



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. 0013446 del 24/07/2023
I (Uscita)

Palermo, 24/07/2023

Al Sito Web Istituzionale
Alla sezione "Amministrazione trasparente" del sito web
All'albo on line
Agli Operatori Economici invitati a presentare offerta

OGGETTO: Piano nazionale di ripresa e resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università – Investimento 3.2 "Scuola 4.0. Scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori", finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU – "Azione 2 - Next generation labs – Laboratori per le professioni digitali del futuro".

Titolo del progetto: "I laboratori del futuro"

CUP: I74D22003050006

CIG: 997382331D

Disciplinare per procedura RDO MEPA "Confronto di preventivi" con più operatori economici al fine di individuare un unico contraente per l'affidamento diretto di "Dotazioni digitali (attrezzature, contenuti digitali, app e software)"

PREMESSA

La scrivente istituzione scolastica, in ottemperanza della determina prot. n° 13441 del 24.07.2023, emanata dal Dirigente Scolastico prof.ssa Lucia Assunta Ievolella, nell'ambito del miglioramento dell'offerta formativa legata al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, onde promuovere il superamento degli effetti della crisi socio-economica generata dalla pandemia di COVID-19 e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia, intende affidare, mediante confronto di preventivi con sistema M.E.P.A., la fornitura di servizi e attrezzature, come da allegato capitolato tecnico per l'acquisto di "Dotazioni digitali (attrezzature, contenuti digitali, app e software)"



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)

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nel presente disciplinare.

La ditta è invitata a presentare la propria migliore offerta tecnico/economica per la realizzazione dell'attività in oggetto. Le offerte dovranno pervenire entro e non oltre la data e ora termine ultimo presentazione offerte, specificati nel riepilogo della RDO a sistema.

La procedura promossa da questo istituto servirà per l'acquisto di beni, servizi, dispositivi e attrezzature informatiche e di arredi tecnici, nonché dei relativi servizi connessi mediante confronto di preventivi nell'ambito del Mercato Elettronico della P.A. (MEPA).

Il confronto di preventivi su MEPA è utilizzato anche ai fini di indagine esplorativa di mercato e non obbliga la stazione appaltante alla stipula successiva. L'eventuale stipula avverrà ad insindacabile giudizio della stazione appaltante.

I termini entro i quali poter inoltrare richieste di chiarimento sono indicati nel riepilogo del confronto. Le risposte alle eventuali richieste di chiarimento verranno inviate prima della scadenza dei predetti termini per via telematica attraverso la funzione dedicata (comunicazioni) nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).

1. OGGETTO

Il presente disciplinare ha per oggetto:

- la fornitura di “**Dotazioni digitali (attrezzature, contenuti digitali, app e software)**” nuove di fabbrica, descritte nel capitolato tecnico allegato;
- i servizi di installazione, configurazione e collaudo delle dotazioni digitali;
- i servizi comprensivi della manutenzione per un periodo minimo di 24 mesi.

La fornitura di tutte le attrezzature richieste dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nel presente disciplinare, con la formula “Chiavi in mano”, tassativamente nei tempi richiesti. Premesso che l'intento della stazione appaltante è la realizzazione della fornitura nella sua interezza e non la mera consegna di attrezzature, alla procedura è consentito partecipare solo per l'intero lotto. Sarà cura del fornitore affidatario prevedere l'installazione e la configurazione dei prodotti e dei servizi previsti, indispensabili al corretto funzionamento dei dispositivi hardware, software e accessori che verranno forniti, in sintonia con gli scopi del progetto stesso.

Sarà cura del fornitore affidatario prevedere anche gli eventuali adattamenti (civetterie, adattatori, spinotti, canaline, impianti, etc.) indispensabili al corretto funzionamento dei materiali forniti.

Si darà luogo all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e, parimenti, l'Amministrazione ha facoltà di non procedere ad aggiudicazione con provvedimento motivato.



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 offerte uguali l'Amministrazione procederà all'esperimento del tentativo di migioria delle offerte. Solo in difetto di offerte migliorative e, se anomale, in difetto di valida giustificazione, è possibile procedere con il sorteggio fra le offerte uguali ai sensi dell'articolo 77 del R.D. n. 827/1924.

2. IMPORTO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta, su cui si richiede il ribasso, per la fornitura di **Dotazioni digitali (attrezzature, contenuti digitali, app e software)** è pari ad € 88.217,92 (ottantottomiladuecentodiciassette/92 complessivi massimi al netto di IVA al 22%;

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 DPR 207/10.

Non sono ammesse offerte parziali o in aumento rispetto alla base d'asta.

I costi dovranno essere indicati, pur essendo **una fornitura "a corpo"**, in aggiunta al documento di offerta generato dal MEPA, in maniera singola e dettagliata.

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31, del Dlgs. n.50/2016, è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella.

La garanzia sui prodotti dovrà essere di almeno 24 (ventiquattro) mesi dalla data di accettazione della fornitura, così come previsto nei successivi paragrafi.

3. CRITERIO DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La scelta del contraente, ai sensi dell'art. 95 comma 4 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., avverrà sulla base del criterio del **prezzo più basso**.

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 dell'art. 97 del D.Lgs n. 50/2016.

In caso di offerte economiche con prezzo uguale si procederà alla scelta del contraente tramite verifica di beni con caratteristiche qualitative migliori ovvero, a parità di condizioni, si procederà tramite sorteggio pubblico, di cui verrà data apposita comunicazione.

La scuola si riserva di procedere all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta ricevuta e ritenuta valida.



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)

Avvertenze

- Non è possibile presentare offerte modificative o integrative di offerta già presentata.
- È possibile, nei termini fissati, ritirare l'offerta presentata.
- Una volta ritirata un'offerta precedentemente presentata, è possibile, rimanendo nei termini fissati, presentare una nuova offerta.
- La presentazione dell'offerta costituisce accettazione incondizionata delle clausole contenute nella documentazione allegata, con rinuncia ad ogni eccezione.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dare luogo all'affidamento o di prorogarne la data ove lo richiedano motivate esigenze, senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.
- L'Amministrazione ha facoltà di non procedere all'affidamento, se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- L'Amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo all'affidamento ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico. L'affidamento definitivo non equivale ad accettazione dell'offerta.
- L'affidamento della fornitura è adottato con determinazione del Dirigente Scolastico, Responsabile del Procedimento.

4. MODALITÀ DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere presentata secondo il modello generato dal MEPA e, in aggiunta, sul modello di offerta tecnico/economica dettagliata, prodotto dall'operatore economico. L'offerta dovrà essere firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta interpellata.

L'offerta dovrà essere integrata dai documenti e dalle dichiarazioni richiesti attraverso la piattaforma MEPA.

Ferme restando le caratteristiche descritte nel capitolato tecnico, eventuali differenze e/o espansioni, presentate come migliorie dai fornitori, senza ulteriori costi, potranno essere considerate tali e quindi essere accettate come analoghe, solo a **giudizio insindacabile** dello scrivente punto ordinante.

In caso di economie risultanti dai ribassi o dal mancato utilizzo delle risorse, l'amministrazione potrà richiedere un aumento delle prestazioni di cui trattasi entro i limiti del quinto del corrispettivo aggiudicato ai medesimi prezzi come indicati nel dettaglio dell'offerta, e l'esecutore del contratto espressamente accetta di adeguare la fornitura/servizio oggetto del presente disciplinare, ai sensi di quanto previsto dall'art. 106, comma 12, D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.



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)

5. CAUSE DI ESCLUSIONE

Saranno escluse le offerte dei fornitori:

- che non assumeranno gli impegni richiesti relativamente al rispetto dei termini e delle condizioni, indicati dalla scuola;
- che risulteranno difformi rispetto alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato;
- che presenteranno offerte incomplete, parziali e non conformi;
- che risulteranno privi 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 una 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.

6. QUALITÀ DEI MATERIALI

- Tutte le apparecchiature e i servizi forniti devono essere corrispondenti esattamente a quanto richiesto nel capitolato allegato.
- Il materiale della fornitura dovrà essere di marca e non assemblato e conforme alle specifiche tecniche descritte nel capitolato. Eventuali riferimenti a dispositivi riconducibili a marchi o brevetti noti devono essere considerati unicamente a titolo di esempio e per individuare le caratteristiche tecniche e funzionali essenziali, necessarie all'istituto scolastico. **Non saranno accettati materiali, apparecchiature e accessori con caratteristiche tecniche diverse da quelle previste.** Tutte le apparecchiature dovranno essere nuove di fabbrica e presenti nei listini ufficiali delle case madri al momento dell'offerta.

In particolare, essi:

- dovranno possedere le certificazioni richieste dalla normativa europea per la sicurezza elettrica;
- dovranno possedere la certificazione con marcatura CE apposta sull'apparecchiatura o sul materiale (è ammessa l'apposizione del marchio CE sui documenti allegati al prodotto solo qualora ne sia impossibile l'apposizione diretta sul componente);
- dovranno essere obbligatoriamente in regola con la normativa riguardante la sicurezza nei luoghi di lavoro (L.81/08) e con le norme sulla sicurezza e affidabilità degli impianti (L.37/08);



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)

- dovranno, ai sensi della circolare MEF-RGS n. 32 del 30 dicembre 2021, **rispettare il principio di non arrecare danno significativo agli obiettivi ambientali** ai sensi dell'articolo 17 del regolamento (UE)2020/852 (DNSH);
- saranno ritenute conformi se in possesso di un pertinente **marchio ecologico di tipo I** e di una **etichetta energetica valida** rilasciata ai sensi del regolamento (UE) 2017/1369, mentre l'offerente dovrà fornire l'iscrizione alla piattaforma RAEE, in qualità di produttore e/o distributore.
- dovranno, ove fossero ricompresi, rispettare la relativa normativa CAM.

Alla luce di quanto sopra, la scuola si riserva la facoltà di richiedere la prova tecnica di parte/tutti i materiali offerti. Nei confronti del concorrente che abbia presentato la migliore offerta valida, nella fase di verifica delle offerte, l'amministrazione, si riserva di procedere al controllo di quanto dichiarato nella documentazione di offerta tecnica, in merito alle caratteristiche e funzionali delle apparecchiature offerte.

- c) Il prezzo offerto dovrà essere specificatamente indicato al netto di iva e comprensivo di imballaggio, trasporto, facchinaggio, garanzia, installazione se richiesta (anche del software), collaudo, montaggio.
- d) La consegna di tutto il materiale dovrà avvenire come da specifiche del capitolato e del disciplinare di gara.

7. CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, la ditta affidataria presta la cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale all'atto della sottoscrizione del contratto a mezzo polizza fideiussoria, assicurativa o bancaria, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50 del 2016.

La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata delle attività e sarà svincolata, previa verifica ed accettazione delle attività svolte da parte dell'istituto scolastico, solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

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, altresì, 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



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)

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 solo 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.

8. CONDIZIONI PARTICOLARI DI FORNITURA E SERVIZI INCLUSI

Le attività di consegna e configurazione includono: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna al piano, installazione, posa in opera, configurazione e assemblaggio di tutte le tecnologie acquistate ove lo prevedano.

Dovranno essere esplicitamente compresi nel costo della fornitura tutti i servizi indicati nel capitolato tecnico, che è allegato al presente disciplinare e che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

Tali attività dovranno essere effettuate da personale qualificato.

Non sono ammessi costi aggiuntivi per trasporto, consegna o altro servizio indicato nel presente articolo.

La consegna deve avvenire presso la sede centrale dell'istituto (Via Fattori n.60 –Palermo) e presso la succursale della scuola (Via L. Deodato n.1 – Palermo) e ai piani, che saranno indicati dalla scrivente amministrazione.

Con l'invio dell'offerta, il disciplinare e il capitolato siglati in ogni pagina e firmati in calce costituiscono formale accettazione delle condizioni di cui al presente articolo.

9. DUVRI

Valutazione dei Rischi (Duvri) e determinazione dei costi della sicurezza – L. n.123/2007 e modifica dell'art. 3 del D.Lgs. N. 626/1994.

Il combinato disposto delle norme in materia di sicurezza, come di recente modificato dalla legge n. 123/2007, 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



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)

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:

1. servizio di trasporto e consegna:
consegna delle attrezzature presso l'IIS “Francesco Paolo Cascino”- sede centrale Via Fattori 60 Palermo;
consegna delle attrezzature presso l'IIS “Francesco Paolo Cascino”- sede succursale Via Deodato 1 Palermo
2. servizio di montaggio:
montaggio inerente a tutte le azioni di messa in opera, da parte dei tecnici, degli oggetti forniti;
3. collaudo;
4. servizio di asporto imballaggi: il trasporto all'esterno del luogo di montaggio di eventuali rifiuti e/o di 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;
- compresenza di lavoratori di altre ditte che eseguono lavori 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.

10. STIPULA ED EVENTUALE CONTRATTO COLLEGATO

La sottoscrizione della stipula avverrà entro i tempi definiti alla relativa data indicata sul MEPA solo in presenza di TUTTA la documentazione richiesta come “documentazione obbligatoria”.

L'affidatario delle forniture si obbligherà a garantire l'esecuzione del contratto in stretto rapporto con l'istituto scolastico, secondo la tempistica stabilita.

L'affidatario si impegnerà 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.



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)

11. ULTERIORI INFORMAZIONI

In caso di richiesta di ulteriori informazioni queste dovranno essere fornite attraverso il sistema di comunicazione MEPA.

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)**.

12. CONSEGNA, INSTALLAZIONE, CONFIGURAZIONE E COLLAUDO

Il termine ultimo previsto per la consegna, l'installazione ed il collaudo di tutti i prodotti e l'espletamento di tutti i servizi oggetto del presente disciplinare è **150 (centocinquanta) giorni dalla stipula, salvo proroga a giudizio della Stazione Appaltante in relazione ai termini di scadenza del PNRR.**

In caso di esito positivo del **verbale di verifica della conformità/collaudo/certificato di regolare esecuzione**, effettuato dall'istituzione scolastica punto ordinante, la data dell'atto varrà come **“Data di Accettazione della fornitura”** con riferimento alle specifiche verifiche effettuate ed indicate nel verbale, fatti salvi i vizi non facilmente riconoscibili e la garanzia e l'assistenza prestate dal produttore ed eventualmente dal fornitore.

Nel caso di esito negativo, il fornitore dovrà sostituire entro 5 (cinque) giorni lavorativi le dotazioni non perfettamente funzionanti, svolgendo ogni attività necessaria affinché la verifica sia ripetuta con esito positivo.

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.

13. LUOGO DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

L'affidatario dovrà eseguire le prestazioni contrattuali presso:

- I.I.S. “Francesco Paolo Cascino” - Via G. Fattori, 60 - 90146 PALERMO;
- I.I.S. “Francesco Paolo Cascino” - Succursale sita in via Deodato n.1 - PALERMO.

14. COLLAUDO DEI PRODOTTI

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



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)

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 s'impegna a consegnare il materiale, previo accordo con l'Istituzione scolastica, in un'unica soluzione. Il collaudo sarà successivo alla consegna, all'installazione e alla posa in opera di tutto il materiale e dei lavori previsti.

In particolare restano a carico della ditta affidataria, senza alcun onere aggiuntivo per l'Istituzione Scolastica:

- il trasporto, lo scarico del materiale nei locali dell'Istituto;
- la presenza di personale specializzato per il collaudo delle attrezzature, da effettuarsi in date concordate con l'amministrazione scolastica;
- i procedimenti di cautela per la sicurezza del personale ai sensi del D. Lgs. 81/2008.

La Ditta fornitrice si impegna a sostituire i dispositivi/arredi forniti, che alla consegna risultassero danneggiati, rotti o in qualche modo non funzionanti senza alcun onere aggiuntivo, ivi compresi gli interventi di riparazione che dovranno essere effettuati on site, per l'intera durata della garanzia.

La Ditta resta totalmente responsabile della qualità della fornitura ed assume a proprio ed esclusivo carico e sotto la propria responsabilità ogni eventuale e possibile danno, che in fase di consegna dovesse occorrere a cose e/o persone, liberando sin d'ora questa scuola da ogni responsabilità e conseguenza civile ed economica.

La fornitura deve essere effettuata direttamente presso le sedi dell'Istituto Scolastico, rispettando le quantità specificate. Tutti i dispositivi devono essere configurati secondo le esigenze dell'Istituto Scolastico. All'atto della consegna e della verifica di consistenza delle apparecchiature, nonché dopo installazione e 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 dell'idoneità dei prodotti alle funzioni, di cui alla documentazione tecnica ed al manuale d'uso, nonché la corrispondenza dei prodotti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche e di funzionalità indicate nell'offerta e nel Capitolato Tecnico.

15. DURATA

- 1) Il contratto di fornitura ha durata di almeno 24 (ventiquattro) mesi per il servizio di assistenza e manutenzione in garanzia decorrenti dalla data di Accettazione della fornitura, coincidente con la data di esito positivo del collaudo effettuato.



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)

- 2) Il servizio di assistenza e manutenzione in garanzia ha una durata pari ad almeno 24 (ventiquattro) mesi in modalità on site.

16. IPOTESI DI CESSIONE - SUBAPPALTO

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

17. 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.

Saranno praticate le seguenti penali

- € 100,00 per ogni giorno di ritardo rispetto ai tempi di consegna e messa in funzione del sistema;
- € 50,00 in caso di ritardo dell'intervento oltre le 24 ore dalla segnalazione;
- € 100,00 in caso di mancata sostituzione di componenti malfunzionanti per guasto ricorrente a partire dal trentesimo giorno dalla contestazione scritta da parte del gestore senza che la sostituzione non sia stata completata.

18. RISOLUZIONE E RECESSO

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico potrà intimare all'affidatario, a mezzo raccomandata A/R o posta elettronica certificata, 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.

Si indicano a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti cause di risoluzione

- il venire meno, a seguito dell'affidamento, o comunque durante la fornitura, dei requisiti prescritti nei documenti di gara ai fini della partecipazione;
- fatto che costituisca frode o grave inadempimento;



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)

- esercizio di attività illecite;
- negligenze o imperizie, che compromettano gravemente l'esecuzione della fornitura.

19. CORRISPETTIVO E FATTURAZIONE

La fattura elettronica, emessa solo dopo il collaudo con esito positivo, sarà intestata a:	I.I.S. “Francesco Paolo Cascino” Via G. Fattori, 60 - 90146 PALERMO
Codice Univoco ufficio	3QLX3E
Codice fiscale	97357930821

Il pagamento seguirà i flussi di accreditamento dei fondi da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di effettivo accreditamento dei fondi.

20. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le 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 Palermo.

21. 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.

22. INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L.136/2010, così come modificata e integrata dal decreto di legge 12 novembre 2010 n. 187, si comunica che il CIG è **997382331D**.

Si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla menzionata normativa, pena la nullità assoluta del contratto.



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)

Allo scopo di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari connessi all'appalto in oggetto, l'impresa appaltatrice assume su di sé l'obbligo di utilizzare uno o più conti bancari o postali presso banche o presso la Società Poste Italiane S.P.A. dedicati, anche non in via esclusiva. Tutti i movimenti finanziari devono essere registrati su conti correnti dedicati e devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni (es. Ri.Ba. - Determinazione 8 del 18/11/2010 dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture).

Ogni eventuale inottemperanza a quanto sopra previsto costituirà clausola risolutiva espressa del contratto, con conseguente chiamata in cassa ed incameramento della cauzione definitiva e ferma restando la facoltà dell'Amministrazione di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

23. ONERI ED OBBLIGHI DEL FORNITORE

Oltre a quanto stabilito in precedenza sono a **totale carico del Fornitore**, senza dar luogo ad alcun compenso aggiuntivo a nessun titolo, i seguenti oneri ed obblighi:

- tutte le spese sostenute per la partecipazione alla procedura in oggetto;
- tutte le spese di bollo e le eventuali spese di registro inerenti la stipula del contratto;
- la ripetizione di quei servizi oggetto del contratto, che a giudizio del Committente non risultassero eseguiti a regola d'arte;
- l'obbligo di segnalare per iscritto immediatamente al Committente ogni circostanza o difficoltà relativa alla realizzazione di quanto previsto.

24. OSSERVANZA DI NORME PREVIDENZIALI, ASSISTENZIALI E A TUTELA DELLA MANO D'OPERA

Il Fornitore è unico responsabile nei confronti del personale impiegato e dei terzi nell'espletamento della fornitura e posa in opera. Esso è obbligato ad osservare la normativa vigente a tutela dei lavoratori, sotto ogni profilo, anche quello previdenziale e della sicurezza.

Il Fornitore ha l'obbligo di garantire i lavoratori per le ipotesi di infortunio di qualsiasi genere che possano verificarsi nello svolgimento anche di quella parte di attività dagli stessi prestata direttamente all'interno dei locali della Committente, manlevando quest'ultima da ogni eventuale richiesta di risarcimento.

Il Fornitore ha l'obbligo di osservare, oltre il presente Capitolato, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento, vigenti od emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali ed è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla



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)

corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza la Committente da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

Il Fornitore è obbligato ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati per l'esecuzione della fornitura e posa in opera e manutenzione, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori.

25. NULLITÀ PER MOTIVI ANTICORRUZIONE

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1338 del codice civile si riporta l'art. 53, comma 16-ter. D.Lgs 165/2001 (così come modificato dalla L. 190/2012), che prevede il cd “pantouflage - revolving doors”: I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

26. RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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.

In particolare, si precisa quanto segue:

- soggetto attivo della raccolta e del trattamento dei dati richiesti, anche sensibili in quanto a carattere giudiziario, è il Dirigente Scolastico;
- le finalità cui sono destinati i dati forniti dai partecipanti alla presente procedura e le modalità del loro trattamento si riferiscono esclusivamente al procedimento instaurato;
- la scuola potrà comunicare i dati raccolti al proprio personale interno coinvolto nel procedimento ed ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L- 241/90

Con l'invio dell'offerta i concorrenti esprimono il loro consenso al predetto trattamento.





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)

27. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico, prof.ssa Lucia Assunta Ievolella.

Tel.: 091/6701243

E-mail: pais041008@istruzione.it

PEC: pais041008@pec.istruzione.it

28. DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente indicato, si rinvia a ciò che è previsto dalla legislazione vigente in materia di appalti pubblici, nonché alle altre norme applicabili in materia.

Allegati

- 1) Capitolato tecnico
- 2) Ogni altro documento richiesto attraverso il portale MEPA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Lucia Assunta Ievolella

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse