



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio



Prot. AOO\_IPSSAR\_4838/C14 PON

Molfetta, 14/04/2016

**PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE - FONDI STRUTTURALI EUROPEI  
"PER LA SCUOLA, COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO" 2014/2020**

**Obiettivo 10.8.1: "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici informativi – Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave" - Avviso prot. n. AOODGEFID/9035 del 13/07/2015**

**Autorizzazione** 10.8.1.A1-FESR PON-PU-2015-359 Realizzazione/ampliamento rete LAN/WLAN  
**Titolo del modulo** "Rete Didattica Futura"  
**Codice CUP:** D56J15001580007  
**Codice CIG:** Z5F196E131

Spett.li DITTE VARIE INDIVIDUATE SU MEPA  
Al sito web istituzionale [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

**OGGETTO:** PON – Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 “ Per la scuola - Competenze e ambienti per l'apprendimento “ – **Obiettivo/Azione 10.8.1.A1-FESR PON-PU-2015- 359 “Realizzazione rete LAN/WLAN con controllo accessi”.**

Gara per l'affidamento mediante procedura cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. 163/2006 per lavori, servizi e forniture in economia: **CIG: Z5F196E131 CUP: D56J15001580007**

Nell'ambito del PON 2014IT05M2OP001 “Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014/2020 **PROGETTO OBIETTIVO/AZIONE 10.8.1.A1-FESR PON-PU-2015-359** a seguito dell'autorizzazione del MIUR prot.n.AOODGEFID/1768 del 20/01/2016, si avvia la gara per l'affidamento mediante procedura cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. 163/2006 per lavori, servizi e forniture in economia e della determina del Dirigente Scolastico dell'Istituto Scolastico prot. n. 3515/C14 PON del 16/03/2016, la fornitura dei beni relativi al PON in oggetto. La fornitura dovrà essere effettuata secondo le modalità e le specifiche definite nell'allegata lettera di invito.

Codesta impresa, ove interessata, è invitata a presentare la propria migliore offerta, per la realizzazione dell'attività in oggetto entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 26/04/2016.

Le offerte dovranno essere trasmesse mediante il portale [www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it).

Il Dirigente Scolastico  
Antonio Natalicchio

Firma omessa ai sensi dell'art. 3, comma 3 del D.Lgs 39/93



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio



## LETTERA DI INVITO

Per la “ **Realizzazione rete LanWlan con controllo accessi**” nell’ambito del PON – Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 “Per la scuola - Competenze e ambienti per l’apprendimento “ – **Obiettivo/Azione 10.8.1.A1-FESR PON-PU-2015-359**

**Titolo del progetto** “Rete Didattica Futura”  
**Codice CUP:** D56J15001580007  
**Codice CIG:** Z5F196E131

### PREMESSA

Il presente Capitolato tecnico è redatto per l’affidamento delle forniture e dei servizi previsti nel progetto di realizzazione della rete LAN e WLAN denominato “**Rete Didattica Futura**” presso la sede Centrale ISTITUTO ALBERGHIERO I.P.S.S.A.R. MOLFETTA sita in Corso Fornari 1 e la sede succursale sita in Via Giovinazzo località 1<sup>a</sup> cala.

Il progetto è elaborato secondo quanto suggerito dalla scheda di pag. 35 dell’Allegato 1, dell’Avviso prot. AOODGEFID/9035 del 3 luglio 2015. Pertanto, si ritengono dominanti tutte le prescrizioni per la realizzazioni delle azioni FSE 2014-2020. In particolare, il finanziamento del progetto è previsto nell’ambito del Programma Operativo Nazionale “Per la Scuola – Competenze e ambienti per l’apprendimento”. Al fine del richiamo di tutta la normativa e prescrizioni, cui il fornitore si dovrà rigorosamente attenere non potendo in nessun caso vantare possibilità di deroghe, si farà sempre e comunque riferimento a tutto quanto pubblicato per l’attuazione degli interventi finanziati dal FONDO STRUTTURALE EUROPEO 2014-2020 di cui alle specifiche di seguito riportate. ASSE II: - INFRASTRUTTURE PER L’ISTRUZIONE (FSE 2014-2020).

**PRIORITÀ DI INVESTIMENTO:** -10.a- Investire nell’istruzione, nella formazione e nella formazione professionale per la qualificazione professionale nonché nella formazione permanente, sviluppando l’infrastruttura scolastica e formativa.

**OBIETTIVO SPECIFICO:** -10.8- Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi.

**AZIONE:** -10.8.1- Interventi infrastrutturali per l’innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l’apprendimento delle competenze chiave.

Sotto-Azioni poste a bando del : -10.8.1.A- Dotazioni tecnologiche e ambienti multimediali.

Tipo modulo: -10.8.1.A1- Realizzazione dell’infrastruttura e dei punti di accesso alla rete LAN/WLAN



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308*  
*Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364*  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio



### CONTESTO – OBIETTIVI- FINALITA'

Il progetto **“Rete Didattica Futura”** è redatto per realizzare il cablaggio LAN e la connessione wireless della Scuola ISTITUTO ALBERGHIERO I.P.S.S.A.R. MOLFETTA sede Centrale sita in Corso Fornari 1 e sede succursale sita in Via Giovinazzo località 1<sup>a</sup> cala.

Esso è finalizzato 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 anche attraverso tecnologie innovative dei laboratori didattici come elementi essenziali per la qualificazione del servizio.

L'organizzazione del tempo scuola in un ambiente connesso, predisposto per una didattica innovativa, interattiva e laboratoriale proprie di una classe digitale, beneficia di miglioramenti in termini qualitativi e quantitativi per la possibilità di accedere ad informazioni altrimenti indisponibili, che proiettano gli studenti al centro delle informazioni.

Ciò comporta una rivisitazione della didattica che sposta le tradizionali metodologie verso il cooperative learning e le didattiche sperimentali che supportate dalla tecnologia, fungono da stimolo al processo di insegnamento/apprendimento.

Le conoscenze e le competenze, oggetto del curriculum di Istituto, supportati da contenuti digitali, avvicineranno i ragazzi ad un modo più vicino alla loro esperienza quotidiana di apprendere conoscenze ed acquisire competenze. Consentiranno di perseguire l'obiettivo di formare negli alunni le capacità di autoapprendimento necessarie per garantire loro l'autonomia sufficiente per impostare il long life learning. La possibilità di accedere a contenuti digitali presenti in rete può migliorare notevolmente gli apprendimenti degli alunni B.E.S. .

Gli interventi consentiranno di garantire la connessione internet interna ed esterna delle aule, dei laboratori e degli altri ambienti dedicati alla didattica nonché di assicurare la concreta compilazione del registro elettronico nel corso delle attività.

I destinatari dell'intervento sono i docenti, gli esperti, i tutor e tutto il restante personale della scuola che potrà accedere alla rete wireless previa autorizzazione e mediante autenticazione.

Il presente progetto ha l'obiettivo di realizzare una rete Wi-Fi/LAN per garantire un'adeguata copertura di tutte le aule e di tutti gli spazi comuni, considerato che la tecnologia informatica è diventata una parte integrante e sempre più indispensabile al corretto ed efficiente funzionamento dell'intera struttura scolastica, sia dal punto di vista amministrativo (servizi di segreteria, orario, scambio dati, ecc.) che dal punto di vista didattico (laboratori informatizzati, videoconferenza, ecc.).

Fra gli obiettivi principali c'è quello di incrementare l'uso di contenuti digitali in aula da parte degli insegnanti e, soprattutto, degli studenti per innovare e rendere più interattiva la didattica; l'accesso a materiali didattici e contenuti digitali dovrà essere veloce e senza costi e, se gli alunni saranno impossibilitati a frequentare la scuola, si dovranno poter seguire le lezioni o gli incontri anche tramite web.



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ **70056 Molfetta** ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ **70056 Molfetta** ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio



## OGGETTO

L'oggetto delle presente lettera è l'invito a presentare un'offerta per la realizzazione rete wireless con controllo accessi. La consegna, l'installazione e la posa in opera della fornitura dovrà essere espletata entro **trenta giorni** dalla data di aggiudicazione definitiva della presente procedura.

La fornitura dovrà essere conforme a quanto specificato nel Capitolato tecnico allegato, presente sul sistema MEPA.

**L'Istituto aggiudicherà la fornitura anche in presenza di una sola offerta.** In ogni caso, si applica l'art. 81, comma 3, del D.Lgs n. 163/2006.

Il centro di assistenza tecnica e manutenzione deve essere presente, pena esclusione, nella Provincia della Amministrazione appaltante o nelle province confinanti al fine di garantire un tempo di intervento rapido entro 1 ora lavorativa dalla chiamata.

### **Importo base d'asta**

L'importo a base d'asta per la fornitura dei beni è di € **14.560,00 (quattordicimilacinquecentosessanta/00), oltre IVA.**

Qualora, nel corso dell'esecuzione del contratto, occorra un aumento delle prestazioni di cui trattasi entro i limiti del quinto del corrispettivo aggiudicato, il Fornitore espressamente accetta di adeguare la fornitura oggetto del presente contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 311 del D.P.R. 207/10. Non sono ammesse offerte in aumento.

## **ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA PER L'AMMISSIONE ALLA PROCEDURA**

L'offerta tecnico-economica e la relativa documentazione, redatta in lingua italiana, dovrà pervenire a mezzo invio telematico tramite il sistema "acquinretepa.it", pena di esclusione del partecipante, **entro le ore 12.00 del 26/04/2016.**

Dopo l'apertura delle offerte e la successiva pubblicazione delle graduatorie provvisorie all'albo della scuola, le ditte partecipanti alla gara avranno **3 giorni** di tempo per presentare eventuale reclamo, con richiesta scritta e motivata secondo la normativa vigente.

Non verrà inviata alcuna documentazione via fax o mail, per cui si invitano le ditte interessate a desistere da tale richiesta.

Ai sensi dell'art. 51 delle regole MePa, "con l'invio della propria offerta il fornitore accetta tutte le condizioni di contratto previste dal soggetto aggiudicatore".

L'offerta, pena esclusione, dovrà essere corredata della seguente documentazione:

**ALLEGATO A – ISTANZA DI PARTECIPAZIONE.**

**ALLEGATO B - DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DEL DPR 445/2000, SUCCESSIVAMENTE VERIFICABILE, SOTTOSCRITTA DAL LEGALE RAPPRESENTANTE DEL CONCORRENTE, CON ALLEGATA FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO DI IDENTITÀ IN CORSO DI VALIDITÀ.**



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308*  
*Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364*  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

[Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio](#)



**CAPITOLATO TECNICO – OFFERTA ECONOMICA** firmato in ogni pagina per accettazione piena e incondizionata delle relative statuizioni.

**SCHEDE TECNICHE DETTAGLIATE DEI PRODOTTI OFFERTI.**

**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 contrattuale verifiche sull'effettivo rispetto degli impegni assunti mediante apposita dichiarazione.**

#### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione della fornitura avverrà sulla base del criterio del prezzo più basso sull'importo a base di gara, secondo quanto disciplinato dall' **art. 82 del D.Lgs 163/2006**. Qualora l'offerta appaia anormalmente bassa, potranno essere richieste all'offerente giustificazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta medesima, procedendo ai sensi degli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006.

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

#### **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.

Le apparecchiature della fornitura dovranno essere di marca e conformi alle specifiche tecniche minime descritte nel capitolato tecnico. Non saranno accettati materiali, apparecchiature e accessori con caratteristiche tecniche inferiori a quelle previste.

Tutte le aziende partecipanti alla gara dovranno possedere la Certificazione ISO 9001/2000.

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 si impegna ad effettuare la consegna, l'installazione e il collaudo entro e non oltre il termine perentorio di trenta giorni dalla stipula del contratto.

L'affidatario si impegna a fornire un corso di formazione gratuito sui dispositivi installati al personale scolastico.



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

[Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio](#)



### **COLLAUDO DEI PRODOTTI**

All'atto della consegna e della verifica di consistenza delle apparecchiature, nonché dopo l'installazione e il montaggio, presso l'Istituzione scolastica Punto Ordinante, il Fornitore dovrà redigere un verbale di collaudo in contraddittorio con l'Istituzione Scolastica. Il collaudo ha per oggetto la verifica della idoneità dei prodotti alle funzioni di cui alla documentazione tecnica ed il manuale d'uso nonché la corrispondenza dei prodotti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche e di funzionalità indicate nell'offerta.

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 eventualmente prestate dal produttore e dal fornitore.

Nel caso di esito negativo del collaudo, il fornitore dovrà sostituire entro 2 (due) 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.

### **DIVIETO DI CESSIONE E IPOTESI DI SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Pertanto, non sono previste ipotesi di cessione o subappalto.

### **PAGAMENTI**

Le Ditte concorrenti devono rinunciare sin da ora alla richiesta di eventuali interessi legali e/o oneri di alcun tipo per eventuali ritardi nel pagamento indipendenti dalla volontà dell'istituto.

Il pagamento è comunque subordinato:

- al ricevimento di regolare fattura elettronica (**Codice Univoco Ufficio: UF3N40**), come da normativa vigente, da parte della ditta appaltatrice e comunque previo collaudo positivo svolto con il personale addetto dell'istituzione Scolastica.
- Alla regolare verifica del DURC per il quale la ditta dovrà fornire le coordinate necessarie alla richiesta;
- alla eventuale regolare verifica "Inadempimenti" gestiti da Equitalia che consente a tutte le Amministrazioni pubbliche di accertare – prima di effettuare un pagamento di importo superiore a 10mila euro – se il beneficiario del pagamento sia inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento.

### **PENALI E RISARCIMENTO DANNI**

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico, in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale (IVA ESCLUSA). E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico.



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio



### **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.

### **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.

### **OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO**

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile della perfetta fornitura, posa in opera installazione delle attrezzature.

In particolare restano a carico della ditta aggiudicataria:

- il trasporto, lo scarico e l'installazione del materiale nei locali dell'Istituto;
- le prestazioni di personale specializzato per l'installazione e il collaudo delle attrezzature;
- i procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi delle norme vigenti.

La ditta aggiudicataria è responsabile per eventuali danni causati dal proprio personale durante la installazione delle apparecchiature fornite, a persone e/o cose dell'istituto o di terzi.

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 do gara ( C.I.G. **Z5F196E131**) e il Codice Unico Progetto ( C.U.P **D56J15001580007** )
- 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



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio



modifica ai dati trasmessi (comma 7);

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.

#### **INVARIABILITA' DEI PREZZI**

Nei prezzi offerti e contrattualmente fissati si intendono compresi e compensati tutti gli oneri di cui all'appalto tutto incluso e nulla escluso per la completa esecuzione della fornitura e delle prestazioni oggetto dell'appalto compreso installazione e collaudo.

La ditta aggiudicataria, pertanto, non avrà diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi o indennità di alcun genere per aumento di costi, perdite o qualsiasi altra sfavorevole circostanza possa verificarsi dopo la data dell'offerta.

#### **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 Trani.

#### **DISPOSIZIONI FINALI**

- a. L'aggiudicazione ha sempre carattere provvisorio in quanto è subordinata: all'assenza di irregolarità delle operazioni di gara;  
all'approvazione del verbale di gara ed all'aggiudicazione da parte del RUP ai sensi della successiva lettera b).
- b) L'aggiudicazione diviene definitiva, ai sensi dell'art. 12, comma 1, del D. Lgs. 163/2006 con apposito provvedimento del RUP oppure quando siano trascorsi 30 gg dall'aggiudicazione provvisoria senza che la Stazione Appaltante abbia assunto provvedimenti negativi o sospensivi.
- c) Ai sensi dell'art. 11, commi 7 e 8, del D. Lgs. 163/2006, l'aggiudicazione definitiva non equivale in nessun caso ad accettazione dell'offerta e diventa efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti dell'aggiudicatario e dell'assenza di cause di esclusione.
- d) L'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, l'Amministrazione procede all'esclusione del concorrente dalla gara, all'escussione della relativa cauzione provvisoria, alla segnalazione del fatto all'Autorità per la Vigilanza dei Contratti Pubblici e all'eventuale nuova aggiudicazione.
- e) Fermo restando quanto previsto dall'articolo 13 e l'articolo 79, commi 3 e 5-bis, del decreto legislativo n. 163 del 2006, l'accesso agli atti di gara è consentito, entro 10 (dieci) giorni dalla comunicazione del provvedimento lesivo:
  - 1) per i concorrenti esclusi, o la cui offerta sia stata esclusa, limitatamente agli atti formati nelle fasi della



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308  
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364  
**C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40**

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it)

e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it) - [alberghieromolfetta@libero.it](mailto:alberghieromolfetta@libero.it)

Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio



procedura anteriori all'esclusione fino al conseguente provvedimento di esclusione;

- 2) 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;
- 3) per i concorrenti ammessi e la cui offerta sia compresa nella graduatoria finale, dopo l'aggiudicazione definitiva, per quanto attiene la verifica delle offerte anomale.
- f) La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto degli offerenti a rimborso spese o quant'altro.

#### **RINVIO**

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invito si fa espresso rinvio a quanto previsto nella vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, in particolare al D.Lgs 163/2006 e il relativo regolamento di attuazione (*Regolamento di esecuzione del codice dei contratti Pubblici D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207*).

#### **RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

**Il responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Antonio Natalicchio**

Il Dirigente Scolastico Antonio Natalicchio

*Firma omessa ai sensi dell'art. 3, comma 3 del D.Lgs 39/93*