



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

I.S.S. - "F. PAOLO CASCINO"-PALERMO
Prot. 0009051 del 22/03/2022
I (Uscita)

All' Albo digitale
Nella Sezione Amministrazione Trasparente sotto la sezione "bandi e contratti"
Sul Sito web
Alle Ditte invitate con Richiesta di Offerta (RdO) sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA)

DISCIPLINARE DI GARA

procedura comparativa con previo avviso, ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera a), del D.Lgs n. 50/2016, tramite Richiesta di Offerta (RdO) sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA), per l'acquisizione di:

LOTTON.1

CIG: Z0E35B0C0D Monitor digitali interattivi per la didattica

LOTTON.2

CIG: ZC635B0C9F Attrezzature informatiche per la digitalizzazione amministrativa

CUP: I79J21016780006

Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 - Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) - REACT EU. Asse V - Priorità d'investimento: 13i - (FESR) "Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia" - Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Azione 13.1.2 "Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione"

AVVISO: 43830 del 11/11/2021 - FESR REACT EU - Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione - Riapertura termini Avviso 28966

Codice del progetto: 13.1.2A-FESRPON-SI-2022-27

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

1. PREMESSA

Nell'ambito del Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 - Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) – REACT EU. Asse V - Priorità d'investimento: 13i - (FESR) “Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia” – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Azione 13.1.2 “Digital board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione” si intende affidare, ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs 50/2016, e della Determina del Dirigente Scolastico **Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella**, la realizzazione del citato progetto riguardante la fornitura e l'installazione di attrezzature e strumentazioni tecnico-informatiche, con la formula “chiavi in mano” come da matrice acquisti relativa al Progetto d'Istituto codice nazionale: **13.1.2A-FESRPON-PU-2021-27**.

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nel presente disciplinare. Le imprese, ove interessate, sono invitate a presentare la propria migliore offerta tecnico – economica per la realizzazione dell'attività in oggetto entro e non oltre le **ore 12,00** del giorno **sabato 26 marzo 2022** per via telematica sulla piattaforma Consip, strumento “Mercato Elettronico (MEPA)” – sito www.acquistinretepa.it

Sul suddetto indirizzo web è possibile prendere visione della documentazione relativa alla gara, dei documenti per la partecipazione richiesti, nonché inviare o chiedere chiarimenti.

2. OGGETTO DELLA GARA

L'appalto riguarda la fornitura di beni e servizi e l'installazione di arredi, attrezzature e strumentazioni, tecnico – scientifico - informatiche per la realizzazione, con formula “chiavi in mano”, del seguente progetto: “Digital Board” .

Le attrezzature ed i relativi servizi richiesti sono quelle inserite nel Capitolato Tecnico della RDO allegato al presente disciplinare.

Premesso che l'intento della stazione appaltante è la realizzazione del progetto nella sua interezza e non la mera fornitura di attrezzature e realizzazione di lavori, sarà cura dei fornitori invitati prevedere gli eventuali adattamenti (cavetterie, adattatori, spinotti, canaline, impianti ecc.) indispensabili al corretto funzionamento dei materiali forniti, sia singolarmente che in sintonia per il raggiungimento degli scopi del progetto stesso.

Le ditte che intendono partecipare dovranno offrire tutto quanto richiesto nel progetto finanziato, non sono ammesse offerte parziali.

Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo tel. 091 670 12 43

Cod. Mecc. **PAIS041008** - Cod. Fisc. **97357930821**

E-mail: pais041008@istruzione.it – PEC: pais041008@pec.istruzione.it



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

3. IMPORTO A BASE D'ASTA E QUINTO D'OBBLIGO

L'importo a base d'asta per la fornitura dell'intero progetto di cui alla presente lettera di invito è di:

Descrizione	Descrizione prodotto	Importo a base di gara IVA ESCLUSA
LOTTO N. 1 CIG Z0E35B0C0D	Fornitura ed installazione di Monitor digitali interattivi per la didattica.	€ 37.055,47
LOTTO N. 2 CIG ZC635B0C9F	Fornitura ed installazione di Attrezzature informatiche per la digitalizzazione amministrativa.	€ 2.789,12

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto, si renda necessario un aumento o diminuzione delle prestazioni di cui trattasi fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'appaltatore espressamente accetta di adeguare la fornitura/servizio oggetto del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 106, comma 12, del D.lgs. n. 50 del 2016, procedura negoziata previa consultazione.

Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono ammesse offerte parziali per singolo modulo.

4. INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L.136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il CIG è: Z6334A383B.

In particolare, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto. La scrivente amministrazione si riserva la facoltà di attuare eventuali verifiche.

5. ONERI DELLA SICUREZZA

Per quanto concerne gli oneri della sicurezza relativi alla presente procedura il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo di tali costi sicurezza.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

Se i costi di cui al precedente periodo sono superiori a zero, i concorrenti dovranno indicare in sede di offerta la stima dei costi relativi alla sicurezza.

6. DUVRI

Valutazione dei Rischi (Duvri) e determinazione dei costi della sicurezza - D. Lgs. N.81/2008 e s.m.i.. Il combinato disposto delle norme in materia di sicurezza, prevede l'obbligo per la stazione appaltante di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra committente e Fornitore e/o Appaltatore attraverso l'elaborazione di un “documento unico di valutazione dei rischi” (DUVRI), che indichi le misure adottate per l'eliminazione delle c.d. “interferenze”. Si parla di “interferenza” nella circostanza in cui si verifica un “contatto rischioso” tra il personale del committente e quello del Fornitore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. In linea di principio, occorre mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verrà espletato il servizio o la fornitura con i rischi derivanti dall'esecuzione del contratto.

Nel caso specifico, si indicano, in via preliminare, come potenziali “interferenze” le attività di seguito elencate:

Servizio di trasporto e consegna: consegna delle apparecchiature presso le singole sedi dell'Istituzione Scolastica

Servizio di montaggio: montaggio inerente a tutte le azioni di messa in opera da parte dei tecnici degli oggetti forniti.

Servizio di asporto imballaggi: il trasporto all'esterno del luogo di montaggio di eventuali rifiuti e/o imballaggi non più indispensabili.

Potrebbero verificarsi, inoltre, rischi derivanti da:

- Esecuzione del servizio oggetto di appalto durante l'orario di lavoro del personale della Scuola e degli Studenti;
- Compresenza di lavoratori di altre ditte che eseguono lavorazioni per conto della stessa Scuola o per altri committenti;
- Movimento/ transito di mezzi;
- Probabili interruzioni di fornitura di energia elettrica;
- Utilizzo di attrezzature/macchinari di proprietà della Scuola;
- Rischio di scivolamenti (pavimenti, scale, piani inclinati, rampe, ecc);
- Possibile utilizzo dei servizi igienici della Scuola.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

E' onere del fornitore in fase di esecuzione del contratto visionare il DUVRI dell'Istituto in condivisione con il referente per l'Amministrazione.

7. LUOGO DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

L'aggiudicatario dovrà eseguire le prestazioni contrattuali presso le seguenti sedi dell' I.I.S. Francesco Paolo Cascino:

Plesso centrale: Via G. Fattori, 60 – 90146 Palermo

Plesso succursale: Via G. Deodato, 1 – 90128 Palermo

8. MODALITÀ PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Il fornitore per poter partecipare alla presente RdO dovrà a pena di esclusione allegare i seguenti documenti firmati digitalmente:

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

1. **Disciplinare di gara** firmato digitalmente da parte del legale rappresentante;
2. **Capitolato Tecnico** digitalmente da parte del legale rappresentante;
3. **Allegato a** Dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta;
4. **Allegato b** Documento di Gara Unico Europeo (DGUE) debitamente compilato e firmato digitalmente dal legale rappresentante **in formato libero**;
5. **Allegato c** Patto di integrità, firmato digitalmente dal legale rappresentante;
6. **Certificato CCIAA.**

Tutta la documentazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta offerente, allegando copia del documento d'identità.

La mancanza di uno solo dei documenti e delle richieste suindicati comporterà l'automatica ed immediata esclusione dalla gara e conseguentemente la mancata apertura della Offerta Tecnica.

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Il FORMAT per la presentazione dell'Offerta Tecnica è libero, rimane a cura dell'Offerente la redazione dello stesso conformemente a quanto specificato nei punti seguenti:

- A.** Offerta tecnica dettagliata firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta in formato libero contenente:



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

1. Indicazione obbligatoria di marca e modello per ogni prodotto offerto;
2. Descrizione particolareggiata della proposta della ditta dalla quale possa emergere la conformità della proposta alle prescrizioni della gara ed eventuali condizioni migliorative;
3. Indicazione delle caratteristiche proposte per ogni singola voce del capitolato tecnico utili all'attribuzione del punteggio relativo agli aspetti tecnici;

B. Depliant e/o scheda tecnica di ogni prodotto offerto pena esclusione al fine di poter verificare la corrispondenza delle caratteristiche tecniche richieste;

Tutta la documentazione dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta offerente, allegando copia del documento d'identità.

La mancanza di uno solo dei documenti e delle richieste suindicati comporterà l'automatica ed immediata esclusione dalla gara e conseguentemente la mancata apertura della Offerta Tecnica.

DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

A. Offerta economica generata dal sistema Consip MEPA firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta. In questa offerta dovrà essere riportato l'importo onnicomprensivo per l'intera fornitura, (IVA ESCLUSA).

B. Offerta economica dettagliata firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta. L'offerta economica deve contenere l'elenco particolareggiato dei beni, servizi ed opere incluse nella fornitura e l'indicazione del prezzo unitario e complessivo di ogni singolo prodotto (IVA ESCLUSA). L'offerta economica deve altresì contenere:

- L'indicazione espressa della validità dell'offerta stessa, per l'inizio delle forniture non inferiore a 60 giorni e l'espresso impegno a mantenerla valida ed invariata fino alla data in cui l'Istituto Scolastico sarà addivenuto alla stipula del contratto;
- I costi per la sicurezza aziendale se non inclusi nel prezzo offerto;
- La dichiarazione di aver giudicato il prezzo a base d'asta e quello offerto pienamente remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

In caso di discordanza tra l'offerta economica generata dal sistema MePA e quella allegata dall'offerente, si riterrà valida quella più favorevole alla stazione appaltante.

8. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il criterio di scelta del contraente è quello del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 95 d.lgs. del 18/04/2016 n. 50, in quanto trattasi di beni con caratteristiche standardizzate definite nel capitolato tecnico; trattasi di scelta espressamente prevista dalla nota MIUR prot. n. 31732 del 25.07.2017.

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

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva ogni più ampia facoltà di non procedere, per ciascun lotto, alla aggiudicazione delle forniture di cui al presente bando, nell'ipotesi in cui, a suo insindacabile giudizio, sia venuta meno la necessità delle prestazioni richieste o non vengano ritenute appropriate le offerte pervenute, o nel caso di attivazione di convenzioni Consip relative al progetto.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza, per ciascun lotto, di una sola offerta ritenuta valida, purché sia ritenuta congrua e conveniente.

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

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

9. CAUSE DI NON AMMISSIONE ED ESCLUSIONE DALLA GARA

Saranno escluse le offerte dei fornitori:

- Che non assumeranno gli impegni richiesti relativamente al rispetto dei termini e delle condizioni indicati nella documentazione amministrativa;
- Che risulteranno difformi rispetto alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato;
- Che presenteranno offerte incomplete, parziali e non conformi;



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

- Prive dei requisiti per contrarre con le pubbliche amministrazioni come indicati all'art. 83 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e che si trovano in uno delle fattispecie previste come motivi di esclusione dall'art. 80 D.Lgs. 18 aprile 2016 n.50.

Le esclusioni avverranno ai sensi di quanto stabilito all'art. 80 D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50. Si applicherà il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del citato D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 e la sanzione ammonterà ad un importo pari all'uno per cento dell'importo della gara.

10. QUALITÀ DEI MATERIALI

Il materiale della fornitura dovrà essere di marca e conforme alle specifiche tecniche minime descritte nel capitolato.

Non saranno accettati materiali, apparecchiature e accessori con caratteristiche tecniche diverse da quelle previste.

Eventuali riferimenti a dispositivi riconducibili a marchi o brevetti noti devono essere considerati unicamente a titolo di esempio e per individuare le caratteristiche tecniche funzionali minime ed essenziali, necessarie all'Istituto scolastico.

Tutte le apparecchiature dovranno essere nuove di fabbrica, presenti nei listini ufficiali delle case madri al momento dell'offerta e possedere le seguenti certificazioni:

- Certificazioni richieste dalla normativa europea per la sicurezza elettrica;
- Certificazione EN 60950 e EN55022 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.

Nei confronti del concorrente che abbia presentato nei modi e termini decritti nella presente gara, nel presente Disciplinare e nel Capitolato Tecnico, la migliore offerta valida, nella fase di verifica delle offerte, l'amministrazione, si riserva di procedere alla verifica di quanto dichiarato nella documentazione di offerta tecnica, in merito alle caratteristiche delle apparecchiature offerte.

11. CONDIZIONI CONTRATTUALI

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



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

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

12. MANUTENZIONE, ASSISTENZA E FORMAZIONE

Garanzia on site, inclusive di assistenza e manutenzione con decorrenza dalla data di collaudo positivo della fornitura e con intervento in loco della durata di 24 mesi.

Il fornitore dovrà inoltre garantire la necessaria assistenza tecnica e la formazione del personale docente relativamente all'installazione e alla gestione del Sistema (come da capitolato tecnico).

13. ULTERIORI ADEMPIMENTI

La documentazione richiesta dovrà essere caricata a sistema; ogni comunicazione riguardo la presente RDO dovrà avvenire tramite sistema a mezzo di apposita funzione.

Si comunica inoltre l'indirizzo di posta elettronica certificata: pais041008@pec.istruzione.it. Ai sensi dell'art. 16-bis, comma 10 D.L. 185/2008, convertito con modificazioni in Legge n. 2/2009, il Punto Ordinante procederà ad acquisire d'ufficio il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L. 136/2010 così come modificata e integrata dal Decreto Legge 12 novembre 2010 n. 187 si ricordano i sotto elencati:

CIG: Z0E35B0C0D - Lotto 1	Fornitura ed installazione di Monitor digitali interattivi per la didattica;
CIG: ZC635B0C9F - Lotto 2	Fornitura ed installazione di Attrezzature informatiche per la digitalizzazione amministrativa.

Ai fini del servizio di fatturazione elettronica che, il codice univoco del ns. Ufficio è: **3QLX3E**.

In particolare, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto. La scrivente amministrazione si riserva la facoltà di attuare eventuali verifiche.

Altresì si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume l'obbligo di fedeltà al patto di integrità.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

14. IPOTESI DI CESSIONE. SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50. Il subappalto non è ammesso.

15. PAGAMENTI

Il pagamento seguirà i flussi di accreditamento dei fondi da parte del MIUR, e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di effettivo accreditamento dei fondi.

17. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Contro i provvedimenti che il concorrente ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale entro 30 giorni. Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio saranno demandate la giudice ordinario: Il Foro competente è quello di Palermo.

18. 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.

19. 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 giorni di preavviso rispetto alla data di recesso.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “FRANCESCO PAOLO CASCINO”

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

20. CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Questa Istituzione scolastica si riserva la possibilità di revocare la presente procedura in qualsiasi momento e senza preavviso, qualora se ne riscontrino le necessità, ai sensi di quanto disciplinato dal paragrafo 5.1 dal Manuale d'uso del Sistema di e-Procurement per le Amministrazioni. Questa Istituzione Scolastica si riserva di non procedere ad aggiudicazione, anche dopo l'apertura delle offerte e comunque prima della stipula del contratto, qualora i tempi del procedimento amministrativo non consentissero la corretta rendicontazione del progetto nelle modalità e nei tempi previsti dalla vigente normativa o nel caso in cui, per qualsiasi ragione, dovesse venire meno la certezza delle risorse a disposizione di questa Istituzione Scolastica e finalizzate alla realizzazione del presente progetto. L'Istituzione Scolastica scrivente si riserva inoltre di revocare l'aggiudicazione, non stipulare o risolvere il contratto qualora vengano attivate medio-tempore convenzioni CONSIP ritenute maggiormente convenienti e la Ditta offerente non intenda allinearsi ai parametri prezzo-qualità. Pertanto, qualora dovesse rendersi attiva una convenzione CONSIP perfettamente confacente alle esigenze dell'Istituzione Scolastica, anche successivamente all'aggiudicazione definitiva o alla stipula del contratto, ma comunque prima dell'avvio dell'esecuzione della fornitura, la Ditta aggiudicataria dovrà assumersi l'onere di adeguamento ai prezzi applicati dalla medesima convenzione, se quest'ultimi sono inferiori, pena la revoca dell'aggiudicazione, mancata stipula o risoluzione del contratto.

21. DISPOSIZIONI FINALI

L'aggiudicazione ha carattere provvisorio in quanto subordinata a:

- All'assenza di irregolarità nelle operazioni di gara;
- All'approvazione del verbale di gara ed all'aggiudicazione da parte del dirigente ai sensi della successiva lettera c).
- L'aggiudicazione diviene definitiva, con apposito provvedimento del RUP.
- L'aggiudicazione definitiva non equivale in nessun caso ad accettazione dell'offerta e diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza di cause di esclusione.

L'Istituzione scolastica si riserva di differire, spostare o revocare la presente procedura, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o quant'altro. La stipulazione del



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "FRANCESCO PAOLO CASCINO"

SEZIONI ASSOCIATE:

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

LICEO SCIENZE UMANE OPZIONE ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (CORSO SERALE)

contratto NON è subordinata al decorrere del termine dilatorio, o "stand still" in quanto non si applica alle RDO espletate tramite MEPA, come previsto dall'articolo 11, comma 1 del D.L. n. 52/2012.

22. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

I dati, gli elementi ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Istituzione scolastica 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 le Ditte concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.

23. RINVIO

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invito si fa espresso rinvio a quanto previsto della vigente legislazione comunitarie nazionale e in materia di affidamento di contratti pubblici e da quanto previsto dal diritto vigente al momento del fatto, con particolare riferimento al D.Lgs n. 50/2016.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 e ss.mm.ii. e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)