



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it
C.F.8000675026

Prot. 4023/C23

Montesarchio, 23/06/2018

AGLI ATTI

FASCICOLO PON FSE 2014-2020 – Avviso 37944

AL SITO WEB

www.ipssctamoro.gov.it

PON FESR 2014-2020

OGGETTO:AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ai fini della selezione delle ditte da invitare alla PROCEDURA NEGOZIATA

**TITOLO PROGETTO: "DALLA TEORIA ALLA PRATICA:CUCINA GOURMET
E ADVANCED WORKSHOPS"**

CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO:10.8.1.B2-FESRPON-CA-2018-3

CUP:E78G18000170007

CIG:Z90241DFA9

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - 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. Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO	L'Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 - Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - 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.
VISTA	la candidatura di questa istituzione scolastica n° 1008621, inoltrata in data 12/03/2018
VISTA	la nota del MIUR prot. AOODGEFID/9866 del 20/04/2018 di autorizzazione dell'intervento a valere sull'azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave del PON " Programma Operativo Nazionale 2014IT05M2OP001 "Per la scuola – competenze e ambienti per l'apprendimento" ed il relativo finanziamento;



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

VISTO	Il relativo impegno di spesa di questa Istituzione Scolastica (Codice Identificativo Progetto: 10.8.1.B2- FESR PON-CA-2018-3; importo complessivo autorizzato: € 74.979,97);
VISTO	il proprio decreto prot. 2713/2 del 03/05/2018 di assunzione al Programma Annuale dell'esercizio finanziario 2018 del progetto autorizzato e finanziato;
VISTE	le delibere degli OO.CC. competenti, relative alla presentazione della candidatura e alla realizzazione del progetto con inserimento nel P.T.O.F. in caso di ammissione al finanziamento (Collegio dei docenti – del.n. 34/2018 del 18/01/2018 e Consiglio di Istituto – del. n. 93/2018 del 30/01/2018);
VISTA	la nomina del Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.), prot.n. 3229/C23 del 22/05/2018;
VISTO	il Regolamento d'Istituto per l'acquisizione in economia di lavori, servizi e forniture approvato dal Consiglio d'Istituto con delibera del N°48 del 14 marzo 2016;
VISTO	il d. lgs. 30 marzo 2001, n. 165, recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.
VISTA	la Legge 7 agosto 1990, n. 241, "Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.
VISTE	le Disposizioni ed istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai FONDI STRUTTURALI EUROPEI 2014-2020, trasmesse con nota MIUR del 9/02/2018
VISTO	il d. lgs. 30 marzo 2001, n. 165, recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.
VISTA	la Legge 7 agosto 1990, n. 241, "Norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.
VISTO	il d. lgs. 18 aprile 2016, n. 50, come novellato dal d. lgs. n. 56 del 2017 (recante il Codice dei Contratti Pubblici)
RILEVATA	l'assenza di Convenzioni CONSIP attive, per la fornitura in oggetto, come da allegata documentazione
RITENUTO	di procedere per l'acquisizione della fornitura in esame ai sensi degli artt. 30, co. 1, e 36, co. 1, del d. lgs n. 50/2016 nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, pubblicità e rotazione
TENUTO CONTO	che il relativo importo, alla luce della relazione agli atti, è ricompreso nel limite di cui all'art. 36, comma 2, lettera b), del d. lgs. n. 50/2016
VISTE	le Linee Guide dell'ANAC (n. 4 del 2016), come aggiornate con delibera n. 206 del 1 marzo 2018 e rese ai sensi dell'art. 36 del d. lgs. n. 50/2016;



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

CONSIDERATO che occorre allestire UN LABORATORIO di cucina più le attrezzature in relazione al seguente progetto

TITOLO DEL PROGETTO	AUTORIZZAZIONE PROGETTO	CODICE IDENTIFICATIVO	IMPORTO AUTORIZZATO
"DALLA TEORIA ALLA PRATICA CUCINA GOURMET ADVANCED WORKSHOPS"	AODGEFID 9878 del 20/04/2018	10.8.1.B2-FESRPON-CA-2018-3	€ 74.979,97

L'AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO PER LA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ai fini della selezione delle ditte da invitare alla gara tramite procedura negoziata.

Art. 1

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Art. 2

Si rende noto che con Determina a Contrarre n. prot. 3365 del 25/05/2018 n° 550 del 23/06/2018 è stato stabilito di espletare una procedura selettiva avviata in applicazione dell'articolo 36, comma 2, lettera a b), del d.lgs 50/2016, per la realizzazione di un laboratorio di settore. La procedura selettiva verrà svolta mediante RDO sul Mercato Elettronico del portale <https://www.acquistinretepa.it>, denominato "MEPA", con affidamento del servizio a favore del concorrente che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il progetto prevede l'affidamento della fornitura, installazione, configurazione, collaudo del seguente materiale:

CUCINA GOURMET prezzo massimo incluso IVA: €. 52.020,00

Specifica richiesta: CUCINA GOURMET - Forniture (tipo attrezzatura e caratteristiche tecniche e funzionali molto dettagliate)	QUANTITA'
LAVATOIO A DUE VASCHE IN ACCIAIO CON GOCCIOLATOIO	1
FORNO GAS A CONVENZIONE 10T GN2/1 COMANDI Capacità GN 2/1 Alimentazione elettrica 230V/1N/50 Hz Potenza elettrica 1,4 kW Potenza termica 29 kW	1
CUOCIPASTA GAS 1V LT.30 COMPLETO DI N°2 CESTI	1



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili. Standard: 1P porta con maniglia stampata spessore 20/10. Capacità utile della vasca 30 Lt Connessione gas R1/2 UNI ISO 7/1 Potenza termica 10 kW Kcal/h 8.600 Btu/h 34.120	
CUCINA INDUZIONE 4 ZONE SU MOBILE ARMADIATO Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico (il riscaldamento della zona di cottura dovrà attivarsi solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie). La zona di riscaldamento si autoregolerà in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della temperatura tramite potenziometro. Indicatore digitale che segnala nel piano, in modo immediato, il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. n. 4 ripiani di cottura (230x230 mm) – potenza elettrica 3,5 Kw Connessione elettrica 380 – 415 V3N ~ Potenza nominale tot. 14 kW	1
IMPIANTO DI ASPIRAZIONE CON CAPPE A 2 VELOCITÀ: Dimensioni: 90x300x45 Canale di aspirazione 40x40 Larghezza 83 cm Lunghezza 293 cm Peso ≅ 69 kg Portata 3600 mc/h n. filtri 6	1
MACCHINA A CAMPANA PER LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO Struttura Macchina in acciaio inox Campana in plexglass "termoformato" trasparente, con spessore maggiorato, per seguire tutte le fasi della lavorazione. Barra saldante in alluminio facilmente rimovibili per una maggiore pulizia. Comandi temporizzati - vuoto - gas – saldatura. Stop ciclo di lavoro. Tavolette di riempimento vasca in polietilene alimentare. Le caratteristiche tecniche: alimentazione elettrica 230V/50Hz, pompa del vuoto 25 mc/h.	1
FORNO A MICROONDE	1



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it - Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

Forno microonde professionale a comandi manuali con camera di cottura da 30 Lt con fondo fisso e rivestimento esterno in acciaio inox., n. 1 magnetometro, temporizzatore manuale 0 ÷ 10 minuti – 5 con livelli di potenza, sistema rota-wave ed illuminazione interna. Potenza 1,6 kW Potenza resa 1 kW Alimentazione 230V/1N/50Hz Capacità camera di cottura 30 Lt	
ARMADIO CONGELATORE (-20°) Freezer 1 porta Classe energetica: D Temperatura di esercizio: -15° / -18° Sbrinamento con esistenza Evacuazione condensa: warm gas Potenza elettrica: 0,59 kW Alimentazione: 230V/50Hz Capacità: 700 Lt	1
ABBATTITORE/SURGELATORE DI TEMPERATURA ST GN1/1 L'abbattitore deve essere concepito nel rispetto delle normative che regolano l'integrità del prodotto e i tempi corretti dei vari trattamenti. L'isolamento dovrà essere realizzato con poliuretano HFO che garantisce un livello GWP pari a 0, nel rispetto dell'ambiente e delle stringenti regole future dei prossimi anni. La macchina deve poter lavorare con temperatura cella fino a -38 °C. Il sistema di controllo dovrà prevedere due tipi di abbattimento, uno leggero ed uno intensivo, il raggiungimento della temperatura di abbattimento può avvenire a tempo, oppure tramite sonda a spillone che rileva la temperatura al cuore del prodotto e l'abbattitore dovrà precedere due tipi di surgelazione, uno leggero ed uno intensivo, la temperatura sarà impostata a -18 °C ed anche in questo caso può avvenire a tempo oppure a sonda spillone. Il sistema dovrà prevedere anche una funzione di pre-raffreddamento, molto utile per avere una condizione di inizio ciclo adeguata alla situazione, ed una funzione di mantenimento che si attiverà automaticamente alla fine del ciclo di abbattimento o surgelazione, e si adeguerà alla temperatura della unzione primaria. Sbrinamento a inversione di ciclo opzionale su 5 teglie, di serie sul 10 e 15 teglie. Il prodotto dovrà essere corredato di 5 teglie GN 1\1, una bacinella per raccolta liquidi scaricati dalla piletta posta sul fondo della macchina, la sonda spillone non riscaldata. È preferibile, come optional, equipaggiare la macchina con griglie aggiuntive e ruote. Capacità: 5 teglie GN 1/1 Abbattimento +70° / + 3°: 14 Kg ciclo Surgelazione +70° / -18°: 10 Kg ciclo Assorbimento: 1300 W Alimentazione: 230V/1N/50Hz	1
AFFETTATRICE PROFESSIONALE TRIFASE VERTICALE Motore monofase (115-220-240V – 50-60 Hz) Hp 0,35 Ø Lama mm 300 Giri Lama al minuto r.p.m. 300 Spessore taglio mm 0÷16 Taglio utile: LxH mm 300x220 Motore ventilato	1
BILANCIA DIGITALE DA BANCO MOD.EVA 30 KG	1



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

SCAFFALATURA INOX 4 RIPIANI DIM.1600X400 X2000	1
PLANETARIA DA BANCO 8 LT. MOD.MIX801 Potenza 180 W Alimentazione Monofase 230 V Velocità planetaria 3 vel. 135 / 235 / 421 giri/min Capacità vasca 7,6 litri Utensili 3 inox Carico max Pizza 50 % umidità 2,5 kg totali / 1,5 kg farina Carico max Pasta all'uovo 1,2 kg totali Carico max Panna 2 litri Timer 0 – 15 min	1
SFOGLIATRICE A TAPPETO Garanzia di affidabilità nel tempo nonché nella lavorazione di qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi. Cilindri di laminazione cromati al cromo duro, rettificati e lucidati. Piani richiudibili (rialzabili) per contenere gli ingombri a macchina in riposo, ed estraibili solo per modelli con larghezza cilindri da mm 600. Raschiatori facilmente smontabili per permetterne una facile pulizia. Cuscinetti schermati per evitare infiltrazioni di farina. Tappeti trasportatori a velocità variabile per evitare grinzie nella sfoglia. Impianto elettrico a bassa tensione ed a doppio comando, per invertire la direzione di avanzamento della pasta, manuale con leva ed a pedale (esclusi modelli da banco che hanno il comando con joystick). I ripari sono del tipo antinfortunistico (griglia in acciaio inox anziché lamiera chiusa) e sono collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa. Ruote di serie per facilitarne lo spostamento. Caratteristiche minime; Diametro cilindro: 60 mm Apertura cilindri: 0/35 mm Lunghezza tappeti cadauno: 950 mm Alimentazione: 400 V Potenza motore HP/giri minuto: 1/900	1
FRULLATORE PROFESSIONALE Macchina per la preparazione di frullati, frappe, ecc. con carcassa in plastica cromata, Bicchiere in lexan trasparenti da 2 Lt, regolatore di velocità, bottone "pulse", micro-interruttore de sicurezza nei vasi, a 4 lame in acciaio inox, tappo nel coperchio per aggiungere ingredienti durante l'elaborazione. Potenza 1500 W Alimentazione elettrica 220-240V/1N/50-60 Hz Velocità 28.000 rpm Capacità bicchiere 2 Lt.	1
STERILIZZATORE PER COLTELLI CAPACITÀ 14 COLTELLI Armadietto sterilizzatore a raggi UV costruito in acciaio inox Scotch Brite. Portina in plexiglas trasparente con microinterruttore. Portacoltelli in acciaio inox. Funzionamento con lampada germicida a UV 230 V 50/60 Hz 16W con griglia di protezione. Temporizzatore 60' e lampada spia di funzionamento. Cavo con spina	1
TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO PER LE OPERAZIONI PREL	1
LEGUMIERE	2
SERIE PADELLE SVAV MISURE CM24,28,32,36	1



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

SERIE VASSOI TONDI CM 30, 35, 40	1
SERIE RUOTI ROTONDI CM 24, 26, 28, 30, 32 H 8	1
STAMPI PER SOUFFLÈ CERAMICA cm 7	1
SERIE STAMPI DOLCI CM 24, 28, 32, 36	2
SERIE PENTOLE CUCINA A INDUZIONE CM 20,24,28,32	2
TELECAMERA IP PROFES. CON AUDIO ICORPORATO MOTORIZ IP 4 Megapixel, ottica motorizzata 2.8-10mm Zoom Autofocus, LED IR antiriflesso e Smart IR portata 30m, H.264/H.265, 3 stream, funzione corridoio, WDR 120db, D&N Meccanica, ROI, Privacy Masking, Audio bidirezionale, micro SD, Allarme I/O, Onvif, IP66 e IK10	1
PC SERVER GESTIONE STREAMING PC Desktop: Intel Core i7 (7 gen) 7700 / 3.6 GHz, 4.2 GHz, Quad Core, Cache 8 MB, RAM: 4 GB / 32 GB (max), DDR4 SDRAM - non ECC, HDD 500 GB SATA 6Gb/s, Unità ottica Storage controller Tipo 1 x SATA Tipo interfaccia controller SATA 6Gb/s DVD±RW, S.O. Windows 10 Pro 64 bit Monitor LCD con retroilluminazione a LED, formato: 16:9, Contrasto: 100.000, Pollici: 18,5 ", Risoluzione: 1366 x 768 Pixel, Tecnologia pannello: TN	1
PIROFILA PORCELLANA OVALE CM28,32,36	1
SOFTWARE DI STREAMING AUDIO VIDEO Compatibile con Windows 10, possibilità di LIVE mixing, switching e streaming di sorgenti video SD, HD (fino a 1080p) e 4K incluso video camere, video file, DVD, immagini.	1

ADVANCED WORKSHOPS

prezzo massimo incluso IVA: €. 18.500,00

Specifica richiesta: ADVANCED WORKSHOPS - Forniture (tipo attrezzatura e caratteristiche tecniche e funzionali molto dettagliate)	QUANTITA'
CUCINA INDUZIONE 4 ZONE SU MOBILE ARMADIATO Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico (il riscaldamento della zona di cottura dovrà attivarsi solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie). La zona di riscaldamento si autoregolerà in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della temperatura tramite potenziometro. Indicatore digitale che segnala nel piano, in modo immediato, il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. n. 4 ripiani di cottura (230x230 mm) – potenza elettrica 3,5 Kw Connessione elettrica 380 – 415 V3N ~ Potenza nominale tot. 14 kW	1



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it
C.F.8000675026

COTTER DA BANCO Struttura in acciaio inox AISI 430 con motore e vasca affiancati che permettono di isolare dal calore il prodotto lavorato, vasche in acciaio inox con fondo termico e manici, motori ventilati ad alto rendimento per uso continuo, robusti coltelli a lame curve in acciaio temprato da coltelleria. Sicurezza garantita da un sistema a doppio microinterruttore sul coperchio. Coperchio in Lexan trasparente che permette ottima visibilità durante la lavorazione e foro di aggiunta ingredienti su coperchio. Caratteristiche tecniche minime: Capacità: 3,3 liters Alimentazione: 230V/1F+N/50Hz Potenza: 0,35 kW	1
SERIE PENTOLE CUCINA A INDUZIONE CM 20,24,28,32	1
PIROFILA PORCELLANA OVALE CM28,32,36	1
SERIE PADELLA LIGURIA CM 28,32	2
TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO CON ALZATINA	1
MANTECATORE PER LAVORAZIONE DEL GELATO Carica per ciclo 1-3 Kg Produzione oraria 15 Kg Alimentazione elettrica 230V/50Hz/1 Potenza nominale 1,8 kW Condensazione Aria Altezza 69 cm Larghezza 44 cm Profondità alla base 67 cm Profondità max 82 cm	1

EMANA

Pertanto, con il presente avviso, l'Amministrazione intende recepire le manifestazioni di interesse dei soggetti che valutano di poter concorrere per l'assegnazione dell'appalto.

Tra tutti coloro che manifesteranno tale interesse, la Stazione Appaltante si riserva di procedere mediante sorteggio qualora gli operatori economici in possesso dei requisiti per partecipare alla procedura siano in numero superiore a 5.

La procedura di individuazione mediante sorteggio, se necessaria, sarà espletata in seduta pubblica alle ore **14.00 del giorno 9/07/2018**.



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

Art. 3

Possono presentare manifestazione d'interesse tutti gli operatori economici che hanno i seguenti requisiti:

- possesso dei requisiti previsti dall' articolo 80 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;
- possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria dell'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.:
 - 1) Azienda in possesso di certificazione di qualità rilasciata da un organo certificatore ufficiale;
 - 2) Un fatturato almeno pari al doppio dell'importo dell'appalto;
 - 3) Di avere una pianta organica di dipendenti adeguata alla fornitura necessaria.
- iscrizione alla Camera di Commercio coerente alla tipologia del Settore per cui si intende partecipare alla gara e di essere in regola con le norme di sicurezza igienico sanitarie imposte al settore di appartenenza dalle norme vigenti.
- in regola con gli obblighi di contribuzione previdenziale, assistenziale ed Equitalia e con le disposizioni di cui all'art.3 della L. 13/08/2010 n.136 e ss. mm.ii.;
- iscrizione alla piattaforma Acquisti in Rete – Sistema MEPA.
- essere in grado di realizzare quanto previsto dal progetto nella sua interezza

Si allega il modello A da presentare per la manifestazione di interesse nel quale deve essere espressamente citato il codice CUP, il codice identificativo del progetto.

Art. 4

Le domande di partecipazione, firmate digitalmente dal Legale Rappresentante, conformi al fac-simile "Allegato A", e complete della copia del documento d'identità del legale rappresentante e di un curriculum aziendale (contenente inoltre eventuali progetti PON già effettuati), dovranno essere indirizzate al Dirigente Scolastico dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Aldo Moro" – Montesarchio(BN) e consegnate esclusivamente a mezzo posta elettronica certificata, da PEC, all'indirizzo di posta certificata dell'Istituzione Scolastica bnis02600a@pec.istruzione.it;

La manifestazione di interesse dovrà pervenire tassativamente entro e non oltre le ore **12.00 del giorno 9/07/2018**. Per una corretta identificazione delle candidature, sull'oggetto della mail dovrà essere apposta la seguente dicitura: " Codice nazionale progetto: Codice identificativo: 10.8.1.B2-**FESRPON-CA-2018-3**- Titolo: **laboratorio** CUCINA GOURMET– Manifestazione di interesse". Le manifestazioni di interesse che dovessero pervenire oltre tale termine non saranno prese in considerazione e saranno trattate come non pervenute. La mancata presentazione di tutti gli allegati A-B-C previsti nei termini e secondo le modalità indicate, comporterà l'esclusione del concorrente dalla procedura.

Art. 5

Il criterio di gara sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Art. 6

Tutta la fornitura, compresa l'installazione, dovrà essere conforme al D.Lvo 81/2008 alla L.242/96 e a tutta la normativa vigente sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

La fornitura, l'installazione, la configurazione delle apparecchiature in oggetto dovranno essere assicurati presso i locali di questa Istituzione Scolastica, **entro e non oltre il 28/02/2019**. Il suddetto termine è da considerarsi essenziale ed il suo eventuale mancato rispetto comporta la risoluzione di diritto del



Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: Via Capone -82016 Montesarchio (BN)

☎ 0824/833785 e Fax 0824/839537

PEC: bnis02600a@pec.istruzione.it - E-mail Istituto: bnis02600a@istruzione.it – Sito Web www.ipssctamoro.gov.it

C.F.8000675026

contratto senza che l'aggiudicatario possa vantare alcun diritto al risarcimento di eventuali danni.

Art.7

Saranno escluse:

- le manifestazioni di interesse pervenute dopo la data di scadenza e cioè ore 12.00 del 9/07/2018 o pervenute prima della pubblicazione della presente manifestazione;
- Il cui allegato "A" sia privo della firma del titolare-rappresentante legale o con curriculum aziendale mancante;
- Con il documento di identità (che occorre allegare in fotocopia) privo di validità.

Art. 8

Il presente avviso ha scopo esclusivamente esplorativo, senza l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali nei confronti dell'Istituto emanante, che si riserva la potestà di:

- sospendere, modificare o annullare, in tutto o in parte, il procedimento con atto motivato;
- procedere al sorteggio delle ditte, se dovessero pervenire più di 5 manifestazioni di interesse,
- procedere, a sua insindacabile scelta, ad integrare con altre ditte per raggiungere il numero di cinque, qualora almeno cinque ditte non avessero resa nota la manifestazione di interesse.

Art. 9

L'istituzione scolastica informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla gara di appalto e per l'eventuale successiva stipula del contratto, saranno trattati dall'Ente appaltante in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 196/03 e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti ai sensi dell'art.7 del D Lgs. 196/2003.

Art. 10

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia.

Allegati:

Allegato A - Istanza di Partecipazione

Allegato B - Dichiarazione sostitutiva di certificazione;

Allegato C - Dichiarazione sostitutiva di certificazione DURC/tracciabilità flussi finanziari

Per informazioni e ulteriori chiarimenti la S.V. potrà mettersi in contatto con il DSGA di questa istituzione scolastica, Dott. Antonio Ruggiero al recapito telefonico indicato in intestazione, dal lunedì al venerdì dalle ore 09.00 alle ore 14.00 o inviando una e-mail all'indirizzo bnis02600a@istruzione.it.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) n. 2016/679, anche denominato General Data Protection Regulation ("GDPR"), si informa che i dati forniti dalle aziende e quelli acquistati dall'Istituto Scolastico per la realizzazione del presente progetto saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionali. I dati personali saranno trattati nel rispetto di quanto previsto dal GDPR e di ogni normativa applicabile in riferimento al trattamento dei dati personali

Titolare del trattamento dei Dati Personali

Maria Patrizia Fantasia, dirigente scolastico e legale rappresentante dell'Istituto di Istruzione Superiore "Aldo Moro", via Capone, Montesarchio(BN)

Contatti bnis02600a@istruzione.it 0824 833785

Responsabile del Trattamento dei Dati Personali (RPD-DPO)

Giovanni Nardone, responsabile Tech.con srl, via Francesco Iandoli, 18 Benevento

Contatti gianni.nardone@techcon.it 0824 334303

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maria Patrizia Fantasia

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art.3,
comma2, del D.Lgs. 39/93