



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS



Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) ☎078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it
Codice Fiscale: 81003430923 - Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2
PEO: cari02000I@istruzione.it PEC: cari02000I@pec.istruzione.it

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse V – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU.

**Asse V – Priorità d’investimento: 13i – (FESR) “Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia” – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia - Nota di Adesione prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “Azione 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni “più sviluppate”, “in transizione” e “meno sviluppate”.
13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.**

I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0008173 del 18/09/2023
VI-2 (Uscita)

Spett. le Azienda
SCANO S.R.L.
Via Rossini 46/B
09128 CAGLIARI
P. IVA: 02218490924
PEO: info@scanoarredamenti.it

All’Albo Pretorio

All’Amministrazione Trasparente

Al Sito Web sezione PNRR

Oggetto: CONTRATTO d’ORDINE per affidamento diretto fuori MEPA ai sensi dell’art. 50, comma 1, lettera b) del D. Lgs. 36/2023, per la fornitura di ATTREZZATURE SETTORE SALA/BAR - CIG SIMOG A00E5BC604.

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse V – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU. Nota di Adesione prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “Azione 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni “più sviluppate”, “in transizione” e “meno sviluppate”.

Titolo del progetto: A03/20 “Realizzazione laboratori “green”, sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55”.

Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-SA-2023-18

CUP: F34D23001120006

Nell’ambito del miglioramento dell’offerta formativa legata al finanziamento a valere sui Fondi

- **CONTRATTO d’ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Sala/Bar –
CIG SIMOG: A00E5BC604 - CUP: F34D23001120006**

Progetto PON FESR - 13.1.4A-FESR PON-SA-2023-18 “Realizzazione laboratori “green”, sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55”

Strutturali Europei, onde promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia, la scrivente istituzione scolastica intende affidare fuori MEPA, in ottemperanza della determina di affidamento del Dirigente Scolastico Dr. ssa GIUSEPPINA TARTAGLIONE della Istituzione Scolastica IPIA "G. Ferraris" di Iglesias (SU) prot. n. 7974 del 12/09/2023 relativa alla fornitura di **ATTREZZATURE SETTORE SALA/BAR - CIG SIMOG A00E5BC604**.

Pertanto in riferimento alla Vs. offerta ricevuta via mail e assunta al prot. n. 7934 del 11/09/2023, al fine della piena realizzazione nei tempi stabiliti dal cronoprogramma riguardante il **Progetto: A03/20 "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55"**. Codice Progetto: 13.1.4A-FESR PON-SA-2023-18 CUP: F34D23001120006, e nel rispetto del Capitolato Tecnico elaborato dal Gruppo Progetto,

SI ORDINA

a codesto spett. le Operatore Economico la fornitura di **ATTREZZATURE SETTORE SALA/BAR - CIG SIMOG A00E5BC604**, come indicato nel seguente Capitolato:

DESCRIZIONE	Q. TA'
BANCO BAR REFRIGERATO	1
L'impianto di refrigerazione è a gas R290, quindi green, per il risparmio energetico e una maggiore efficienza rispetto al passato. Dotato di tecnologia 4.0 con connessione in rete tramite il sistema Frigoconnect, che permette il monitoraggio in tempo reale e l'accesso al credito d'imposta transizione 4.0 previsto dalla legge di bilancio. BANCALINA IN LAMINATO Pannello frontale in lamiera forata verniciata Sottopannello colore laminato arancio Zoccolo in lamiera nera Lunghezza: mm. 2500 Refrigerazione: TN Motore Interno Evaporatore Ventilato Profondità: mm.650 Piano: Con alzatina Foro2: Sportello H770 TN/BT Acciaio Inox DX Foro3: Sportello H770 TN/BT Acciaio Inox SX Lavello: 1 Lavello Ø42 con miscelatore saldato	
BANCO BAR REFRIGERATO	1
L'impianto di refrigerazione è a gas R290, quindi green, per il risparmio energetico e una maggiore efficienza rispetto al passato. Dotato di tecnologia 4.0 con connessione in rete tramite il sistema Frigoconnect, che permette il monitoraggio in tempo reale e l'accesso al credito d'imposta transizione 4.0 previsto dalla legge di bilancio. BANCALINA IN LAMINATO Pannello frontale in lamiera forata verniciata Sottopannello colore laminato arancio Zoccolo in lamiera nera Lunghezza: mm. 2000 Refrigerazione: TN Motore Interno Evaporatore Ventilato Profondità: mm.650 Piano: Con alzatina Foro1: Cassettiera H770 P650 doppia uguale Acciaio Inox Foro2: Cassettiera H770 P650 doppia uguale Acciaio Inox Lavello: Assente Posizione lavello: Vano 1	
BASE REFRIGERATA IN ACCIAIO INOX TN 0° + 10° CON 3 PORTE	1
Unità condensatrice inclusa, completa di piano inox. Attrezzato con foro per dispositivo elettrico pensato per pulire a fondo il portafiltro, cassetto battifondi e sotto cassetto sul lato destro e sul lato sinistro DIM. 400 X 70 X 100H	
IMPIANTO REFRIGERANTE COMPOSTO DA UNITA INTERNA CON EVAPORATORE E UNITÀ ESTERNA	2

<p>Adatto per la conservazione di prodotti alimentari, frutta & verdura, fiori, pesce, formaggi, salumi, carni;</p> <p>Dimensioni e Peso</p> <p>Dimensioni unità interna (AxLxP): 300x900x230 mm</p> <p>Peso unità interna: 11,5 Kg</p> <p>Dimensioni unità esterna (AxLxP): 750x850x298 mm</p> <p>Peso unità esterna: 50,0 Kg</p>	
LAVABICCHIERI E LAVATAZZINE; CESTO 40 A CARICA FRONTALE.	3
<p>Lavatazzine e Lavabicchieri in Acciaio Inox AISI 304 con Porta in Doppia Parete, vasca inclinata con correntini guida cesto avvitati.</p> <p>Dim. (LxPxH) 45 x 53,5 x 70 cm.</p> <p>Dosatore Brillantante e Termostop inclusi.</p> <p>Specifiche Tecniche:</p> <p>Num. Cesti/h 30;</p> <p>Alimentazione 230V – 50Hz;</p> <p>Pompa di lavaggio 190 W;</p> <p>Resistenza caldaia 2400 W;</p> <p>Resistenza vasca 1250 W;</p> <p>Ingresso totale 2590 W;</p> <p>Capacità serbatoio 14,5 Lt;</p> <p>Capacità caldaia 3,4 Lt;</p> <p>Consumo acqua 1,8 Lt;</p> <p>Dimensioni cestello 400x400 mm;</p> <p>Altezza max vetro 305 mm;</p>	
PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTI COMPATTI	3
<p>Con sistema di sanificazione naturale integrato all'interno della macchina che assicura pulizia e igiene assolute. Il dispositivo che sfrutta i benefici dei raggi UV e dell'ozono per abbattere virus, batteri e prevenire la formazione di alghe e muffe.</p> <p>Raffreddamento ad Aria - Produzione fino a 31 kg / 24h - Contenitore incorporato da kg 9</p> <p>DIMENSIONI: 39 X 51,5 X 64H.</p> <p>PESO: KG 31</p>	
MACCHINA DA CAFFÈ 2 Gruppi	1
<p>Macchina da caffè tradizionale;</p> <p>Sistema luci con Milk Led Light</p> <p>Dosatura Volumetrica</p> <p>2 Lance vapore inox;</p> <p>1 Lancia acqua calda con economizzatore;</p> <p>Scalda tazze elettrico</p> <p>Sistema Lavaggio automatico</p> <p>USB slot</p> <p>Display touch</p> <p>Tempo erogazione</p> <p>3 dosature acqua calda</p> <p>Caldaia: Lt. 14;</p> <p>Potenza: 4700W;</p> <p>Voltaggio: 230/380V;</p> <p>Frequenza: 50/60Hz;</p> <p>Dim.(LxPxH): 802x605x537 mm;</p> <p>Peso netto/lordo: 78/84 Kg</p>	
MACINACAFFÈ Istantaneo DROGHERIA	1

<p><u>Specifiche tecniche</u> Macine: piane Ø 83 mm con trattamento food friendly Tensione, potenza motore: • 220-240 V – 50/60 Hz, 480 W Giri macine: • 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz) Produzione giornaliera consigliata: fino a 8 kg Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60 Dosaggio: erogazione continua attivabile tramite il tasto di accensione Sistema di regolazione: micrometrico continuo Materiale: • base in alluminio lucido • corpo in alluminio rivestito da una camicia in acciaio inox Capacità campana standard: 1200 g Peso netto: 13,5 kg Dimensioni: 220 x 310 x 570h mm</p>	
<p>MACINACAFFE' ISTANTANEO ELETTRONICO TOUCH</p>	<p>2</p>
<p><u>Specifiche tecniche</u> Macine: piane Ø 63 mm con trattamento food friendly Tensione, potenza motore: • 220-240 V - 50/60 Hz, 420 W Giri macine: • 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz) Produzione giornaliera consigliata: fino a 3,5 kg Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60 Dosaggio: dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite tastiera touch. Sistema di regolazione: step by step con range di 0,01 mm per grado Materiale: corpo in alluminio Capacità campana standard: 1200 g Peso netto: 11 kg Dimensioni: 175 x 290 x 560h mm</p>	
<p>MACINACAFFE' ISTANTANEO CON REGOLAZIONE ELETTRONICA</p>	<p>2</p>
<p><u>Specifiche tecniche</u> Macine: piane Ø 63 mm con trattamento food friendly Tensione, potenza motore: • 220-240 V - 50/60 Hz, 420 W Giri macine: • 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz) Produzione giornaliera consigliata: fino a 3,5 kg Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60 Dosaggio: dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite display touchscreen Sistema di regolazione: step by step con range di 0,01 mm per grado Materiale: corpo in alluminio Capacità campana standard: 1200 g Peso netto: 11 kg Dimensioni: 175 x 290 x 560h mm</p>	
<p>MACINACAFFÈ ISTANTANEO ELETTRONICO</p>	<p>2</p>

<p><u>Specifiche tecniche</u> Macine: piane Ø 54 mm con trattamento food friendly Tensione, potenza motore: • 220-240 V - 50/60 Hz, 330 W Giri macine: • 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz) Produzione giornaliera consigliata: fino a 1,5 kg Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60 Dosaggio: dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite display touchscreen Sistema di regolazione: step by step con range di 0,01 mm per grado Materiale: • corpo in alluminio • base e supporto frontale display in ABS Capacità campana standard: 250 g Peso netto: 6 kg Dimensioni: 130 x 230 x 360h mm</p>	
SABBIERA PER CAFFÈ IBRIK	1
<p>CAPACITÀ CONSIGLIATA VASCA CONTENITRICE 2 kg di sabbia TIPOLOGIA DI SABBIA CONSIGLIATA specifica per Ibrik avviamento del termostato tramite manopola per la regolazione della temperatura ATTIVAZIONE TENSIONE, POTENZA RESISTENZA 220-240 V - 50/60 Hz, 1000 W DIMENSIONI x 330 x 280h mm MATERIALE Corpo in alluminio REGOLAZIONE TEMPERATURA TERMOSTATO Da 0 a 210 gradi PESO NETTO 6,3 kg</p>	
Pro-Fondi EVO	2
<p>è il dispositivo elettrico pensato per pulire a fondo il portafiltro in soli due secondi. Silenzioso e facile da usare, consente un veloce smaltimento dei fondi di caffè che finiscono direttamente nel sacchetto sottostante evitando così la dispersione del macinato sul pavimento del bancone.</p>	

Si evidenzia che la fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nel presente contratto.

Si precisa che codesta ditta è stata invitata formalmente dall'IPIA "G. Ferraris", richiesta preventivo prot. n. 7774 del 07/09/2023, a presentare la propria migliore offerta tecnico/economica per la fornitura in oggetto, e che la stessa ha provveduto ad inviare formale preventivo alla segreteria della scuola, prot. n. 7934 del 11/09/2023, con a corredo le seguenti dichiarazioni:

1. Dichiarazione sostitutiva ex Art. 80_D.Lgs. 50-2016_ss.mm.ii.;
2. Patto di integrità IPIA "G. Ferraris" di Iglesias;
3. Dichiarazione Tracciabilità Flussi Finanziari;
4. Dichiarazione titolare effettivo;
5. Dichiarazione situazione occupazionale;
6. Autodichiarazione art. 42 D. Lgs. 50/2016 titolare effettivo mancanza conflitto interesse;
7. Dichiarazione rispetto principi DNSH attrezzature digitali.

Questa segreteria ha provveduto ad effettuare le seguenti verifiche:

1. Agenzia delle Entrate;
2. Certificato del Casellario Giudiziario;
3. Info Camere;
4. Annotazioni ANAC.

Inoltre si disciplina quanto segue:

a. Indicazioni generali

Premesso che l'intento della stazione appaltante è la realizzazione della fornitura nella sua interezza, in sintonia con gli scopi del progetto stesso.

- **CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Sala/Bar –**
CIG SIMOG: A00E5BC604 - CUP: F34D23001120006

Progetto PON FESR - 13.1.4A-FESR PON-SA-2023-18 "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55"

L'importo è quello desunto dalla consultazione listini dalle indagini conoscitive di mercato effettuate (richiesta informale di preventivi), e definito nel computo estimativo predisposto dal Gruppo Progetto, **ovverosia € 74.696,00 (Settantaquattromilaseicentonovantasei/00) complessivi massimi al netto di IVA**. Si fa presente che questo Istituto è tenuto al rispetto dei massimali di spesa indicati nell'accordo di concessione, pari ad **€ 91.129,12 (Novantunomilacentonovantasei/12) IVA inclusa** per la fornitura di ATTREZZATURE SETTORE SALA/BAR, **per questo motivo non potranno essere accettate offerte superiori a quelle ivi indicate.**

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31, del D. Lgs. n.50/2016, è il Dirigente Scolastico Dr. ssa GIUSEPPINA TARTAGLIONE.

b. Descrizione e caratteristiche tecniche dei prodotti

I relativi servizi richiesti sono quelli presenti nel capitolato indicato precedentemente.

c. Indicazione CIG e Tracciabilità Flussi Finanziari

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L. 136/2010 così come modificata e integrata dal decreto di legge 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il **CIG del lotto unico è A00E5BC604.**

In particolare, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla menzionata normativa, pena la nullità assoluta del contratto. La scrivente amministrazione si riserva la facoltà di attuare eventuali verifiche sui contratti sottoscritti tra le parti.

d. Oneri della Sicurezza (Art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016)

Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ed il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo di tali costi sicurezza.

e. Luogo, Consegna e Esecuzione

L'Operatore Economico dovrà effettuare la consegna ed eseguire le prestazioni contrattuali presso le seguenti sedi dell'istituzione scolastica IPIA "G. Ferraris", come da capitolato tecnico:
- via Canepa snc 09016 Iglesias (SU);

f. Stipula Contratto

La sottoscrizione della stipula avverrà entro i tempi definiti dal seguente cronoprogramma:
- Stipula contratto 18/09/2023;
- Consegna lavori, collaudo e regolare esecuzione fornitura **entro il 15/09/2023.**

g. Ulteriori Informazioni

Sarà compito della Stazione Appaltante procedere ad acquisire d'ufficio il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) e la verifica di eventuali inadempimenti EQUITALIA.

h. Servizi Inclusi nella Fornitura

Le attività inerenti le forniture dei dispositivi digitali includono: trasporto, facchinaggio, garanzia, installazione (se richiesta anche dei software), collaudo, montaggio degli stessi. Dovranno essere esplicitamente compresi nel costo della fornitura, tutti i servizi indicati nel progetto.

Tali attività dovranno essere effettuate da personale addestrato e qualificato.

La durata della garanzia sulla fornitura è pari a **12 mesi** come da Vs. offerta del 11/09/2023. La garanzia coprirà i difetti di conformità esistenti nel momento della consegna del prodotto e che si manifesti entro un termine stabilito a decorrere da quel momento in seguito al normale uso.

Non sono ammessi costi aggiuntivi per trasporto, consegna o altro servizio indicato nel presente articolo. Il presente Contratto d'Ordine dovrà essere siglato digitalmente dalle parti e costituisce formale accettazione delle condizioni di cui al presente articolo anche se le stesse dovessero o potessero configurarsi come clausole vessatorie.

i. Condizioni Particolari di Fornitura

1. Durata della garanzia e assistenza on site;
2. Attività di Consegna ai piani;
3. Attività di Montaggio comprensiva degli eventuali adattamenti che si rendono indispensabili;

5. Addestramento/formazione specializzata all'utilizzo delle attrezzature rivolto al personale Docente e ATA (Assistente Tecnico);
6. Materiale di consumo;
7. Supporto post-vendita;
8. Attività di Collaudo in contraddittorio.

j. Termini di Consegna e Regolare Esecuzione Fornitura

La fornitura nella sua interezza deve essere effettuata secondo il capitolato tecnico e le normative vigenti, in modo da garantire la sicurezza degli utenti. Tali attività dovranno essere effettuate da personale addestrato e qualificato. Il Fornitore dovrà predisporre e condividere con l'Istituzione Scolastica, entro 10 (dieci) giorni lavorativi, decorrenti dal primo giorno lavorativo successivo alla data di stipula del presente contratto, il Piano delle Consegne, delle Installazioni e dei Collaudi, con indicate le rispettive date. Il termine ultimo previsto per la consegna dei lavori e l'espletamento di tutti i servizi dovrà avvenire entro e non oltre **la data del 15/09/2023**, pena l'applicazione delle penali. All'atto della consegna dei lavori, presso l'Istituzione Scolastica, il Fornitore dovrà redigere un verbale di collaudo e di verifica della conformità/certificato di regolare esecuzione in contraddittorio con l'Istituzione Scolastica. In caso di esito positivo del verbale di collaudo e di regolare esecuzione, effettuato dall'Istituzione Scolastica, la data dell'atto varrà come data di accettazione della fornitura con riferimento alle specifiche verifiche effettuate ed indicate nel verbale. Nel caso di esito negativo il Fornitore dovrà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi, svolgendo ogni attività necessaria affinché la verifica sia ripetuta con esito positivo. In linea di principio non saranno accettate consegne parziali della fornitura.

k. Penali e Risarcimento Danni

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico, in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà richiedere il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico. La mancata consegna dei beni entro il termine fissato nel presente contratto (**15/09/2023**) costituirà motivo di recesso del contratto con conseguente segnalazione all' ANAC per inadempimento contrattuale.

l. Pagamenti

Il pagamento avverrà a mezzo bonifico bancario sul conto dedicato indicato nella tracciabilità dei flussi. Il pagamento seguirà i flussi di accredito dei fondi da parte della Comunità Europea e sarà effettuato entro trenta giorni dalla data di effettivo accredito dei fondi da parte del Ministero. È facoltà dell'Istituzione Scolastica, in presenza di risorse disponibili, concedere eventuali acconti. In ogni caso non potrà essere emesso il pagamento prima verifica della conformità/certificato di regolare esecuzione con esito positivo. Ai sensi della Legge del 24 dicembre 2007, n. 244, art. 1 commi da 209 a 214, come modificata dalla lettera a) del comma 13-duodecies dell'art. 10 del D.L. 6 dicembre 2011, n. 201 nel testo integrato dalla Legge di conversione 22 dicembre 2011 n. 214 è stato introdotto l'obbligo di fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione che entra in vigore a partire dal 6 giugno 2014. I fornitori della scrivente istituzione scolastica da tale data sono tenuti ad emettere fatture esclusivamente in modalità elettronica, avendo cura di indicare il codice I.P.A. – www.indicepa.gov.it – codice univoco dell'ufficio. Il Codice di questo istituto è: **UF4RX2**. Il decreto 3 aprile 2013, n. 55, del Ministro dell'economia e delle finanze, entrato in vigore il 6 giugno 2013, detta le specifiche tecniche per la corretta compilazione delle fatture elettroniche, reperibili sul sito www.fatturapa.gov.it. Si precisa che eventuali fatture ricevute dopo tale data in formato non elettronico dovranno essere restituite in quanto emesse in violazione di legge. Si rammenta, inoltre, che a decorrere dal 6 settembre 2014 la scrivente istituzione scolastica è obbligata a rifiutare le fatture emesse con altre modalità, anche se predisposte antecedentemente al 6 giugno 2014. Si ribadisce, infine, che i fornitori sono tenuti ad inserire, all'interno delle fatture elettroniche, anche il **codice CIG SIMOG A00E5BC604** il **Codice Progetto: 13.1.4A-FESR-PON-SA-2023-18** e il **CUP: F34D23001120006**.

m. Risoluzione e Recesso

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico potrà intimare all'affidatario, a mezzo P.E.C., 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. È

- **CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Sala/Bar –**

CIG SIMOG: A00E5BC604 - CUP: F34D23001120006

fatto salvo, altresì, il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico. In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto l'Istituto Scolastico si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, dandone comunicazione via PEC con 15 gg. di preavviso rispetto alla data di recesso.

n. Definizioni delle Controversie

Avverso la presente determinazione è ammesso reclamo al Dirigente Scolastico entro il termine di 15 giorni dalla data di pubblicazione all'albo (art. 14 del D.P.R. n. 275 del 1999) oltre agli ordinari rimedi giurisdizionali previsti dalla legge (ricorso al Tar entro 60 giorni dall'avvenuta piena conoscenza dell'atto oppure ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni).

o. Trattamento Dati Personali

Ai sensi del GDPR REG. UE n. 679 del 27 aprile 2016 e del D. Lgs. 196/2003, così come modificato dal D. Lgs. n. 101 del 10/08/2018, i dati personali saranno raccolti presso l'Istituto Titolare del trattamento per le finalità strettamente connesse alla sola gestione delle selezioni. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento delle selezioni o verificare la posizione giuridico-economica dell'interessato. Lo stesso gode dei diritti di cui ai citati GDPR REG. UE n. 679/2016 e D. Lgs. n. 196 del 2003 e ss.mm.ii. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, ai soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

p. Disposizioni Finali

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti dichiarati, ma si riserva, in ogni caso, di richiedere agli operatori economici di comprovare, entro 10 giorni dalla richiesta medesima, il possesso dei requisiti dichiarati.

q. 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. 50/2016 e ss.mm.ii.

r. Definizione delle Controversie

Le 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 Cagliari.

Il Responsabile Unico del Procedimento
IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dr. ssa Giuseppina Tartaglione

Firma digitale

Per accettazione:

L'Azienda
SCANO S.R.L.

Sig. Alessandro Scano

Firma digitale