



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA- SERVIZI SOCIO-SANITARI. PRODUZIONI TESSILI INDUSTRIALI,
GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE – COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE MATERIALI LAPIDEI
Via Berlino n.2 – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/325342
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

Protocollo: vedi segnatura

CUP: J34D22000580006

CIG: 9549866EB7

DISCIPLINARE PROCEDURA NEGOZIALE PREVIA TRATTATIVA DIRETTA
PROGETTO Codice 13.1.4A- FESRPON-LA-2022-24

“Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”

Premessa

Il presente disciplinare è relativo all'acquisto di **Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo** previa trattativa diretta sul MEPA ai sensi del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50 , con criterio di aggiudicazione “al ribasso sul prezzo a base d’asta”.

1. Oggetto

Il presente disciplinare ha per oggetto la fornitura di **Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo** come prevista dal MI per il progetto 13.1.4A- FESRPON-LA-2022-24 ;

La fornitura delle apparecchiature come di seguito riportata:

Laboratori per l'alimentazione sostenibile		
Importo: € 57.200,00		
SERRA DA INTERNI		
N.	Articolo	Q.tà
01	Serra da interni aeroponica	1
LABORATORIO MICROBIOLOGIA PER ANALISI ALIMENTI		
N.	Articolo	Q.tà
02	Cappa a flusso laminare verticale	1
03	Tavolo di supporto per cappa	1
04	Cassettiera metallica	1
05	Autoclave da laboratorio	1
06	Cestello in acciaio inox	1
07	Cestello forato in acciaio inox	1
08	Incubatore a circolazione d'aria naturale	1
09	Omogeneizzatore	1
10	Bagnomaria	1
11	RACK porta provetta	1

12	RACK porta provetta	1
13	MICROSCOPIO BIOLOGICO Trinoculare	1
14	HDMI camera risoluzione - Slot SD card	1
15	Adattatore	1
16	Stereomicroscopio	1
17	HDMI camera	1
18	Adattatore	1
19	Rampa base a 1 posto	1
20	Colonna	1
21	Bicchiera	1
22	Coperchio	1
23	Pinza	1
24	Pompa vuoto	1
25	Kit terreni , reagenti e consumabile	1
26	pHmetro portatile professionale	1
27	Deionizzatore	1
28	Bilancia tecnica	1
29	Bilancia analitica	1
30	Spettrofotometro UV/VIS	1
31	Frigorifero	1
32	Freezer	1
33	Smart board	1
Arredi Tecnici		
N.	Articolo	Q.tà
34	Tavolo microscopia cm 180x75x75H piano in HPL Duropal	1
35	Tavolo appoggio strumenti 120x75x90H piano HPL Duropal	1
36	Tavolo appoggio strumenti 180x75x90H piano HPL Duropal	1
37	Mobiletto cm 60x43x72h su ruote Anta apribile a 210°	3
38	Sgabello tondello in faggio	4
39	Armadio ante in vetro scorrevoli e laminato 100x45x190H	1
40	Lavello in Polipropilene cm 60x75x90H	1

Specifiche tecniche della fornitura – laboratorio alimentazione sostenibile

N.	Componente	Requisiti tecnici
01	Serra da interni aeroponica	<p>Metodo di coltivazione AEROPONICO con irrigazione automatica e programmabile - Acqua purificata con filtri ad osmosi inversa - Ausilio della FOTOLUMINESCENZA - LED intelligenti con tecnologia IDS - “DAY MODE” e “NIGHT MODE” - Sistema di ventilazione con aria purificata con filtri HEPA ed UV - Fino a 144 piante coltivabili contemporaneamente - Sistema di controllo sia locale che remoto con APP+ - Schermo touch ad alta definizione - Air Stone a nano-bolle per ossigenazione acqua - Serbatoio acqua: 70 litri - Consumo di acqua: meno di 1 litro per kg di verdure - Potenza media assorbita (KW/h): 0,60 - Alimentazione Volt: (230/110) - Consumo medio annuo (KW/h): 657 - Wi-fi: 2.4 gigahertz (120 mm) UHF - 5 gigahertz (60 mm) SHF ISM dual band - Sensori di temperatura - Sensori di umidità - Sensori</p>

		di luce.
02	Cappa a flusso laminare verticale	FILTRO HEPA H14. Conforme norme e direttive europee 2006/95/CE (bassa tensione BT), secondo CEI EN 61010-1 certificato n°Z1060936567021 e direttive EMC (Direttiva Europea 2004/108/CE compatibilità elettromagnetica) EN 61326, EN 55011, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3 certificato n°XEO 61036567022 con omologazione da parte dell'ente certificatore TUV SUD. Dotata di filtri di prima qualità per requisiti di classe 100. Prefiltro in materiale sintetico (efficienza 75%). Filtro assoluto Hepa (High efficiency particulate air) che fornisce un'efficienza > 99.997 su particelle che hanno un diametro di 0.3 micron o più (Laser Test Royco 256). Motoventilatore a basso rumore di fondo, con possibilità di regolare la velocità del flusso d'aria. Illuminazione con lampada fluorescente da 20 W. Lampada germicida UV da 15 W. Presa di servizio. Alimentazione elettrica 220 V - 50 Hz. Assorbimento 250 W.
03	Tavolo di supporto per cappa	Dimensioni mm. 750x750x830 h
04	Cassettiera metallica	A 3 cassette con ruote mm. 410x500x570 h
05	Autoclave da laboratorio	Autoclave a vapore dotata di camera di sterilizzazione in alluminio, coperchio con staffa di bloccaggio, valvole di scarico e di sicurezza. Resistenza elettrica a piastra radiale. Manometro per verifica pressione di esercizio. Sensore di sicurezza a riarmo manuale in caso di mancanza acqua. Pressione max di esercizio 1 Atm. (121°C). Esente da controllo ISPESL. Alimentazione elettrica 230 V – 50 Hz. Assorbimento 1500 W. Dimensioni int.camera Ø mm. 265x320 h. - Cap. camera Lt. 18.
06	Cestello in acciaio inox	Con coperchio incernierato diametro mm. 240 – Altezza mm. 240
07	Cestello forato in acciaio inox	Diametro mm. 240 – Altezza mm. 270
08	Incubatore a circolazione d'aria naturale	Campo di lavoro: da 5 °C oltre temperatura ambiente fino a 70 °C. Volume utile 35 litri. Variazione della temperatura nel tempo a 37°C: 0,3°C. Uniformità della temperatura nello spazio a 37°C: 0,4°C. Porta in acciaio inox con ampia finestratura in vetro. Alimentazione 230V/ 125 W. Elevata classe energetica - Fornito con rapporto di taratura a 37 °C eseguito con strumento campione certificato.
09	Omogeneizzatore	400 P, 50-400 ml, dimensioni mm. 390x260x290 h
10	Bagnomaria	Campo di lavoro da 5°C sopra temperatura ambiente a 100°C. Capacità della vasca 5 litri. Regolatore elettronico della temperatura con controllo PID integrato. Classe di sicurezza 2. Stabilità della temperatura a 37°C: ±0,1 °C, accuratezza della temperatura: ±0,2 °C. Vasca interna e piatto fondo forato rimovibile in acciaio di alta qualità. Coperchio in acciaio incernierato alla vasca con foro da 5 mm per il passaggio di un sensore esterno per il controllo o la certificazione della temperatura. Con ampia gamma di rack porta provette disponibili. Alimentazione: 230V/50Hz, potenza: 900W.
11	RACK porta provetta	Per tubi Ø18mm a 20 posti
12	RACK porta provetta	Per tubi Ø31mm a 5 posti
13	MICROSCOPIO BIOLOGICO Trinoculare	Illuminazione alogena 6V 20W regolabile in intensità - Illuminazione a LED 1W regolabile. Obiettivi planacromatici 4X-10X-40X-100X. Revolver 5 posti inclinato all'interno clickstop. Condensatore di Abbe N.A: 1,25 con diaframma e

		portafiltri. Messa a fuoco macro/micro metrica coassiale.
14	HDMI camera risoluzione - Slot SD card	Telecamera HDMI 5Mp con sensore MT9P031 1/2,5inch. Ottima velocità di risposta 15 fps . Funzione Menu in HDMI con regolazioni e possibilità di confrontare le immagini. Attacco C-mount - Completa di software per uso in USB. Software applicativo. Sensore per immagini in HD da 5 MEGAPIXEL.
15	Adattatore	CCD 0.5x con attacco passo C per trinoculare
16	Stereomicroscopio	Trinoculare zoom 0.7x - 4.5x con illuminazione a LED Trasmessa-Riflessa Testata inclinata a 45° con regolazione diottrica ±5. Ingrandimenti ZOOM... 0,7X-4.5X (incrementabili). Distanza di lavoro WD (Working Distance): 90mm . Illuminazione a LED per luce riflessa 3W /trasmessa 5W.
17	HDMI camera	Sensore MT9P031 - HDMI - USB - Slot SD card - Software applicativo - Sensore per immagini in HD da 5 MEGAPIXEL.
18	Adattatore	CCD 0.5x con attacco passo C per trinoculare
19	Rampa base a 1 posto	In acciaio inox, con maniglie - portagomma a 3 diam. e tappo di chiusura
20	Colonna	Colonna RA-S2, per bicchieri con Ø 47 mm, disco inox rimovibile
21	Bicchiere	CR - Bicchiere inox da 500 ml graduato 250/500, (coperchio opzionale)
22	Coperchio	CR coperchio inox per bicchiere da 500 ml (necessita della pinza)
23	Pinza	Pinza anodizzata blu per il fissaggio dei bicchieri
24	Pompa vuoto	18 lt/min, a pistone a secco, vuoto max 105 mbar - 220V
25	Kit terreni , reagenti e consumabile	Per analisi microbiologiche di Indicatori di Qualità: Carica batterica totale Escherichia coli Batteri lattici Enterobacteriacee Enterococchi Indicatori di sicurezza: Salmonella spp. Listeria monocytogenes Staphilococcus aureus
26	pHmetro portatile professionale	Portatile per alimenti che misura pH e temperatura utilizzando la speciale sonda pH FC2023. Tenuta stagna conforme agli standard IP67. Fornito con valigetta termoformata contenente tutti gli accessori necessari per eseguire misure di pH/temperatura: strumento, sonda e soluzioni di calibrazione. Connettore Quick-DIN - Ingresso USB per trasferimento dati - Tasto guida in linea L'elettrodo dotato di punta conica per una facile penetrazione, giunzione aperta che previene occlusioni e corpo in plastica in fluoruro di polivinilide (PVDF), ideale per l'utilizzo negli alimenti e resistente a molte sostanze chimiche e solventi, incluso l'ipoclorito di sodio. Elevata resistenza all'abrasione, resistenza meccanica, resistenza a radiazioni ultraviolette e nucleari. Connettore quick-DIN. Scala pH da -2.0 a 20.0 pH; da -2.00 a 20.00 pH; da -2.000 a 20.000 pH Risoluzione pH 0.1 pH; 0.01 pH; 0.001 pH

		<p>Accuratezza pH ± 0.1; ± 0.01; ± 0.002 pH Calibrazione pH fino a cinque punti, sette soluzioni standard disponibili (1.68, 4.01, 6.86, 7.01, 9.18, 10.01, 12.45) + cinque personalizzabili CAL Check pH Si Impedenza Ingresso pH 10^{12} Ohms Scala mV ± 2000 mV Risoluzione mV 0.1 mV Accuratezza mV ± 0.2 mV Scala Temperatura da -20.0 a 120.0°C (da -4.0 a 248.0°F) Risoluzione Temperatura 0.1°C (0.1°F) Accuratezza Temperatura ± 0.4°C (± 0.8°F) (escluso errore della sonda) Compensazione Temperatura manuale o automatica da -20.0 a 120.0°C (da -4.0 a 248.0°F) Elettrodo pH FC2023 elettrodo pH con corpo in PVDF per uso alimentare, con sensore di temperatura interno, connettore quick-DIN e cavo da 1 m (3.3') Tipo di Registrazione 200 campioni (100 per pH e 100 per mV) Collegamento ingresso USB optoisolato con software HI92000 opzionale e cavo micro USB Spegnimento Automatico selezionabile dall'utente GLP Si Tipo/ Durata Batteria batterie 1.5V AA (4) / circa 200 ore di continuo utilizzo senza retroilluminazione (50 ore con retroilluminazione) Condizioni di Utilizzo da 0 a 50°C (da 32 a 122°F); U.R. 100% (IP67). Fornito con elettrodo pH con corpo in PVDF, soluzione standard pH 4.01 (230 mL), soluzione standard pH 7.01 (230 mL), soluzione di pulizia elettrodo per prodotti caseari (2 bustine), beaker di plastica da 100 mL (2), batterie da 1.5V AA (4), software PC , cavo micro USB, manuale di istruzioni con guida rapida di riferimento, certificato di qualità.</p>
27	Deionizzatore	Completo di Set 3 cartucce per demineralizzatore
28	Bilancia tecnica	Portata 1000 g - Sensibilità 0,01 g - Piatto Ø 130mm - Sistema di pesatura a cella di carico.
29	Bilancia analitica	Calibrazione interna (solo modelli con S). Funzioni GLP, data/ora, multilingue e formulazione (cod. A1-0001). Vetrina a 3 ante scorrevoli contro le correnti d'aria. Portata 120 g - Sensibilità 0,0001 g - Piatto Ø 90mm
30	Spettrofotometro UV/VIS	<p>Spettrofotometro UV/VISIBILE, range 190÷1100 nm, display a colori 5" TOUCH SCREEN, banda passante 2 nm, singolo raggio, sorgenti Tungsteno/Deuterio, memoria flash USB, sistema operativo multilingua. Funzioni: fotometria, quantitativa, scansione spettrale, gestione dei file, verifica delle prestazioni. 4 cuvette in vetro ottico c.o. 10mm, 2 cuvette in quarzo c.o. 10mm, supporto celle da 4 posizioni (10 mm), cavo di alimentazione, copertina anti polvere, memoria flash USB e rapporto di taratura. Peso 10.7 kg.</p> <p>Alimentazione 100 – 240 V AC, 50/60 Hz. Potenza 120 W.</p>
31	Frigorifero	Display digitale a controllo elettronico, allarmi di temperatura, porta aperta e sbrinamento manuale e automatico. Gas ecologico "amico dell'ambiente", assenza di CFC e HCFC, in conformità con la direttiva 2014/68/EU. Conforme con la normativa EN 60068-3. Tre livelli di allarmi: acustico, visivo e remoto con contatto a potenziale

		<p>O.</p> <p>Luce Full-LED interna e porta reversibile, cieca o a vetro e con serratura a chiave</p>
32	Freezer	<p>Display digitale a controllo elettronico, allarmi di temperatura, porta aperta e sbrinamento manuale e automatico.</p> <p>Compressore altamente efficienti contengono gas ecologico "amico dell'ambiente", assenza di CFC e HCFC, in conformità con la direttiva 2014/68/EU. Conforme con la normativa EN 60068-3. Tre livelli di allarmi: acustico, visivo e remoto con contatto a potenziale 0.</p> <p>Luce Full-LED interna e porta reversibile, cieca o a vetro e con serratura a chiave</p>
33	Smart board	<p>Dimensione 65" - Risoluzione 4K UHD (3840 × 2160) - Touch 20 punti, Advanced infrared Sensori di luce ambientale - Durata del pannello LED 50.000 ore - Certificato Energy Star ed Ecodesign Software gratuito incluso SMART Notebook Basic Garanzia 3 anni - Luminosità (massima) ≥ 400 cd/m² - Vetro Temperato, antiriflesso Colore nero Audio 2 x 15 W Multitouch compatibile 20 – Windows® and Mac 10 – Chrome OS™ - 2 penne, telecomando, cavo di alimentazione, cavo USB 5m Accessori - Staffa VESA per il montaggio a parete, cavo HDMI, OPS.</p>
34	Tavolo microscopia con piano in HPL Duropal	<p>Mobiletto a tre cassetti ad estrazione totale con chiusura ammortizzata cm 60x43x75H</p>
35	Tavolo appoggio strumenti	<p>1 Torretta elettrica su fungo in nylon IP 55 con 2 prese Schuko - 1 Piano cm 120x75 in HPL Duropal spessore mm 30 bordo arrotondato Post Forming - 2 Pannelli tamponamento laterali - 1 Pannello tamponamento frontale.</p>
36	Tavolo appoggio strumenti	<p>1 Presa elettrica su fungo in nylon IP 55 con 2 prese Schuko - 1 Piano cm 180x75 in HPL Duropal spessore mm 30 bordo arrotondato Post Forming - 2 Pannelli tamponamento laterali - 1 Pannello tamponamento frontale.</p>
37	Mobiletto su ruote Anta apribile a 210°	<p>Dimensioni cm 60x43x72h - Cassetto con sponde in metallo e blocco di fine corsa -1 Ripiano - 4 Ruote di cui due con freno.</p>
38	Sgabello tondello in faggio	<p>Con poggiatesta, struttura a 5 razze.</p>
39	Armadio	<p>Dimensioni cm 100x45x190h - Realizzato da due elementi indipendenti sovrapposti che garantiscono un'ottima rigidità strutturale. 1) Base in metallo con 4 piedi regolabili - 2 Ripiani interni (uno per elemento) - ante in laminato a battente con cerniere apribili a 180° - ante in vetro scorrevoli su binario.</p>
40	Lavello	<p>Lavello a una vasca cm 60x75x90h costruito in Polipropilene monoblocco - 1 Gruppo acqua miscelatore comando a leva - 1 Mobiletto sotto lavello cm 60x43x70h su ruote.</p>

2. Durata

La fornitura dovrà essere COMPLETATA TASSATIVAMENTE entro 90 giorni dalla stipula del contratto /Ordine o entro altra data stabilita con successivo atto .

3. Importo a base d'asta

L'importo a base d'asta per la fornitura è di € **57.200,00** (cinquantasettemiladuecento/00), IVA inclusa se dovuta

4. Criteri di aggiudicazione

Il criterio di aggiudicazione previsto nel presente disciplinare è quello dell'affidamento previa trattativa diretta sul MEPA pertanto sarà aggiudicata a ribasso sulla base d'asta al prezzo più basso.

5. Condizioni contrattuali

L'affidatario della Fornitura di **Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo** si obbliga a garantire l'esecuzione del contratto in stretto rapporto con l'Istituto Scolastico, secondo la tempistica stabilita.

L'affidatario si impegna, altresì, ad osservare ogni ulteriore termine e modalità inerenti la regolamentazione degli obblighi tra le parti per l'adempimento della prestazione, nonché gli obblighi derivanti dall'applicazione della normativa vigente.

6. Ipotesi di cessione. Subappalto

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

Il servizio appaltato dovrà essere svolto dall'aggiudicatario con il proprio personale dipendente o incaricato, mediante la propria organizzazione, nonché a proprio rischio.

7. Pagamenti

Il pagamento seguirà i flussi di accreditamento dei fondi da parte del MI, e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di effettivo accreditamento dei fondi. E' facoltà dell'Istituzione Scolastica, in presenza di risorse disponibili, concedere eventuali acconti. La fattura elettronica, emessa solo dopo la consegna dei beni previo collaudo/certificato di regolare esecuzione con esito positivo, sarà intestata a:

Denominazione Ente: ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE SAN BENEDETTO
Codice Univoco ufficio: **UFA6WO** (fattura elettronica)

Cod. fisc. del servizio di F.E.: 90012980604

Pertanto l'operatore in sede di accettazione dell'ordine accetta incondizionatamente che sarà pagato in proporzione agli accrediti dei fondi MI e in caso di ritardi non attribuibile alla stazione appaltante non sarà riconosciuto né in interessi legali né altri oneri aggiuntivi a quelli previsti da contratto.

8. Penali e risarcimento danni e garanzie

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto/ordine, l'Istituto Scolastico, in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà irrogare una penale fino a un massimo del 10% dell'importo contrattuale (IVA ESCLUSA).

E' fatto salvo il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico.

Relativamente alle garanzie come stabilito dall'ultimo capoverso del comma 1 dell'art. 93 modificato dall' Art. 1, comma 4, D.L. 16 luglio 2020 n. 76 Procedure per l'incentivazione degli investimenti pubblici durante il periodo emergenziale in relazione all'aggiudicazione dei contratti pubblici sotto soglia ("*...Nei casi di cui all'articolo 36, comma 2, lettera a), è facoltà della stazione appaltante non richiedere le garanzie di cui al presente articolo*"), codesta Amministrazione non richiederà alcuna garanzia provvisoria.

Inoltre All'operatore economico individuato si applicherà altresì l'esonero dalla prestazione di una garanzia definitiva ai sensi dell'art 103 del d.lgs. 50/2016 come stabilito dal comma 11 del medesimo articolo secondo cui: "*...E' facoltà dell'amministrazione in casi specifici non richiedere una garanzia per ...per le forniture di beni ...forniti direttamente dai produttori...strumenti e lavori di precisione l'esecuzione dei quali deve essere affidata a operatori specializzati*".

9. Risoluzione e recesso

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico potrà intimare all'affidatario, a mezzo raccomandata A/R, di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali, entro il termine perentorio di 10 giorni.

L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento del contratto, costituisce condizione risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 cc, senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno.

E' fatto salvo, altresì, il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico.

In ogni caso, l'Istituto Scolastico si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, senza necessità di fornire giustificazione alcuna, dandone comunicazione scritta con 15 gg di preavviso rispetto alla data di recesso.

10. FVOE E PASSOE - CONTRIBUTI DI GARA

Dal 9 novembre 2022 il FVOE è obbligatorio per partecipare alle gare di appalto.

Per partecipare alla presente procedura dovete **ottenere ed inviarci il vostro «PASSOE»**, rilasciato per l'accesso alla Banca dati di cui all'articolo 81 del D.Lgs. n.50/2016 dall'ANAC, dopo aver effettuato la registrazione al servizio FVOE (<https://www.anticorruzione.it/-/fascicolo-virtuale-dell-operatore-economico-fvoe>) ed indicato il relativo CIG.

Con comunicato pubblicato sul portale l'ANAC ha indicato che, a decorrere dal 1° gennaio 2021, gli operatori economici e le stazioni appaltanti sono nuovamente tenuti al versamento dei contributi dovuti all'Autorità per tutte le procedure di scelta del contraente, in relazione all'importo posto a base di gara, secondo le disposizioni della Delibera Anac 18 dicembre 2019, n. 1197.

Gli operatori economici sono tenuti al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla procedura di selezione del contraente. **Dovete dimostrare, al momento della presentazione dell'offerta, di avere versato la somma dovuta a titolo di contribuzione.** La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla procedura di scelta del contraente ai sensi dell'art. 1, comma 67, della legge 266/2005.

Notizie e modalità sono reperibili sul portale dell'ANAC, al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>.

11. Riservatezza delle informazioni

Ai sensi e per gli effetti del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii.) i dati, gli elementi, ed ogni altra informazione acquisita in sede di offerta, saranno utilizzati dall'Istituto Scolastico esclusivamente ai fini del procedimento di individuazione del soggetto aggiudicatario, garantendo l'assoluta riservatezza, anche in sede di trattamento dati, con sistemi automatici e manuali.

Ai sensi dell'art. 13 del citato decreto, che prevede l'obbligo di informativa, l'Istituto fornisce le seguenti informazioni:

- i dati raccolti attraverso le domande di partecipazione a selezione saranno trattati esclusivamente ai fini dell'ammissione degli stessi alla medesima;
- i dati raccolti verranno trattenuti presso gli uffici dell'istituzione scolastica.

12. Obblighi dell'affidatario

Ai sensi dell'art. 3, comma 8 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010, l'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla medesima legge, in particolare:

- l'obbligo di utilizzare un conto corrente bancario o postale acceso presso una banca o presso la società Poste Italiane SpA e dedicato anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche (comma1);
- l'obbligo di registrare sul conto corrente dedicato tutti i movimenti finanziari relativi all'incarico e, salvo quanto previsto dal comma 3 del citato articolo, l'obbligo di effettuare detti movimenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale (comma1);
- l'obbligo di riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata con riferimento all'incarico, il codice

identificativo di gara (**CIG:** 9549866EB7) e il codice unico di progetto (**CUP:** J34D22000580006) ;

- l'obbligo di comunicare all'Istituto Scolastico gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, entro 7 gg dalla sua accensione o, qualora già esistente, dalla data di accettazione dell'incarico nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché di comunicare ogni eventuale modifica ai dati trasmessi;
- ogni altro obbligo previsto dalla legge 136/2010, non specificato nel precedente elenco.

Ai sensi del medesimo art. 3, comma 9 bis della citata legge, il rapporto contrattuale si intenderà risolto qualora l'aggiudicatario abbia eseguito una o più transazioni senza avvalersi del conto corrente all'uopo indicato all'Istituto Scolastico.

Fatta salva l'applicazione di tale clausola risolutiva espressa, le transazioni effettuate in violazione degli obblighi assunti con l'accettazione dell'incarico comporteranno, a carico dell'aggiudicatario, l'applicazione delle sanzioni amministrative come previste e disciplinate dall'art. 6 della citata legge.

13. Definizione delle controversie

Eventuali controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di riferimento della Stazione Appaltante .

14. Rinvio

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invio si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

15. Responsabile del procedimento

Ai sensi dell'art. 31 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e dell'art. 5 della Legge 7 agosto 1990, n. 241, viene nominato Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Prof. ssa Maria Venuti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. ssa Maria Venuti.
Documento informatico firmato
digitalmente ai sensi del D.Lgs n. 82/2005