



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
“Cataldo Agostinelli”**

Comprensivo del LICEO CLASSICO/SCIENTIFICO -I.T.C. - I.P.S.I.A. -I.P.S.S.S.- I.P.S.E.O.A.
Via Ovidio - 72013 CEGLIE MESSAPICA (BR)
e-mail BRIS006001@istruzione.it - ☎ Segr. 0831/377890 – Fax 0831/379023



- **USR per la Puglia – BARI**
- **Ufficio IV Ambito Territoriale –BRINDISI**
- **Albo On line di Istituto**
- **Sito web Istituto: www.istitutoagostinelli.gov.it**

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 – Autorizzazione dei progetti e impegno di spesa nota prot. n. AOODGEFID/9876 del 20.04.2018 – Codice identificativo Progetto **10.8.1.B2-FESR PON-PU-2018-12** - Titolo: **“Laboratorio di cucina interattivo”** - CUP: **C18G18000400007** – Importo finanziamento per fornitura e posa in opera di attrezzature, arredi e cablaggio € **70.959,02** iva esclusa (€ **86.570,00** IVA inclusa: importo finanziato dal MIUR). A tale importo di € **70.959,02** IVA esclusa, va aggiunta la cifra di € **4.357,37**, IVA esclusa, per i piccoli lavori di adattamenti edilizi, pertinenti all’allestimento e posa in opera del laboratorio di cucina, corrispondenti all’importo finanziato dal MIUR di € **5.316,00** comprensivi di IVA

GARA n. 7175482:

- a) CIG: **7598369475** - Lotto 1: Laboratorio di Cucina: € 48.622,95 IVA esclusa (il 1° lotto dovrà, inoltre, prevedere i piccoli lavori di adattamenti edilizi pari ad € **4.357,37** IVA esclusa)
- b) CIG: **7598382F2C** - Lotto 2: Attrezzature informatiche e cablaggio: € **22.336,07** IVA esclusa

Avviso di indagine esplorativa di mercato

per la individuazione dei soggetti economici da invitare alla successiva procedura di gara per la fornitura e posa in opera delle attrezzature e suppellettili per l’allestimento del “Laboratorio di cucina interattivo” di cui al progetto PON FESR Codice identificativo: 10.8.1.B2-FESR PON-PU-2018-12 - CUP: C18G18000400007

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il D.Lgs 50/2016 "Codice dei contratti pubblici relativi ai lavori, servizi e forniture";
VISTO, in particolare, l'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, il quale prevede che *"per affidamenti di importo pari o superiore a 40.000.00 euro e inferiore a 150.000,00 euro per i lavori, o alle soglie di cui all'articolo 35 per le forniture e i servizi, mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno dieci operatori economici per i lavori, e, per i servizi e le forniture di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti"*;

VISTO l'art. 36, comma 7 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50, il quale prevede che *"L'ANAC con proprie linee guida [...] stabilisce le modalità di dettaglio per supportare le stazioni appaltanti e migliorare la qualità delle procedure di cui al presente articolo, delle indagini di mercato, nonché per la formazione e gestione degli elenchi degli operatori economici. Nelle predette linee guida sono anche indicate specifiche modalità di rotazione degli inviti e degli affidamenti e di attuazione delle verifiche sull'affidatario scelto senza svolgimento di procedura negoziata, nonché di effettuazione degli inviti quando la stazione appaltante intenda avvalersi della facoltà di esclusione delle offerte anomale [...]"*;

VISTE le Linee Guida n. 4 aggiornate al Decreto Legislativo 19 aprile 2017, n. 56 con delibera del Consiglio n. 206 del 1 marzo 2018, recanti *"Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici"*;

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, recante *"Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche"*;

VISTI i seguenti Regolamenti (UE): n. 1303/2013 recante disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR), il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTO il PON Programma Operativo Nazionale 20141T05M20P001 *"Per la scuola competenze e ambienti per l'apprendimento"* approvato con **Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea**;

VISTO il Regolamento d'Istituto per l'attività negoziale, approvato dal Consiglio di Istituto con Delibera n. 9/2018 del 14 febbraio 2018 che disciplina le modalità di attuazione delle procedure in economia;

VISTA la nota del MIUR prot. **A O O D G E F I D / 9 8 7 6** del **20/04/2018** di autorizzazione del progetto: **10.8.1.B2-FESRPON -PU-2018-12 "Laboratorio di cucina interattivo"**;

VISTO il provvedimento prot. n. **5374** del **14.05.2018** del Dirigente Scolastico di formale assunzione al programma annuale 2018 del finanziamento PON: **10.8.1.B2-FESRPON-PU-2018-12**, sottoposto al Consiglio di Istituto nella seduta del 9.06.2018, Delibera n. 32/2018;

VISTO il provvedimento prot. n. 5525 del 17 maggio 2018 del Dirigente Scolastico di nomina RUP PON: **10.8.1.B2-FESRPON-PU-2018-12**;

DATO ATTO della non esistenza di Convenzioni Consip attive per l'acquisizione delle forniture, come da stampa allegata acquisita al prot. n. 8192/6.2 del 9.08.2018;

VISTE le delibere del Collegio dei Docenti e del Consiglio d'Istituto con cui è stato approvato il progetto codice identificativo: 10.8.1.B2-FESRPON-PU-2018-12 - Titolo: "Laboratorio di cucina interattivo";

VISTA la **Determina Dirigenziale prot. n. 8195 del 9/08/2018**, con cui è evidenziata la necessità di avviare una indagine per l'acquisizione di manifestazione d'interesse da parte di operatori economici attivi nel settore relativi alla fornitura e posa in opera delle attrezzature e suppellettili previste nel progetto PON FESR finanziato dal MIUR per l'allestimento del **"Laboratorio di cucina interattivo"**;

RILEVATA l'esigenza di indire, in relazione all'importo finanziato dal MIUR, per l'acquisizione delle forniture, la procedura negoziata di cui all'articolo 36, comma 2, lettera b) del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;

RENDE NOTO

che l'I.I.S.S. "Cataldo Agostinelli" di Ceglie Messapica sta svolgendo una **indagine esplorativa di mercato**, al fine di individuare soggetti economici da invitare alla successiva procedura per la fornitura e posa in opera delle attrezzature e suppellettili previste nel progetto PON FESR codice identificativo: **10.8.1.B2-FESRPON-PU-2018-12**, finanziato dal MIUR, per l'allestimento del "**Laboratorio di cucina interattivo**".

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Il presente avviso non costituisce invito a partecipare alla procedura di affidamento, ma è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione del maggior numero di operatori economici in modo non vincolante per **l'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica (BR)**, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza.

Il presente avviso non è vincolante per l'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica (BR).

Si invitano gli operatori economici, nel rispetto dell'art. **45 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, nr. 50**, che siano in possesso dei requisiti tecnico-professionali previsti dalle vigenti norme in materia ed in grado di assicurare la fornitura e posa in opera delle attrezzature ed arredi di cui all'art. 1 del presente Avviso pubblico, a presentare istanza di partecipazione alla presente manifestazione di interesse.

1. Oggetto dell'avviso pubblico

Vista la **determina a contrarre prot. n. 8195 del 9 agosto 2018**, adottata in ottemperanza all'art. 32 del **Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50**, si rende noto che l'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica (BR), intende realizzare, mediante **procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2, lettera b) del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (attuata tramite RDO-MEPA)**, il progetto **10.8.1.B2-FESRPON-PU-2018-12 "Laboratorio di cucina interattivo"** di cui alla comunicazione del MIUR – Dipartimento per la Programmazione e la gestione delle risorse umane, finanziarie e strumentali – Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale – Ufficio IV prot. n. **AOODGEFID/9876 del 20.04.2018** con la quale è stata comunicata l'autorizzazione a realizzare il progetto "de quo", in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel **Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50**, nonché alla normativa europea e nazionale vigente in materia. La base di gara è fissata in € **70.959,02** IVA esclusa. A tale importo va aggiunta la cifra di € **4.357,37**, IVA esclusa, per i piccoli lavori di adattamenti edilizi,

pertinenti all'allestimento e posa in opera del laboratorio di cucina, corrispondenti all'importo finanziato dal MIUR di € 5.316,00 comprensivi di IVA .

La Gara da espletare, con **RDO MEPA**, comprende l'acquisto e la posa in opera delle seguenti attrezzature ed arredi:

GARA n. 7175482:

a) CIG: 7598369475 - Lotto 1: Laboratorio di Cucina: € 48.622,95 IVA esclusa (il 1° lotto dovrà, inoltre, prevedere i piccoli lavori di adattamenti edilizi pari ad € 4.357,37 IVA esclusa):

<u>Attrezzature da acquistare:</u>		
Descrizione	Quantità	Prezzo unitario iva esclusa
CAPPA CENTRALE INOX+FILTRO E MOTORE	1	3688.525
F.P.O. di cappa con profilo spiovente per consentire un efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa.		
Dimensioni (LxPxH mm) 4000x2200x500		
LAVASTOVIGLIE A CAPOTINA	1	2172.131
F.P.O. di struttura portante, piedini regolabili, vasca, capottina, bracci e ugelli di lavaggio e risciacquo, viteria in acciaio inox AISI 304. Struttura a doppia parete di vasca e cielo. Capottina a parete singola. Retro dell'apparecchiatura completamente chiuso ad impedire infiltrazioni. Il filtro a tutta vasca ed il cestello, facilmente estraibili, impediscono il ritorno in circolo dei residui solidi e l'intasamento della superficie filtrante. Boiler atmosferico isolato, da 12 litri, con dispositivo di attesa boiler. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo potenziata garantiscono una temperatura costante dell'acqua di risciacquo (84°C.) e indipendenza dalla pressione dell'acqua di rete. Sistema Risciacquo Garantito (ACTIVE) che prolunga automaticamente il ciclo di risciacquo in caso non siano state raggiunte le condizioni ideali di sanitizzazione. 4 cicli di lavaggio programmabili. Il terzo ciclo può essere riprogrammato per un risciacquo più lungo e più caldo in conformità ai requisiti HACCP, oppure più freddo per il risciacquo di bicchieri in cristallo. Riscaldamento iniziale veloce grazie al pre-riscaldamento dell'acqua di lavaggio tramite boiler. Valvola di non ritorno (Air Break) a garanzia che, nel caso di un vuoto di pressione in rete, l'acqua non ritorni nella rete idrica (approvata D.V.G.W). Ciclo di autopulizia. Pannello di controllo elettronico con display digitale comprendente sistema diagnostico, contatore numero cicli e numero scarichi. Predisposizione alla connessione HACCP in utenza. Predisposizione per connessione in utenza a dosatore esterno di detersivo. Termometro con indicazione temperatura lavaggio e risciacquo, contenitore e dosatore di brillantante.		
Livello di rumorosità <70 dBa.		
Produttività max. 65 cesti/h.		
Cesto per piatti piani + cesto per piatti fondi + cesto con separatore bicchieri e 8 contenitori posate forniti di serie.		
Dimensioni circa (mm) 670 x 760 x 1.510 H		
BRASIERA EL. 80LT -FONDO DUOMAT	1	5081.967
F.P.O. di elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostitire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Può essere installata a sbalzo. Sollevamento vasca manuale. Coperchio a		

doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura.		
Regolatore di energia. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.		
Dimensioni (LxPxA mm) 800x930x850		
Alimentazione elettrica (V) 400 V/3N - 50/60		
Potenza elettrica (kW) 13,00		
CUOCIPASTA ELETT. 1 VASCA 40 LT	1	2459.016
F.P.O. di elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza e sensore elettromeccanico che impediscono alla macchina di acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.		
Dimensioni (LxPxA mm) 400x930x850		
Alimentazione elettrica (V) 400 V/3N - 50/60		
Potenza elettrica (kW) 10,00		
FRIGG. EL.23LT CONTR.ELETR+FILTRO OLIO	1	4795.082
F.P.O. di elementi riscaldanti ad infrarossi (18 kW) ad alta efficienza posizionati esternamente alla vasca. Vasca stampata a forma di "V"; dotata di pannello controllo elettronico e sistema filtraggio olio integrato. Olio scaricato tramite rubinetto in un contenitore posto sotto la vasca. Piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso. Dimensioni (LxPxA mm) 400x930x1200		
Alimentazione elettrica (V) 400 V/3N - 50/60		
Potenza elettrica (kW) 18,00		
FORNO A CONVEZIONE VAPORE	1	7377.049
F.P.O. di forno a convezione vapore con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione. Air-o-clima: controllo reale dell'umidità con sensore Lambda per risultati ottimali indipendentemente dalla quantità di cibo caricato. Con i cicli di aria calda air-o-clima si procede all'eliminazione della umidità in eccesso generata dal cibo. Boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Air-o-flow, uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Nel sistema di lavaggio possono essere impostate le funzioni "GREEN" a risparmio energetico, quali : salta fase asciugatura (riduzione consumo energia elettrica),riduci il consumo acqua ,salta fase brillantante (risparmio acqua e brillantante).Tre modalità di cottura:Manuale (ciclo di cottura, temperatura, tempo e funzioni avanzate); Automatica (selezione famiglia e tipologia del cibo + 3 cicli speciali-Bassa Temperatura LTC, Lievitazione, Rigenerazione); Programmata (selezione della ricetta con 1000 programmi impostabili, 16 fasi ciascuno). Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB ed essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).Sonda spillone con sei punti di misurazione temperatura (la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico.Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm. Dimensioni (LxPxA mm) (CIRCA) 900x915x810.		
PIANO INDUZIONE 4 ZONE TOP 800 MM	1	7377.049
F.P.O. di superficie di cottura in vetroceramica con 4 zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dimensioni (LxPxA mm) 800x930x250.		
GRIGLIA A GAS 800 MM	1	262.2951

F.P.O. di bruciatori in acciaio inox AISI441 dotati di fiamma autostabilizzante. I bruciatori sono dotati di tegoli di protezione che ne impediscono l'otturazione. Piastra in ghisa utilizzabile da entrambi i lati per grigliare pesce o carne Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui id cottura. Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia. La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua. Certificazione di protezione: grado IPX5. Manopola di controllo per la regolazione del livello di potenza. La struttura monoblocco conferisce maggiore stabilità e facilità di installazione. Superficie di cottura doppia: una per la carne e l'altra per il pesce e verdure. Il cassetto può essere riempito d'acqua per la produzione di vapore che ammorbidisce la cottura e per facilitare la pulizia. La bassa temperatura delle pannellature esterne permette di lavorare in sicurezza. Griglie in acciaio inox, rimovibili, di 2 mm di spessore a forma di U, per permettere un riscaldamento veloce della superficie di cottura.		
PIANO INDUZIONE 2 ZONE TOP 400 MM	1	5204.918
F.P.O. di superficie di cottura in vetroceramica con due zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità Dimensioni (LxPxA mm) 400x930x250.		

Arredi da acquistare:

Descrizione	Quantità	Prezzo unitario iva esclusa
PEDANA F.P.O. di supporto base regolabile in altezza e 4 piedi di appoggio in acciaio inox e materiale PP di alta qualità, antiruggine, resistente all'invecchiamento. Peso massimo di 300 kg, 4 ruote girevoli in gomma con freno, per fissare il dispositivo in modo sicuro. Regolabile. Larghezza: 45 cm fino a 59 cm; lunghezza: 50 cm fino a 62 cm; altezza 10 cm fino a 14 cm. Barre in acciaio e viti nelle dimensioni necessarie per massimizzarne la stabilità. Insonorizzazione mediante ammortizzatore delle oscillazioni e un tappetino antiscivolo che può ridurre efficacemente rumori.	1	61.47541
TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1200 MM F.P.O. di tavolo semplice in acciaio inox con alzatina e lunghezza 1200 mm x profondità 600 mm x altezza 950 mm. Struttura in acciaio INOX - AISI 304 con finitura Scotch- Brite 18/10. Piano di lavoro alto 40 mm rinforzato con pannello idrofugo. Gambe in tubo quadro, piedini regolabili, alzatina posteriore.	2	53.27869
PENSILE 2 PORTE SCORREVOLI 1800 MM F.P.O. di pensile porte scorrevoli con 1 ripiano altezza 650 mm profondità 400 mm lunghezza 1800 mm interamente costruito in acciaio INOX AISI 304 Scotch - Brite 18/10, dotato di porte scorrevoli con sportelli tamburati e removibili.	2	155.7377
TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 2000 MM F.P.O. di tavolo semplice in acciaio inox con 1 ripiano e alzatina e lunghezza 2000 mm x profondità 700 mm x altezza 900 mm. Struttura in acciaio INOX - AISI 304 con finitura Scotch- Brite 18/10. Piano di lavoro alto 40 mm rinforzato con pannello idrofugo.	2	270.4918

Gambe in tubo quadro, piedini regolabili, alzatina posteriore. Dotato, inoltre, di un ripiano di fondo e di un' alzatina posteriore.		
TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA E VASCA SX 1800 MM F.P.O. di tavolo da lavoro acciaio inox con alzatina con vasca sinistra L 1800 P 700 H 850 mm. Piano di lavoro in acciaio inox 18/10 AISI 304 SB, altezza 40 mm, rinforzato con pannello in legno bilaminato, alzatina 100x20 mm, telaio tubolare 40x40 in acciaio inox 18/10 AISI 304 spazzolato. Dimensioni rientranti 20 mm sui 4 lati del piano di lavoro. Piedi quadri con livellatore, regolabili con escursione di 30 mm.	1	299.1803
TAVOLO SU GAMBE 1500 MM F.P.O. di tavolo semplice in acciaio inox lunghezza 1500 mm x profondità 700 mm x altezza 950 mm. Struttura in acciaio INOX - AISI 304 con finitura Scotch- Brite 18/10. Piano di lavoro alto 40 mm rinforzato con pannello idrofugo. Gambe in tubo quadro, piedini regolabili.	2	73.77049
LAVATOIO PENTOLE 2 VASCHE 810 X 540 F.P.O. di lavapentole su fianchi in acciaio inox con 1 ripiano, alzatina, 2 vasche lunghezza 1800 mm x profondità 700 mm x altezza 950 mm Struttura in acciaio INOX - AISI 304 con finitura Scotch - Brite 18/10. Lavatoio provvisto di alzatina posteriore, 2 vasche stampate e saldate e 1 ripiano comprensive di piletta di scarico da 1" ½, tubo troppopieno, foro di scarico.	1	245.9016
TAVOLO SERVIZIO LS CARICO/SCARICO 600 MM F.P.O. di tavolo servizio lavastoviglie carico/scarico 600 mm. Collegamento alla lavastoviglie possibile sul lato sinistro, destro e frontale. Piedini da 50 mm regolabili in altezza per garantire un perfetto allineamento e connessione con gli elementi della zona lavaggio. Tutte le superfici lisce con finitura lucida. Gambe quadrate in tubolari da 40x40 mm in acciaio inox AISI 304.	1	90.16393
PIANO PRELAVAGGIO INTERMEDIODX>SX 1000 F.P.O. di piano di prelavaggio intermedio con vasca, destra verso sinistra 1000 mm per cesti lavastoviglie da 500x500 mm, alzatina inclusa. Piani piegati con profilo anti-gocciolamento.	1	36.88525
TAVOLO CERNITA + MENSOLA CESTI DX>SX 1700 F.P.O. di tavolo di sbarazzo, carico destra vs sinistra, 1700x715 mm dotato di ripiano superiore e di foro per lo scarico dei residui di cibo, collegamento dal lato, foro di scarico con collare in gomma e superfici lisce con finitura lucida, in acciaio inox AISI 304 con gambe in tubolare da 40x40mm con mensola di servizio lavastoviglie in acciaio inox AISI 304.	1	303.2787

SCAFFALE componibile in acciaio F.P.O. di scaffale componibile come da planimetria di progetto composto da 2 unità altezza 1500 mm, profondità 500 mm e lunghezza 900 mm e 1 unità altezza 1500 mm, profondità 500 mm e lunghezza 1000 mm in acciaio INOX - AISI 304 con finitura Scotch - Brite 18/10 dotati di 3 ripiani lisci.	3	225.4098
BASE ARMADIATA CON PORTA 400 MM Gamma cottura modulare - F.P.O. di base armadiata 400 mm, profondità 900 mm, 1 porta, GN - igiene H2 – 1 lato operatore, con sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura che permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio, costruita secondo secondo le norme DIN 18860_2 con 70 millimetri di zoccolo. Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc., base armadiata con profilo igienico, bordi arrotondati di grandi dimensioni, Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore. Protezione all'acqua IPX5.	3	225.4098
ELEMENTO TOP NEUTRO 400 MM F.P.O. di elemento neutro top con frontale chiuso, ¼ di modulo con telaio interno robusto realizzato in acciaio inox, bordi laterali ad angolo retto eliminano le possibili infiltrazioni tra le unità, installabile su basi di 900 mm.	3	418.0328
TAVOLO 1000 MM CON LAVAMANI A DX F.P.O. di tavolo con vasca a destra e alzatina, da 1000 mm con piano di lavoro da 40 mm in acciaio inox AISI 304.	1	147.541
MENSOLA LISCIA CON STAFFE 1400 MM F.P.O. di mensola in acciaio inox AISI 304- Dim. 1400x400x h 40 mm Angoli saldati e ripristinati, ad elevata capacità di carico, completa di cremagliere e staffe. Prodotto secondo le norme di igiene standard.	6	90.16393
TAVOLO LAVORAZIONE LAVAGGIO VERDURA 1800 MM F.P.O. di tavolo preparazione verdure - Dim: 1800x700x h 850/900 mm in acciaio inox AISI 304, alzatina di contenimento posteriore 100 mm, ricavata direttamente in piega dal piano, piano preparazione verdura con vasca, altezza dei piedi regolabili, pannellature e ripiani in acciaio rinforzato. Prodotto secondo le norme di igiene standard.	1	799.1803
TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1000 MM F.P.O. di tavolo da lavoro su gambe quadre in acciaio inox AISI 304 con ripiano di fondo e alzatina - Dim: 1000x700x h 850/900 mm, angoli saldati e ripristinati, alzatina di contenimento posteriore h 100 mm, ricavata direttamente in piega dal piano, piano superiore, sottopiano insonorizzato e ripiano di fondo, piedini regolabili in altezza, pannellature e ripiani in acciaio rinforzato. Prodotto secondo le norme di igiene standard.	1	36.88525
LAVATOIO ARMADIATO 1 VASCA 700 MM F.P.O. di lavatoio armadiato inox AISI 304, ante a battente, 1 vasca, lunghezza 700 mm x profondità 700 mm x altezza 900 mm. Vasche insonorizzate con angoli arrotondati complete di piletta e troppo pieno. Piano di lavoro con involucro perimetrale e gocciolatoio inclinato. Alzatina posteriore paraspruzzi ricavata dal piano. Ante a battente con maniglie incassate non sporgenti profilate in PVC con blocco di fine corsa. Piedi in acciaio inox regolabili.	1	385.2459
CEPPO IN LEGNO 50X70 CM C/SPESSORE 20 CM	1	245.9016

F.P.O. di ceppo in legno 50x70x20 cm su supporto, atossico per uso alimentare.		
LAVATOIO 1 VASCA GOCCIOLATOIO DX 1200 MM F.P.O. di lavatoio in Acciaio Inox con una vasca e gocciolatoio a destra o sinistra con alzatina, lunghezza 700 mm x profondità 700 mm x altezza 900 mm.	1	196.7213
TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1100 MM F.P.O. di tavolo semplice in acciaio inox con alzatina e lunghezza 1100 mm x profondità 700 mm x altezza 900 mm. Struttura in acciaio INOX - AISI 304 con finitura Scotch- Brite 18/10. Piano di lavoro alto 40 mm rinforzato con pannello idrofugo. Gambe in tubo quadro, piedini regolabili, alzatina posteriore.	1	45.08197
TAVOLO LAVORAZIONE PESCE 1840 MM F.P.O. di tavolo lavorazione pesce lunghezza 1840 mm x profondità 700 mm x altezza 900 mm con vasca centrale 600x500 e alzatina standard con spessore 15 mm e 85 mm di altezza completamente saldata, angoli saldati e spazzolati, ripiano in acciaio inox aisi 304 scotch brite antitaglio con omega saldato di rinforzo, finiture anti taglio, foro cernita e polietilene blu. Piano di lavoro in acciaio Inox Aisi 304 Scotch Brite H 40 mm con angoli completamente saldati e tamburato con strato bilaminato bianco da 20 mm ed incollato con colla poliuretana. Gambe con sezione quadra 50x50 con piedini in Acciaio Inox Aisi 304 regolabili in altezza. Struttura interamente in Acciaio Inox 18/10 Aisi 304 Scotch Brite anti ruggine, anti corrosione e anti taglio. Certificato per alimenti in ogni sua parte.	1	1598.361
LAVAMANI CON STERILIZZATORE COLTELLI F.P.O. di lavamani in acciaio inox con sterilizzatore, coltelli ad immersione, Versione su gambe con ripiano inferiore, completo di comando a pedale ed erogatore, dimensioni mm 700x500x850h	1	598.3607
BASE NEUTRA ARMADIATA 240 MM F.P.O. di n.2 moduli da 1200 mm (Ltot=2400) di tavolo inox armadiato con porta scorrevole ed alzatina in aisi 430 prof .70 cm h=85 cm	1	204.918
BASE NEUTRA APERTA 400 MM F.P.O. di base neutra aperta da 400 mm installabile sotto top da 700 mm, in acciaio inox con finitura Scotch Brite, piedini di 50 mm di altezza regolabili.	1	286.8852
BASE NEUTRA APERTA 800 MM F.P.O. di base neutra aperta da 800 mm installabile sotto top da 700 mm, in acciaio inox con finitura Scotch Brite, piedini di 50 mm di altezza regolabili. Il tutto comprensivo di viti, bulloni, allacci, componenti e accessori necessari a fornire l'opera completa e funzionante a perfetta opera d'arte in ogni sua parte.	1	368.8525

Descrizione	Quantità	Prezzo unitario iva esclusa
<p>LIM 100" F.P.O. di tecnologia CCD Infrared, interazione Multi-touch che consente l'interazione sia con il dito che con la penna, versione 100" ad alta risoluzione e precisione che consente a 2 utenti di scrivere contemporaneamente.</p> <p>Area attiva cancellabile anti-riflesso in acciaio 96" 1/2 (100"); vassoio porta penne oppure opzionale Pen Tray attivo con 8 tasti intelligenti; cavo USB, kit wireless opzionale, due casse acustiche amplificate integrate da 80W RMS con telecomando.</p> <p>Diagonale 100" Dimensioni 2200 x 1226 x 37 mm Tecnologia CCD Infrared con due telecamere ottiche Metodo di scrittura Penna o dita Proporzioni 16:09 Area attiva 96" 1/2 (96,62") Area di proiezione 96" 1/2 (96,62") Risoluzione 32768 x 32768 Numero di tocchi 2 Risoluzione per Inch Oltre le 200 Linee Velocità di trasmissione 480 punti/secondo Velocità di scansione <8ms Precisione 0.1 mm Consumo < 2W Connessione USB e Wi-Fi Compatibilità Driver Win2000/2003/XP/Vista/Win 7/8/8.1 & 10, Mac OS, Linux Tipologia penna Senza batteria Cornici Alluminio Superficie Acciaio cancellabile Garanzia 5 anni</p> <p>Accessori in dotazione: 3 penne - Cancellino - Pen Tray (vassoio porta penne) - Supporto da parete - Cavo USB - Manuale utente –</p> <p>Software LIM e driver per la gestione e l'utilizzo della lavagna che consenta di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllare tutte le funzioni del PC o notebook e delle applicazioni • Disegnare perfette forme geometriche • Salvare e stampare quello che è stato fatto con la lavagna • Scrivere sulle applicazioni, creare annotazioni ed evidenziare o ingrandire parti dello schermo • Collegamento immediato in real-time a videocamera, webcam, document camera o ad altri dispositivi digitali con possibilità di inserire annotazioni sul video • Insegnamento a distanza: collegamento in modalità conferenza via Internet o LAN e/o wireless 	1	1024.59

<ul style="list-style-type: none"> • Integrazione con i principali sistemi di videoconferenza • Supporto formato .IWB, formato di file comune (CFF) per lavagne interattive • Compatibilità con i sistemi operativi più diffusi e manuali d'uso in italiano • Multiutenza con personalizzazione dell'interfaccia del software per singolo utente e protezione con password • Aggiornamento automatico delle nuove release disponibili del software • Ricerca risorse online tramite l'utilizzo di una parola chiave • Esportazione in: file immagine (.jpg, .jpeg, .bmp, .png, .tif, .tiff, .gif), power point (.ppt), pdf, pagina web (.html), word (.doc) <p>Per il montaggio</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stativo a parete per LIM <p>SPRE - ad altezza variabile con motore elettrico, telecomando e switch di sicurezza</p> <p>Tutte le opzioni sono disponibili con braccio per videoproiettore ad ottica corta o supporto per videoproiettore ad ottica ultra corta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Armadio di sicurezza (ASN/ASN-P/ASN-SRE) per notebook con display dai 10" ai 19" • Mensola per alloggiamento (MESRE) per pc/notebook, compatibile con SRE e SRP • Casse acustiche 2 satelliti 80 Watt RMS con staffe per montaggio a parete incluse (SP80W) • Kit Wireless (SKQW-UN), Dispositivo per collegamento wireless da USB a WI-FI 802.11b/g/n – include 1 porta LAN e 1 porta USB • Tavoletta wireless (STW) che permette al docente di interagire con il pc muovendosi liberamente tra i banchi. • Sistema di presentazione wireless (WPS1000) per la diffusione di uno o più computer sulla lavagna interattiva o monitor via wireless. Condivisione della lavagna o monitor nella classe da parte degli studenti utilizzando iPad, iPhone, tablet e smartphone Android <p>Smartmedia Pen Touch (SPT) - La penna digitale interattiva che rende il tuo monitor touch screen</p> <p>Penne: 3 - Cancellino - Pen Tray (vassoio porta penne) - Supporto da parete - Cavo USB - Manuale utente - Software LIM e driver per la gestione e l'utilizzo della lavagna</p>		
<p>VIDEOPROIETTORE</p> <p>F.P.O. di videoproiettore con ottica ultra corta LASER FULL HD 3500 ANSI Lumen con staffa da parete. Permette di avere immagini fino a 381 cm di diagonale.</p> <p>Risoluzione nativa: 1080p (1920x1080)</p> <p>Luminosità 3500 ANSI Lumens</p> <p>Rapporto di contrasto: 12.000:1</p> <p>Risoluzione massima supportata: WUXGA (1920x1200) @60Hz</p> <p>Rapporto di aspetto nativo: 16:9</p> <p>Design Lamp free, sorgente luminosa laser con durata fino a 20.000 ore</p> <p>Tecnologia sorgente luminosa: Laser al Fosforo</p> <p>Tecnologia display: Single chip DLP® Technology by Texas Instruments</p> <p>Dimensione Chip: 0.65" DMD</p> <p>Rapporto di tiro/Throw Ratio: 0,23:1</p>	1	983.6066

<p>Dimensione immagine (Diagonale): da 80" a 150" (da 203,2 a 381 cm)</p> <p>Distanza di proiezione: 4 - 41 cm (dallo schermo al proiettore)</p> <p>Rapporto di Zoom: Fisso 1x</p> <p>Offset (basato sull'altezza dell'immagine intera): 119% dal centro della lente; 126% dalla base del proiettore</p> <p>Correzione Keystone Verticale: +/- 30°; Orizzontale: +/- 30°</p> <p>Speakers 10W</p> <p>Compatibilità Video SDTV (480i, 576i) / EDTV (480p, 576p) / HDTV (720p, 1080i, 1080p), NTSC (M, 3.58/4.43 MHz), PAL (B,D,G,H,I,M,N) SECAM (B,D,G,K,K1,L)</p> <p>Porte di connessione I/O: VGA-In (15pin D-Sub), HDMI (x2), S-Video, Composite Video, Audio-In (RCA), Audio-In (Mini-Jack), VGA-Out (15pin D-Sub), Audio-Out (Mini-Jack), RJ45, RS-232, USB A (Power Only), USB miniB (di servizio)</p> <p>Dimensioni (LxPxA) 509 x 390 x 145 mm</p> <p>Peso 10,5 kg</p> <p>Noise Level: 31dB / 28dB (Normal / Eco. Mode)</p> <p>Alimentazione: AC 100-240V, 50/60Hz Consumption: 315W (Eco. Mode), 380W (Normal Mode), <0.5W (Standby)</p> <p>3D Ready(DLP link, PC+Video) Si.</p> <p>Accessori standard: cavo VGA, Manuale utente (CD), guida rapida, certificato di garanzia, Telecomando (con batteria), Cavo di alimentazione.</p> <p>Garanzia: 5 anni di garanzia sul proiettore/ 3 anni o 10.000 ore sulla sorgente luminosa laser al fosforo (il primo raggiunto).</p> <p>Kit cavi 5 metri</p> <p>Campus DVD, Include 3 software:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Studio di geometria è un software di supporto per studenti, gli argomenti trattati sono molteplici, dai concetti primitivi alle figure solide. -Laboratorio di Chimica è un aiuto per lo studente per imparare la chimica e per gli insegnanti che accompagnano gli allievi. -Laboratorio di Fisica è un prodotto educativo rivolto a tutti coloro che si accingono ad entrare nel mondo delle fisica. 		
<p>NOTEBOOK</p> <p>F.P.O. di Notebook 15,6" - Processore Intel Core i7 - RAM 8 GB –SSD 250 Gb + HD 1000 GB (5400rpm) SATA - Intel HD Graphic - Display 15,6" HD LED (1366x768) - Windows 10 Pro.</p>	1	819.6721
<p>VIDEOCAMERA PROFESSIONALE 3D LIVE E STRAMING 360 ° VR, 8K, LENTO MOVIMENTO</p> <p>F.P.O. di cattura video e foto sferici 360 gradi e in 8k e 3D. Possibilità di Indossare il visore VR opzionale e guardare tutto mentre cattura l'immagine.</p> <p>Inoltre è possibile fare lo streaming mentre si registra usando meno banda grazie alla compressione H.265..</p> <p>Ha incorporate 6 camere con lente da 200° fisheye e offre la possibilità di settare la velocità dell'otturatore, oltre ad avere un completo controllo sul numero di lenti che la camera sta usando, da un minimo di tre al massimo di 6.</p> <p>L'audio viene registrato con 4 microfoni ed include un ingresso per un ulteriore microfono esterno.</p> <p>Dotato di una stabilizzazione interna.</p> <p>Viene fornita con una base che consente alla camera di essere usata su uno stand o un treppiede</p>	1	3442.623

Cattura video e foto 360 in 8K e 3D

Live stream video 4K con compressione H.264 e H.265 su una varietà di piattaforme come Facebook, YouTube e Insta360 server

Slow-motion 100 fps

Software Windows, Mac e iOS inclusi

Batteria 5000 mAh rimovibile inclusa (si ricarica anche durante la registrazione)

SD card slot

Caratteristiche principali:

360 photos

Maximum at 7680x3840 (8K) (real-time stitching OR post-processing stitching)

360 videos

Maximum at 3840x1920@30fps (4K) (real-time stitching/live-streaming)

Maximum at 7680x3840@30fps (8K) (post-processing stitching)

360 3D photos

Maximum at 7680x7680 (8K) (real-time stitching OR post-processing stitching)

360 3D videos

Maximum at 3840x3840@24fps (4K) (real-time stitching/live-streaming)

Maximum at 6400x6400@30fps (6K) (post-processing stitching)

Lenses

6 x F2.4 fisheye lenses

File

MP4, JPG, RAW

Sound

Built-in mic x 4

AUX

Storage

SD card

USB3.0 High-Speed driver

Interface

HDMI 2.0 Type-D (for the monitoring and output of footage)

RJ45 Ethernet interface (for stable cable communication)

USB Type-C (for high speed file transfer)

WiFi (for AP hotspot connection)

Battery

5100mAh removable battery (with 75 min of endurance)

12V 5A DC adapter

Live-streaming

Up to 3840x3840 (4K) at 24fps H264 video coding and 3840x1920 (4K) at 30fps

H265/H264 video coding

On any 360-supporting platform, including Facebook and YouTube

Completo dei seguenti accessori:

- n. 1 treppiede e set di montaggio della videocamera
- n.1 Scheda di Memoria SDXCn UHS-II 128 GB, Classe 10, U3, Velocità di Lettura fino a 300 MB/s E DI SCRITTURA FINO A 260 MB/s
- n.1 microfono esterno collegabile alla videocamera

<p>· n.1 caricabatterie per batteria della videocamera</p>		
<p>VIDEOCAMERA PRO FULL HD PROFESSIONALE</p> <p>Acquisisci video di alta qualità in qualsiasi condizione di luminosità grazie alle ottiche all'avanguardia, al sensore migliorato e ai controlli manuali avanzati, Video camera con risoluzione Ultra HD 4K</p> <p>Sfrutta la versatilità compatta con obiettivo zoom grandangolare 20x, mirino inclinabile e registrazione simultanea AVCHD e MP4</p> <p>Esegui riprese a distanza dai dispositivo smart tramite Wi-Fi e sfrutta un'ampia gamma di connessioni avanzate</p> <p>Massimo controllo grazie al touch screen intuitivo, alla ghiera di messa a fuoco/zoom commutabile nonché ai pulsanti funzione e alla ghiera personalizzabili</p> <p>Dotata di telecomando wireless, batteria, cavo video stereo, paraluce per obiettivo con protezione, cavo USB, cavo HDMI ad alta velocità, documentazione</p> <p>sensore retro illuminato 4K 1/2.33" e uno zoom da 12x. Registra a una risoluzione di 3840x2180 pixel a 24 o 30p con scheda di memoria UHS-I di classe di velocità 3 (U3) a 150 Mbps. Le immagini sono salvate come file MOV H.264 o AVCHD.</p> <p>Fotogrammi per secondo (FPS) in Full HD: 60</p> <p>Fotogrammi per secondo (FPS) in 4K: 30</p> <p>TREPIEDE PER SOSTEGNO A VIDEOCAMERA:</p> <p>il treppiedi è fatto in lega di alluminio con i tubi da 25mm in diametro, è durevole e robusto. I tappi in fondo antiscivolo tengono tutta la struttura stabile su terra colonna centrale può essere regolata a 360 gradi in senso orizzontale, e ciò favorisce le riprese panoramiche per gli appassionati di fotografia. L'installazione invertita della colonna centrale può realizzare le riprese in angoli più bassi, le foto macro, la fotografia panoramica e quella particolare.</p> <p>Design Unico della Colonna Centrale Orientabile: la colonna centrale può essere regolata a 360 gradi in senso orizzontale, e ciò favorisce le riprese panoramiche per gli appassionati di fotografia. L'installazione invertita della colonna centrale può realizzare le riprese in angoli più bassi, le foto macro, la fotografia panoramica e quella particolare.</p> <p>Treppiedi 2-in-1: una delle 3 gambe può essere rimossa da usare come un monopiede o un alpenstock. Il treppiedi viene anche usato nelle occasioni diverse. Dispone di gambe estensibili a 4 sezioni e una colonna centrale regolabile in 2 parti.</p> <p>L'altezza è estendibile da circa 60 cm a 190 cm. Massima capacità di carico 12kg per la performance migliore</p> <p>La testa a sfera orientabile a 360 gradi con la livella a bolla offre una vista panoramica. La regolazione di angolo tramite le 3 gambe provvede un'esperienza di riprese flessibile.</p> <p>Compreso la borsa di trasporto.</p>	1	1311.475
<p>COMPUTER SERVER</p> <p>Server HP DL 380 Gen9 così configurato:</p> <p>Processori Installati: Intel Xenon E5-2640 V4 – 10Core – 2,4GHz – 25 MB – 90 W</p> <p>Hard Disc Installati: n.4 HDD 600GB – 15KRPM – 12GBPS – SAS – 2,5” SFF – HOTSWAP</p> <p>Memoria Installata: 32GB DDR4 2400Mhz</p> <p>Controller On Board: SATA/SAS con RAID 0,1,10, 5</p> <p>Specifiche Controller: Server RAID P440ar con 2GB Cache</p> <p>Scheda di rete: n.4 Porte Gigabit integrate</p>	1	4098.361

<p>Alimentatori Installati: n.2 da 500W</p> <p>Sistema Operativo: Microsoft Windows Server Standard 2016 R2, (2CPU – VMS) Multilanguage</p> <p>Periodo e tipo di garanzia: 3-year customer-replaceable unit and onsite limited warranty with 9x5/NBD.</p> <p>Servizi Inclusi: Installazione e configurazione Server e Sistema Operativo.</p>		
<p>FORNITURA E INSERIMENTO ACCESSORI IN RETE CABLAGGIO CONFIGURAZIONE</p>	1	10655.74
<p>Fornitura e cablaggio strutturato che raggiunga, con i punti di rete che si rendono necessari per coprire spazi comuni, gruppi o singoli locali, vincolati alla presenza di apparati LAN o wireless in grado di garantire, sulla base della struttura esistente, un'adeguata quantità di segnale necessaria alla copertura di ciascun locale o gruppo di locali (aule e laboratori). Per garantire la copertura si forniranno e installeranno, secondo una distribuzione ottimale, il numero necessario di Access Point per soddisfare la completa copertura col segnale. L'aggiudicatario provvederà alla sua valutazione tecnica garantendo una distribuzione che risponda alle esigenze di una adeguata copertura col segnale LAN e WIFI.</p> <p>In relazione alla distribuzione della rete, si procederà alla fornitura e posa di canalina autoestingente di adeguate dimensione e relativo cavo dati, conformi alle direttive di prodotto, supportata da uno specifico schema della canalizzazione e dei cavi da fornire al committente in fase di presentazione del preventivo. La posa sarà supportata dalle opere murare necessarie per l'attraversamento di pareti e/o solai per raggiungere i vari punti di distribuzione.</p> <p>La rete dovrà garantire l'accesso in tecnologia LAN e WiFi ai servizi messi disposizione dall'Istituto per gli utenti forniti di apparati (definiti di seguito client) dotati di connettività IEEE 802.11 a/b/g/n nelle bande da 2,4 GHz e 5,4 GHz quali computer portatili, smartphone, telefoni VoIP, lettori di codici a barre, tablet, sistemi LAN o wireless presenti in istituto e rendere fruibili tutti i servizi che la scuola vorrà implementare. La rete WiFi da realizzare sarà composta dai seguenti apparati forniti e installati dalla ditta aggiudicataria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Centro di controllo della rete: nodo centralizzato di gestione e controllo per tutta la rete - Access Point WiFi: per il collegamento dei client alla rete e per la copertura radio WiFi in duplice banda (2.4 e 5,4 GHz)- Collegato alla rete cablata-modalità Wired. - Switch LAN: da installare all'interno degli armadi di permutazione per supportare il traffico generato e garantire l'alimentazione degli Access Point tramite PoE (Power over Ethernet). <p>L'architettura della rete deve rispondere a requisiti di flessibilità, espandibilità e resilienza</p>		

DEVE ESSERE GARANTITO IL TRASPORTO, L'INSTALLAZIONE E IL COLLAUDO PRESSO L'ISTITUTO DI TUTTE LE ATTREZZATURE E ARREDI E DEI RELATIVI LAVORI COMPRESI NEI DUE LOTTI.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4, del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50. **La gara sarà aggiudicata a lotti.**

L'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica (BR) potrà procedere ad aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta, purché ritenuta valida.

Il periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta è di 90 giorni dalla scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

2. Requisiti per aderire alla manifestazione di interesse

I soggetti interessati alla manifestazione di interesse dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- 1. soggetti di cui all'art. 45 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50 operanti nel settore del commercio ed installazione delle apparecchiature, arredi e relativi lavori di cui ai due lotti;**
- 2. requisiti in ordine generale ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;**
- 3. iscrizione alla Camera di Commercio per le attività di cui trattasi;**
- 4. abilitazione al MEPA per la vendita dei materiali e la realizzazione dei lavori oggetto di gara.**

3. Modalità e data presentazione delle candidature

Gli operatori economici che desiderano presentare la propria manifestazione di interesse ad essere invitati alla procedura negoziata, dovranno far pervenire entro e non oltre le ore **14,00 del 31 agosto 2018** pena esclusione (farà fede la data di assunzione al protocollo della scuola) la domanda di presentazione della candidatura **Modello 1** e le dichiarazioni sostitutive (redatte ai sensi del D.P.R. 445/2000) di cui agli **Allegati 1** e **2** in busta chiusa al seguente indirizzo e con la seguente dicitura:

Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" - Via Ovidio, snc – 72013 Ceglie Messapica (BR)

Oppure via PEC da PEC

al seguente indirizzo di posta certificata:

bris006001@pec.istruzione.it

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Gara per la realizzazione del progetto 10.8.1.B2-FESRPN-PU-2018-12 "Laboratorio di cucina interattivo".

N.B.: per posta elettronica certificata:

- l'oggetto della email certificata deve riportare la detta dicitura di manifestazione di interesse;**
- il modello 1 (domanda di presentazione della candidatura) e gli Allegati 1 e 2 devono essere firmati digitalmente.**

Con il presente avviso non è posta in essere alcuna procedura concorsuale, para-concorsuale o di gara d'appalto ad evidenza pubblica, ma esclusivamente la ricerca di operatori economici qualificati che manifestano interesse al presente avviso.

Tra gli operatori economici in possesso dei requisiti previsti dal presente avviso pubblico, saranno individuati, tramite modalità di scelta oggettiva non discriminatoria (sorteggio pubblico), n. 5(cinque) operatori economici a cui sarà inviata, tramite **MEPA, RDO** alla procedura negoziata di cui all'**art. 36, comma 2, lettera b) del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50** .

Saranno invitate alla procedura negoziata, tramite **RDO MEPA**, solamente le ditte che avranno manifestato l'interesse al seguente avviso. Nel caso le manifestazioni di interesse siano superiori a 5 (cinque), si procederà ad estrazione a sorte degli operatori economici che saranno invitati alla procedura negoziata, tramite **RDO MEPA**.

Qualora le domande pervenute ed ammesse risultino inferiori al numero di 5 operatori economici, l'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica inviterà alla procedura di gara ulteriori operatori economici sino al raggiungimento del numero di almeno cinque.

L'eventuale sorteggio pubblico avverrà per ciascun lotto, nei locali della sede centrale

dell'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" - Via Ovidio, snc – 72013 Ceglie Messapica (BR),
il giorno **5 settembre 2018, alle ore 11,00.**

4. Modalità di pubblicizzazione

Il presente avviso è pubblicato all'Albo pretorio on line e Amministrazione Trasparente, www.istitutoagostinelli.gov.it e tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale. Al fine della più ampia pubblicizzazione del presente avviso, lo stesso sarà inviato all'USR per la Puglia, all'Ufficio IV Ambito Territoriale di Brindisi.

5. Informativa ai sensi del d.lgs.196/03 e del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (UE) 2016/679

L'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica (BR) informa che i dati forniti dai concorrenti per le finalità connesse alla manifestazione di interesse, 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 del Regolamento UE 2016/679** e saranno comunicati a terzi solo per motivi inerenti la stipula e la gestione del contratto. Le Aziende concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dall'**Art. 7 del D.Lgs. 196/03** e dall'**art. 12 del Regolamento UE 2016/679**.

6. Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'**art. 31 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50**, il Responsabile Unico del Procedimento è il Dirigente Scolastico dell'Istituto di Istruzione Superiore "C. Agostinelli" di Ceglie Messapica dott.ssa Albanese Angela, telefono 0831.377890, fax 0831.379023, e mail: bris006001@istruzione.it pec: bris006001@pec.istruzione.it

Il Dirigente Scolastico
(dott.ssa Angela Albanese)
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'ex art. 3, comma 2, del D. Lgs n. 39/1993

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(art.46 DPR 445/2000)

Il sottoscritto _____ nato a _____ Prov. _____

il _____ in qualità di titolare / legale rappresentante della ditta

con sede legale in _____ Prov. _____ Via _____ n. _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art.76 del DPR 445/2000;

DICHIARA

- che il medesimo e la ditta da lui rappresentata non sono mai incorsi in provvedimenti che comportano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per eventuali lavoratori dipendenti;
- di essere iscritto alla CCIAA di _____ al n. _____ in data _____ alla seguente categoria _____;
- (eventualmente) in quanto cooperativa o consorzio di cooperative, di essere regolarmente iscritta nel registro prefettizio / schedario generale della cooperazione di _____
- di essere iscritto all'INPS sede di _____ matricola n. _____
- di essere iscritto all'INAIL sede di _____ matricola n. _____
- di non avere riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali pendenti
- che nulla risulta a proprio carico nel casellario giudiziale generale alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di _____
- di non essere in stato di fallimento, di liquidazione ovvero di non avere in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- di non aver subito condanne con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale, o per delitti finanziari;
- di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza della esistenza a proprio carico e dei propri conviventi di procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui alla Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata né di cause ostative all'iscrizione negli albi di appaltatori o fornitori pubblici;
- di non essere a conoscenza che nei confronti della ditta/consorzio/società _____ di cui il sottoscritto è il legale rappresentante dal _____ sussista alcun provvedimento giudiziario interdittivo disposto ai sensi della Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata e che conseguentemente non sussistono cause di divieto, decadenza o sospensione di cui alla Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata

- di accettare senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando;
- di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni giuridiche retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti di lavoro;
- l'inesistenza delle cause di esclusione indicate nell'art. 80 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50;
- che non sussistono a proprio carico ed a carico dell'impresa rappresentata procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della Legge 1423/1956 o di alcuna delle cause ostative previste dall'art.10 della Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata;
- di essere in regola con gli obblighi fiscali;
- che nei confronti dell'impresa non è stata irrogata la sanzione amministrativa dell'interdizione all'esercizio dell'attività o del divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui all'art.9 comma 2 lett.a) e c) del D.Lgs.231/2001;
- che la impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 ovvero che si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge 383/2001 e che il periodo di emersione si è concluso;
- di disporre di organico adeguato allo svolgimento delle prestazioni richieste;
- 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 la ditta è in regola con le norme di cui al D.lgs. 81/08 e con la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
- che la ditta ha preso piena conoscenza della natura della gara e di tutte le circostanze generali e speciali che possono aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- che la ditta, se invitata, accetta integralmente i contenuti della lettera di invito/avviso, Capitolato Speciale, Disciplinare di gara e che si impegna, in caso di aggiudicazione, a sottoscrivere il relativo contratto;
- che la ditta è informata delle finalità e delle modalità di trattamento dei dati personali riportati nella presente dichiarazione sostitutiva, autorizzandone il trattamento ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e del Regolamento (UE) 2016/679.

Data _____

- Timbro della Ditta
- Firma del titolare o legale rappresentante
-

Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445 la dichiarazione è sottoscritta e presentata all'Istituto unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(art.46 DPR 445/2000)

Il _____ sottoscritto
nato a _____ Prov. _____ il _____
in qualità di titolare / legale rappresentante della ditta

_____ con sede legale in _____ Prov. _____
Via _____ n. _____
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____
consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di
atti falsi, richiamate dall'art.76 del DPR 445/2000;

DICHIARA

1. di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla selezione;
2. che non sub-appalterà lavorazioni di alcun tipo ad altre imprese partecipanti alla selezione – in forma singola o associata – ed è consapevole che, in caso contrario tali sub-appalti non saranno autorizzati;
3. che la propria offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza,
4. di impegnarsi a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza
5. che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza
6. che in caso di aggiudicazione si obbliga espressamente a segnalare qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla selezione in oggetto
7. di obbligarsi espressamente a collaborare con le forze di Polizia , denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di sub-appalti a determinate imprese, danneggiamenti/furti di beni personali o in cantiere, ecc.)

Data _____

- Timbro della Ditta
 Firma del titolare o legale rappresentante

Ai sensi dell'art.38 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445 la dichiarazione è sottoscritta e presentata all'Istituto unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

MODELLO 1

Al Dirigente Scolastico
Istituto Istruzione Superiore
"C. Agostinelli"
Via Ovidio, snc
72013 **CEGLIE MESSAPICA** (BR)

Il sottoscritto

titolare/legale rappresentante della Ditta _____

sita in _____ cap _____ Via _____ n _____

tel _____ cell _____ e-mail _____

Presenta domanda di manifestazione di interesse per partecipare alla **Gara per la realizzazione del progetto 10.8.1.B2-FESRPON-PU-2018-12** "Laboratorio di cucina interattivo" e specificatamente per i seguenti lotti:

Lotto	Contenuto lotto	Barrare
Lotto 1 – Cig: 7598369475	LABORATORIO DI CUCINA (attrezzature e arredi con realizzazione di piccoli adattamenti edilizi pertinenti all'allestimento e posa in opera del Laboratorio)	
Lotto 2 – Cig: 7598382F2C	Attrezzature informatiche e cablaggio	

Allega alla presente:

- Allegato 1
- Allegato 2
- Fotocopia documento di identità (carta identità – passaporto) in corso di validità

Si autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del Regolamento (UE) 2016/679.

Data _____

- Timbro della Ditta
 Firma del titolare o legale rappresentante

