



Unione europea  
Fondo sociale europeo



COMPETENZE PER LO SVILUPPO [FSE]  
AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO [FESR]

"Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!"

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**  
**"CALOGERO AMATO VETRANO"**  
**C/da Marchesa, sn- 92019 Sciacca (Ag) C.F.92003990840**  
**☎ 0925 992116 – Fax 0925 994002 –**

**Prot. 6904C/36**

**Sciacca,13/08/2010**

**Programma Operativo Nazionale**  
**"Ambienti per l'apprendimento"**  
**LABORATORI DI SETTORE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI**  
**Cod. nazionale progetto B-4.A-FESR-2008-94**  
**PROGETTO: "LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA"**

**Spett.le Ditta**

**OGGETTO: Bando di gara a mezzo di licitazione privata per la fornitura di attrezzature per la realizzazione di un laboratorio di "CUCINA"**

**Il Dirigente Scolastico**

- Vista** la Programmazione Fondi Strutturali 2007/2013 – Programma Operativo Nazionale "Ambienti per l'Apprendimento" finanziato con il Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale. Bando avviso N. AOODGAI 8124 del 15/07/2008;
- Visto** il Piano Integrato, presentato da questo Istituto nell'ambito del Programma operativo Nazionale "Ambienti per l'apprendimento"-Annualità..2008;
- Vista** la nota prot. n° AOODGAI 2796 del 27 maggio 2009, avente per oggetto Programmazione Fondi Strutturali 2007/2013 – Programma Operativo Nazionale "Ambienti per l'Apprendimento" finanziato con il Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale. avviso prot. N. AOODGAI 8124 del 15/07/2008. Autorizzazione Piani Integrati - Annualità 2008/2009 con la quale risulta autorizzato il Piano Integrato proposto da questo Istituto
- Viste** le Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2007/2013, - Edizioni 2009 – prot. n° AOODGAI/794 del 6 febbraio 2009
- Vista** le delibere del Consiglio d'Istituto inerenti l'approvazione del POF e l'assunzione in bilancio dei piani integrati
- Visto** il D.I. 44/2001 concernente le "Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche" e in particolare l'art. 34;

- Visto** il Codice dei Contratti Pubblici D.lgs n. 163 del 12/04/2006 e ss.mm.e ii. e, in particolare, gli artt. 124 e 125;
- Vista** la deliberazione dell’Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici del 24/01/2008 come modificata in data 30/07/2008, in applicazione della L. 23/12/2005, n.266, in merito alla necessità di richiedere il Codice Identificativo di Gara (CIG);
- **Considerato che la precedente gara con scadenza il 26/06/2010 di pari oggetto (C.I.G.0496590706) non è stata aggiudicata poiché l’unica offerta pervenuta superava l’importo massimo previsto per la fornitura di tutte le attrezzature e le altre ditte invitate hanno comunicato la non remuneratività della proposta di fornitura, il Consiglio d’Istituto ha deliberato pertanto di procedere alla redazione di un nuovo capitolato di gara riducendo il numero delle attrezzature oggetto della fornitura .**

#### RENDE NOTO

Questa Istituzione Scolastica ha deciso di procedere ad una nuova gara a licitazione privata (C.I.G. N. 0530182007) per la realizzazione di un *laboratorio di cucina creativa* nella formula “chiavi in mano” come da specifiche elencate nell’apposita scheda tecnica allegata (**allegato A**).

Si richiede pertanto alla SV. migliore offerta che sarà valutata secondo quanto previsto dall’art. 6 del capitolato.

#### **Modalità e termini di presentazione delle offerte**

**BUSTA A, chiusa e sigillata e contrassegnata dall’etichetta “Documentazione Amministrativa” contenente:**

**1. Dichiarazione Sostitutiva cumulativa** ex art. 47 DPR 28\12\2000, n. 445 firmata dal legale rappresentante (allegare copia fotostatica documento d’identità del sottoscrittore) in cui la Ditta dichiara:

- Di non versare nelle ipotesi di esclusione di cui all’art. 38 del D.lgs 163/2006 e s.m.i.;
- Che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;
- Che sia a conoscenza dello stato dei locali in cui dovranno essere eseguite le opere;
- Che ha preso visione del capitolato e delle condizioni ivi indicate e di accettarli senza riserva alcuna;
- Che ha avuto modo di valutare tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e che ha considerato lo stesso congruo e remunerativo;
- Che accetta le condizioni di pagamento indicate nell’art. 10 del capitolato;
- Che mantiene la validità dell’offerta per almeno sei mesi;
- Che trasporta, consegna e installa il materiale con proprio personale specializzato entro e non oltre i 30 giorni successivi all’ordine e che il trasporto e l’installazione sono a suo carico fino alla sede dell’Istituto e nei locali indicati;
- Di adottare, durante le fasi di lavoro, tutte le misure di sicurezza e garanzia previste dal D.lgs 81\2008 e s.m.i.;
- Che i prodotti sono garantiti per almeno due anni (ovvero indicare il più lungo termine di garanzia);
- Che il servizio di assistenza è garantito per tutti i giorni lavorativi dell’Istituzione Scolastica dalle ore 8:30 alle ore 14:00;
- Che assicurerà la fornitura e l’installazione di eventuali pezzi di ricambio per un periodo di almeno cinque anni;
- Che le apparecchiature del Laboratorio richiesto sono rispondenti alle specifiche descritte e comunque tali da essere idonee alla destinazione prefissata;
- Di accettare incondizionatamente pagamenti subordinati agli effettivi accreditamenti dei fondi da parte del Ministero;

-Di essere consapevole che il pagamento è subordinato alla verifica di cui all'art. 48 bis del DPR 29\09\1973, n. 602 introdotto dall'art. 2, comma 9, del D.L. 3\10\2006 n. 262, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 24\11\2006, n. 286;

**2. Certificato generale del casellario giudiziale**, di data non anteriore a sei mesi a quella fissata per la presentazione dell'offerta. Detto certificato può essere sostituito da autocertificazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445\2000;

**3. Copia del certificato di iscrizione della Ditta alla C.C.I.A.A.**, di data non anteriore ai tre mesi rispetto a quella fissata per la presentazione dell'offerta, nel cui oggetto sociale sia esplicitato chiaramente l'esercizio di attività analoghe all'oggetto della fornitura;

**4. Documento unico iscrizione dipendenti INAIL e INPS** per dimostrare di essere in regola con gli obblighi previdenziali e in tema di sicurezza con i propri dipendenti, svincolando il committente da ogni conseguente responsabilità di natura civile, penale e pecuniaria, derivante da inadempienze;

**5. Capacità Tecnica**: Dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta riguardante l'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi (al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria a conferma di quanto dichiarato, ai sensi dell'art. 42 del D.lgs 163\06);

**6. Modello informativa ex art. 13 D.lgs 196\2003 firmato per presa visione e consenso.**

**-BUSTA B**, chiusa e sigillata e contrassegnata dall'etichetta **“Offerta Tecnico-Economica”** contenente:

**-Offerta Tecnico-Economica** per le attrezzature richieste all'art. 2 e specificamente indicate nell'“Allegato A” completa, **a pena di esclusione**, di documentazione tecnica con caratteristiche non inferiori a quelle richieste. L'offerta dovrà contenere l'indicazione delle specifiche tecniche di tutti gli elementi costituenti la fornitura e i prezzi unitari dei singoli pezzi e possibilmente accompagnati di Depliant Illustrativi

-Il plico contenente l'offerta tecnico-economica (**BUSTA B**), unitamente alla documentazione amministrativa (elencata all'art. 3, **BUSTA A**) sarà chiuso in un unico plico sigillato con la dicitura **“CONTIENE PREVENTIVO PER UN LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA”** che dovrà pervenire improrogabilmente **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 28/08/2010** esclusivamente con le seguenti modalità:

a) Spedito a mezzo di raccomandata al Dirigente Scolastico **dell'Istituto Istruzione Secondaria Superiore “Calogero Amato Vetrano”.C/da Marchesa 92019 Sciacca. Non farà fede il timbro postale.** Resta espressamente stabilito che, ai fini del termine di presentazione dell'offerta, farà fede esclusivamente il timbro di ricezione a protocollo apposto sul predetto plico dalla segreteria di questo Istituto. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente che, pertanto, non potrà sollevare riserve o eccezione alcuna, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giungesse a destinazione e in tempo utile;

b) Consegna brevi manu presso l'Ufficio di segreteria dalle ore 8:00 alle ore 13:00, con allegato documento di identità di chi consegna il plico, il cui incaricato provvederà a rilasciare apposita ricevuta.

**Non saranno accettate offerte pervenute oltre il termine sopra indicato e, conseguentemente, il rischio della mancata consegna dell'offerta nel termine stabilito resta ad esclusivo carico dell'azienda fornitrice. Non saranno valutate offerte incomplete e/o condizionate e/o indeterminate e/o mancanti di uno dei documenti richiesti all'art. 3 del capitolato e/o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano senza riserve tutte le condizioni riportate nel capitolato.**

Sciacca,

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
F.to Prof. Pietro Antonio Amato



Unione europea  
Fondo sociale europeo



COMPETENZE PER LO SVILUPPO [FSE]  
AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO [FESR]

2007 2013

“Con l'Europa investiamo nel vostro futuro!”

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
“CALOGERO AMATO VETRANO”  
C/da Marchesa, sn- 92019) C.F.92003990840  
Siacca (Ag)**

**Prot. 6904C/36**

**Sciacca,13/08/2010**

**Programma Operativo Nazionale  
“Ambienti per l'apprendimento”  
LABORATORI DI SETTORE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI  
Cod. nazionale progetto B-4.A-FESR-2008-94  
PROGETTO: “LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA”**

**CAPITOLATO**

**Art. 1-Generalità**

Questa Istituzione Scolastica ha deciso di procedere ad una gara a licitazione privata (C.I.G. N. **0530182007**) per la realizzazione di un *laboratorio di cucina creativa nella formula “chiavi in mano”* come da specifiche elencate nell'apposita scheda tecnica allegata (**allegato A**).

Si richiede pertanto alla SV. migliore offerta che sarà valutata secondo quanto previsto dall'art. 6 del capitolato.

**Art. 2-Oggetto della gara:**

Il presente capitolato ha per oggetto:

- a) La fornitura di attrezzature nuove di fabbrica descritte nella scheda tecnica “**allegato A**” di seguito riportata;
- b) L'installazione ed il collaudo delle attrezzature;
- c) L'addestramento del personale della scuola all'uso delle stesse.

**ALLEGATO A**

N. ORD	Descrizione	Quantità
1	<b>LAVATOIO 2 VASCHE COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE E DI MISCELATORE A PEDALE</b> Dimensioni (LxPxA 1.200 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo 50 mm Vasche lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 500 x 500 x 300 mm dotate di tubo troppopieno e pilette di scarico Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza. Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1
2	<b>TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE</b> Dimensioni (LxPxA 1.400 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo di 50 mm Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1
3	<b>FRIGO DIGITALE AD UNA PORTA (-2+10°)</b> Dimensioni (LxPxA 750 x 795 x 2.050) Interno ed esterno in acciaio AISI 304 Pannello comandi elettronico - Funzionamento ventilato Completo di griglie	1
4	<b>FREEZER DIGITALE AD UNA PORTA (-22/-15)</b> Dimensioni (LxPxA 750 x 795 x 2.050) Interno ed esterno in acciaio AISI 304 Pannello comandi elettronico Funzionamento ventilato Completo di griglie	1
5	<b>CUOCIPASTA GAS</b> completo di cestello 1 vasca 40 lt Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm Cestello Dimensioni (LxPxA 370 x 250 x 400)	1
6	<b>ELEMENTO NEUTRO</b> Dimensioni (LxPxA 400 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm	1
7	<b>CUCINA GAS 4 FUOCHI</b> Dimensioni (LxPxA 1.000 x 900 x 900) vano aperto Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm	1
8	<b>ELEMENTO NEUTRO</b> Dimensioni (LxPxA 500 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm Configurazione: fronte di lavoro da un solo lato.	1
9	<b>ELEMENTO NEUTRO</b> Dimensioni (LxPxA 900 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm Configurazione: fronte di lavoro da un solo lato.	1
10	<b>FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA/RIGATA</b> Dimensioni (LxPxA 500 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm Configurazione: fronte di lavoro da un solo lato. Alimentazione elettrica	1
11	<b>CAPPA CENTRALE INOX COMPLETA DI FILTRI , e quadro elettrico ELETTOASPIRATORE</b> Dimensioni (LxPxA 2.400 x 2.200 x 500) Costruzione in acciaio inox AISI 430	1
12	<b>FORNO COMBINATO CONVENZIONE VAPORE</b> Dimensioni (LxPxA 898 x 915 x 808) Acciaio inox AISI 304 Alimentazione GPL	1

13	<b>CAPPA PER FORNO COMBINATO</b> Dimensioni (LxPxA 898 x 915 x 808) Costruzione in acciaio inox AISI 430	1
14	<b>ABBATTITORE/CONGELATORE</b> (+90 -41°C) completo di supporto per torre Dimensioni (LxPxA 895 x 840 x 1.060) Acciaio AISI 304 Funzione HACCP	1
15	<b>TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE</b> Dimensioni (LxPxA 1.000 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo di 50 mm Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1
16	<b>TAVOLO SU GAMBE COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE</b> Dimensioni (LxPxA 1.000 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo di 50 mm Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1
17	<b>SCAFFALE componibile</b> <b>COMPLETO DI N 4 RIPIANI LISCI</b> Dimensioni (LxPxA 1.025 x 340 x 40) Acciaio AISI 304	1

Potranno essere concordate verifiche in loco ai fini della predisposizione dell'offerta ed inoltre si precisa che l'eventuale economia potrà essere utilizzata per l'acquisto di ulteriori attrezzature.

### **Art. 3-Modalità e termini di presentazione delle offerte**

**-BUSTA A, chiusa e sigillata e contrassegnata dall'etichetta "Documentazione Amministrativa" contenente:**

**1. Dichiarazione Sostitutiva cumulativa** ex art. 47 DPR 28\12\2000, n. 445 firmata dal legale rappresentante (allegare copia fotostatica documento d'identità del sottoscrittore) in cui la Ditta dichiara:

- Di non versare nelle ipotesi di esclusione di cui all'art. 38 del D.lgs 163/2006 e s.m.i.;
- Che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;
- Che sia a conoscenza dello stato dei locali in cui dovranno essere eseguite le opere;
- Che ha preso visione del capitolato e delle condizioni ivi indicate e di accettarli senza riserva alcuna;
- Che ha avuto modo di valutare tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e che ha considerato lo stesso congruo e remunerativo;
- Che accetta le condizioni di pagamento indicate nell'art. 10 del capitolato;
- Che mantiene la validità dell'offerta per almeno sei mesi;
- Che trasporta, consegna e installa il materiale con proprio personale specializzato entro e non oltre i 30 giorni successivi all'ordine e che il trasporto e l'installazione sono a suo carico fino alla sede dell'Istituto e nei locali indicati;
- Di adottare, durante le fasi di lavoro, tutte le misure di sicurezza e garanzia previste dal D.lgs 81\2008 e s.m.i.;
- Che i prodotti sono garantiti per almeno due anni (ovvero indicare il più lungo termine di garanzia);
- Che il servizio di assistenza è garantito per tutti i giorni lavorativi dell'Istituzione Scolastica dalle ore 8:30 alle ore 14:00;
- Che assicurerà la fornitura e l'installazione di eventuali pezzi di ricambio per un periodo di almeno cinque anni;
- Che le apparecchiature del Laboratorio richiesto sono rispondenti alle specifiche descritte e comunque tali da essere idonee alla destinazione prefissata;
- Di accettare incondizionatamente pagamenti subordinati agli effettivi accreditamenti dei fondi da parte del Ministero;
- Di essere consapevole che il pagamento è subordinato alla verifica di cui all'art. 48 bis del DPR 29\09\1973, n. 602 introdotto dall'art. 2, comma 9, del D.L. 3\10\2006 n. 262, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 24\11\2006, n. 286;

**2. Certificato generale del casellario giudiziale**, di data non anteriore a sei mesi a quella fissata per la presentazione dell'offerta. Detto certificato può essere sostituito da autocertificazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445\2000;

**3. Copia del certificato di iscrizione della Ditta alla C.C.I.A.A.**, di data non anteriore ai tre mesi rispetto a quella fissata per la presentazione dell'offerta, nel cui oggetto sociale sia esplicitato chiaramente l'esercizio di attività analoghe all'oggetto della fornitura;

**4. Documento unico iscrizione dipendenti INAIL e INPS** per dimostrare di essere in regola con gli obblighi previdenziali e in tema di sicurezza con i propri dipendenti, svincolando il committente da ogni conseguente responsabilità di natura civile, penale e pecuniaria, derivante da inadempienze;

**5. Capacità Tecnica:** Dichiarazione firmata dal legale rappresentante della Ditta riguardante l'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi (al concorrente aggiudicatario sarà richiesta la documentazione probatoria a conferma di quanto dichiarato, ai sensi dell'art. 42 del D.lgs 163\06);

**6. Modello informativa ex art. 13 D.lgs 196\2003 firmato per presa visione e consenso.**

**-BUSTA B, chiusa e sigillata e contrassegnata dall'etichetta "Offerta Tecnico-Economica" contenente:**

-Offerta Tecnico-Economica per le attrezzature richieste all'art. 2 e specificamente indicate nell' "Allegato A" completa, **a pena di esclusione**, di documentazione tecnica con caratteristiche non inferiori a quelle richieste. L'offerta dovrà contenere l'indicazione delle specifiche tecniche di tutti gli elementi costituenti la fornitura e i prezzi unitari dei singoli pezzi e possibilmente accompagnati di Depliant Illustrativi

-Il plico contenente l'offerta tecnico-economica (**BUSTA B**), unitamente alla documentazione amministrativa (elencata all'art. 3, **BUSTA A**) sarà chiuso in un unico plico sigillato con la dicitura **"CONTIENE PREVENTIVO PER UN LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA"** che dovrà pervenire improrogabilmente **entro e non oltre le ore 13:00 del giorno 28/08/2010** esclusivamente con le seguenti modalità:

a) Spedito a mezzo di raccomandata al Dirigente Scolastico **dell'Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Calogero Amato Vetrano".C/da Marchesa 92019 Sciacca. Non farà fede il timbro postale.** Resta espressamente stabilito che, ai fini del termine di presentazione dell'offerta, farà fede esclusivamente il timbro di ricezione a protocollo apposto sul predetto plico dalla segreteria di questo Istituto. Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente che, pertanto, non potrà sollevare riserve o eccezione alcuna, ove per qualsiasi motivo il plico stesso non giungesse a destinazione e in tempo utile;

b) Consegna brevi manu presso l'Ufficio di segreteria dalle ore 8:00 alle ore 13:00, con allegato documento di identità di chi consegna il plico, il cui incaricato provvederà a rilasciare apposita ricevuta.

**Non saranno accettate offerte pervenute oltre il termine sopra indicato e, conseguentemente, il rischio della mancata consegna dell'offerta nel termine stabilito resta ad esclusivo carico dell'azienda fornitrice. Non saranno valutate offerte incomplete e/o condizionate e/o indeterminate e/o mancanti di uno dei documenti richiesti all'art. 3 del capitolato e/o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano senza riserve tutte le condizioni riportate nel capitolato.**

**Art. 4-Importo:**

L'importo massimo previsto per la fornitura di tutte le attrezzature indicate nell' "Allegato A" è pari ad euro **36.750,00 (trentaseimilasettecentocinquanta/00)**, come specificamente suddiviso per voce nel menzionato "Allegato A", IVA inclusa.

**Art. 5-Qualità dei materiali**

Il materiale della fornitura dovrà essere, a pena di esclusione, di marca e conforme alle specifiche tecniche minime descritte nel presente capitolato. Non saranno accettati materiali, apparecchiature e accessori con caratteristiche tecniche inferiori a quelle previste. **Potranno essere ammesse, in subordine, attrezzature alternative purchè ritenute equivalenti o dotate di caratteristiche migliorative.**

**Tutte le apparecchiature dovranno possedere le seguenti certificazioni:**

-Certificazioni richieste dalla normativa europea anche per la sicurezza elettrica;

-Certificazione EN 55022 con marcatura CE apposta sull'apparecchiatura o sul materiale

E' ammessa l'apposizione del marchio CE sui documenti allegati al prodotto solo qualora ne sia impossibile l'apposizione diretta sul componente.

**Art. 6-Valutazione delle offerte e aggiudicazione della fornitura**

L'esame delle offerte è demandata ad una apposita commissione nominata dalla scuola committente. L'Istituzione scolastica valuterà esclusivamente preventivi\offerte comprendenti tutte le voci richieste e non preventivi\offerte parziali.

L'aggiudicazione avverrà attraverso l'utilizzazione del “**Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**”, tenendo conto dei seguenti criteri nella valutazione dell'offerta e nell'ordine d'importanza come di seguito indicato:

<b>1. Caratteristiche qualitative e tecniche dei beni\servizi offerti</b> in rispondenza a quanto richiesto nel presente capitolato	(Punti da 0 a 40);
<b>2. Prezzo</b> Più vantaggioso a parità di caratteristiche	(Punti da 0 a 30)
<b>3. Termine di garanzia sulla fornitura</b>	(Punti da 0 a 10)
<b>4. Capacità tecnica ex art. 42 D.lgs 163\2006</b>	(Punti da 0 a 10).
<b>5 Tempi di consegna</b>	(Punti da 0 a 10)

Per la valutazione della capacità tecnica si farà riferimento a quanto dichiarato in merito all'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi.

**L'Istituzione si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ai sensi dell'art. 69 R.D. 827\1924.**

**L'Istituzione si riserva di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui il Ministero non conceda la proroga per la realizzazione del progetto**

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima della stipula del contratto, la documentazione probatoria a conferma di quanto dichiarato in merito all'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni, ai sensi dell'art. 42 del D.lgs 163\06. In particolare, se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi.

#### **Art. 7-Termini per il completamento della fornitura**

Fermo restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica di verifica dei requisiti e delle documentazioni richieste nel capitolato, si procederà alla stipula del contratto con la ditta aggiudicataria attraverso l'emanazione di un ordinativo di spesa. Il tempo assegnato per la consegna, installazione e messa in opera delle apparecchiature ordinate è di 30 giorni (trenta) dalla stipula del contratto.

#### **Art. 8-Penale**

La mancata consegna, installazione e messa in opera delle apparecchiature ordinate, nel termine indicato all'art. 7 comporterà l'applicazione della penale per ritardata consegna nella misura del 1% del corrispettivo della fornitura per ogni giorno lavorativo di ritardo, fatta salva la risarcibilità del danno ulteriore. Detta penale non potrà comunque superare il 10% dell'importo complessivo del contratto, fatta, in ogni caso, salva la risarcibilità del danno ulteriore. Gli importi comunicati a titolo di penale verranno scomputati dal credito dell'aggiudicatario.

#### **Art. 9-Obblighi e oneri della ditta aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria è l'unica responsabile della perfetta installazione delle attrezzature. In particolare resta a carico della ditta aggiudicataria:

- La predisposizione del progetto esecutivo per l'installazione delle attrezzature;
- Il trasporto, lo scarico e l'installazione del materiale nei locali dell'Istituto;
- La presenza di personale specializzato per l'installazione ed il collaudo delle attrezzature;
- I procedimenti e le cautele per la sicurezza del personale ai sensi del D.lgs 81\2008 e s.m.i.;
- La verifica e la certificazione degli impianti realizzati;
- L'addestramento e formazione degli utenti all'utilizzo delle apparecchiature.

#### **Art. 10-Collaudo e modalità di pagamento**

Il collaudo sarà effettuato entro 5 giorni dalla data di consegna e messa in funzione del laboratorio. L'Istituto scolastico provvederà ad effettuare il collaudo incaricando a tal fine un collaudatore singolo o un'apposita commissione interna. Esso sarà effettuato presso i locali della scuola in presenza di incaricati della ditta aggiudicataria che controfirmeranno il verbale di collaudo.

Il pagamento sarà effettuato in seguito a collaudo favorevole e subordinato alle percentuali di accredito da parte del Ministero e alla loro effettiva disponibilità.

**Art. 11-Garanzie**

La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire l'intera fornitura per la qualità dei materiali, per la corretta installazione e per il regolare funzionamento per un periodo di almeno 24 mesi a decorrere dalla data del collaudo.

**Art. 12-Divieto di cessione a terzi della fornitura**

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere a terzi l'esecuzione di tutta o parte della fornitura.

**Art. 13-Informativa ai sensi del D.lgs 196\03**

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 i motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le Ditte concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.lgs 196\03.

Sciacca, 13/08/2010

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
F.to Prof. Pietro Antonio Amato

INTESTAZIONE AZIENDA PARTECIPANTE

**Programma Operativo Nazionale  
“Ambienti per l’apprendimento”  
LABORATORI DI SETTORE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI  
Cod. nazionale progetto B-4.A-FESR-2008-94  
PROGETTO: “LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA”**

**OFFERTA**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n.  
\_\_\_\_\_, titolare o legale rappresentante della Ditta  
\_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ via  
\_\_\_\_\_ n. \_\_ P.IVA\CF \_\_\_\_\_

invitata da codesta Istituzione scolastica alla licitazione privata per l’acquisto di  
APPARECCHIATURE PER LA REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO DI CUCINA  
CREATIVA formula la seguente migliore offerta:

N. ORD	Descrizione	Quantità	Prezzo unitario iva inclusa	Totale
1	<b>LAVATOIO 2 VASCHE COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE E DI MISCELATORE A PEDALE</b> Dimensioni (LxPxA 1.200 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo 50 mm Vasche lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 500 x 500 x 300 mm dotate di tubo troppopieno e pilette di scarico Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza. Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1		
2	<b>TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE</b> Dimensioni (LxPxA 1.400 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo di 50 mm Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1		
3	<b>FRIGO DIGITALE AD UNA PORTA (-2+10°)</b> Dimensioni (LxPxA 750 x 795 x 2.050) Interno ed esterno in acciaio AISI 304 Pannello comandi elettronico - Funzionamento ventilato Completo di griglie	1		
4	<b>FREEZER DIGITALE AD UNA PORTA (-22/-15)</b> Dimensioni (LxPxA 750 x 795 x 2.050) Interno ed esterno in acciaio AISI 304 Pannello comandi elettronico Funzionamento ventilato Completo di griglie	1		
5	<b>CUOCIPASTA GAS completo di cestello</b>	1		

	1 vasca 40 lt Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm Cestello Dimensioni (LxPxA 370 x 250 x 400)			
6	<b>ELEMENTO NEUTRO</b> Dimensioni (LxPxA 400 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm	1		
7	<b>CUCINA GAS 4 FUOCHI</b> Dimensioni (LxPxA 1.000 x 900 x 900) vano aperto Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm	1		
8	<b>ELEMENTO NEUTRO</b> Dimensioni (LxPxA 500 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore minimo 3 mm Configurazione: fronte di lavoro da un solo lato.	1		
9	<b>ELEMENTO NEUTRO</b> Dimensioni (LxPxA 900 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm Configurazione: fronte di lavoro da un solo lato.	1		
10	<b>FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA/RIGATA</b> Dimensioni (LxPxA 500 x 900 x 900) Struttura, base e top in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm Configurazione: fronte di lavoro da un solo lato. Alimentazione elettrica	1		
11	<b>CAPPA CENTRALE INOX COMPLETA DI FILTRI , e quadro elettrico ELETTOASPIRATORE</b> Dimensioni (LxPxA 2.400 x 2.200 x 500) Costruzione in acciaio inox AISI 430	1		
12	<b>FORNO COMBINATO CONVENZIONE VAPORE</b> Dimensioni (LxPxA 898 x 915 x 808) Acciaio inox AISI 304 Alimentazione GPL	1		
13	<b>CAPPA PER FORNO COMBINATO</b> Dimensioni (LxPxA 898 x 915 x 808) Costruzione in acciaio inox AISI 430	1		
14	<b>ABBATTITORE/CONGELATORE</b> (+90 -41°C) completo di supporto per torre Dimensioni (LxPxA 895 x 840 x 1.060) Acciaio AISI 304 Funzione HACCP	1		
15	<b>TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE</b> Dimensioni (LxPxA 1.000 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo di 50 mm Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1		
16	<b>TAVOLO SU GAMBE COMPLETO DI RIPIANO INFERIORE</b> Dimensioni (LxPxA 1.000 x 700 x 1.000) Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore minimo di 50 mm Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio regolabili in altezza Ripiano inferiore in AISI 304 ad incastro	1		
17	<b>SCAFFALE Componibile COMPLETO DI N 4 RIPIANI LISCI</b> Dimensioni (LxPxA 1.025 x 340 x 40) Acciaio AISI 304	1		

TIMBRO E FIRMA

INTESTAZIONE AZIENDA PARTECIPANTE

**Programma Operativo Nazionale  
“Ambienti per l’apprendimento”  
LABORATORI DI SETTORE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI  
Cod. nazionale progetto B-4.A-FESR-2008-94  
PROGETTO: “LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA”**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA**

(ex art. 47 DPR 28\12\2000, n. 445)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_, titolare o legale rappresentante  
della Ditta \_\_\_\_\_ con sede in  
\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
P.IVA\CF \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

Che la Ditta \_\_\_\_\_ negli ultimi tre anni ha  
prestato i seguenti principali servizi\forniture (indicare anche gli importi, le date  
ed i destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi):

*Allegare fotocopia documento riconoscimento)*

TIMBRO E FIRMA

INTESTAZIONE AZIENDA PARTECIPANTE

**Programma Operativo Nazionale  
“Ambienti per l’apprendimento”  
LABORATORI DI SETTORE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI  
Cod. nazionale progetto B-4.A-FESR-2008-94  
PROGETTO: “LABORATORIO DI CUCINA CREATIVA”**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA CUMULATIVA**

(ex art. 47 DPR 28\12\2000, n. 445)

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_  
il \_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n.  
\_\_\_\_\_, titolare o legale rappresentante della Ditta  
\_\_\_\_\_ con sede in \_\_\_\_\_ via  
\_\_\_\_\_ n. \_\_\_ P.IVA\CF \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

- Di non versare nelle ipotesi di esclusione di cui all’art. 38 del D.lgs 163/2006 e s.m.i.;
- Che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;
- Che sia a conoscenza dello stato dei locali in cui dovranno essere eseguite le opere;
- Che ha preso visione del capitolato e delle condizioni ivi indicate e di accettarli senza riserva alcuna;
- Che ha avuto modo di valutare tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e che ha considerato lo stesso congruo e remunerativo;
- Che accetta le condizioni di pagamento indicate nell’art. 10 del capitolato;
- Che mantiene la validità dell’offerta per almeno sei mesi;
- Che trasporta, consegna e installa il materiale con proprio personale specializzato entro e non oltre i 30 giorni successivi all’ordine e che il trasporto e l’installazione sono a suo carico fino alla sede dell’Istituto e nei locali indicati;
- Di adottare, durante le fasi di lavoro, tutte le misure di sicurezza e garanzia previste dal D.lgs 81\2008 e s.m.i.;
- Che i prodotti sono garantiti per almeno due anni (ovvero indicare il più lungo termine di garanzia);
- Che il servizio di assistenza è garantito per tutti i giorni lavorativi dell’Istituzione Scolastica dalle ore 8:30 alle ore 14:00;
- Che assicurerà la fornitura e l’installazione di eventuali pezzi di ricambio per un periodo di almeno cinque anni;
- Che le apparecchiature del Laboratorio richiesto sono rispondenti alle specifiche descritte e comunque tali da essere idonee alla destinazione prefissata;
- Di accettare incondizionatamente pagamenti subordinati agli effettivi accreditamenti dei fondi da parte del Ministero;
- Di essere consapevole che il pagamento è subordinato alla verifica di cui all’art. 48 bis del DPR 29\09\1973, n. 602 introdotto dall’art. 2, comma 9, del D.L. 3\10\2006 n. 262, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 24\11\2006, n. 286;

*(Allegare fotocopia documento riconoscimento)*

TIMBRO E FIRMA