



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco: UFSLVQ



Prot. n. 5296/06

Polignano a Mare 31/05/2018

Codice CUP: H27D18000040007

CIG: Z6123D4923

INDAGINE DI MERCATO - INVITO A MANIFESTARE INTERESSE

a partecipare alla procedura negoziata per l'affidamento della fornitura di arredi, strumentazioni e servizi correlati alla realizzazione del progetto Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e Ambienti per l'apprendimento” 2014-2020. 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. Sotto – Azioni: 10.8.1.B2 (Tipologia B) Laboratori professionalizzanti codice progetto 10.8.1.B2-FESRPN-PU-2018-9 Titolo 'Chi osa,..vola' Modulo La cucina del futuro” .

TERMINE ENTRO CUI PRESENTARE LA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

15 giugno 2018 ore 13,30

Art. 1 - FINALITÀ DELL'INDAGINE DI MERCATO

Questa istituzione scolastica intende avviare, ai sensi dell'art 36, secondo comma, lett. b) del D.Lgs. n. 50 del 2016 una indagine di mercato finalizzata all'individuazione di operatori economici, che operano nel settore della vendita di arredi, strumentazioni e servizi correlati, su futuro invito di questa stessa Amministrazione, al procedimento finalizzato all'affidamento del contratto di appalto per la fornitura delle predette apparecchiature relative al Progetto autorizzato dal MIUR con nota prot. AOODGEFID/9876 del

20/04/2018 codice progetto 10.8.1.B2-FESRPN-PU-2018-9 Titolo Laboratori professionalizzanti 'Chi osa,..vola' Modulo La cucina del futuro”.

L'indagine di mercato non è impegnativa per l'Amministrazione, in quanto finalizzata ad acquisire la disponibilità degli operatori interessati per la successiva fase di eventuale negoziazione.

L'Amministrazione si riserva in ogni caso il diritto di sospendere, modificare o interrompere definitivamente la presente indagine, senza che ciò possa fondare alcuna pretesa, da parte degli operatori interessati, a qualsiasi forma di risarcimento, indennizzo o rimborso dei costi o delle spese eventualmente sostenute.

Art. 2 - OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L'affidamento avrà ad oggetto la fornitura dei seguenti beni:

- 2 Cucina a gas 4 fuochi con forno
- 1 cuoci pasta a due cestelli a gas
- 2 grill vapore a gas
- 4 elemento neutro 40x70 armadiato
- 3 elemento neutro 70x70 con supporto armadiato
- 3 Tavolo inox a giorno 110x70 con rip. inf. e alzat.
- 1 Tavolo inox a giorno 60x70 con rip. inf. e alzat.
- 1 Tavolo inox a giorno 140x70 con rip. inf. e alzat.
- 1 Tavolo centrale inox a giorno 140x70 con rip. inf.
- 1 Lavello inox 70x70 con rip., vasca, alz. e miscel.
- 1 Abbattitore rapido di temperatura 71x70
- 1 Forno inox mistogas a vapore ind.10 teglie
- 1 Cappa aspirante 120x110 e cam. ant.
- 1 Forno a microonde 521x43x31h
- 1 Cutter con vasca in acciaio
- 1 Tavolo refrigerato inox 178x70 con alz. 2 porte
- 1 Tavolo inox 70x70

- 1 Tavolo armadio inox 200x70 con porte scorrev
- 1 Tavolo armadio caldo inox 200x70 con porte scorrev
- 1 Armadio refrigerato inox 71x80x205h 0°-10°
- 1 Prod. ghiaccio in scaglie granul. 50x66
- 1 Abbinato tritacarne grattugia
- 1 Affettatrice verticale per salumi diam. lama 330mm
- 1 Mensola inox scatolata 180x40 con cremagl. e supp.
- 1 Lavamani inox 70x50 con sterilizza coltelli
- 1 Bilancia elettronica da tavolo 6-15 kg
- 1 Vascone lavapentole con alzatina e rubinetto mono
- 1 Armadio refrigerato inox 71x80x205h -18°,-22°
- 1 Tavolo 130x70 con piano a invaso, foro cernita
- 1 Armadio in acciaio 160x70x200h
- 1 Cassetiera in acciaio inox 70x70 3 cassette e alz
- 1 Lavapiatti inox con capottina
- 1 Planetaria
- 1 Cappa centrale di aspirazione con app. di illumin.
- 1 Telecamera broadcast
- 1 Videoproiettore digitale

La fornitura richiesta dovrà essere realizzata entro 90 giorni lavorativi decorrenti dalla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

Art. 3 – IMPORTO DI APPALTO

L'importo complessivo a base di gara è di € 35.158,70
(trentacinquemilacentocinquantotto/70)

Iva esclusa così ripartito:

- € 34.245,91 per la fornitura di impianti e macchinari;
- € 684,92 per piccoli adattamenti edilizi;
- € 227,87 per addestramento all'uso dei macchinari

L'affidamento verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi all'art. 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a presentare istanza di partecipazione i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nel rispetto di quanto previsto agli artt. 47 e 48 del medesimo decreto e in possesso dei seguenti requisiti:

- 1) Essere iscritti, all'atto della presente candidatura, nella piattaforma www.acquistinretepa.it MEPA/CONSIP, con riguardo alla categoria merceologica, in possesso dei requisiti economici e tecnici previsti dal D.Lgs. n. 50/2016;
- 2) essere in possesso dei requisiti di ordine generale per contrarre con la pubblica amministrazione, e pertanto, di non incorrere in alcuno dei motivi di esclusione previsti dall'art. 80 del D.lgs n. 50/2016.
- 3) essere in possesso dei requisiti di idoneità professionale, ai sensi dell'art. 83 comma 1, lettera a) del D.lgs n. 50/2016, dimostrato attraverso l'iscrizione nel registro della CCIAA per attività corrispondente all'oggetto dell'appalto;
- 4) essere in possesso di una capacità economica e finanziaria, ai sensi dell'art. 83 comma 1, lettera b), del D.lgs n. 50/2016, attestata da un fatturato minimo annuo non inferiore al doppio del valore stimato dell'appalto,
- 5) essere in possesso di adeguata capacità tecnico-professionale, ai sensi dell'art. 83 comma 1, lettera b) del D.lgs n. 50/2016, (avere in organico almeno n.1 tecnico, con l'indicazione del nominativo, per l'installazione, manutenzione, assistenza tecnica e controllo qualità in base alle finalità del Progetto;
- 6) osservare le norme e gli obblighi in materia di sicurezza e condizioni dei luoghi di lavoro, come dettati dal D.Lgs. 81/2008;

Art. 5 MODALITA' E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE

La manifestazione di interesse, redatta in carta semplice utilizzando l'allegato 1 e firmato dal legale rappresentante della ditta, deve essere corredata dalla documentazione di seguito indicata:

1. certificato iscrizione CCIA non anteriore a 6 mesi o autocertificazione;
2. D.U.R.C. non anteriore a 90 gg o dichiarazione unica di regolarità contributiva;
3. copia del documento di identità in corso di validità del sottoscrittore debitamente firmato.

L'istanza dovrà pervenire, pena l'esclusione, all'indirizzo della sede dell'Istituto: IISS IPSSEOA-IPSS DE LILLA di Polignano a Mare via L. Sturzo, 90 70044 e/o a mezzo PEC all'indirizzo di posta certificata: bais07300n@pec.istruzione.it entro le ore 13,30 del 15 giugno 2018.

Sulla busta e/o nell'oggetto della e-mail dovrà essere indicato il mittente e la seguente dicitura:

Manifestazione di interesse per fornitura di beni progetto PON "Titolo Laboratori professionalizzanti 'Chi osa,..vola' Modulo La cucina del futuro" codice progetto 10.8.1.B2-FESRPON-PU-2018-9

Non sono ammesse modalità di presentazione differenti.

La mancata presentazione dell'istanza nei luoghi, termini e secondo le modalità indicate nel presente avviso, comporterà l'esclusione del concorrente dalla candidatura.

Qualora, l'elenco degli operatori ritenuti idonei, sia superiore a 5 (cinque) si procederà a sorteggio pubblico in data 16/06/2018 ore 10,00 presso l'ufficio di Presidenza.

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di scegliere gli operatori da invitare anche senza fare ricorso al presente avviso, qualora non sia pervenuto un numero sufficiente di manifestazioni di interesse tali da garantire che la procedura si svolga con il numero di cinque operatori.

Art. 6 - RICHIESTE DI INFORMAZIONI O CHIARIMENTI

Eventuali richieste di informazioni o chiarimenti sulla presente procedura potranno essere inviate, entro il termine di scadenza previsto per la presentazione delle manifestazioni di

interesse, ai seguenti recapiti di posta elettronica ordinaria: bais07300n@istruzione.it –
PEC: bais07300n@pec.istruzione.it.

Art. 7 – INFORMAZIONI SULLA TUTELA DELLA PRIVACY

Si specifica che i dati forniti dagli interessati e quelli acquisiti dall'Amministrazione, in occasione della partecipazione al presente procedimento sono trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale dell'Amministrazione, come espressamente disposto dal D. Lgs. 196/2003, e nella fattispecie per finalità di svolgimento della gara e del successivo contratto.

I dati sono raccolti in virtù di espresse disposizioni di legge e regolamento (D. Lgs. 163/2006; D.P.R. 207/2010; D.M. 305/2006; Autorizzazione del Garante per la Protezione dei dati personali n. 7/2009). Ai fini del trattamento dei dati personali, i titolari potranno esercitare i diritti di cui all'art. 7 del predetto decreto legislativo.

Il responsabile del trattamento dei dati personali è individuato nella persona del Dirigente Scolastico prof.ssa Margherita MANGHISI

Si rammenta che le dichiarazioni mendaci, falsità in atti, uso e/o esibizione di atti falsi sono sanzionati ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000.

Art. 8 - 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 prof.ssa Margherita MANGHISI

Art. 9 – FORME DI PUBBLICITA'

Il presente avviso pubblico è pubblicizzato, per un periodo di 15 (quindici) giorni nell'apposita sezione di Pubblicità Legale – Albo on-line del sito internet dell'Istituto:

www.alberghieropolignanoprofconversano.gov.it.

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Margherita MANGHISI