





MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO "P. L. NERVI – G. GALILEI"

Viale Padre Pio da Pietrelcina sn – Tel. 080.3147459 – Fax. 080.3144161

70022 <u>ALTAMURA</u> (BA)

Cod. Fisc. 91127720729 - Cod. mecc. BATL07000T Sito web <u>www.nervigalilei.edu.it</u>



DISCIPLINARE DI GARA

Procedura Trattativa Diretta con Unico Operatore Economico su Piattaforma MEPA

Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79[21015210006

CIG: **ZA83A903C8**

1) PREMESSA

Nell'ambito del miglioramento dell'offerta formativa legata al Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, onde favorire e incrementare la transizione digitale nelle scuole, la scrivente istituzione scolastica intende affidare mediante trattativa diretta con unico operatore economico con sistema MEPA, in ottemperanza della determina del Dirigente Scolastico, prof. Vitantonio Petronella dell'Istituto Tecnico Tecnologico P. L. Nervi – G. Galilei, prot. n. 4306/2023 del 29/03/2023, la fornitura di servizi e attrezzature collegate alla suddetta transizione come da capitolato tecnico allegato al presente disciplinare.

La fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche di seguito definite.

Si precisa che qualsiasi omissione anche solo formale di tutte o di alcune delle norme previste dal presente documento sarà considerata dalla Stazione Appaltante/Punto Ordinante causa inderogabile di esclusione o di non ammissione.

La ditta SIAD s.r.l. è invitata a presentare la propria migliore offerta tecnico/economica per la realizzazione dell'attività in oggetto entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 30/03/2023.

La trattativa non obbliga la stazione appaltante alla successiva stipula del contratto la cui esecuzione avrà luogo solo dopo l'effettiva disponibilità del finanziamento da parte dell'Istituto.

Eventuali chiarimenti potranno essere chiesti, prima della scadenza della trattativa, per via telematica attraverso la funzione dedicata (comunicazioni) sulla piattaforma MEPA.

2) OGGETTO

Indicazioni generali

Premesso che l'intento della stazione appaltante è la realizzazione della fornitura nella sua interezza e non la mera consegna di attrezzature sarà cura del fornitore affidatario prevedere la configurazione dei prodotti e dei servizi previsti indispensabili al corretto funzionamento dei dispositivi hardware software e accessori che si andrà a fornire, in sintonia con gli scopi del progetto stesso.







L'offerta dovrà rientrare nell'importo complessivo del progetto pari a €. 114.400,00 (centoquattordicimilaquattrocentoeuro/00) IVA compresa (€. 93.770,49 IVA esclusa).

I costi dei beni dovranno essere indicati, pur essendo una fornitura "a corpo", in aggiunta al documento di offerta generato dal MEPA, in maniera singola e dettagliata così come da format di offerta tecnico/economica allegato al presente disciplinare.

La garanzia sui prodotti dovrà essere di almeno **24 (ventiquattro) mesi**, dalla data di accettazione della fornitura.

Descrizione e caratteristiche tecniche dei prodotti

Le attrezzature ed i relativi servizi richiesti sono quelli indicati nel capitolato tecnico.

3) INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L.136/2010 così come modificata e integrata dal D. L. 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il CIG del lotto unico è **ZA83A903C8**.

In particolare, si rammenta che il fornitore individuato 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 sul contratto sottoscritto tra le parti.

4) 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.

5) LUOGO DI ESECUZIONE

L'aggiudicatario dovrà eseguire le prestazioni contrattuali presso la sede dell'istituzione scolastica.

6) MODALITÀ DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere presentata secondo il modello generato dal MEPA e in aggiunta sul modello di offerta tecnico/economica allegata al presente disciplinare e firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta interpellata.

L'offerta dovrà essere integrata dai documenti e dalle dichiarazioni richieste attraverso la piattaforma MEPA.

L'Operatore Economico dovrà essere in possesso dei requisiti di ordine generale (art. 80 D. Lgs 50/2016) dei requisiti di idoneità professionale (art. 83, c.1, lett. a, del D. Lgs 50/2016), requisiti di capacità tecniche e professionali (art. 83, comma 1, lett. C, del D. Lgs 50/2016) e della corrispondenza di quanto offerto all'interesse pubblico che l'istituto quale stazione appaltante deve soddisfare.

L'Istituto si riserverà la facoltà di richiedere all'Operatore Economico ulteriore documentazione comprovante quanto dichiarato in ordine al possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa.

Ai sensi dell'art. 16-bis, comma 10, D. L. 185/2008, convertito con modificazioni in Legge n. 2/2009, il Punto Ordinante procederà ad acquisire d'ufficio il **Documento Unico di Regolarità Contributiva** (DURC).

Ulteriori informazioni

In caso di richiesta di ulteriori informazioni queste dovranno essere prodotte attraverso il sistema di comunicazione MEPA.

7) GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016, entro 5 gg. dalla stipula del contratto la ditta SIAD s.r.l. dovrà presentare, sotto forma di cauzione o polizza fideiussoria, garanzia circa il corretto adempimento delle obbligazioni assunte, pari al 10% dell'importo contrattuale.







8) CONDIZIONI PARTICOLARI DI FORNITURA E SERVIZI INCLUSI

Le attività di consegna e configurazione includono: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna al piano, installazione, posa in opera e configurazione di tutte le tecnologie acquistate in rete ove lo prevedano.

Dovranno essere esplicitamente compresi nel costo della fornitura, tutti i servizi indicati nel capitolato tecnico, parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.

L'invio dell'offerta, con allegato disciplinare e capitolato siglati in ogni pagina e firmati in calce costituisce formale accettazione delle condizioni di cui al presente articolo.

9) CONSEGNA, INSTALLAZIONE E COLLAUDO

Il termine ultimo previsto per la consegna, l'installazione ed il collaudo di tutti i prodotti e l'espletamento di tutti i servizi oggetto del presente disciplinare è **60 (sessanta) giorni dalla stipula del contratto.** In caso di esito positivo del collaudo, effettuato dall'Istituzione Scolastica/Punto Ordinante, la data del verbale varrà come **data di accettazione della fornitura** con riferimento alle specifiche verifiche effettuate ed indicate nel verbale, fatti salvi i vizi non facilmente riconoscibili, la garanzia e l'assistenza prestate dal produttore ed eventualmente dal fornitore.

Nel caso di esito negativo del collaudo, il fornitore dovrà sostituire entro **5 (cinque) giorni lavorativi** le apparecchiature non perfettamente funzionanti svolgendo ogni attività necessaria affinché il collaudo sia ripetuto e positivamente superato.

10) ULTERIORI CONDIZIONI DA RISPETTARE

- a) Tutte le apparecchiature e i servizi forniti devono essere corrispondenti esattamente a quanto richiesto nel capitolato. In alternativa la stazione appaltante si riserva di valutare, ove non fosse possibile reperire i prodotti richiesti, su documentata relazione dell'operatore economico, prodotti alternativi di **primaria** casa internazionale che devono essere fornite delle caratteristiche tecniche funzionali minime indicate nel capitolato o superiori;
- b) il prezzo offerto deve essere specificatamente indicato al netto di IVA e comprensivo di imballaggio, trasporto, facchinaggio, garanzia, installazione se richiesta (anche del software), collaudo, montaggio;
- c) la ditta procederà all'installazione e configurazione di tutte le apparecchiature fornite entro la data indicata;
- d) tutte le apparecchiature devono essere obbligatoriamente in regola con la normativa riguardante la sicurezza nei luoghi di lavoro (L. 81/08) e con le norme sulla sicurezza e affidabilità degli impianti (L. 37/08);
- e) tutte le apparecchiature devono essere inoltre in regola con le nuove norme inerenti il percorso di transizione ecologia così come previsto per gli interventi contenuti e finanziati con fondi di provenienza Europea.

11) DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le eventuali controversie, che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra la SIAD s.r.l. e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Bari.

12) TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali saranno trattati ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 per il trattamento dei dati personali.

L'Istituzione Scolastica informa che i dati forniti dalla ditta saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale della stessa e, nel caso, per le finalità di svolgimento della trattativa e del successivo contratto. Con l'invio dell'offerta la ditta concorrente esprime il suo consenso al predetto trattamento.

Il titolare dei dati è il Dirigente Scolastico, prof. Vitantonio Petronella.







13) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e dell'art. 5 della Legge 241/1990, con determina n. 13640/2022 del 11/10/2022, è individuato quale Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico prof. Vitantonio Petronella.

14) Pubblicità e Trasparenza

Il presente disciplinare, completo di tutti i suoi allegati, ai fini della pubblicizzazione, della sensibilizzazione e a garanzia di visibilità, trasparenza e ruolo dell'Unione Europea e per diffondere nell'opinione pubblica la consapevolezza del ruolo delle Istituzioni, con particolare riguardo a quelle Europee, viene reso pubblico mediante affissione all'Albo on-line e sul sito www.nervigalilei.gov.it nell'apposita area riservata ai PON dell'Istituto.

Il Dirigente Scolastico Prof. Vitantonio PETRONELLA

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Allegati:

- 1. capitolato tecnico;
- 2. dichiarazione assenza cause di esclusione;
- 3. tracciabilità flussi finanziari;
- 4. informativa trattamento dati;
- 5. dichiarazione clausola risolutiva espressa;
- 6. dichiarazione situazione occupazionale;
- 7. impegno rilascio garanzia assicurativa;
- 8. format offerta economica.







MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO "P. L. NERVI – G. GALILEI"

Viale Padre Pio da Pietrelcina sn – Tel. 080.3147459 – Fax. 080.3144161 70022 <u>ALTAMURA</u> (BA)

> Cod. Fisc. 91127720729 - Cod. mecc. BATL07000T Sito web <u>www.nervigalilei.edu.it</u>



Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"

CUP: **F79J21015210006** CIG: **ZA83A903C8**

CAPITOLATO TECNICO

ATTREZZATURE DI LABORATORIO SPERIMENTALE DI TRASFORMAZIONE ALIMENTARE ED ANALISI CHIMICA-MICROBIOLOGICA

		STRUMENTAZIONE DA LABORATORIO
N° prog.	Quantità	ATTREZZATURA
		SPETTROFOTOMETRO UV-VIS CON SOFTWARE
1	2	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. Fornito con: 4 cuvette in vetro ottico c.o. 10mm, 2 cuvette in quarzo c.o. 10mm, supporto celle da 4 posizioni (10 mm). Incluso software per windows per la gestione di: Fotometria, Quantitativa, Gnetica, Multi lunghezza d'onda, Scansione spettrale, DNA/proteine (metodi UV), Analisi cromatica del vino
		KIT TERMOCICLATORE PCR 16 POZZETTI
2	1	Termociclatore PCR con 16 pozzetti per cuvette da 0,2 ml, Touchscreen a colori HD da 7", computer integrato, libreria di cicli termici integrata e possibilità di memorizzare 100 programmi personalizzati, raffreddamento attivo a 14 °C, Range di temperatura 14-99 °C, massimo riscaldamento 3.5 °C/sec. Camera elettroforesi con transilluminatore a luce blu e alimentatore integrato, vassoio per gel 10x7 cm, corsa gel in meno di 10 minuti, elettrodi permanenti, ventola incorporata. Micropipetta variabile da 5-50 ul.
		BILANCIA ANALITICA
3	1	portata massima 220 g; divisione 0,1 mg; linearità 0,4 mg; bolla di livellamento; copertura antivento in vetro con 3 aperture scorrevoli; uscita RS-232 per protocollo GLP.
		BILANCIA DI PRECISIONE
4	1	bilancia di precisione portata massima 1000 g; divisione 0,01 g; linearità 0,03 g; bolla di livellamento; piatto di misura 130x130 mm; uscita RS-232 per protocollo GLP.
		ESTRATTORE SOXHLET
5	1	Estrattore Soxhlet Completo Di Refrigerante A Bolle, Corpo Centrale E Pallone A Fondo Piano Cono Smer. 29/32 500 ml
		RIFRATTOMETRO DIGITALE 0-55 BRIX
6	1	Rifrattometro digitale 0-55 BRIX a tenuta stagna; Campo di lavoro 0,0.55,0% Brix (±0,2%); Compensazione automatica della temperatura 10,0.60,0 °C; Autocalibrante con acqua; Display retroilluminato; Volume del campione 0,5 ml; Completo di custodia rigida
		STRUMENTO MULTIPARAMETRICO PORTATILE CON ELETTRODO E CELLA
7	1	Misura di pH, mV, ORP, Conducibilità, TDS, Salinità con visualizzazione della temperatura. Range di misura CND da 0,00 µS a 200 mS Accuratezza COND ± 2 % f.s. Range di misura mV ORP da -1000 a +1900 Range di misura pH da -2,00 a +16,00 EduGreen-SC06 Pagina 2 di 7 Accuratezza pH ± 0,02. Range di misura Salinità da 0,1 ppm a 100 ppt Range di misura TDS da 0.1 mg/l a 200 g/l Range di misura TDS da 0.1 mg/l a 200 g/l Ca +110,0 °C Accuratezza temperatura ± 0,5 °C Datalogger con memoria interna per GLP 1000 misure
		MICROSCOPIO BIOLOGICO TRINOCULARE
8	2	ingrandimenti 1000x, oculari a largo campo 10x, revolver con obiettivi acromatici 4x-10x-40x-100x, tavolino traslatore dimensioni 125x115 mm con range 70x30 mm, messa a fuoco macro e micrometrica coassiale, condensatore di Abbe A.N. 1,25 con altezza regolabile e diaframma ad iride, illuminazione LED 3W
		STEREOMICROSCOPIO TRINOCULARE ZOOM 7x - 45x
9	3	zoom parafocale acromatico, zoom 7x 45x, oculari a largo campo 10x, illuminazione ECOLED 1W incidente e 1W trasmessa, temperatura colore 6300K. Testa binoculare inclinata a 45°, con regolazione distanza interpupillare.
		MICROPIPETTA A VOLUME VARIABILE 100 uL
10	5	micropipetta a volume variabile range 10-100 ul, incremento 1 ul, inclusi 1000 puntali monouso
		MICROPIPETTA A VOLUME VARIABILE 1000 uL
11	5	micropipetta a volume variabile range 100-1000 ul, incremento 5 ul, inclusi 1000 puntali monouso
		INCUBATORE TERMOSTATICO 120 LITRI A VENTILAZIONE FORZATA
12	1	Incubatore termostatico volume utile 120 litri, temperatura da 5 °C sopra Tamb a 80 °C, 7 programmi memorizzabili con 10 step, Programma speciale per sterilizzazione a 130 °C, Porta esterna in acciaio inox e porta interna in vetro per l'osservazione dei campioni.
		MINICENTRIFUGA
13	1	rotore per 6 provette 2 ml, 6 provette 0,5 ml, 6 provette 0,2 ml, rotore per 2 strip da 8 provette 0,2 ml, velocità massima 12000 giri/min, Timer Da 1 a 99 min, Rumorosità 45 dB, Motore a induzione senza spazzole
		AGITATORE VORTEX
14	1	Mixer per provette, regolazione della velocità da 02500 rpm. Funzionamento "al tocco" o in continuo. Escursione agitazione 4 mm. Movimento agitazione orbitale. Motore eccentrico con ingranaggi esenti da olio ed asta schermata.
		CONTACOLONIE DIGITALE
15	2	contacolonie digitale contacolpi a 5 cifre, segnalatore acustico, membrana retroilluminata, diametro max piastre 110 mm, completa di lente d'ingrandimento
		AUTOCLAVE STERILIZZATORE DA BANCO 20 LT

	STRUMENTAZIONE DA LABORATORIO									
N° prog.	Quantità	ATTREZZATURA								
16	2	sterilizzazione a 121°C e 1 atm di pressione, in conformità ai requisiti della direttiva 97/23/CE, esente da controllo ISPESL. Camera di sterilizzazione in acciaio inox, Capacità interna: 20 litri, Coperchio in acciaio inox con chiusura meccanica di sicurezza, Manometro per il controllo della pressione interna, Valvola automatica di sicurezza tarata per una pressione max. di 1,4 atm, Sensore di sicurezza per mancanza d'acqua nella camera a riarmo manuale, Timer regolabile da 0 a 120 minuti, Fornita con cestello forato in acciaio inox con maniglia, 24 x 27 cm (d x h).								
	AGITATORE MAGNETICO CON PIASTRA RISCALDANTE IN CERAMICA									
17	1	agitatore magnetico digitale con piastra riscaldante in vetroceramica temperatura max 550°C, velocità di rotazione fino a 1500 rpm, potenza di riscaldamento 1000W								
	FRIGORIFERO DA LABORATORIO									
18	1	frigorifero per laboratorio volume interno 110 litri, temperatura regolabile da 2 a 8°C, display digitale a controllo elettronico, Tre livelli di allarmi: acustico, visivo e remoto con contatto a potenziale 0 (per temperatura e porta aperta), sbrinamento manuale e automatico. Juce Full-LED interna e porta reversibile a vetro con serratura a chiave.								
		CONGELATORE DA LABORATORIO								
19	1	Congelatore per laboratorio volume interno 110 litri, temperatura regolabile da -10 a -25°C, display digitale a controllo elettronico, allarmi di temperatura, porta aperta e sbrinamento manuale. luce Full-LED interna e porta con serratura a chiave.								
		BAGNO TERMOSTATICO 12 LT								
20	1	Campo di lavoro da +5°C sopra temperatura ambiente a 100°C. Capacità della vasca 12 litri. Regolatore elettronico della temperatura con controllo PID integrato. Allarmi visivi ed acustici tacitabili dall'operatore. Stabilità della temperatura a 37°C: ±0,1 °C. Accuratezza della temperatura: ±0,2 °C. Timer digitale con range di programmazione 1 min - 99 h e 59 min, e funzionamento in continuo. Capienza rack: fino a 4 moduli. Dimensioni vasca (L x A x P): 300 x 240 x 200 mm Peso: 12 Kg. Potenza: 900 W								
		DISTILLATORE DA LABORATORIO 3L/h								
21	1	Acqua con pH 5,5 – 7 - Alimentazione 230V - Capacita di produzione 4 l/h - Conducibilità 1 μS/cm. Consumo acqua per raffreddare 1 lt/min - Dimensioni 63 x 18 x 49 mm - Peso Kg 4,5 Potenza motore 3000W								

		KIT DIDATTICI
N° prog.	Quantità	ATTREZZATURA
		KIT LA CHIMICA DEL CIBO
22	4	Kit per lo studio dei seguenti argomenti: La struttura e composizione delle proteine; la coagulazione del bianco d'uovo cambia la sua composizione; La solubilità dei grassi; Gli olii vegetali; Produzione di saponi; la composizione dei grassi; La produzione di margarina; Rilevazione di grassi con coloranti; Rimozione di marchie di grasso; Rilevazione di mentanolo; il tannino nel tea; La caffeina nellei bevande; Agenti attivi nel pepe; carboirati; La ribroidrati; La ribroidrati; La ribroidrati carboirati con con soluzione di amido; Glavine di Fehling; Proprietà riducenti del glucosio; Fruttosio; Riutzosio nel amido; Amido della patata; Composizione di amido; Glutine del grano; La pectina; Decomposizione dell'amido durante la digestione; Rilevazione di vitamina C; Trattamento dell'acqua da bere; Anidride carbonica; Ammoniaca nella liquirizia; I fosfati nella carne; Rilevazione di nitriti nella carne; Imbrunimento enzimatico; Emulsionanti; Catalasi
		KIT ANALISI DEI VINI
23	4	Il kit deve permettere di eseguire numerose analisi per determinare le principali caratteristiche dei vini. Deve essere possibile determinare: il pH, il grado alcolico per distillazione e per via ebulliometrica, l'acidità totale, l'acidità volatile, gli zuccheri riducenti e totali e l'anidride solforosa. Il kit deve comprendere l'apparecchio per distillazione per il punto ebullioscopico, per la distillazione in EduGreen-SCO6 Pagina 4 di 7 corrente di vapore, pHmetro portatile, termometro digitale, accessori vari e reagenti.
		STUDIO DEL CONTENUTO ENERGETICO DEI CIBI
24	4	Il kit per la determinazione del contenuto energetico di diversi alimenti attraverso l'utilizzo di un bruciatore e di un calorimetro. OBIETTIVI: Determinare l'energia rilasciata durante la combustione di alimenti; Calcolare l'efficienza energetica del processo di combustione
		KIT LA BIOLOGIA ONLINE
25	3	Kit permette di eseguire un'ampia e completa serie di esperienze sulla biologia utilizzando sensori interfacciati al PC. Contiene un reattore in cui è possibile monitorare i parametri chimici e controllare l'afflusso di aria e di liquidi. Completo do attrezzature e reagenti per eseguire numerose volte esperimenti proposti
		KIT SCIENZA IN CUCINA
26	4	Kit com,pleto che incorpora una varietà di tecniche scientifiche sui materiali comuni da cucina come la cromatografia dei coloranti alimentari utilizzando test chimici per identificare un detrminato ingrediente. Include coloranti, lieviti, amido di mais,
		CRESCITA VEGETALE E CICLO DELLE PIANTE
27	2	Kit per studiare i processi per la modificazione genetica delle piante, con creazione di cellule vegetali in coltura ed utilizzo di regolatori di crescita. Incluso Terreno di coltura per l'inizio del germoglio e l'allungamento tween, piastre Petri, contenitori per la crescita, pellet di torba.
		PIGMENTI VEGETALI E FOTOSINTESI
28	1	Kit per l'estrazione dei vari pigmenti dalle piante tramite cromatografia. Inclusi: 250 ml di solvente per cromatografia 9-1 (etere di petrolio/acetone); 100 ml di solvente per estrazione di pigmenti vegetali (etanolo); 15 vetrini da microscopio; 15 pezzi di carta per cromatografia; 15 tubi capillari.
		GENETICA VEGETALE
29	1	Kit per esplorare la diversità genetica di 10 piante selezionate, tramite PCR. Ki composto da Primer, tamponi e soluzioni per l'analisi con termociclatori PCR e sistemi per elettroforesi (non inclusi).
		CARENZA DEI NUTRIENTI NELLE PIANTE
30	1	Kit per esplorare gli effetti della carenza di nutrienti sulle piante. Incluse soluzioni appositamente preparate per privare ogni pianti di uno dei 7 nutrienti vitali specifici.
		ZAINO CON KIT PER L'ANALISI DELLA QUALITA' DEL SUOLO
31	1	zaino per il settore didattico contenente lezioni, attività e kit per aiutare gli studenti a capire l'importanza dei parametri della qualità del suolo. Utilizzando la titolazione, la colorimetria e la misurazione diretta, insegnanti e studenti possono misurare facilmente parametri come: azoto, fosforo, potassio, pH, EC, TDS e temperatura.
		KIT DI ANALISI DI TESSITURA DEL SUOLO
32	1	Sistema di analisi delle particelle del suolo con setacciatore portatile 12V, con set di setacci, bilancia digitale, miscelatore portatile 12V, batteria interna e mini kit idrometrico. Kit pratico per l'utilizzo in campo

	SISTEMI DI COLTIVAZIONE INDOOR										
N° prog.	Quantità	ATTREZZATURA									
	SISTEMA PER COLTIVAZIONE IDROPONICA DA SCRIVANIA										
33	4	Sistema per coltivazione idroponica da scrivania per 12 piante completo di: sistema di illuminazione a LED da 23W, pompa d'acqua e sistema di ventilazione temporizzati, 72 spugne di torba biologica, 12 canestri di coltivazione, 12 cupole di crescita, Nutrienti liquidi A (1I) +B (1I).									
	SISTEMA PER COLTIVAZIONE AEROPONICA										
34		Sistema per coltivazione aeroponica per 40 piante completo di: Cavalletto - Vasca - Pompa ad immersione ad alta pressione - Moduli - Sistema di irrigazione - Istruzioni di montaggio. Inclusi 120 cubi di lana di roccia 7x7x7 cm, 6 litri di fertilizzante tricomponente (2l micro, 2l grow, 2l bloom), 1 litro soluzione per la diminuzione del pH. Incluso timer digital programmabile a step di 1 minuto.									
	SISTEMA ILLUMINAZIONE LED PER CRESCITA PIANTE										
35		Sistema di illuminazione a LED 250W per la crescita delle piante, 1220 LED Samsung. 3 spettri di illuminazione selezionabili per le fasi di germinazione, vegetazione e fioritura, fruttificazione. Copertura area 120x120 cm. Timer digitale regolabile. Dimmerabile.									

	CONTROLLO AGROALIMENTARE										
N° prog. Quantità ATTREZZATURA											
	PH-METRO CON SONDA PER ALIMENTI										
36		Misura di pH con visualizzazione della temperatura. Range di misura mV ORP da -1000 a +1000. Range di misura pH da 0,00 a +14,00. Accuratezza pH ± 0,02. Range di misura Temperatura da -10,0 °C a +110,0 °C. Accuratezza temperatura ± 0,5 °C									
	MINI TITOLATORE PER MISURARE L'ACIDITA' NEI SUCCHI DI FRUTTA										
37		Mini titolatore automatico con elettrodo pH a doppia giunzione, pompa di dosaggio a pistone, agitatore magnetico integrato. Metodo Titolazione titolazione acido-base; Principio di Titolazione punto di fine titolazione Scala Titolazione Titolazione Titolazione O.01%; Accuratezza Titolazione ±0.02% o 3% della lettura CA (a 25°C/77°F)									
		MISURATORE DI UMIDITA'									
38	1	bilancia di precisione portata massima 650 g; divisione 0,01 g; linearità 0,03 g; bolla di livellamento; piatto di misura 130x130 mm; uscita RS-232 per protocollo GLP.									
	KIT PER L'ACIDITA' DELL'OLIO D'OLIVA										
39	2	Scala 0.00 – 1.00 % acidità dell'olio; Incremento minimo 0.01 ml = 0.01% acidità; Metodo di analisi titolazione con idrossido; Qualità campioni 4.6 ml olio (4 g olio); Numero di test 6									

		ATTREZZATURE MULTIMEDIALI E ARREDO								
N° prog.	Quantità	ATTREZZATURA								
	MONITOR INTERATTIVO 4K 65" CON ANDROID E CLOUD									
40	1	Formato 65" in 16.9 con tecnologia di illuminazione LED, vetro antiriflesso temperato con spessore 4mm (MOHS 7). Garanzia per le scuole di 5 anni garantita dal produttore. Area di scrittura: 1428,5×803,5 mm Tecnologia LCD Direct led: (LED distribuiti su tutta la sua Superficie dello schermo. Risoluzione UHD-4K 3840×2160 px, luminosità 300 cd/m2, Contrasto 4000:1, Angolo Visuale 178°/178°, 1.073 bilioni di colori 10 bit. Durata media 50.000 h. Tecnologia V-SHSE touch 40 tocchi contemporanei 2 connessioni USB touch e scrittura con dita; stib e oggetti. Riconoscimento dei gesti (scrivo con dita o oggetto, cancello con palmo della mano, allargo e stringo oggetti con tre dita). Refresh rate 60HZ@UHD. Tempo di risposta 4ma accuratezza ±1mm. Sensori : Movimento le luminosità Audio: Altoparlanti integrati 2x16 Watt + 1x Subwoofer 16 Watt Sistema Operativo Android 11 integrato II sistema è compatibile con Windows, Android, macOS, iOS. CPU: ARM ASS (4 cores) RAM 4 GB, ROM 32 GB. Compreso installazione su carrello mobile								
	CARRELLO MOBILE PER SCHERMO INTERATTIVO									
41	1	Carrello con portata 150kg. Attacco VESA standard fino a 800x600. Ruote piroettanti di cui due con freno. Base con dimensioni minimo 100x50 cm. Ripiano per apparati audio video dimensioni minimo 60x25 cm.								
		NOTEBOOK CORE 15								
42	4	Notebook Core iS-1035G1, display 14" 1920x1080, RAM 8GB, SSD 512GB, webcam, LAN Gigabit, WIFI AC 2x2, Bluetooth 5, 1 x USB Tipo C (data transfer only) - 2 x USB tipo A 3.2 gen1, 1x HDMI, card reader SD, peso 1,47 kg, Windows 10 pro								
		DRONE DJI MAVIC 3M								
43	1	Il drone MAVIC 3M Multispectral consolida il processo di acquisizione dei dati fornendo informazioni sulla salute delle colture e aiutandoti nella gestione della vegetazione. 46 minuti di autonomia di volo e fino a 15 km di distanza di trasmissione con il sistema OcuSync.								
		SOFTWARE DJI TERRA PRO								
44	1	Software per la Mappatura 2D in tempo reale, Ricostruzione Multispettrale 2D, Sistema di coordinate in uscita, Ricostruzioni 3D, Pianificazione missioni 3D, Mappatura 3D in tempo reale, Ottimizzazione dell'accuratezza della nuvola dei punti LIDAR, Licenza Permanente con aggiornamento gratuito il primo anno.								
		TERMOCAMERA PROFESSIONALE								
45	1	Termocamera professionale con campo di misura -10°C +0400°C, precisione ±3°C, risoluzione 0,1°C, display TFT LCD 3,5" munito di valigetta								
		BANCO PER POSTAZIONE DA LABORATORIO								
46	2	Banco per postazione da laboratorio delle dimensioni 150 x 135cm e altezza H = 90cm da inserire tra banchi fissi esistenti con piano di lavoro in laminato e sottobanco con ante.								







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79J21015210006
CIG: ZA83A903C8

DICHIARAZIONE RESA AI SENSI DELL'ART. 80 DEL D. LGS. N. 50/2016

Il/la sottoscritto/a _				_ na	to/a	il _		a
	e resider	nte a				,	prov. (_) in via
	 ,	n.		,		codic	ee	fiscale
_ _ _ _ _ -	_ _ _ _	_ _ _	in qua	lità di l	legale	rappres	sentante	della Ditta
		_ con sede	nel com	ıne di				
prov. (), via			,	n.		-	partita	I.V.A.
_ _ _ _ _ -	_ _ _		-		cod	ice		fiscale
_ _ _ _ _ -	_ _ _ _	_ _ _	anche a	ii sensi o	e per g	li effett	i di cui aș	gli artt. 46 e
47 del D.P.R. n. 445/2000,	consapevole delle	e responsab	ilità e delle	e conse	guenze	e civili	e penali	in caso di
dichiarazioni false e mendaci	,							

DICHIARA

di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione ai sensi dell'art. 80 del D. L.gs. 50/2016, già art. 11, comma 1, lettera a), b), c), d) ed f) del D. Lgs. n. 358/1992 e precisamente:

- 1. che non sussistono le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 o ogni altra situazione che, ai sensi della normativa vigente, determini l'esclusione dalle gare di appalto e/o l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- 2. che nei propri confronti e nei confronti di tutti i soggetti indicati al medesimo art. 80, non è stata pronunciata sentenza di condanna definitiva, né emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del c.p.p.;
- 3. che nei propri confronti e nei confronti di tutti i soggetti indicati al medesimo art. 80 non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del D. Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto;
- 4. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana;
- 5. di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro e a ogni altro obbligo di cui all'art. 30, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016;
- 6. di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, amministrazione controllata, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, oppure versi in stato di sospensione dell'attività commerciale;







- 7. di non aver commesso gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità (e che in particolare non ha commesso significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; non ha posto in essere tentativi di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; non ha fornito, per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione né ha omesso le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione;
- 8. la non sussistenza di una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016;
- 9. la non sussistenza di alcuna distorsione della concorrenza derivante dal precedente proprio coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 del D. Lgs. n. 50/2016;
- 10. che non sono presenti nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;
- 11.che non risulta a carico dell'Impresa, l'iscrizione nel casellario informatico tenuto dall'Osservatore dell'ANAC per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti;
- 12. che la ditta è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei propri dipendenti, secondo la legislazione italiana;
- 13. di aver tenuto conto, nel redigere l'offerta, di tutti i costi derivanti dagli obblighi imposti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni stesse di lavoro di cui al D. Lgs n. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni;
- 14. di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni richieste in altre gare d'appalto a cui ha partecipato;
- 15. che non si trova in alcuna delle posizioni o condizioni ostative previste dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza di tipo mafioso;
- 16. di aver preso visione delle condizioni indicate nel bando e di tutte le disposizioni vigenti applicabili al presente appalto e di accettarne incondizionatamente le relative disposizioni;
- 17. di accettare incondizionatamente pagamenti subordinati ai tempi di accreditamento dei fondi da parte della Comunità Europea;
- 18.che l'impresa rientra fra i soggetti cui possono essere affidati i contratti pubblici, così come individuati dall'art. 45 del D. Lgs n. 50/2016;
- 19. di aver riscontrato remunerativa l'offerta che sta per fare;
- 20. di possedere la capacità tecnica, finanziaria ed economica per la fornitura in oggetto;
- 21. di essere abilitato al sistema AVCpass.

(luogo e data)	(timbro e firma per esteso del dichiarante)







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79J21015210006
CIG: ZA83A903C8

TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Comunicazione estremi identificativi dei conti correnti dedicati/tracciabilità dei flussi finanziari

(Legge n° 136/2010, come modificata dal D.L. n° 187/2010 convertito, con modificazioni, nella Legge n° 217/2010)

Il/la sottoscritto/a	l				nat	to/a i	1		a
	(e residente	e a				, p	rov. (_) in via
	,		n.				codice		fiscale
_ _ _ _ _	_ _ _	_	_ _	_ in qua	lità di	legale ra	ppreser	ntante d	lella Ditta
			con sede	nel comu	ne di _				
prov. ()	, via			,	n.		-	partita	I.V.A.
_ _ _ _ _	_ _ _			-		codice	е		fiscale
_ _ _ _ _	_ _ _	_ _ _	_	_					

DICHIARA

- di essere informato sulle sanzioni penali per dichiarazioni mendaci, falsità negli atti e uso di atti falsi, previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000;
- di essere consapevole delle sanzioni amministrative pecuniarie previste dalla legge n. 136/2010;
- si obbliga agli adempimenti che garantiscono la tracciabilità dei flussi finanziari.

In particolare, a norma dell'art. 3, comma 7 della citata legge, così come modificato dal D. L. n. 187/2010, convertito in Legge n. 217/2010, il conto corrente dedicato su cui l'Istituzione Scolastica potrà effettuare gli accrediti in esecuzione di ordinativi di fornitura è il seguente:

CONTO CORRENTE (IBAN)

Paese	Cin Eur	Cin	ABI		CAE	3	Numero Conto Corrente								
Banca							Age	enzia							







La/le persona/e delegata/e ad operare sul conto stesso è/sono: Cognome e Nome Luogo e data di nascita Codice fiscale 2. _____ Si impegna a fornire tempestivamente e per iscritto ogni informazione collegata ad eventuali variazioni nei dati sopraindicati. (timbro e firma per esteso del dichiarante) (luogo e data) _____ ai sensi della Legge 196/03 e alle Il/la sottoscritto/a, _____ successive modifiche e integrazioni Reg. UE 679/2016, autorizza l'I.T.T. Nervi – Galilei al trattamento dei dati contenuti nella presente autocertificazione esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali della Pubblica Amministrazione (luogo e data) (timbro e firma per esteso del dichiarante)







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79J21015210006 CIG: ZA83A903C8

DICHIARAZIONE RILASCIATA

(ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000)

Il/la	sottoscritto/a		nato/a	il	a
		e residente a		, prov. ()) in via
		, n.		codice	fiscale
_	_ _ _ _ _	_ _ _ _ _	in qualità di legal	le rappresentante della	a Ditta
		con sec	le nel comune di		
prov.	(),	via	, n	partita	I.V.A.
_	_	_ _ _	- CO	odice	fiscale
_	_	_ _ _ _ _	- ai sensi e per gli	effetti degli artt. 46 e	47 del
D.P.R.	n. 445/200 e succ	essive modificazioni e integrazio	ni, consapevole delle sai	nzioni penali previste o	dall'art.
76 dell	o stesso D.P.R. per	· le ipotesi di atti e dichiarazioni r	mendaci ivi indicate,		
		DICHIA	ARA		
1)		'informativa fornita dal titolare e rt. 13 del Regolamento UE n. 67		ensi dell'art.13 del D.	Lgs n.
2)	di impegnarsi a co dati forniti;	omunicare per iscritto ogni even	tuale correzione, integra	zione e/o aggiorname	nto dei
3)	di acconsentire al	trattamento dei dati personali pe	er le finalità indicate nell'	informativa.	
	(luogo e d	lata)	(timbro e firma per est	teso del dichiarante)	







INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

(ex art. 13 D. Lgs n. 196/2003 e art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016)

Spett.le Ditta,

il Regolamento Europeo n. 679/2016 e il vigente "Codice in materia di protezione dei dati personali", D. Lgs. n. 196/2003, impongono l'osservanza di regole a protezione di tutti i dati personali delle persone fisiche e giuridiche, sia nella fase del loro trattamento che della loro diffusione durante l'attività amministrativa e istituzionale. In ottemperanza a tale normativa, La informiamo che il trattamento dei dati personali che La riguardano sarà improntato, da questa Istituzione Scolastica, ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e tutela della riservatezza e dei Suoi diritti.

Pertanto, nella Sua qualità di "interessato/a" da intendersi quale persona fisica, persona giuridica, ente o associazione cui si riferiscono i dati personali, La informiamo che:

1. Finalità del trattamento

In relazione alle attività di rispettiva competenza svolte dall'Istituzione Scolastica, si segnala che i dati forniti dai concorrenti saranno acquisiti dalla stessa per verificare la sussistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara e richiesti per legge, in particolare, delle capacità amministrative e tecnico-economiche di tali soggetti, per l'aggiudicazione nonché per la stipula del contratto, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi, oltre che per la gestione ed esecuzione economica ed amministrativa del contratto stesso, in adempimento di precisi obblighi di legge derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica;

2. Natura del conferimento

Il concorrente è tenuto a fornire i dati all'Istituzione Scolastica, in ragione degli obblighi legali derivanti dalla normativa in materia di appalti e contrattualistica pubblica. Il rifiuto di fornire i dati richiesti potrebbe determinare, a seconda dei casi, l'impossibilità di ammettere il concorrente alla partecipazione alla gara o la sua esclusione da questa o la decadenza dall'aggiudicazione, nonché l'impossibilità di stipulare il contratto.

3. Dati sensibili e giudiziari

Di norma i dati forniti dai concorrenti e dall'aggiudicatario non rientrano tra i dati classificabili come "sensibili", ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) del Codice privacy, né nelle "categorie particolari di dati personali" di cui all'art. 9 Regolamento UE. I dati "giudiziari" di cui all'articolo 4, comma 1, lettera e) del Codice privacy e i "dati personali relativi a condanne penali e reati" di cui all'art. 10 Regolamento UE saranno trattati esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa applicabile.

4. Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati sarà effettuato dall'Istituzione Scolastica in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza necessarie e potrà essere attuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a trattare i dati nel rispetto delle misure di sicurezza previste dal Codice privacy e richieste dal Regolamento UE.

Ambito di comunicazione e di diffusione dei dati

I dati potranno essere:

- ✓ trattati dal personale dell'Istituzione Scolastica che cura il procedimento di gara o da quello in forza ad altri uffici che svolgono attività ad esso attinente;
- ✓ comunicati a collaboratori autonomi, professionisti, consulenti, che prestino attività di consulenza
 od assistenza all'Istituzione Scolastica in ordine al procedimento di gara, anche per l'eventuale tutela
 in giudizio;
- ✓ comunicati ad eventuali soggetti esterni o no, facenti parte della Commissioni di aggiudicazione che sarà costituita;







- ✓ comunicati, ricorrendone le condizioni, al Ministero dell'Economia e delle Finanze o ad altra Pubblica Amministrazione, relativamente ai dati forniti dal concorrente aggiudicatario;
- ✓ comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dalla legge 7 agosto 1990, n. 241;
- ✓ comunicati all'Autorità Nazionale Anticorruzione, in osservanza a quanto previsto dalla Determinazione AVCP n. 1 del 10/01/2008.

Il nominativo del concorrente aggiudicatario della gara ed il prezzo di aggiudicazione dell'appalto, potranno essere diffusi tramite il sito internet dell'Istituzione Scolastica. Oltre a quanto sopra, in adempimento agli obblighi di legge che impongono la trasparenza amministrativa (art. 1, comma 16, lettera b, e comma 32 Legge 190/2012; art. 35 D. Lgs. n. 33/2012; e art. 29 D. Lgs. n. 50/2016), il concorrente/contraente prende atto ed acconsente a che i dati e la documentazione che la legge impone di pubblicare, siano pubblicati e diffusi, ricorrendone le condizioni, tramite il sito internet dell'Istituzione Scolastica.

5. Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è di 10 anni dall'aggiudicazione definitiva o dalla conclusione dell'esecuzione del contratto. Inoltre, i dati potranno essere conservati, anche in forma aggregata, per fini di studio o statistici nel rispetto degli artt. 89 del Regolamento UE e 110 bis del Codice Privacy.

6. Diritti dell'interessato

Per "interessato" si intende qualsiasi persona fisica i cui dati saranno trasferiti dal concorrente alla Stazione Appaltante.

All'interessato saranno riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del Codice privacy e di cui agli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere, in qualunque momento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e l'accesso ai propri dati personali per conoscere: la finalità del trattamento, la categoria di dati trattati, i destinatari o le categorie di destinatari cui i dati sono o saranno comunicati, il periodo di conservazione degli stessi o i criteri utilizzati per determinare tale periodo. Può richiedere, inoltre, la rettifica e, ove possibile, la cancellazione o, ancora, la limitazione del trattamento e, infine, può opporsi, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Se in caso di esercizio del diritto di accesso e dei diritti connessi previsti dall'art. 7 del Codice privacy o dagli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE, la risposta all'istanza non perviene nei tempi indicati o non è soddisfacente, l'interessato potrà far valere i propri diritti innanzi all'autorità giudiziaria o rivolgendosi al Garante per la protezione dei dati personali mediante apposito reclamo.

7. Titolare del trattamento

Il titolare del trattamento è l'I.T.T. "P. L. Nervi – G. Galilei", viale Padre Pio da Pietrelcina sn, Altamura (BA) – batl07000t@istruzione.it.

Il responsabile del trattamento è il Dirigente Scolastico dell'I.T.T. "P. L. Nervi - G. Galilei", prof. Vitantonio Petronella.

Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del Codice privacy e di cui agli artt. da 15 a 22 del Regolamento UE i concorrenti potranno contattare l'indirizzo di cui sopra.

Acquisite le informazioni sopra riportate, con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente aggiudicatario prende atto ed acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra definito.

Il concorrente si impegna ad adempiere agli obblighi di informativa e di consenso, ove necessario, nei confronti delle persone fisiche interessate di cui saranno forniti dati personali nell'ambito della procedura di affidamento, per quanto concerne il trattamento dei loro dati personali da parte dell'Istituzione Scolastica per le finalità sopra descritte.

Il Dirigente Scolastico Prof. Vitantonio Petronella







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79J21015210006 CIG: ZA83A903C8

DICHIARAZIONE CONSAPEVOLEZZA CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

(ai sensi dell'art. 1456 del codice civile)

Il/la sottoscritto/a		1	nato/a il		a
	e residente a			, prov. (_) in via
——	n.	,	С	odice	fiscale
_ _ _ _	_ _ _ _ _	_ in qualità d	li legale rap	presentante de	ella Ditta
	con sede i	nel comune d	i		
orov. (), via		, n.		- partita	I.V.A.
_ _ _ _		-	codice		fiscale
		_ - ai sensi del	ll'art. 1456 d	lel codice civile	
	DICHIAR	A			
di essere a conoscenza che verrà data	esecuzione al contrat	to nelle more o	della verifica	a dei requisiti ai	rt. 80 del
D. Lgs. 50/2016, così come previsto da	ıll'art. 32, comma 8, o	dello stesso D.	Lgs. 50/20	016 (integrato d	all'art. 8,
comma 1, del cosiddetto "decreto sempl	lificazioni").				
Pertanto la stipula deve intendersi aut	comaticamente risolta	, anche in cost	anza di esec	cuzione della st	tessa, nel
caso in cui le verifiche sul possesso de					
risultassero negative.	•				
	-				
(luogo e data)	(t	imbro e firma	per esteso d	lel dichiarante)	







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79J21015210006 CIG: ZA83A903C8

DICHIARAZIONE SITUAZIONE OCCUPAZIONALE

(ai sensi dell'art. 47 della Legge 108/2021)

Il/la sottoscritto/a		nato/a il		a
	e residente a		_, prov. () in v	via
,	n	, cod	lice fisca	ale
_ _ _ _	in qualità	à di legale rappr	esentante della Dit	tta
	con sede nel comune	di		
prov. (), via	, :	n	partita I.V.	Α.
_ _ _ _	-	codice	fisca	ale
_ _ _ _	_ _ _ _			
	DICHIARA			
(barrare la casella corrispondente alla sit	uazione occupazionale):			
☐ di non essere soggetto alla redazione	e del rapporto di cui all'articolo 46	della Legge 198/	/2006 in quanto so	no
occupati meno di 15 dipendenti;				
🗖 di non essere soggetto alla redazione	del rapporto di cui all'articolo 46 d	della Legge 198/2	2006 avendo più di	14
ma meno di 50 dipendenti e, pertar	nto, di impegnarsi a produrre entr	ro 6 mesi dal co	ntratto una relazio	ne
dettagliata sullo stato occupazionale,	ai sensi dell'art. 47, comma 3, dell	a Legge 108/202	21;	
🗖 si allega copia dell'ultimo rapporto re	datto ai sensi dell'articolo 46 della	Legge 198/2006	con attestazione de	:lla
sua conformità a quello trasmesso al	le rappresentanze sindacali e ai cor	nsiglieri delle pari	i opportunità.	
(luogo e data)	(timbro e firm	na per esteso del	dichiarante)	







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79J21015210006 CIG: ZA83A903C8

DICHIARAZIONE IMPEGNO RILASCIO GARANZIA

(ai sensi degli artt. 93 e 103 del D. Lgs. n. 50/2016)

Il/la sottoscritto/a		n	ato/a il _	a
	e residente a		,	prov. () in via
	, n.	,	codice	e fiscale
_ _ _ _ _	_ _ _ _ -	in qualità di	legale rapprese	entante della Ditta
	con sede	nel comune di		
prov. (), vi	a	, n.		partita I.V.A.
_ _ _ _ _	_ _	-	codice	fiscale
_ _ _ _ _	_ _ _ _ _ -	- ai sensi del	combinato dis	posto degli articoli
93 e 103 del D. Lgs. 50/2916 d	osì come modificato in regin	ne derogatorio da	lla Legge 120/2	020 di conversione
del decreto 76/2020 cosiddetto	"decreto semplificazioni"			
	DICHIA	RA		
di impegnarsi a costituire en	tro 5 gg. dalla stipula del o	contratto idonea	garanzia defini	tiva nei modi e nei
metodi definiti dal combinato d	disposto dei citati articoli (par	ri al 10% dell'imp	orto contrattua	ale).
		-		,
(luogo e data)		(timbro e firma p	er esteso del dio	chiarante)







Fondo Europeo di Sviluppo Regionale Progetto 13.1.4.A-FESRPON-PU-2022-2

Titolo "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" CUP: F79J21015210006

CIG: **ZA83A903C8**

Al Dirigente Scolastico dell'I.T.T. P. L. Nervi – G. Galilei <u>Altamura</u> (BA)

FORMAT OFFERTA ECONOMICA

Il/la	sottoscritto/a	a				n	ato/a	il .		a
			e reside	ente a				,	prov. (_) in via
			,	n.		,		codio	ce	fiscale
_ _	_ _ _	. _	_	_ _ _	in qu	alità di	legale	rappres	sentante	della Ditta
				con sede	nel con	nune di				
prov.	(),	via			,	n		-	partita	I.V.A.
_ _	_ _ _	. _	_ _		-		cod	lice		fiscale
_ _	_ _ _	. _	_	_ _ _	_					

PRESENTA LA SEGUENTE OFFERTA ECONOMICA

DESCRIZIONE VOCE	Quantità	Prezzo unitario IVA esclusa	Prezzo totale IVA esclusa
Imponibile			







L'importo totale della fornitura si intende	comprensivo degli oneri della sicurezza che ammontano a €.
Con la presente offerta non viene alterato l'en relazione alla qualità dello stesso.	equilibrio economico/finanziario del servizio da prestare anche
n relazione ana quanta deno stesso.	
(luogo e data)	(timbro e firma per esteso del dichiarante)