previste, consentirà l'accesso ai locali ad esse destinati. Il sopralluogo dei locali è ritenuto una fase molto importante in vista di una corretta e puntuale progettazione di eventuali adattamenti dell'impianto elettrico, idrico e piccoli adattamenti edilizi da realizzare negli ambienti al fine di garantire la messa in opera e la messa in sicurezza. Il sopralluogo dovrà essere concordato con questa amministrazione scolastica preferibilmente in una delle giornate di martedì 17 luglio o giovedì 19 luglio c.m. dalle ore 9,00 alle ore 13,00.

In fase di formazione della graduatoria, l'avvenuto sopralluogo costituirà elemento di valutazione nei termini e modi in seguito descritti.

Resta inteso che il Committente non è tenuto a corrispondere compenso alcuno per qualsiasi titolo o ragione agli operatori economici per eventuali sopralluoghi.

I beni oggetto della fornitura dovranno rispettare gli standard di qualità e sicurezza prescritti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente. Tutte le apparecchiature dovranno possedere, qualora previsto per legge, le seguenti certificazioni (elenco inserito a titolo meramente esemplificativo ma non esaustivo):

- Certificazione ISO 9001:2000 del produttore rilasciata da enti accreditati;
- Certificazioni richieste dalla normativa europea per la sicurezza elettrica;
- Certificazione EN 55022 con marcatura CE apposta sull'apparecchiatura o sul materiale.

E' ammessa l'apposizione del marchio CE sui documenti allegati al prodotto solo qualora ne sia impossibile l'apposizione diretta sul componente. Inoltre, dovranno essere forniti tutti i manuali d'uso e le schede tecniche in lingua italiana dei beni forniti.

#### 5. Durata del servizio, aggiudicazione e stipula del contratto

La durata della fornitura decorre dal giorno successivo alla stipula del contratto e dovrà essere espletata entro 30 giorni e comunque non oltre il **30/09/2018** (termine dei lavori, consegna e collaudo).

L'Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di procedere o meno all'aggiudicazione. In caso di mancata aggiudicazione gli operatori economici partecipanti alla gara non potranno vantare nei confronti dell'Amministrazione alcun diritto di rimborso o risarcimento danni, sia per danno emergente che per lucro cessante. L'Amministrazione procederà, a seguito dell'aggiudicazione definitiva della gara, alla stipula del contratto con l'aggiudicatario. La stazione appaltante si riserva la facoltà di richiedere l'avvio della fornitura e dei servizi anche nelle more della stipula del contratto.

#### 6. Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta la fornitura di cui al presente disciplinare senza collaudo progettazione è di  
€ **96.696,46** (novantaseimilaseicentonovase/46), compreso 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.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

Non sono ammesse offerte in aumento.

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

**Le offerte devono essere presentate entro il 30 Luglio 2018 ore 13.00, secondo le indicazioni previste dalle regole per l'accesso e l'utilizzo del MEPA.**

La presentazione dell'offerta è a totale ed esclusivo rischio dell'operatore economico partecipante, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione dell'offerta, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della stazione appaltante ovvero per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'offerta non pervenga entro il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte.

I documenti richiesti devono essere forniti tramite piattaforma MEPA:

#### **“Documentazione Amministrativa”**

Dovrà essere inserita, 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) iscrizione alla 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 della 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) il consenso, ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 196/2003, al trattamento dei dati per la presente procedura;
- b) Dichiarazione resa ai sensi del DPR 445/2000** (redatta secondo l'allegato B “Dichiarazione sostitutiva”), successivamente verificabile, firmata digitalmente 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 50/2016;
  - (2) 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;
  - (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 dal presente disciplinare e di accettare, in particolare, le penalità previste;
  - (5) di aver giudicato il prezzo a base d'asta e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
- c) Deposito cauzionale** (art.93 D.Lgs 50/2016) (pari al 2% dell'importo posto a base d'asta a copertura della mancata sottoscrizione del contratto, prestato in uno dei modi previsti dall'art. 1 della legge 10/06/1982 n. 348 e ss.mm.ii. Nel caso di fidejussione bancaria o assicurativa, la stessa dovrà avere una validità di almeno 180 giorni e dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 10 giorni, su semplice richiesta scritta



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

dell'Amministrazione. Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito agli offerenti che non sono risultati aggiudicatari, contestualmente all'esito della gara, comunque entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

- d) **Copia del disciplinare e del capitolato tecnico** firmato digitalmente dal rappresentante legale della ditta per accettazione piena ed incondizionata delle relative statuizioni.

**“DOCUMENTAZIONE TECNICA” contenente la seguente documentazione:**

- i. **Obbligatorio - Schede tecniche** delle attrezzature proposte, che indichino chiaramente marca, modello, caratteristiche, dei beni offerti;
- ii. **Obbligatorio – Offerta tecnica** compilata secondo il modello **Allegato D** e firmata digitalmente dal rappresentante legale della Ditta, riportante la descrizione di miglioramenti nelle caratteristiche degli elementi della fornitura rispetto ai requisiti minimi.
- iii. **Obbligatorio – Offerta per formazione** dei docenti, firmata digitalmente dal rappresentante legale della Ditta, che riporti:
  - iv. il numero di giornate di quattro ore ciascuna dedicate alla formazione per l'utilizzo dei sistemi forniti;
  - v. il numero di anni di garanzia offerti, oltre a quelli previsti dalla normativa vigente;
  - vi. **Dichiarazione “avvenuto sopralluogo”** (se effettuato). Il sopralluogo è oggetto di valutazione dell'offerta della Ditta, secondo quanto indicato nel presente Disciplinare.
  - vii. **Progetto** tecnico del laboratorio da realizzare. Il progetto *dovrà indicare*:
  - viii. Schema logico e topologico, con le indicazioni delle scelte tecniche.
  - ix. Illustrazione in planimetria delle canalizzazioni che saranno posate in opera, e della posizione degli apparati;

**“OFFERTA ECONOMICA”**

Obbligatorio – Offerta economica analitica, compilata secondo il modello **Allegato E** e firmata digitalmente dal rappresentante legale della Ditta, riportante il costo IVA inclusa dei singoli elementi della fornitura.

L'offerta dovrà descrivere dettagliatamente gli elementi della fornitura. Non sono ammesse offerte parziali e condizionate.

L'offerta vincherà l'aggiudicatario per 180 giorni dal termine fissato per la presentazione delle offerte. Dovrà inoltre contenere i costi per la sicurezza aziendale.

Tale documentazione deve essere firmata digitalmente dal rappresentante legale del concorrente. Verranno escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento rispetto all'importo a base di gara.

L'offerta è onnicomprensiva di tutti i costi necessari allo svolgimento delle forniture e servizi connessi, elencati nel presente disciplinare e relativo al Capitolato Tecnico.

E' cura della ditta offerente impostare opportunamente i dati in ogni scheda informatica predisposta in piattaforma MEPA dall'amministrazione scrivente.

A conclusione della compilazione, la Ditta dovrà:

- scaricare il formato PDF della offerta risultante;
- firmare digitalmente il modulo (con firma del legale rappresentante)
- eseguirne l'upload e perfezionare l'inoltro.

### 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:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE

M 07.04.04

Rev.01

Del 14-02-2012

Pagina 6 di 12



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

REQUISITO	
<b>Qualità dell'offerta tecnica</b>	
Offerta in piena conformità alle caratteristiche descritte nell'allegato tecnico	<b>Punti 0</b> non conformità (anche parziale) <b>Punti 10</b> Piena conformità alle caratteristiche
Presenza della dichiarazione di avvenuto sopralluogo tecnico, utile alla valutazione delle eventuali criticità delle installazioni e al reperimento delle informazioni necessarie alla stesura del progetto dettagliato.	<b>Punti 0</b> Sopralluogo non effettuato <b>Punti 10</b> Sopralluogo effettuato <b>Punti 5</b> Progetto impianti elettrici, idrici e piccoli adattamenti edilizi
Sostituzione apparecchiature standard con apparecchiature con tecnologia digitale	<b>Punti 15</b>
Anni di garanzia ulteriori oltre quelli previsti dalla vigente normativa UE	<b>Punti 5 per ogni ulteriore anno (max punti 10)</b>
Corso di formazione per il personale sull'utilizzo delle attrezzature (12 ore)	<b>Punti 5</b>
Assistenza tecnica in loco con personale qualificato	<b>Punti 10</b>
Assistenza tecnica per emergenze entro 2 ore dalla chiamata	<b>Punti 5</b>
<b>TOTALE PUNTI 70</b>	

### Offerta tecnica, punteggio massimo 70/100

- verranno assegnati 0 (zero) punti tutte le volte che l'offerta rientra nei parametri minimi indicati nella lettera d'invito e negli altri documenti di gara.
- Si precisa che, al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari criteri di valutazione, se nessun concorrente ottiene sui criteri di valutazione tecnica aventi natura qualitativa il punteggio pari al peso complessivo assegnato agli stessi (nella fattispecie 70 punti per il Lotto unico), è effettuata la c.d. "riparametrazione", assegnando al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto il massimo punteggio previsto e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

### Offerta economica max 30/100

- Le offerte economiche verranno valutate applicando la formula di calcolo **non lineare a proporzionalità inversa interdependente**:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

$PI = P_{MAX} \times O_{Min} / OI$

Di cui: PI= punteggio del singolo offerente

P<sub>MAX</sub> = punteggio massimo previsto dal bando

O<sub>Min</sub> = offerta migliore tra quelle pervenute

OI = offerta del partecipante di cui viene calcolato il punteggio.

Il numero massimo di cifre decimali previsto per l'offerta tecnica ed economica è pari a 2.

Si precisa altresì che, nei conteggi per l'attribuzione di tutti i punteggi/coefficienti, si terrà conto delle prime due cifre decimali con arrotondamento alla seconda cifra decimale, per difetto se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4 e per eccesso se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9.

La somma dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ogni singola voce (qualità dell'offerta tecnica e dell'offerta economica) determinerà la graduatoria finale. In caso di punteggio complessivo uguale si procederà tramite sorteggio

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 della fornitura di cui al presente disciplinare, 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 comunicherà - a mezzo PEC l'esito della gara all'aggiudicatario e agli altri concorrenti.

### 9. Condizioni contrattuali e di fornitura

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.

L'affidatario dovrà individuare un referente che dovrà essere reperibile nei giorni feriali durante gli orari di lavoro. In caso di sua assenza per qualsiasi ragione e/o di impedimento temporaneo dovrà essere indicato un sostituto.

L'affidatario deve essere nelle condizioni di fornire e collaudare la stessa fornitura in presenza di uno o più rappresentanti della scuola, alle condizioni espresse nel Capitolato Tecnico allegato al presente disciplinare. Le attrezzature e gli eventuali impianti devono essere obbligatoriamente in regola con la normativa riguardante la sicurezza sui luoghi di lavoro (D. Lgs. 81/08) e con le norme sulla sicurezza e affidabilità degli impianti (D.M. 37/08).

Tutte le apparecchiature dovranno essere nuove di fabbrica, presenti nei listini ufficiali delle case madri al momento



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

dell'offerta.

Non sono ammesse offerte incomplete, difformi a quanto richiesto o espresse in modo indeterminato.

L'offerta-preventivo deve essere particolareggiata, con l'elencazione di tutte le componenti delle attrezzature ed impianti richiesti.

I prezzi indicati nell'offerta non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della Ditta fornitrice.

Il credito derivante dall'aggiudicazione della fornitura non potrà essere oggetto di cessione a terzi o di mandato all'incasso o di delegazione alla riscossione sotto qualsiasi forma.

### 10. Consegna, installazione e collaudo

Ferma restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica della verifica dei requisiti e delle documentazioni richieste nel disciplinare, si procederà alla stipula del contratto (aggiudicazione definitiva) con la ditta aggiudicataria. Il tempo ultimo previsto per la consegna, installazione e messa in opera delle apparecchiature ordinate è di 30 (trenta) giorni lavorativi dalla approvazione/stipula contratto della RdO presente a sistema, fatta salva l'ipotesi prevista nell'allegato tecnico.

Il mancato rispetto dei tempi di consegna può essere causa di rescissione del contratto e risarcimento del danno; è comunque fatta salva la facoltà dell'Istituto di rivalersi nei confronti della ditta aggiudicataria nel caso in cui il ritardo causi la perdita del finanziamento.

All'atto della consegna e della verifica di consistenza delle apparecchiature, nonché dopo installazione e montaggio, presso l'Istituzione Scolastica Punto Ordinante, sarà redatto un verbale di collaudo in contraddittorio tra il Fornitore e l'Istituzione Scolastica.

La data del collaudo sarà stabilita dall'Istituzione Scolastica Punto Ordinante.

Il collaudo ha per oggetto la verifica dell'idoneità dei prodotti alle funzioni di cui alla documentazione tecnica ed al manuale d'uso, nonché la corrispondenza dei prodotti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche e di funzionalità indicate nell'offerta e nel Capitolato Tecnico. In caso di esito positivo del collaudo, effettuato dall'Istituzione Scolastica Punto Ordinante, la data del verbale varrà come data di Accettazione della fornitura con riferimento alle specifiche verifiche effettuate ed indicate nel verbale, fatti salvi i vizi non facilmente riconoscibili e la garanzia e l'assistenza prestate dal produttore ed eventualmente dal Fornitore.

Nel caso di esito negativo del collaudo, il Fornitore dovrà sostituire entro 7 (sette) giorni lavorativi le apparecchiature non perfettamente funzionanti svolgendo ogni attività necessaria affinché il collaudo sia ripetuto e positivamente superato. Nel caso in cui anche il secondo collaudo presso l'Istituto Scolastico Punto Ordinante abbia esito negativo, l'Amministrazione contraente ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto di fornitura in tutto o in parte.

Il servizio di assistenza e manutenzione in garanzia ha una durata minima di 24 (ventiquattro) mesi dalla data di Accettazione della fornitura coincidente con la data di esito positivo del collaudo effettuato.

### 11. 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



 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONE</h1>	<p><b>M 07.04.04</b></p> <p>Rev.01</p> <p>Del 14-02-2012</p> <p>Pagina 9 di 12</p>
--	------------------------	--



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.

## 12. Ipotesi di cessione. Subappalto

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Il subappalto non è ammesso.

## 13. Corrispettivo e fatture

Il corrispettivo dovuto dall'IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice all'appaltatore per il pieno e perfetto adempimento delle prestazioni sarà corrispondente alla somma indicata dal concorrente nell'offerta economica. Il corrispettivo, fisso e invariabile, verrà pagato dalla stazione appaltante in due soluzioni, previo accertamento della esattezza della prestazione e della regolarità contributiva, mediante bonifico sul conto corrente indicato dall'appaltatore, entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento della fattura elettronica, accompagnata da tutta la documentazione, se richiesta. La liquidazione sarà fatta in seguito a collaudo favorevole. Si precisa che, per ragioni connesse ad una corretta rendicontazione della spesa, sulle fatture dovrà sempre essere indicato il CIG ed il CUP dovrà essere riportata la seguente dicitura: "Fornitura, montaggio e posa in opera dell'attrezzatura necessaria per l'installazione del Laboratorio di Cucina dell' IPSEOA "I. E V. FLORIO" di Erice. Cod. progetto: **10.8.1B2-FESR PON-SI-2018-25 "OFFICUCINA: L'INNOVAZIONE DEL CIBO TRA SAPORI E SAPERI"**".

## 14. Risoluzione e recesso

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico potrà intimare all'affidatario, a mezzo pec: [tprh02000t@pec.istruzione.it](mailto:tprh02000t@pec.istruzione.it), 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.

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.

## 16. 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.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

### 17. Obblighi dell'affidatario. Tracciabilità dei flussi finanziari e clausola risolutiva espressa. Sicurezza.

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 (comma 1);
- 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 (comma 1);
- l'obbligo di riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata con riferimento all'incarico, il codice identificativo di gara (CIG: **74982442B2**) e il codice unico di progetto (CUP: **I57D18000000007**) successivamente comunicato;
- 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.

Per quanto concerne gli oneri della sicurezza relativi alla presente procedura il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi sempre e comunque comprensivo di tali costi. Se i costi di cui al precedente periodo sono superiori a zero i concorrenti ne dovranno espressamente indicare la stima in sede di offerta.

### 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.) di Palermo 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 **Trapani**.

### 19. 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).



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

- 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.
- 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) La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti dichiarati attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS (*per appalti superiori a € 40.000,00*). L'Amministrazione si riserva, in ogni caso, di richiedere ai concorrenti di comprovare, entro 10 giorni dalla richiesta medesima, il possesso dei requisiti dichiarati dal primo soggetto in graduatoria e al concorrente che segue. Qualora taluno dei concorrenti non provveda a fornire la documentazione richiesta entro il suddetto termine di dieci giorni dalla richiesta, ovvero la documentazione ottenuta mediante il sistema AVCPASS o dai medesimi concorrenti non confermi le dichiarazioni rese per l'ammissione alla gara, l'Amministrazione procede all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria, alla segnalazione del fatto all'Autorità ANAC per la Vigilanza dei Contratti Pubblici e all'eventuale nuova aggiudicazione.
- e) 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.
- f) La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese.
- g) 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. Divieti

E' fatto espresso divieto, fin da ora, all'appaltatore di:

- sospendere l'esecuzione della fornitura e dei servizi complementari se non per mutuo consenso, e ciò anche nel caso in cui vengano in essere controversie giudiziali o stragiudiziali con l'Istituto Scolastico;
- cedere il contratto, a pena di nullità. È vietata la cessione anche parziale del contratto, senza il previo assenso della Stazione appaltante. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato in altra azienda, in caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui l'aggiudicatario sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica. L'inosservanza dei divieti di cui al periodo superiore comporterà la risoluzione di diritto del contratto con addebito di colpa all'appaltatore il quale sarà tenuto a sostenere tutti gli oneri conseguenti, compresi quelli derivanti dal rinnovo della procedura ad evidenza pubblica e al risarcimento del danno.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"Ignazio e Vincenzo Florio"  
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)  
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T  
@mail: TPRH02000T@istruzione.it  
www.alberghieroerice.gov.it

## COMUNICAZIONE



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)

### 21 Responsabilità dell'appaltatore

L'appaltatore sarà l'unico responsabile di tutti i danni eventualmente cagionati alla Stazione appaltante e a terzi in ragione dell'esecuzione delle forniture, dei servizi e delle attività connesse, sia a causa della condotta dei propri lavoratori dipendenti o collaboratori sia a causa della strumentazione utilizzata. È, inoltre, diretto e unico responsabile di ogni conseguenza negativa, sia civile che penale, derivante dall'inosservanza o dalla imperfetta osservanza delle norme vigenti e, in particolare, dei danni arrecati a persone o cose derivanti da imprudenza, imperizia o negligenza nell'esecuzione della fornitura.

### 22 Rinvio

Per quanto non espressamente contemplato nel presente disciplinare 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 e ss.mm.ii.

### 21. Responsabile del procedimento

**Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof. Giuseppa Mandina**

**Tel : 0923556001**

**E-mail: [tprh02000t@istruzione.it](mailto:tprh02000t@istruzione.it)**

**Pec. [tprh02000t@pec.istruzione.it](mailto:tprh02000t@pec.istruzione.it)**

(1) F.to IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Giuseppa MANDINA)

(1) Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.lgs 39/1993

Allegati:

- A - Domanda di partecipazione
- B - Dichiarazione sostitutiva
- C - Allegato tecnico
- D - Offerta tecnica
- E - Offerta Economica
- F - Disciplinare
- G - Sopralluogo
- PLANIMETRIA