



Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!



## Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Luigi Pirandello"

sezioni ad indirizzo: Classico, Scientifico, Linguistico, Bio-Socio-Sanitario Odontotecnico, Alberghiero,  
 Tecnico Ambiente e Territorio, Finanze e Marketing,

IPIA sede associata di Cianciana

Contrada Paratore, 135

92010 BIVONA (AG)

Tel.0922/983223-Fax 0922/986698-C.F. 80005230844 sul web: [liceobivona.altervista.org](http://liceobivona.altervista.org)

Mail : [agis01700d@istruzione.it](mailto:agis01700d@istruzione.it)

PEC: [agis01700d@pec.istruzione.it](mailto:agis01700d@pec.istruzione.it)

Prot. n. 5410/C10

Bivona, 22/03/2014

Programma Operativo Nazionale "Ambienti per l'Apprendimento " FESR 2007-20132007IT161PO004 Annualità 2012, 2013 e 2014 Asse I - **"Società dell'informazione e della conoscenza" Obiettivo A "dotazioni tecnologiche e reti delle Istituzioni Scolastiche" e Obiettivo B "laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave"** Procedura straordinaria "Piano di Azione Coesione"- Attuazione dell'Agenda digitale Finanziato Con Il Fondo Europeo Per Lo Sviluppo Regionale. Avviso Prot. n.AOODGAI/9412 del 24 settembre 2013

Codice progetto B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127

CODICE CUP: H73J12000570007

e, p.c. Alle ditte invitate da questa istituzione scolastica  
 Alle Istituzioni Scolastiche della provincia di Agrigento  
 All'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia D.G. Uff. X Ambito  
 Territoriale per la Provincia di Agrigento  
 All'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia - Palermo  
 Al sito informatico della scuola - Sede  
 All'albo - Sede

RIFORMULAZIONE BANDO DI GARA PER LA FORNITURA DI ARREDI PER  
“LABORATORIO SALA E BAR” e “LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE  
ALBERGHIERO”

OGGETTO: PON FESR "Ambienti per l'apprendimento" Obiettivo/Azione B-4.A Procedura di  
affidamento in economia, da espletarsi, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs 163/2006, mediante

COTTIMO FIDUCIARIO

Per la realizzazione di:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 “LABORATORIOSALAEBAR”

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO”

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO

Nell'ambito del PON FESR "Ambienti per l'apprendimento" Obiettivo/Azione B-4 a seguito dell'autorizzazione del  
MIUR Prot. N.AOODGAI/ 9412 del 24 SETTEMBRE 2013, si intende affidare in economia, ai sensi dell'art. 125 del  
D.Lgs 163/2006 (cottimo fiduciario) e della Determina del DS dell'Istituto Scolastico I.I.S.S. "L. PIRANDELLO" di  
BIVONA prot. 4157/C10 del 14/02/2014 per la realizzazione di:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 “LABORATORIOSALAEBAR”

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO”

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO

La fornitura di beni e servizi 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 14,00 del 07 aprile 2014**. Le offerte tecniche - economiche  
o le eventuali comunicazioni di mancato interesse a partecipare alla procedura, dovranno essere trasmesse al  
seguente indirizzo: I.I.S.S. "L. PIRANDELLO" C/da Paratore, 135, 92010 Bivona, (AG)

Il Dirigente Scolastico  
F.to: Prof. Giuseppe Graffeo

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.lgs. n. 39 del 1993

 Unione Europea	<b>FONDI STRUTTURALI EUROPEI</b>	 2007-2013	 MIUR	Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la Programmazione D.G. per gli Affari Internazionali - Ufficio IV Programmazione e gestione dei fondi strutturali europei e nazionali per lo sviluppo e la coesione sociale
<b>AMBIENTI PER L' APPRENDIMENTO (FESR)</b>				

Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!

 Unione Europea Fondo Europeo di Sviluppo Regionale	 PO FESR Sicilia 2007-2013	 <b>Regione Siciliana</b>
<b>Programma Operativo Regionale 2007 IT161PO011 FESR Sicilia</b>		



## Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Luigi Pirandello"

sezioni ad indirizzo: Classico, Scientifico, Linguistico, Bio-Socio-Sanitario Odontotecnico, Alberghiero,  
Tecnico Ambiente e Territorio, Finanze e Marketing,

IPIA sede associata di Cianciana

Contrada Paratore, 135

92010 BIVONA (AG)

Tel.0922/983223-Fax 0922/986698-C.F. 80005230844 sul web: [liceobivona.altervista.org](http://liceobivona.altervista.org)

Mail : [agis01700d@istruzione.it](mailto:agis01700d@istruzione.it)

PEC: [agis01700d@pec.istruzione.it](mailto:agis01700d@pec.istruzione.it)

Prot. n. 5410/C10

Bivona, 22/03/2014

Spett.le \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## LETTERA DI INVITO IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTA la Nota M.I.U.R. - D.G.A.I. prot. n. A00DGAI/10621 del 05/07/2012, con la quale è stato comunicato l'avviso per la presentazione di proposte relative alle Azioni previste dal PON "Ambienti per l'Apprendimento", finanziato con il FESR, per le annualità 2012, 2013 e 2014; Procedura straordinaria "Piano di Azione Coesione"- Attuazione dell'Agenda digitale;

VISTA la Nota M.I.U.R. - D.G.A.I. prot. N.AOODGAI/ 9412 del 24 SETTEMBRE 2013, pubblicata sul sito del MIUR - Fondi Strutturali, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Dipartimento per la Programmazione - Direzione Generale per gli Affari Internazionali - Uff. IV Programmazione e Gestione dei Fondi strutturali europei e nazionali per lo Sviluppo e la Coesione Sociale recante la formale autorizzazione per codesta Istituzione Scolastica all'avvio delle attività ed il relativo finanziamento dei progetti presentati nell'ambito del programma, per l'annualità 2012, 2013, 2014 e denominati:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIO SALAE BAR"

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"

VISTI la Delibera del Collegio dei docenti, verbale n. 23, del 23/10/2012, per l'inserimento del progetto nel Piano annuale delle attività e la determina dirigenziale n 1014/C10, del 08/10/2013 di assunzione in bilancio del citato progetto e del verbale n. 2 del 14/11/2013 del Commissario straordinario;

VISTO Il Programma Operativo Nazionale 2007/13 "Ambienti per l'Apprendimento" 2007 IT 16 1 PO 004 F.ES.R approvato dalla Commissione Europea con Decisione C (2007) 3878 del 07.08.2007;

VISTO il regolamento (C.E.) 1083/2006 del 11/07/2006 recante disposizioni generali sui Fondi Strutturali;

VISTO il regolamento (C.E.) 1080/2006 del 05/07/2006 relativo al F.E.S.R.;

VISTO il regolamento (C.E.) 1828/2006 del 08/12/2006 che stabilisce modalità di applicazione del Reg. (C.E.) 1083/2006 e del regolamento (C.E.) 1080/2006;

VISTI il D.P.R. 275/99 "Regolamento dell'autonomia scolastica" e il D.I. n. 44/2001 "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo contabile delle Istituzioni scolastiche";

VISTO il Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 e successive modifiche e integrazioni (Codice dei contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE);

VISTO il Decreto n. 40, emanato dal MEF il 18/01/2010, pubblicato sulla G.U. n. 63 del 14 marzo 2008, in attuazione dell'art. 48-bis del DPR n. 602 del 29 settembre 1973 recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni;

VISTO il Decreto Assessoriale della Regione Siciliana, n. 895 del 31 dicembre 2001 di recepimento del D.M. n. 44 del 1° febbraio 2001 con il quale vengono dettate le istruzioni generali sulla gestione amministrativo- contabile delle istituzioni scolastiche autonome in Sicilia. In particolare il Titolo IV - Capo 1 Art. 34 che stabilisce le modalità di espletamento dell'attività negoziale svolta dalle Istituzioni Scolastiche per il raggiungimento dei propri fini istituzionali; VISTE le Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2007/2013 edizione 2009;

VISTO il proprio Decreto Dirigenziale, n. 374, del 27/02/2014, con il quale si è proceduto d'Ufficio, in sede di autotutela, all'annullamento di tutte le procedure del bando di gara, prot. N. 4158/C10, del 14/02/2014, a motivo del fatto che lo stesso risultava essere generico e, comunque, privo in alcune parti degli elementi necessari per consentire alle Ditte invitate di potere formulare puntuale e precisa offerta;

VISTA la nota mail del 28/02/2014 della Direzione Generale per gli Affari Internazionali, Ufficio IV – Programmazione e Gestione dei Fondi strutturali europei e nazionali per lo Sviluppo e la Coesione Sociale che autorizza questa Amministrazione a riformulare il bando di gara;

CONSIDERATO che si rende necessario riformulare un nuovo bando di gara;

VISTA la propria determinazione a contrarre, prot. n. 5407/C10, del 22/03/2014, per l'acquisto di dotazioni tecnologiche laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave delle istituzioni scolastiche per le scuole del secondo ciclo;

CONSIDERATO che la presente lettera di invito sarà pubblicata mediante affissione all'albo della scuola e sulle pagine web del sito della scuola, come previsto per i progetti PON;

TENUTO CONTO che il Responsabile Unico di progetto della Stazione Appaltante (RUP), individuato nella persona del Dirigente Scolastico dell'istituto, Prof. Giuseppe Graffeo, ha acquisito, ai sensi dell'art. 1 comma 67, della legge 27/12/2005, n°266, (legge finanziaria 2006), attraverso il Sistema Informativo di Monitoraggio delle Gare (SIMOG), gestito dall'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici (AVCP) il codice unico di progetto (CUP) e il Codice individuale di Gara (CIG), che corrispondono rispettivamente ai seguenti identificativi:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIOSALAE BAR"

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO"

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO

## RENDE NOTO

che è aperta una procedura ristretta di selezione per l'individuazione della Ditta aggiudicatrice per la fornitura di arredi per “LABORATORIO SALA E BAR” e “LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO”.

Con la presente lettera invita codesta spettabile ditta a presentare alla scrivente stazione appaltante un'offerta che consenta di esperire un bando di gara a "PROCEDURA NEGOZIATA" DA ESPLETARSI MEDIANTE COTTIMO FIDUCIARIO, ai sensi dell'art.125 del D.Lgs. 163 del 12/4/2006 e s.m.i., disciplinato dai successivi articoli, sulla base della quale questa Amministrazione potrà individuare, secondo il criterio della migliore offerta, in termini sia di convenienza economica, sia di qualità tecnica, relativamente a quanto elencato nella scheda tecnica ai sensi dell'art. 83 D.L.vo 163/2006, il soggetto con il quale stipulare il contratto di cui in oggetto.

### 1. Premessa

Il PON FESR 2007/2013 "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.

### 2. Contesto

In correlazione alle indicazioni emanate dal Ministero della Pubblica Istruzione riguardo agli obiettivi e ai livelli di apprendimento e all'adozione di strumenti innovativi per misurare e favorire i progressi da raggiungere nelle scuole, l'Istituto intende dotarsi di ambienti ben attrezzati per la didattica sicuri e accoglienti per contrastare gli abbandoni precoci e attenuare gli effetti di quei fattori, interni ed esterni alla scuola, che influiscono su motivazioni, impegno e aspettative dei giovani e delle loro famiglie.

### 3. Obiettivi e Finalità

L'istituto si prefigge di innalzare i livelli di competenze di base, assicurando attrezzature e infrastrutture innovative per concorrere al miglioramento dei risultati negli ambienti didattici, dotando la scuola di dotazioni tecnologiche, alla luce delle nuove opportunità che esse offrono, per rinnovare le modalità di insegnamento e apprendimento.

### 4. Contenuti

I contenuti del presente avviso prevedono la fornitura di beni e servizi per come di seguito specificato:

- a. fornitura di attrezzature nuove di fabbrica e di ottima fattura così come descritte nelle schede tecniche allegate;
- b. servizio di trasporto, installazione e messa in funzione delle attrezzature;
- c. una targhetta per ciascun lotto, da apporre all'esterno del laboratorio, con le dimensioni e il contenuto così come prescritto dall'Autorità di Gestione;
- d. servizio di garanzia post-vendita per un periodo non inferiore ai 36 mesi con assistenza di personale qualificato.

### 5. Durata del servizio

La fornitura dei beni e servizi dovrà essere espletata entro 30 gg. lavorativi dalla firma del contratto e in ogni caso nei termini che la Direzione Generale per gli Affari Internazionali, Ufficio IV – Programmazione e Gestione dei Fondi strutturali europei e nazionali per lo Sviluppo e la Coesione Sociale vorrà concedere a richiesta di questa Istituzione Scolastica.

### 6. Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta per la fornitura di beni e servizi di cui alla presente lettera di invito è come di seguito precisato:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 “LABORATORIOSALAEBAR”

€ 68.946,20 (sessantottomilanovecentoquarantasei/20) (IVA INCLUSA)

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO”

€28.450,00 (ventottomilaquattrocentocinquanta/00) (IVA INCLUSA)

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO

€ 12.700,00 (dodicimilasettecento/00) (IVA INCLUSA).

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

La fornitura è stata suddivisa in tre lotti:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 “LABORATORIOSALAEBAR”

€ 68.946,20 (sessantottomilanovecentoquarantasei/20) (IVA INCLUSA)

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO”

€28.450,00 (ventottomilaquattrocentocinquanta/00) (IVA INCLUSA)

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127“LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO

€ 12.700,00 (dodicimilasettecento/00) (IVA INCLUSA)

Non sono ammesse offerte in aumento.

LE DITTE POSSONO PARTECIPARE ANCHE PER UN SOLO LOTTO

Il plico, contenete l'offerta tecnica, l'offerta economica e la relativa documentazione, redatta in lingua italiana contenuta, 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; recante all'esterno la denominazione, l'indirizzo, il numero di telefono e di fax del proponente e la dicitura:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 “LABORATORIOSALAEBAR”

NON APRIRE

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 “LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO”

NON APRIRE

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 “LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO”

NON APRIRE,

dovrà pervenire al protocollo dell'Istituto, a cura, rischio e spese del concorrente, a pena di esclusione, **entro e non oltre le ore 14,00 del giorno 07/04/2014 al seguente indirizzo:**

Istituto Scolastico: I.I.S.S. "L. PIRANDELLO" C/da Paratore, 135 - 92010 Bivona AG

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 (soltanto in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con ora e data della consegna). 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, sigillata con ceralacca e/o nastro adesivo e/o striscia incollata idonei a garantire la sicurezza contro eventuali manomissioni e controfirmata su tutti i lembi di chiusura, recante ciascuna l'intestazione del mittente e l'indicazione del contenuto secondo le seguenti diciture:

### 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");
- 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. 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. di non trovarsi in alcuna situazione di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii.;
  4. 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;
  5. 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;
  6. 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;
  7. di aver giudicato il prezzo a base d'asta e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
  8. di acconsentire, ai sensi e per effetti del D.Lgs 196/2003, al trattamento dei dati per la presente procedura;
  9. di autorizzare la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni di cui all'art.79, comma 5 D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii a mezzo fax al numero indicato in dichiarazione);
- c) Copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio per attività inerenti alla presente procedura, con dicitura antimafia di data non anteriore a 3 mesi rispetto alla data di scadenza della presente procedura;
- d) Copia della lettera di invito e della relativa nota di trasmissione firmate in ogni pagina per accettazione piena ed incondizionata delle relative statuizioni.

L'Istituto Scolastico si riserva di richiedere all'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, prova del possesso dei requisiti dichiarati, nonché di effettuare nel periodo di vigenza del contratto le verifiche sull'effettivo rispetto degli impegni assunti mediante apposita dichiarazione

### Busta B) "Offerta Tecnica"

Nella busta B) dovrà essere inserita la seguente documentazione: n. 1 copia originale dell'offerta tecnica, 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;

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.

### Busta C) "Offerta Economica"

La busta C) dovrà contenere, chiaramente indicato in cifra e lettere, il prezzo offerto per l'espletamento del servizio (IVA ESCLUSA), con l'indicazione espressa della validità dell'offerta stessa, non inferiore a 180 giorni e con l'espresso impegno a mantenerla valida ed invariata fino alla data in cui l'Istituto Scolastico sarà addivenuto alla stipula del contratto.

Tale documentazione deve essere timbrata e siglata in ogni pagina e sottoscritta dal rappresentante legale del concorrente.

#### 8. Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione delle forniture di beni e servizi avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto disciplinato dall' art. 83 del D.Lgs 163/2006, mediante l'assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti secondo i parametri di seguito indicati:

a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIOSALAEBAR"

b) LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO"

c) LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A-FESR06 POR SICILIA-2012-127 "LABORATORIODIRICEVIMENTOPERILSETTOREALBERGHIERO"

	REQUISITO	PUNTEGGIO MASSIMO
Qualità dell'offerta tecnica		85
Rispondenza a quanto richiesto, relativamente alle caratteristiche qualitative e tecniche dei beni/servizi offerti	a) Esatta rispondenza a quanto richiesto nella lettera invito	50
	b) Parziale rispondenza (anche un solo articolo) a quanto richiesto nella lettera invito	20
	c) Non rispondenza a quanto richiesto nella lettera invito (anche due soli articoli)	10
	d) Punti 2 per ogni ulteriore caratteristica tecnica superiore a quanto richiesto	
Tempo di garanzia e assistenza tecnica post-vendita	a) Da 37 mesi a 48 mesi 2 punti	5
	b) Da 49 mesi a 60 mesi 3 punti	
	c) Da 60 mesi a 70 mesi 5 punti	
Offerta economica	Il 15 punti saranno attribuiti sulla base della seguente formula: $\text{Punteggio} = \frac{Q_{\text{minima}}}{Q X} \times 15$ Q minima= è la quotazione economica più bassa pervenuta Q X = è la quotazione economica della ditta in esame	15
	TOTALE	100

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 parità di offerte sia sotto il profilo economico, sia con riferimento alle caratteristiche tecniche, la Commissione procederà selezionando la ditta più qualificata in funzione del patrimonio ed esperienze documentate. L'istituzione scolastica si riserva la facoltà di variare in aumento (quinto d'obbligo art.10 comma 2,3 del capitolato generale. Decreto Ministero dei Lavori pubblici 19/04/2000 n. 145) o diminuire le quantità da acquistare fino al raggiungimento dell'importo massimo finanziato.

L'Istituto Scolastico si riserva di procedere all'aggiudicazione dello stesso anche in presenza di una sola offerta ricevuta e ritenuta valida.

#### 9 Condizioni contrattuali

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

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

#### 10 Cauzione

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. 113 del D.Lgs 163/2006. 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 cessione ed ipotesi di subappalto

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

#### 12. Collaudo e modalità di pagamento

La fase finale della procedura esecutiva è quella del collaudo, ovvero l'accertamento finale della corretta esecuzione contrattuale e l'attestazione di conformità a quanto richiesto. A tal fine si richiama quanto previsto dall'art. 24 del DPCM n. 452 del 6/8/1997.

Il collaudo è effettuato dall'impresa che si aggiudicherà l'appalto in presenza di esperti interni all'Amministrazione che devono controfirmare il relativo processo verbale, entro la stessa data. Il suddetto collaudo sarà inteso a verificare, per le apparecchiature ed i sistemi di sicurezza forniti, che essi siano conformi al tipo o ai modelli descritti nel contratto o nei suoi allegati e che siano in grado di svolgere le funzioni richieste.

I risultati del collaudo potranno essere di: a) Accettazione dei prodotti, b) Rifiuto dei prodotti, con invito alla Ditta di ritirarli e di riconsegnarne di nuovi, c) Rivedibilità, ovvero di verifica di vizi di modesta entità, tali da essere eliminati dalla Ditta, con successivo nuovo collaudo.

L'accettazione dei prodotti non solleva il fornitore dalla responsabilità per vizi apparenti od occulti degli stessi, non rilevati all'atto del collaudo.

Il pagamento sarà effettuato in seguito a collaudo favorevole da parte della Commissione Collaudo dell'istituzione scolastica subordinata al ricevimento dei fondi da parte del MIUR.

#### 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 1% 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.

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. Obblighi e oneri 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 (CODICE CIG) e il codice unico di progetto (CODICE CUP) 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. La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile della perfetta installazione delle attrezzature. In particolare, resta a carico della ditta aggiudicataria:

1. il trasporto, lo scarico e l'installazione, a regola d'arte e perfettamente funzionante, del materiale pronto all'uso
  - a) LOTTO N.1 B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO SALA E BAR"
  - b) LOTTO N.2 B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"
  - c) LOTTO N.3 B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"

presso la sezione Alberghiero, Via Roma, 2 - 92010 Bivona (AG);

2. l'eventuale sopralluogo dei locali ove installare le attrezzature, che si consiglia di effettuare per una valutazione preliminare delle condizioni strutturali, previa intesa con la direzione della scuola, al fine di evitare ritardi ed ostacoli, nonché spese impreviste ed aggiuntive, durante l'espletamento delle procedure di installazione;

3. le procedure e le cautele per la sicurezza del personale incaricato di effettuare i lavori e di quello scolastico, ai sensi del D. Lgs. N. 81/2008 e della vigente normativa in materia di sicurezza degli impianti elettrici.

#### 17. Definizione delle controversie

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 Sciacca

#### 18. 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 163/2006 ed il relativo regolamento di attuazione (Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici D.PR 5 ottobre 2010, n. 207)

#### 19. Responsabile del procedimento

Il Responsabile del Procedimento è il DSGA Sig. Alfonso Belluccia Tel 0922983223.

#### RECAPITI

I.I.S.S. "L. PIRANDELLO" C/da Paratore, 135 - 92010 Bivona (AG)

Telefono 0925 983223 - Fax 0922 986698 - Codice fiscale 80005230844 codice meccanografico AGIS01700D

a) posta istituzionale: agis01700d@istruzione.it

b) posta Certificata (PEC): agis01700d@pec.istruzione.it

c) profilo committente: ISTITUZIONE SCOLASTICA

Il presente bando è pubblicato soltanto ai fini pubblicitari la gara sarà aggiudicata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il Dirigente Scolastico  
F.to: Prof. Giuseppe Graffeo



Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!



## Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Luigi Pirandello"

sezioni ad indirizzo: Classico, Scientifico, Linguistico, Bio-Socio-Sanitario Odontotecnico, Alberghiero,  
 Tecnico Ambiente e Territorio, Finanze e Marketing,

IPIA sede associata di Cianciana

Contrada Paratore, 135

92010 BIVONA (AG)

Tel.0922/983223-Fax 0922/986698-C.F. 80005230844 sul web: [liceobivona.altervista.org](http://liceobivona.altervista.org)

Mail : [agis01700d@istruzione.it](mailto:agis01700d@istruzione.it)

PEC: [agis01700d@pec.istruzione.it](mailto:agis01700d@pec.istruzione.it)

Programma Operativo Nazionale "Ambienti per l'Apprendimento " FESR 2007-20132007IT161PO004 Annualità 2012, 2013 e 2014 Asse I - **"Società dell'Informazione e della conoscenza" Obiettivo A "dotazioni tecnologiche e reti delle Istituzioni Scolastiche" e Obiettivo B "laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave"** Procedura straordinaria "Piano di Azione Coesione"- Attuazione dell'Agenda digitale Finanziato Con Il Fondo Europeo Per Lo Sviluppo Regionale. Avviso Prot. N.AOODGAI/ 9412 del 24 settembre 2013

Codice progetto B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127

€ LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO SALA E BAR"

€ LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"

€ LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"

(indicare con una x il lotto oggetto della richiesta)

ALLEGATO A ISTANZA DI  
PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto .....

.nato a ..... Il .....

tel .....Fax....., e-mail .....

In qualità di legale rappresentante/procuratore/titolare dell'impresa

CHIEDE DI

Essere ammesso alla selezione di cui all'invito prot n..... del ..... , per la realizzazione della fornitura di ambienti dedicati per facilitare e promuovere la formazione permanente dei docenti attraverso l'arricchimento delle dotazioni tecnologiche e scientifiche e per la ricerca didattica degli istituti."

A tal fine si allega la seguente documentazione:

1. Copia semplice del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria e Artigianato;
2. Autodichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 (Allegato B), debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante ovvero da Procuratore speciale e prodotta unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento d'identità in corso di validità del sottoscrittore, attestante l'inesistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs 163/06 e successive modificazioni e integrazioni di cui al Regolamento di Attuazione del Codice dei Contratti Pubblici DPR 207/2010.
3. Offerta tecnica
4. Offerta economica

Data .....

Firma .....



Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!



## Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Luigi Pirandello"

sezioni ad indirizzo: Classico, Scientifico, Linguistico, Bio-Socio-Sanitario Odontotecnico, Alberghiero, Tecnico Ambiente e Territorio, Finanze e Marketing,

IPIA sede associata di Cianciana

Contrada Paratore, 135

92010 BIVONA (AG)

Tel.0922/983223-Fax 0922/986698-C.F. 80005230844 sul web: liceobivona.altervista.org

Mail : [agis01700d@istruzione.it](mailto:agis01700d@istruzione.it)

PEC: [agis01700d@pec.istruzione.it](mailto:agis01700d@pec.istruzione.it)

Programma Operativo Nazionale "Ambienti per l'Apprendimento " FESR 2007-20132007IT161PO004 Annualità 2012, 2013 e 2014 Asse I - **"Società dell'informazione e della conoscenza" Obiettivo A "dotazioni tecnologiche e reti delle Istituzioni Scolastiche" e Obiettivo B "laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave"** Procedura straordinaria "Piano di Azione Coesione"- Attuazione dell'Agenda digitale Finanziato Con Il Fondo Europeo Per Lo Sviluppo Regionale. Avviso Prot. N.AOODGAI/ 9412 del 24 settembre 2013

Codice progetto B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127

€ LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO SALA E BAR"

€ LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"

€ LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"

(indicare con una x il lotto oggetto della richiesta)

## ALLEGATO B

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

Il sottoscritto .....

nato a ..... Il ..... , C.F. .... ,

residente in ..... tel ..... Fax .....

e-mail .....

In qualità di legale rappresentante/procuratore/titolare dell'impresa

#### DICHIARA

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 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, il sottoscritto decadrà dai benefici per i quali la stessa è rilasciata;

5. Di essere legale rappresentante ..... , e conseguentemente di avere l'idoneità alla sottoscrizione degli atti delle presente gara;
6. Di non trovarsi, in nessuno dei casi di cui all'art. 38 comma V"Requisiti di ordine generale" del D.Lgs n. 163/2006 e ss.mm.ii., ovvero dichiara:
  - a) di non essere in stato di fallimento, liquidazione coatta, concordato preventivo,
  - b) di non essere pendente in alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di cui all'art. 3 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575,
  - c) di non aver a suo carico alcuna sentenza passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale, né per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio,
  - d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55,
  - e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio,
  - f) di non aver commesso, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara, o errore grave nell'esercizio della propria attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante,
  - g) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana, che nell'anno antecedente la data di inoltro dell'invito a partecipare alla gara in oggetto, non sono state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e alla condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara e per l'affidamento di subappalti, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio,
  - h) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana, j) di non presentarsi in caso di certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, k) di non trovarsi in caso di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9 comma 2 lett. c del D.Lgs 8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con altra Pubblica Amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36 - bis, comma 1, del decreto legge 4

luglio 2006, n. 223, convertito con modificazioni, dalla legge 4 agosto 2006, n. 248, l) di non trovarsi nel caso di sospensione o decadenza dell'attestazione SOA per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci, risultanti dal casellario informatico, m) di non essere, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile.

7. 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,
8. 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,
9. 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 accattare in particolare le penalità previste,
10. di aver giudicato il prezzo posto a base di gara e quello presentato nell'offerta tecnica pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata;
11. di acconsentire ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 196/2003 e ss. mm. ii. al trattamento dei dati per la presente procedura;
12. di essere iscritto alla Camera di Commercio, con (si allega copia del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio);
13. di autorizzare la stazione appaltante ad effettuare le comunicazioni di cui all'articolo 79 del D.Lgs 163/2006 e ss.mm.ii. a mezzo fax al seguente numero .....

Si allega fotocopia del documento di identità in corso di validità del legale rappresentante/procuratore/titolare

Dichiarante

---



**Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!**



## Istituto Istruzione Secondaria Superiore “Luigi Pirandello”

sezioni ad indirizzo: Classico, Scientifico, Linguistico, Bio-Socio-Sanitario Odontotecnico, Alberghiero,  
 Tecnico Ambiente e Territorio, Finanze e Marketing,  
 IPIA sede associata di Cianciana

Contrada Paratore, 135  
 92010 BIVONA (AG)

Tel.0922/983223-Fax 0922/986698-C.F. 80005230844 sul web: [liceobivona.altervista.org](http://liceobivona.altervista.org)

Mail : [agis01700d@istruzione.it](mailto:agis01700d@istruzione.it)

PEC: [agis01700d@pec.istruzione.it](mailto:agis01700d@pec.istruzione.it)

Programma Operativo Nazionale "Ambienti per l'Apprendimento " FESR 2007-20132007IT161PO004 Annualità 2012, 2013 e 2014 Asse I - **“Società dell'informazione e della conoscenza” Obiettivo A “dotazioni tecnologiche e reti delle Istituzioni Scolastiche” e Obiettivo B “laboratori per migliorare l'apprendimento delle competenze chiave”** Procedura straordinaria "Piano di Azione Coesione"- Attuazione dell'Agenda digitale Finanziato Con Il Fondo Europeo Per Lo Sviluppo Regionale. Avviso Prot. N.AOODGAI/ 9412 del 24 settembre 2013

Codice progetto B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127

€ LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 “LABORATORIO SALA E BAR”

€ LOTTO N.2 CODICE CIG: Z2C0CE3583

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 “LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO”

€ LOTTO N.3 CODICE CIG: ZE40CE3615

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 “LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO”

### Offerta economica

€ a) LOTTO N.1 CODICE CIG: ZE90CF460A

B-4.A- FESR06\_POR\_SICILIA-2012-127 “Laboratorio sala e bar”



Requisiti minimi della dotazione tecnologica Elenco materiali, apparati e messa in opera	Importo totale max comprensivo di IVA € 68.946,20		
Descrizione	Quantità	Importo Unitario	Importo complessivo
Macchina caffè espresso 2 gruppi in acciaio inox anti-impronta <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autolivello elettronico</li> <li>• Tastiera a LED retroilluminata</li> <li>• 4 dosi programmabili per ogni gruppo con tasto funzione semiautomatica</li> <li>• Regolazione elettronica automatica della temperatura caldaia</li> <li>• Motore-pompa esterno</li> <li>• Illuminazione del piano lavoro con tecnologia LED a 4 colori programmabili (bianco, blu, rosso, verde)</li> <li>• Resistenze potenziata</li> <li>• Scaldatazze elettrico</li> <li>• Classe energetica A+++/0 A++</li> </ul>	1		
Cucchiaini inox manico lungo	36		
Contenitore con sale e pepe inox	10		
Mestolino per salsiere inox 18/10	6		
Salsiere con base 22 cl inox 18/10	6		
Armadio a 4 ante scorrevoli realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 18/10 secondo le norme della legge sull'HACCP. Spessore inox 10/10. Completo di n. 3 ripiani intermedi regolabili. Portata Kg 110 per ogni singolo piano . D i m . C a . Lungh. cm 200 - Profondità cm 50 - Altezza cm 170H.	1		
Zuppiera con relativo coperchio con spacco in acciaio inox 18/10 diametro 30 cm	3		
Coltello doppio scavino da bar	4		
Sovrappiano rotondo (plancia o plateau) piano realizzato in super compresso o multistrato grezzo corredato di chiusure a catenaccioli per fissaggio al piano del tavolo di legno o metallo. Adattabile a qualsiasi misura o spessore del tavolo a ingrandire.	10		
Tavolo ristorante con telaio in tubo di acciaio - verniciatura a polveri termoindurenti- piano superiore in laminato con bordi PVC e spigoli arrotondati con predisposizione e attacchi per prolunghe su tutti i lati. misure L 90x P 90x72h ca.	14		
Sedie impilabili in faggio , telaio in tubo di acciaio	74		
Mestolo in acciaio per servire inox 18/10	3		
Prolunghe Piano superiore in laminato con bordi in pvc e spigoli arrotondati staffe metalliche per tavolo 90x90	9		
Mezzelune Piano superiore in laminato con bordi in pvc - staffe metalliche per tavolo 90x90	4		
Carrello Guéridon. Montanti in legno massello - ripiani in nobilitato <b>noce</b> con bordo in gomma - ruote piroettanti due con freno	4		
Mobili di servizio o panadora. Struttura in legno massello ciliegio di alto spessore, due cassetti portaposate a 3 scomparti o mobile sala alto doppio, 1 sportello, 1 tramoggia. Piani a giorno e due ripiani ruote multi direzionali con freno	1		
Carrello di servizio inox trasporto pesante. Struttura in acciaio inox 18/10 aisi 304 25x25 ca.. Piani stampati in acciaio inox a forma di vassoio con	1		

perfettamente arrotondati anche nel bordo inferiore, imbullonati al telaio, insonorizzati. Ruote multi direzionali due con freno e paracolpi in gomma			
SCALDAPIATTI A PIASTRE in acciaio inox 18/10 aisi 304 completo di 6 piastre alimentazione Volt 220/1/150 Hz assorbimento Watt 650. Classe energetica A+++/O A++	1		
Fabbricatore di ghiaccio cubetto pieno + piedi. Deposito ghiaccio isolato in poliuretano, con raffreddamento ad aria e formazione dei cubetti tramite acqua spruzzata su un evaporatore - capacità serbatoio kg 13 circa. Classe energetica A+++/O A++	1		
Mollettone copritavolo per tavolo quadrato 90x90 in cotone 100% e contorno elastico. Lavaggio 95 <sup>0</sup> , resistente al cloro delle lavanderie industriali.	10		
Mollettone copritavolo per tavolo rotondo Ø 122 in cotone 100% e contorno elastico. Lavaggio 95 <sup>0</sup> , resistente al cloro delle lavanderie industriali.	10		
Tovaglie rotonde di cotone damascato per tavolo rotondo Ø 122, colore bianco, 230g/m <sup>2</sup> . Lavaggio 95 <sup>0</sup> , resistente al cloro delle lavanderie industriali.	12		
Coprimacchie per tavolo rotondo Ø 122 circa, in cotone damascato, colore marrone, 230g/m <sup>2</sup> . Lavaggio 95 <sup>0</sup> , resistente al cloro delle lavanderie industriali.	20		
Tovaglie in cotone damascato per tavolo 90 x 90 colore bianco, 230g/m <sup>2</sup> . Lavaggio 95 <sup>0</sup> , resistente al cloro delle lavanderie industriali.	15		
Coprimacchie in cotone damascato per tavolo 90 x 90 colore marrone, 230g/m <sup>2</sup> . Lavaggio 95 <sup>0</sup> , resistente al cloro delle lavanderie industriali.	20		
Tovaglioli in cotone damascato colore bianco, 230g/m <sup>2</sup> . Lavaggio 95 <sup>0</sup> , resistente al cloro delle lavanderie industriali.	150		
Frangini Materiale: 100% cotone colore bianco	20		
Tavoli pieghevoli in metallo e plastica per catering. Tavoli quadrati polifunzionali leggeri, robusti e di facile pulizia. Tavoli impilabili e trasportabili con carrelli 94x94x73 circa	3		
Valigia professionale per cucina completa di coltelli e accessori in acciaio inox	2		
ARMADIO FRIGORIFERO 1500 LT, 2 PORTE VETRO (0/+10°C)+ALLARME ACUSTICO/VISIVO- Capacità: 1500 lt - Temperatura: 0/+10 °C - Porte n. 2. Potenza: 600W - Dimensioni: 142x79,5x207 cm - Peso: 230 kg Armadio frigorifero monoscocca profondità 800mm in acciaio inox AISI 304 esterno finemente satinato (scotch brite) ed interno lucido. Isolamento ad alta capacità coibente spessore 60mm senza CFC (ecologico). Piedi inox regolabili altezza 150mm ±30mm con inserto antitraccia. Luce interna. Porta con maniglia inox raggiata ergonomica a tutta altezza reversibile ed autochiusante munita di guarnizione smontabile magnetica. Evaporatore rame/alluminio con dispositivo elettronico per la regolazione dell'umidità (80%÷95%). Controllo con scheda elettronica. Sbrinamento automatico a resistenza elettrica. Evacuazione automatica acqua di condensa con dispositivo elettrico. Resistenza anticondensa porta su profilo struttura. Temperatura ambiente di funzionamento tropicale (43°C). Fluido refrigerante HFC. Ogni vano n° 3 griglie GN2/1 protette da plastificazione alimentare. Le cremagliere, passo 60mm, e le n° 3 coppie di guide a C antiribaltamento per ogni vano sono realizzate in acciaio inox AISI 304. Micro porta magnetico. Serratura con chiave. Dimensioni di massima: 142x79,5x207 cm - Peso: 230 kg. circa Classe energetica A+++/o A++	1		
Macchina Ghiaccio POTENZA: 1050 W , 220V. PRODUZIONE IN 24 H: 130/150 Kg, CAPACITÀ CONTENITORE: 65 kg. TIPO DI CUBETTO: (Cubetto) 33 gr. - 18 gr. - 13 gr. CONSUMO ACQUA: 2,8 Lt./Kg.. DIMENSIONI di massima: 840x740xh1075 mm. PESO: 113 Kg. Classe energetica A+++/O A++	1		
Valigia barman completa	2		

Valigia Kit barman bar-tender	2	
Portacandela	15	
Armadio stoviglie 2 porte in AISI 304 Scotch-Brite. Porte scorrevoli insonorizzate. Tre Ripiani intermedi regolabili in altezza. Piedini tondi regolabili. Dim. Di massima L 1400 x P 60	1	
Piatti segnaposto in porcellana diam 32 con decori	17	
Piatti piano in porcellana	120	
Piatti fondo in porcellana	48	
Piattino da dessert in porcellana	60	
Piattini da pane in porcellana	60	
Vaso Portafiori in acciaio inox 18/10	15	
Vassoio ovale ondulato in porcellana bianca impilabile cm 35	12	
Vassoio ovale ondulato in porcellana bianca impilabile cm30	12	
Pirofila ovale bordata in acciaio inox 18/10 per vassoio 36 cm	6	
Pirofila ovale bordata in acciaio inox 18/10 per vassoio 31cm	6	
Cestello per il servizio dei vini e spumanti inox 18/10	6	
Set di coltelli per il taglio dei formaggi in acciaio inox 18/10	1	
Coltello lama seghettata per il pane	2	
Coltello spelucchino lama dritta	2	
Coltello per Salmone lama alveolare	1	
Coltello per prosciutto lama stretta	1	
Porta-posate self con tre separatori senza coperchio	4	
Coltello per trancio arrostiti	2	
Forchettone per arrosto	2	
Ciotoline in ceramica tipo party quadrate e impilabili 100 ml	60	
Oliera completa 4 pezzi in acciaio	6	
Macina pepe in legno	1	
Formaggiera	4	
Padella leggera Flambè in rame liscio stagnato Conformità alle leggi: EN 601-EN cm 28 X H 4,5	3	
Padella leggera Flambè in rame liscio stagnato Conformità alle leggi: EN 601-EN 26XH4,5	3	
LAMPADA FLAMBE' A GAS D24 H.22 RIFINITURE RAME/CROMATO	3	
Paletta per torta	1	
Forchetta da dessert inox 18/10	60	
Coltelli da dessert inox 18/10	60	

Cucchiaino da dessert inox 18/10	60		
Forchetta grande (per primi/secondi piatti) inox 18/10	120		
Cucchiaino grande (per zuppa/minestra) inox 18/10	60		
Forchetta per pesce inox 18/10	60		
Coltelli per pesce inox 18/10	60		
Cucchiaino per pesce inox 18/10	12		
Bicchiere per acqua 290 ml ca	120		
Calice per degustazione vino rosso 350 ml ca	120		
Calice per degustazione vino bianco 220 ml ca	120		
Calice flûte 185 ml ca	120		
Pinze per lumache inox 18/10	6		
Forchette per lumache inox 18/10	6		
Pinze per crostacei inox 18/10	6		
Forchette per crostacei inox 18/10	6		
Glacette termiche	10		
Colonna portasecchiello inox 18/10	6		
Caraffa da decantazione da 1,5 L	10		
Sgocciola decanter	4		
Cestino versavino in acciaio inox 18/10	6		
Tazza da consommè in porcellana	6		
Sotto tazza da consommè in porcellana	6		
Tagliere Esposizione per Salmone	1		
Brocca in vetro con tappo e separatore rinfrescatore 2 lt	15		
Tagliere in polietilene bianco con bordo di taglio	2		
Tagliere rotondo in polietilene bianco con bordo di taglio	2		
Alzata 2 piani con piatti fondi inox	1		
Alzata 3 piani con piatti fondi inox	1		
Cucchiaino miscelatore con pestello inox Bar spoon	6		
Bicchiere ballon per distillati di vino 150ML	36		
Bicchiere ballon per distillati di vino 250ML	36		
Bicchiere highball per long-drink	60		
Bicchiere in vetro per bevande calde e manico in metallo	24		
Bicchiere per frappè e frullati	48		
Bicchiere per liquori lisci (shooter) 50 ml	60		

Bicchieri per spumanti (flute) 185 ml	60		
Bricco in acciaio inox per cappuccino 60 Cl	2		
Bricco in acciaio inox per cappuccino 100 Cl	2		
Bricco in acciaio piccolo (cremiera) 7 cl	2		
Bricco teiera in acciaio inox con filtro 50 cl	2		
Caraffa in plastica con tappo e separatore rinfrescatore 2 lt	6		
Tazza e sottotazze da caffè da 90 cc	24		
Caraffe in vetro da ½ litro	24		
Champagnera per 4 bottiglie in acciaio inox	2		
Coltello per agrumi inox da bar	6		
Coltello riga limoni un foro	3		
Coltello riga limoni cinque fori + foro singolo	3		
Coppetta Asti per spumanti dolci 233 ml c a in vetro	60		
Calice coppetta cocktail 160 ml ca	96		
Calice coppetta cocktail 125 ml ca	96		
Coppa mini martini 90 ml ca	60		
Misurino doppio 2-4 cl inox da cocktails	4		
Cucchiaini da caffè inox 18/10	60		
Cucchiaini da tè 18/10	60		
Cucchiaino forato inox per ghiaccio	6		
Portatovaglioli e termiche inox	12		
Macchina lava bicchiere per uso professionale. Dimensione macchina LxPxH (cm) 46,5x53x64 ca. Dimensioni cestello (mm) 400x400. Produzione cestelli/ora 30. Altezza utile porta (mm) 260 ca. Altezza scarico da terra (mm) 100, Altezza massima utile di lavaggio (mm) 240, Alimentazione elettrica Hz 50/60 V 220-240/1. Classe energetica A+++/0 A++. Resistenza vasca (Kw) 3,0. Capacità boiler (L) 4,1 ca. Resistenza boiler (Kw) 3,3 ca. Assorbimento totale (Kw) 3,6. Lavaggio inferiore, risciacquo superiore e inferiore. Girante lavaggio interamente in acciaio inox. Consumo acqua per ciclo (L) a 2 bar 2 - 2,5. Durezza dell'acqua (°F) 8 ÷ 14. Pulsante risciacquo caldo di serie. Pressione idrica (bar) 2 ÷ 4. Microsicurezza porta di serie. Dosatore brillantante di serie. Iniettore inox detergente di serie. Dotazione standard: 2 cesti quadri 40x40x15 cm ca; 1 portapiattini; 1 portacucchiaini;	1		
Macinadosatore caffè acciaio inox monofase con pressino incorporato. Classe energetica A+++/0 A++	1		
Passino per cocktails inox	6		
Pestello da bar in polipropilene rigato	4		

Pinza per ghiaccio inox	6		
Secchiello per ghiaccio termico da bar LT 3	4		
Sedie poltroncine da bar impilabili. Tipo Belle Epoque Mocca Poltroncina Impilabile con struttura in alluminio e intreccio in fibra sintetica. Dimensioni: 57x55x83h ca	10		
Bicchieri per birra (Colonna 0,2) 285 ml ca	24		
Bicchieri per birra ( Colonna biconica 0,2) 285 ml ca	24		
Bicchieri per birra (Boccale 0,26 ) 310 ml ca	24		
Bicchieri per birra (Calice 0,2) 261 ml ca	24		
Shaker Boston due pezzi (vetro/acciaio) 500 ML ca	6		
Bicchiere mixing glass in vetro per Shaker Boston 500 ML ca	6		
Shaker classico o tradizionale tre pezzi inox 600 ML ca	6		
Bicchiere Tumbler grande o da long drink 305 ml ca	120		
Shaker classico o tradizionale tre pezzi inox 350 ML ca	2		
Sifone per seltz	2		
Sottobicchieri inox	6		
Bicchiere calice tulipano per grappa 85 ml ca	60		
Spargi cacao inox	3		
Spremi agrumi manuali inox	2		
Tagliere da bar in pvc bianco 20x20x1,5 ca	2		
Tagliere da bar in pvc bianco cm 33x23x1,5 ca	4		
Tappi versatori inox e caucciù (metal pour )	24		
Tavolinetti bar antracite in alluminio cm.70x70x76h. antracite	4		
Tazza e sottotazze da tè 210 cc ca	60		
Teiere in ceramica 550 cc ca	4		
Bicchiere margarita 330 ml ca	36		
Bicchiere goblet 310 ml ca	36		
Bicchiere hold fashion 148 ml ca	60		
Bicchiere Tumbler medio o da bibita 280 ml ca	120		
Bicchiere Tumbler piccolo 244 ml ca	60		
Vassoi rotondi antiscivolo 36CM ca	4		
Vassoi grandi antiscivolo rettangolari 31x41 ca	4		
Vassoi medi antiscivolo rettangolari 26x31 ca	8		
Zuccheriere da banco in acciaio inox ca	4		

Zuccheriere da tavolo in acciaio inox	6		
spremi limone 1/2 fetta in acciaio inox	2		
Gruppo multiplo trita-spremi-frulla a motori indipendenti 1200 W. Classe energetica A+++/0 A++	1		
Bicchiere di ricambio per frullatore gruppo multiplo con gruppo miscelatore	1		
Bicchiere di ricambio per frullatore gruppo multiplo con gruppo coltello	1		
Contenitore portarifiuti Max 120 LT dotato di ruote, coperchio , pedale...	1		
Cassa trasporto bianca 34 LT	10		
Coperchio per cassa trasporto	10		
Contenitore sovrapponibile bianco 100 lt senza coperchio	10		
caraffa termica con tappo a pressione 1,5 LT	2		
caraffa termica con tappo a pressione 2,5 LT	2		
Pinza per bottiglia di spumante	2		
raccoglibriciole inox	6		
coltello bistecca inox	24		
speed bottle per succhi di frutta 1 LT (colori assortiti)	10		
speed bottle per succhi di frutta 0,5 LT (colori assortiti)	10		
cestini per il pane inox	18		
Porta condimenti 6 reparti in materiale plastico compreso di bacinelle e coperchio	1		
Paletta ghiaccio policarbonato 360 ml	1		
Bar organizer nero Contenitore da banco bar in materiale plastico per tovaglioli	2		
Bar mat nero tappetino nero poggia bicchieri da servizio	2		
Misurino doppio 2-4 cl inox da cocktails	4		
Tazza e sottotazze da caffè da 90 cc ca	60		

<input type="checkbox"/> b) LOTTO N.2 CODICE CIG: ZE40CE3615 B-4A- FESR06_POR_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"			
Requisiti minimi della dotazione tecnologica Elenco materiali, apparati e messa in opera		Importo totale max comprensivo di IVA € 28450	
Descrizione	Quantità	Importo Unitario	Importo complessivo
Computers Intel i5-4670 Quad Core SK. 1150, 8GB RAM DDR3 1600 Mhz, Hard Disk 1000 GB SATA3, Masterizzatore DVD e Cardreader, completo di tastiera e mouse	18		
Monitor 22 pollici led - 16:10 - Risoluzione 1920 x 1080 Multim DVI	18		

stampante multifunzione laser A4 con tavolino di supporto	2		
TAVOLI CM 180X80X72 ca. CONFORME DLGS 81/2008	11		
SEDIE CON BRACCIOLI in tessuto di maglia ,alzata a gas ,e base cromata con rotelle. Schienale regolabile, CONFORME DLGS 81/2008.	18		
ARMADIO DUE ANTE DI LEGNO massello ciliegio 90X46X160 ca.	2		
Mobile scaffalature con due ante di legno massello ciliegio 90X46X160 ca.	2		
SOFTWARE PER GESTIONE STRUTTURE ALBERGHIERE	1		
CABLATURA COMPLETA	1		
TABLET Sistema operativo Android 4.2 Jelly Bean - Memoria 16 GB - Display TFT Touchscreen 10.1", 1280 x 800 pixel - fotocamera posteriore + fotocamera anteriore - Doppia fotocamera - AGPS+GLONASS - slot microSD - Wi-Fi 802.11a/b/g/n, 3G - Bluetooth 4.0 - Processore Dual Core Intel Clovertrail 1.6 GHz - bianco	3		
SISTEMA DI ALLARME	1		
LICENZE SOFTWARE GESTIONE	20		
WINDOWS 7 o più	20		
QUADRO ELETTRICO A NORMA ALL'INTERNO DEL LABORATORIO	1		
RETE LAN GIGABIT ALL'INTERNO DEL LABORATORIO	1		
ROUTER/FIREWALL	1		

<input type="checkbox"/> b) LOTTO N.3 CODICE CIG: Z2C0CE3583 B-4A- FESR06_POR_SICILIA-2012-127 "LABORATORIO DI RICEVIMENTO PER IL SETTORE ALBERGHIERO"			
Requisiti minimi della dotazione tecnologica Elenco materiali, apparati e messa in opera	Importo totale max comprensivo di IVA € 12700		
Descrizione	Quantità	Importo Unitario	Importo complessivo
Bancone d'ingresso in legno a, vedi disegni di massima, su due livelli, colore wenghè con top alto in vetro; h105 ca	1		
Mobile scaffalature con due ante di legno con cassette di sicurezza 120x200 ca	1		
Casellario con cassette postali e porta schede magnetiche in legno colore wenghè	1		
Espositore materiale illustrativo	1		
Colonna segna percorso	1		
Sgabelli lavoro con braccioli , regolabili in altezza con ruote.	6		
Divisa completa Donna :(giacca e gonna di colore blu, camicia bianca e foulard) Uomo : ( giacca e pantalone di colore blu, camicia bianca a cravatta) con misure varie da concordare	10		