



IPSSEOA - "S. SAVIOLI" - RICCIONE  
Prot. 0001766 del 02/03/2018  
4-1-5 (Uscita)

Al sito web  
All'albo

## FORNITURA DI ATTREZZATURE DA CUCINA

### DISCIPLINARE DI GARA

ai sensi dell'art. 36, commi 2 e 9 e art. 60 del d.lgs 50/2016 e ss.mm.ii.,

### PROCEDURA APERTA

CUP: **C89C180000001**

CIG: **739414517C**

Il presente documento disciplina le modalità di svolgimento della gara a procedura aperta, ai sensi dell'art. 36 del D. L. n. 50/2016 e ss.mm.ii, indetta da IPSSAR "S. Savioli", per la fornitura di attrezzature da cucina. La Gara, ai sensi dell'art. 29 del D. L. 50/2016 e ss.mm.ii., è pubblicata sul profilo del committente (sito web dell'Istituto) [www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it)

A tal fine si informa che:

### Art. 1 – informazioni generali

#### 1.1 Stazione appaltante

Istituto superiore di secondo grado  
IPSSAR "S. Savioli"  
Via Piacenza, 35 – 47838 Riccione (RN)  
Cod. Fisc. 91064490401  
Codice Univoco UFBWFQ  
Codice Meccanografico RNRH01000Q  
Tel. 0541/647502  
PEO [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it)  
PEC [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

#### 1.2 Reperibilità della documentazione di gara

La documentazione ufficiale di gara è disponibile sul sito [www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it)

Eventuali rettifiche alla documentazione di gara verranno pubblicate sul medesimo sito di cui sopra sino a cinque giorni antecedenti il termine fissato per la presentazione delle offerte.

#### 1.2 Richieste di informazioni

Eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto degli atti di gara potranno essere richiesti a IPSSAR "S. Savioli":

- a mezzo e-mail all'indirizzo: [dsga@alberghieroriccione.it](mailto:dsga@alberghieroriccione.it) – parte amministrativa
- a mezzo e-mail all'indirizzo: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) – parte tecnica

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) – [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





Le informazioni e/o i chiarimenti richiesti saranno forniti al richiedente, e, qualora di interesse generale, pubblicati sul sito della Stazione Appaltante.

### **1.3 Lingua della documentazione da produrre**

La documentazione richiesta ai fini della partecipazione alla presente procedura dovrà essere predisposta in lingua italiana pena l'esclusione dalla gara.

### **1.4 Codice Unico di Progetto (CUP) e Codice Identificativo della Gara (CIG)**

Il codice unico di Progetto (CUP), è il seguente: **CUP C89C1800000001**

Il codice identificativo della gara (CIG), è il seguente: **CIG 739414517C**

### **1.5 Responsabile del Procedimento**

Per la presente procedura è designato quale Responsabile del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del DL 50/2016, è il Dirigente Scolastico (Legale Rappresentante) Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli.

#### **Art. 2- Oggetto del servizio/natura dei beni**

La presente gara ha per oggetto la fornitura di attrezzature di cucina e complementari, alle condizioni stabilite nel Capitolato di gara e suoi allegati.

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono avere le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Tecnico, allegata che fa parte integrante al Capitolato di Gara.

### **2.1 caratteristiche minime degli arredi**

Gli arredi metallici e le apparecchiature oggetto della fornitura dovranno essere di primaria qualità e comunque non inferiori a quanto richiesto nel capitolato tecnico, appositamente progettati per l'uso proprio in ambito scolastico ed educativo.

Dovranno possedere caratteristiche di accessibilità, praticità d'uso, facilità di pulizia e manutenzione.

Dovranno inoltre essere

- resistenti alle abrasioni e agli urti;
- privi di spigoli o appendici particolarmente esposte che possano provocare traumi all'utenza e agli operatori;
- robusti, dotati di superfici antigraffio, con ante e cassetti funzionali, con serrature resistenti ad un uso frequente;
- conformi alle vigenti norme in materia antinfortunistica;
- conformi alle normative di riferimento per quanto riguarda la certificazione e omologazione.

La fornitura in oggetto dovrà rispettare, sia nella fase della realizzazione che durante l'installazione, Leggi, normative nazionali ed internazionali e regolamenti seguenti. Per tutti gli arredi di cui alla presente fornitura, dovranno essere rilasciate le apposite certificazioni dei materiali ed ogni altra certificazione di rispondenza.

Al termine della fornitura viene richiesto inoltre:

- l'avviamento e la verifica del funzionamento delle attrezzature e apparecchiature fornite (a cura di tecnici dell'appaltatore);
- il supporto all'uso successivo all'installazione in caso di necessità;

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) **E-mail:** [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





- l'istruzione all'uso ed alla manutenzione delle apparecchiature fornite;
- la consegna dei libretti di istruzione, installazione e uso.

**Il collegamento delle apparecchiature dovrà essere effettuato da Ditta in possesso dell'abilitazione prevista dalla legge 46/90 e rilasciare apposita certificazione.**

**Tutti i materiali devono essere certificati secondo le norme di sicurezza. In particolare, gli arredi, le attrezzature e ogni altro oggetto, devono essere conformi alle normative CEE e devono possedere i previsti certificati di qualità, conformità, collaudo e prove tecniche da esibire all'atto della presentazione dell'offerta.**

### 2.1 Durata

In sede di programmazione, si ritiene che il contratto relativo alla presente procedura avrà durata pari all'effettiva durata della fornitura e, indicativamente, si concluderà entro il 31.12.2018.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di posticipare la consegna nel caso in cui, per causa ad essa non imputabili (es. ritardo termine lavori edili, elettrici, idrici, ecc. da parte della Provincia di Rimini), i beni non potessero essere installati nei locali cui sono destinati, senza che ciò determini ulteriori costi per la stessa.

### Art. 3 – Valore base di gara

#### 3.1 Valore

Il valore stimato della presente gara è pari ad **€ 80.000,00=** (IVA esclusa).

L'attività lavorativa dell'appaltatore verrà esperita in assenza di quella del committente. In considerazione della natura del servizio oggetto della presente gara, non sussiste la necessità di procedere alla predisposizione del **DUVRI** e di indicare la relativa stima dei costi della sicurezza (art. 26 del D.Lgs n. 81/2008);

#### 3.2 Vincoli

I prezzi delle attrezzature sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico, conferimento in discarica e quant'altro gravante sulla fornitura di cui al capitolato di gara (**compreso il montaggio e la posa in opera**). Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi delle attrezzature offerti dall'aggiudicatario.

### Art. 4 – Operatori Ammessi a partecipare – Requisiti

#### 4.1 Operatori ammessi alla gara

Sono ammessi alla partecipazione della gara tutti i soggetti di cui al comma 1 e 2 dell'art. 45 del DL 50/2016.

Non sono ammessi alla gara operatori economici stabiliti e/o con residenza fiscale in Stati diversi dall'Italia.

*Non sono ammesse imprese appositamente e temporaneamente raggruppate.*

*E' vietato il subappalto del servizio.*

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

**[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)**

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





#### 4.2 Requisiti necessari alla partecipazione

Ferme restando le modalità di presentazione dell'offerta di cui al successivo articolo 4, ai fini dell'ammissione alla gara, il concorrente dovrà dichiarare il possesso dei seguenti requisiti:

#### **SITUAZIONE PERSONALE DEGLI OPERATORI, INFORMAZIONI E FORMALITÀ NECESSARIE PER VALUTARE LA CONFORMITÀ AI REQUISITI**

1. iscrizione nel Registro delle Imprese CCIAA alla categoria merceologica corrispondente a quella oggetto dell'affidamento e/o per le attività inerenti la fornitura in questione
2. non sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 – D. L. 50/2016 e ss.mm.ii
3. rispetto del contratto nazionale di lavoro ed eventuali integrativi territoriali e/o aziendali e delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, ai sensi del D. Lgs. 81/2008, nonché di tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
4. soggetti che non si trovino in situazione di inadempimento verso Equitalia

#### CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Gli operatori dovranno produrre dichiarazioni di almeno due istituti bancari che attestino l'idoneità finanziaria ed economica dei concorrenti. Tali attestazioni dovranno fare chiaro riferimento all'oggetto della gara, nonché all'importo per il quale l'impresa intende concorrere (base d'asta).

CAPACITÀ TECNICO-PROFESSIONALE realizzazione, nel corso dell'ultimo triennio, di contratti di forniture di attrezzature comprensivi delle referenze oggetto della presente procedura, eseguiti a favore di enti/istituzioni, sia pubblici sia privati, che, complessivamente, raggiungano un importo non inferiore all'importo, al netto degli oneri fiscali, posto a base d'asta.

Il possesso dei predetti requisiti deve essere dichiarato in offerta con le modalità indicate al successivo art. 7.

#### **Art. 5 – condizioni di erogazione della fornitura**

Sono a carico dell'Aggiudicatario i seguenti oneri e prescrizioni:

1. Trasporto di tutti i materiali necessari, con imballo di tutte le parti che lo richiedono;
2. Scarico e installazione sul posto dei materiali di cui sopra, compresi gli oneri per eventuali mezzi di sollevamento;
3. Montaggio e posa in opera di tutti gli articoli di cui al presente lotto con il personale specializzato;
4. Prestazioni di manovalanza di qualsiasi tipo;
5. Assistenza durante la fase di montaggio;
6. Asporto degli imballaggi e pulizia dei locali.

A conclusione della fornitura l'Aggiudicatario dovrà rilasciare "dichiarazione di conformità" dei prodotti forniti rispetto all'oggetto di aggiudicazione ed in riferimento alle vigenti normative (ove previsto) completa dei certificati e delle documentazioni previste.

A fornitura completata (messa in opera inclusa), presso i locali dove è avvenuta la consegna, si procederà, entro un mese dall'ultimazione della stessa consegna, alla verifica di conformità della fornitura in contraddittorio tra i rappresentanti dell'Aggiudicatario e i rappresentanti del Committente. I Responsabili del Committente, sulla base degli accertamenti effettuati, possono:

1. Accettare i prodotti;

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) – [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_ A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





2. Rifiutare, in tutto o in parte, i prodotti;
3. Dichiarare rivedibili, in tutto o in parte, i prodotti.

Con l'approvazione della conformità della fornitura consegnata, il Committente dichiara di accettare la fornitura stessa. Le dichiarazioni di ricevimento ed assunzione in carico degli articoli non esonerano la ditta fornitrice da eventuali responsabilità per difetti, imperfezioni e difformità che non fossero emersi all'atto della consegna ma che venissero accertati entro i 24 mesi dalla data di accettazione della fornitura. In tal caso l'Aggiudicatario è invitato dal Committente ad assistere, a mezzo di suoi rappresentanti, ad eventuali visite di accertamento. Sono rifiutate le forniture che risultassero difettose o in qualsiasi modo non rispondenti alle prescrizioni tecniche, ai cataloghi e/o brochures e depliants presentati. Se la fornitura risultasse, in tutto o in parte, **di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite** o, comunque, non conforme ai requisiti pattuiti l'aggiudicatario sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni con preciso obbligo di consegnare nel tempo necessario il materiale corrispondente nella qualità stabilita e nella quantità richiesta. Gli articoli che al momento della consegna presentassero difetti di fabbricazione, ammaccature ed altro (anche per causa di trasporto) saranno rifiutati con l'obbligo, da parte dell'Aggiudicatario, della loro immediata sostituzione. L'Aggiudicatario, in tale caso, si impegna ad effettuare, a propria cura e spese, tutti i lavori e/o sostituzioni necessari per eliminare difetti, imperfezioni e difformità. Possono essere dichiarati rivedibili i prodotti che presentano difetti di lieve entità, cioè che non risultano perfettamente conformi alle prescrizioni tecniche, ai cataloghi e/o campioni presentati e per essi si ritiene che possano essere posti nelle condizioni prescritte, salvo l'applicazione di eventuali penali per ritardata consegna.

#### Art. 6 – Termine ultimo per la ricezione delle offerte

le offerte, formulate come tassativamente indicato di seguito, dovranno pervenire, a pena di esclusione, presso l'ufficio protocollo di questo Istituto all'indirizzo

I.P.S.S.A.R. "S. SAVIOLI" V.le Piacenza, 35 – 47838 Riccione (RN) con le seguenti modalità:

- consegna a mano in Viale Reggio Emilia, 23 – 47838 Riccione (RN)
- a mezzo raccomandata

**entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 09/04/2018.**

Il recapito delle offerte è ad esclusivo rischio del mittente, per cui l'Amministrazione aggiudicatrice non si assume alcuna responsabilità qualora, per qualsiasi motivo, la medesima non venga recapitata in tempo utile dall'Amministrazione postale o dal corriere privato. Non saranno prese in considerazione le offerte che, per qualsiasi motivo, perverranno oltre il termine stabilito. I plichi pervenuti oltre il predetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo, anche a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, non saranno presi in considerazione (a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale o dell'agenzia accettante).

#### Art. 7 – documentazione di gara

##### 7.1 Contenuto dell'Offerta

Il plico di cui al precedente paragrafo, dovrà contenere **n. 2 (due) buste chiuse e sigillate:**

- BUSTA N.1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA da predisporre secondo quanto indicato al successivo paragrafo 7.1.1
- BUSTA N. 2: OFFERTA ECONOMICA, secondo quanto indicato al successivo paragrafo 7.1.2

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





Il plico contenente l'offerta deve essere, **pena l'esclusione dalla gara**, idoneamente **sigillato** in modo tale da impedirne la manomissione e assicurarne la segretezza, **controfirmato** sui lembi di chiusura, e deve recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente e all'indirizzo dello stesso la dicitura: **"NON APRIRE - CONTIENE OFFERTA PER ATTREZZATURE DI CUCINA – NUOVO LABORATORIO"**:

#### 7.1.1 Contenuto Busta n. 1 "Documentazione Amministrativa"

La busta n. 1, dovrà riportare:

- Indicazione del mittente (timbro ragione sociale)
- Dicitura: "DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"

dovrà contenere:

- Istanza di ammissione alla gara secondo il modello di cui **all'allegato n. 1 debitamente compilata**
- dichiarazione sostitutiva di atto notorio di cui **all'allegato n. 2;**
- dichiarazione di incompatibilità di cui **all'allegato n. 3;**
- dichiarazione tracciabilità flussi finanziari di cui **all'allegato n. 4;**
- patto integrità di cui **all'allegato n.5 tra IPSSAR "S. Savioli" ed i partecipanti alla gara** attestante la reciproca, formale obbligazioni di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza. La dichiarazione è da redigere preferibilmente mediante compilazione del modello (Allegato 5), che costituisce parte integrante della presente procedura di gara e del successivo contratto stipulato con l'aggiudicatario e dovrà essere sottoscritta dal/i Legale/i Rappresentante/i, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000.
- fotocopia semplice di valido documento di identità del sottoscrittore: Titolare/legale rappresentante;
- autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 di:
  - 1. Capacità economico-finanziaria**dichiarazioni di almeno 2 (due) istituti bancari che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente. Tali attestazioni dovranno fare chiaro riferimento all'oggetto della gara, nonché all'importo per il quale l'impresa intende concorrere (base d'asta).
  - 2. Capacità tecnico-organizzativa (di cui all'allegato n. 6);**dichiarazione, redatta, preferibilmente, mediante compilazione del modello "Allegato 6" al presente disciplinare sottoscritta dal/i Legale/i Rappresentante/i, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, con cui si attesti di aver realizzato nel corso dell'ultimo triennio contratti di fornitura di attrezzature, comprensive dei prodotti oggetto della presente procedura, eseguite a favore di soggetti, sia pubblici sia privati, che, complessivamente raggiungano un importo non inferiore all'importo, al netto degli oneri fiscali, posto a base d'asta. La dichiarazione di cui sopra dovrà riportare l'elenco delle forniture, con indicazione, per ciascuna di esse, del committente, dell'importo netto, degli anni in cui le stesse sono state effettuate e della tipologia di materiale, nonché attestazione in ordine al buon esito della prestazione svolta, *oppure, in alternativa allegare* copia delle fatture quietanziate fino all'importo minimo richiesto come requisito.
- **la presente lettera di invito sottoscritta dal titolare/legale rappresentante in segno di integrale e incondizionata accettazione del contenuto.**

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





### 7.1.2 Contenuto Busta n. 2 "Offerta Economica"

La busta n. 2, riportante:

- Indicazione del mittente (timbro ragione sociale)
- Dicitura: "OFFERTA ECONOMICA".

Dovrà contenere: NR 2 BUSTE come di seguito indicate:

#### 1. BUSTA OFFERTA ECONOMICA riportante:

- Indicazione del mittente (timbro ragione sociale)
  - Dicitura: "OFFERTA ECONOMICA" contenente:
    - modulo offerta economica (**Allegato n. 7**) predisposto da questo Istituto, debitamente compilato e sottoscritto dal Titolare/legale rappresentante in segno di integrale e incondizionata accettazione indicando i prezzi in cifre ben leggibili, in caso di indicazione incomprensibile o in assenza di indicazione del prezzo la valutazione del punteggio sarà pari a 0 (zero);
    - schede tecniche, depliants di quanto offerto;

BUSTA OFFERTA TECNICA riportante:

- Indicazione del mittente (timbro ragione sociale)
  - Dicitura: "OFFERTA TECNICA" contenente:
    - modulo offerta tecnica (**Allegato n. 8**) predisposto da questo Istituto, debitamente compilato e sottoscritto dal Titolare/legale rappresentante in segno di integrale e incondizionata accettazione indicando i prezzi in cifre ben leggibili, in caso di indicazione incomprensibile o in assenza di indicazione del prezzo la valutazione del punteggio sarà pari a 0 (zero);

Nella redazione dell'Offerta Tecnica il concorrente dovrà altresì manifestare l'impegno a tenere ferma l'offerta espressa per un periodo non inferiore alla data di stipula del contratto.

**Non saranno accettate, a pena di esclusione, offerte parziali, condizionate o di importo pari o superiore all'importo netto posto a base di gara.**

Nella formulazione dell'offerta economica il concorrente dovrà inoltre tenere conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sulla fornitura e quindi sulla determinazione dei prezzi offerti, considerati dall'offerente remunerativi.

L'Offerta Economica e l'offerta Tecnica dovranno essere sottoscritte dal Legale rappresentante (di cui allegato documento di identità).

L'Amministrazione si riserva di richiedere all'impresa aggiudicataria l'eventuale idonea certificazione, da produrre in originale o copia autentica, a comprova di quanto auto dichiarato, nonché la documentazione prevista dal D.Lgs. 490/94 (legge antimafia) e successive modifiche e integrazioni.

#### Art. 8- Apertura dei plichi

La Commissione Amministrativa di Gara nella prima seduta procederà:

- a riscontrare che l'arrivo dei plichi sia avvenuto entro i termini di scadenza della gara indicati nel bando e a dichiarare l'esclusione di quelli pervenuti tardivamente;
- a verificare l'integrità e la regolarità formale dei plichi pervenuti nei termini e a dichiarare l'esclusione di quelli non presentati con le formalità richieste a pena di esclusione o non integri;

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





- ad aprire i plichi che superino positivamente i controlli precedenti e a verificare l'esistenza all'interno dei medesimi delle buste 1 e 2 presentate con le modalità richieste.

La Commissione di valutazione si riunirà il giorno **10/04/2018 alle ore 9.00**, il Presidente di gara (Dirigente Scolastico), procederà all'apertura dei plichi (come da regolamento interno sull'acquisizione di servizi e forniture:

IN SEDUTA PRIVATA

- a verificare la correttezza formale e sostanziale della documentazione amministrativa e all'ammissione alla procedura;

IN SEDUTA PUBBLICA

- per le ditte ammesse, la Commissione di gara, procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche-qualitative per la verifica formale.

IN SEDUTA PRIVATA

- successivamente la Commissione di gara, procederà in una o più sedute riservate, all'esame e valutazione, con attribuzione dei punteggi, delle offerte tecniche-economiche all'apertura dell'offerta economica con aggiudicazione provvisoria.

L'aggiudicazione così come risultante dal verbale di gara è meramente provvisoria e subordinata all'adozione di "determinazione" del dirigente competente di approvazione delle risultanze del verbale di gara, di impegno dell'importo di aggiudicazione, con conseguente aggiudicazione definitiva dopo aver accertato il possesso dei requisiti prescritti e la non sussistenza delle cause di divieto, di decadenza o di sospensione previste dalla normativa vigente.

#### **Art. 9–** Perfezionamento e affidamento

Per l'affidamento si ricorrerà alla stipula di apposito contratto preceduto da lettera d'impegno (ordine). L'esito della procedura è soggetto ad avviso post-informazione pubblicato sul sito della scuola [www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it). La comunicazione dell'**aggiudicazione definitiva**, ancorchè sospesa nell'efficacia per la verifica dei requisiti in campo all'aggiudicatario, sarà immediatamente efficace nei confronti dei contro interessati Il termine per la **stipulazione del contratto** di cui all'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016 è di 180 giorni dopo l'aggiudicazione definitiva.

#### **Art. 10 –** Durata del contratto

Restando fermo quanto indicato all'art. 5, l'affidamento avrà la durata strettamente relativo all'espletamento e conclusione messa in posa e opera delle attrezzature.

#### **Art. 11 -** Criteri per l'aggiudicazione

In conformità con quanto disposto dal D.L. 50/2016 art. 95 p. 2, in materia di appalti e servizi, l'appalto sarà aggiudicato in base all'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto **qualità/prezzo**, in base ai seguenti elementi di valutazione:

offerta tecnica **massimo punti 30** in base ai criteri indicati nell'allegato 8

offerta economica **massimo punti 70** alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso. Alle altre Ditte sarà assegnato un punteggio inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) **E-mail:** [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc







$$\frac{\text{Miglior offerta} \times 70 \text{ punti}}{\mathbf{T}} = \text{punteggio attribuito alla Ditta valutata}$$

Dove **T** è costituita dall'offerta in esame; la somma dei due risultati formerà il punteggio totale da attribuire all'offerta.

#### **Art. 12 – Obblighi dell'aggiudicatario**

L'aggiudicatario assume ogni responsabilità per infortuni e danni, a persone o a cose, arrecati al Committente o a terzi per fatto dell'aggiudicatario medesimo o dei suoi dipendenti e collaboratori nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto, sollevando pertanto il Committente da ogni responsabilità. L'Appaltatore si impegna ad osservare integralmente nei confronti dei propri dipendenti le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali e dagli accordi integrativi locali in vigore per il settore e nella località nella quale si svolgono i lavori.

#### **Art. 13 – inadempienze e penalità**

Il Committente applicherà per il mancato rispetto dei tempi di consegna, ivi compreso il caso di ritardo nella sostituzione e/o nell'intervento, la seguente penale: 100 Euro al netto di I.V.A. per ogni giorno intero di ritardo. L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'aggiudicatario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla notifica della contestazione. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sull'importo della fattura. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Committente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento da parte del Committente sono notificate all'aggiudicatario in via amministrativa. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, in luogo della penalità potrà essere comminata una semplice ammonizione.

#### **Art. 14 – risoluzione contratto**

Qualora il Committente ravveda l'opportunità della soppressione della fornitura, per causa di forza maggiore, e non sia possibile ripristinarla con sicurezza di continuità, si può dare luogo alla risoluzione del contratto. E' facoltà del Committente procedere alla risoluzione del contratto e provvedere alla fornitura in questione direttamente o ricorrendo ad altra impresa, nei seguenti casi di inadempimento:

- a) Gravissime violazioni degli obblighi contrattuali;
- b) Sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'appaltatore della fornitura aggiudicata;
- c) Qualora l'appaltatore infranga gli ordini emessi nell'esercizio del potere di vigilanza e controllo del Committente;
- d) In caso di cessione dell'azienda, di cessazione di attività oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- e) Qualora l'aggiudicatario, con le sue inadempienze nei confronti dei propri dipendenti, ponga in essere i presupposti e le condizioni per l'applicazione dell'art. 1676 del Codice Civile. Nei suddetti casi la risoluzione si verificherà di diritto qualora il Committente comunichi all'Aggiudicatario, mediante

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





raccomandata A. R. che intende avvalersi di questa clausola risolutiva. E' comunque riconosciuta al Committente la facoltà di richiedere all'aggiudicatario il risarcimento di tutti i danni diretti ed indiretti.

#### Art. 15 - Altre informazioni

- è vietata la cessione o il subappalto del servizio a pena di decadenza del contratto ad eccezione del servizio di trasporto dal luogo di confezionamento alla scuola ed è fatto divieto di adibire allo svolgimento del servizio in oggetto gli studenti ed il personale della scuola.
- L'appalto rientra nel campo di applicazione del DL 50/2016 e ss.mm.ii. sugli appalti pubblici.
- La Stazione appaltante si riserva la possibilità di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di **una sola offerta valida** o di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
- Nel caso di **offerte uguali**, risulterà aggiudicataria la ditta che ha ottenuto più punti nella parte economica. In caso di parità nel punteggio sulla qualità, si procederà a sorteggio mediante estrazione in seduta pubblica.
- La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di pubblicare **chiarimenti sugli atti di gara** sul sito internet [www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) fino a 5 giorni prima la scadenza per la ricezione delle offerte. Le ditte sono invitate a controllare l'eventuale pubblicazione sul sito indicato.
- Si farà luogo all'**esclusione dalla gara** nei casi tassativi fissati dall'art 80 e art. 83 comma 9 (ultimo capoverso) del D.Lgs n. 50/2016.
- La Stazione Appaltante si riserva il diritto di **non procedere all'aggiudicazione** della presente gara, di prorogarne la data di scadenza e comunque di annullarla e/o revocarla, per motivi di pubblico interesse, senza che i concorrenti possano vantare alcun diritto.  
si riserva la piena facoltà di:
  - a) procedere, senza alcun indennizzo per i concorrenti all'annullamento d'ufficio in autotutela della procedura di gara, ovvero di non procedere all'aggiudicazione provvisoria o definitiva o di non stipulare il contratto qualora, nel corso della procedura di scelta del contraente, fossero attivate nuove convenzioni stipulate da Consip, aventi parametri prezzo – qualità più convenienti rispetto a quelli della migliore offerta individuata, previa motivata valutazione della stessa stazione appaltante;
  - b) di valutare, con ampia discrezionalità e senza alcuna pretesa per il concorrente in alternativa all'ipotesi sub a), la possibilità di una eventuale rinegoziazione della migliore offerta individuata nella procedura di gara, al fine di ricondurla ai parametri prezzo – qualità nel rispetto dei principi di par condicio e trasparenza, limitatamente al profilo economico e comunque previa verifica di congruità all'esito dell'eventuale ribasso negoziato. La stazione appaltante si riserva in ogni caso l'ampia facoltà di interrompere la rinegoziazione e di annullare d'ufficio l'intera procedura di gara.

#### Art. 16 – Pagamenti

Il pagamento della eventuale fornitura avverrà su emissione di regolare fattura elettronica - ai sensi del Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica art.1 c.209-2013 L. 24/12/2007 n. 244 - previa acquisizione della fattura al protocollo di questo Istituto, e, previo controllo del materiale consegnato, e previa acquisizione del D.U.R.C.

Si pone attenzione al D.M. 55/2013 e successive modificazioni, relativo alla **modalità di emissione fattura elettronica che dorà essere effettuata tramite le specifiche tecniche determinate dal Ministero**

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli

Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini

Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini

\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_ A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA

DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





**dell'Economia e delle Finanze utilizzando la procedura di interscambio SID; a tal fine si comunica il seguente codice univoco identificativo di codesta Istituzione scolastica: UFBWFQ**

**La fattura sarà quietanza solo per la parte imponibile (fattura emessa con la seguente annotazione "SCISSIONE DEI PAGAMENTI"); per l'importo IVA sarà questa Istituzione Scolastica a versarla direttamente all'erario (split payment dall'articolo 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015).**

#### **Art. 17 - Spese**

Tutte le spese e gli oneri fiscali inerenti l'aggiudicazione ed il contratto saranno a carico dell'aggiudicatario, compresa la registrazione del medesimo.

#### **Art. 18 - Foro competente**

Per tutte le controversie comunque attinenti all'interpretazione o all'esecuzione del contratto, è stabilita la competenza esclusiva del Foro di **Rimini**, ai sensi dell'art. 25 c.p.c.

#### **Art. 19 - obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari**

(L.136/2010 c.8 come modificato dal D.L. 187/2010)

L'aggiudicatario è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e successive modifiche al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente contratto, dovrà pertanto produrre (allegato 4) dichiarazione attestante gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, all'appalto in oggetto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale/i conto/i, in adempimento a quanto previsto dall'art. 3 – comma 7 – della Legge 136/2010 .

#### **Art. 20 - Trattamento dati personali**

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipulazione del contratto, è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni anche sotto forma documentale che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Quanto segue rappresenta informativa ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003.

1. I dati personali forniti per la partecipazione al procedimento per l'affidamento del presente appalto pubblico e per le successive fasi verranno trattati esclusivamente per le finalità istituzionali della Stazione Appaltante, incluse le finalità relative alla conclusione ed alla esecuzione di contratti di forniture di beni e servizi, così come definite dalla normativa vigente, in particolare dal D.L. 50/2016 e smi e per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari (per l'individuazione dei tipi di dati ed operazioni eseguibili).
2. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio, in quanto previsto dalla normativa citata al precedente punto 1; l'eventuale rifiuto a fornire tali dati potrebbe comportare il mancato perfezionamento del procedimento di gara e delle sue successive fasi anche contrattuali.
3. Il trattamento sarà effettuato sia con modalità manuali che mediante l'uso di procedure informatiche; il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza degli stessi e potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli,

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

**[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)**

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





- gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.
4. I dati sensibili e giudiziari non saranno oggetto di diffusione; tuttavia alcuni di essi potranno essere comunicati ad altri soggetti pubblici o privati nella misura strettamente indispensabile per svolgere attività istituzionali previste dalle vigenti disposizioni in materia di rapporto di conferimento di appalti pubblici, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge e di regolamento di cui al precedente punto 1 e secondo quanto previsto nelle disposizioni contenute nel D.Lgs. 196/2003.
  5. Il Titolare del trattamento dei dati è l'IPSSAR "S. Savioli" nella persona del Dirigente Scolastico Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli;
  6. Il Responsabile del trattamento è l'IPSSAR "S. Savioli" nella persona del Dirigente Scolastico Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli;
  7. Al Titolare del trattamento o al Responsabile ci si potrà rivolgere senza particolari formalità, per far valere i diritti dell'interessato, così come previsto dall'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.
  8. L'istante si obbliga, inoltre, a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati.

#### **Art. 21 – Accesso agli atti**

Qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di "accesso agli atti", ai sensi della L.241/90 ss.mm.ii., l'IPSSAR "S. Savioli" consentirà l'estrazione di copia di tutta la documentazione di cui sarà stata data lettura nelle sedute pubbliche di gara, essendo la stessa già resa conoscibile all'esterno.

A seguito di valutazione degli interessi manifestati nella richiesta, potrà essere autorizzato l'accesso, ad eccezione delle parti coperte da segreti tecnici/commerciali non autorizzate con motivata e comprovata dichiarazione espressamente specificate in sede di presentazione dell'offerta da parte dei concorrenti della cui documentazione viene richiesto l'accesso

#### **Art. 22 – Sopralluogo e verifica di fattibilità**

Gli operatori economici sono invitati ad effettuare sopralluoghi e verifiche tecniche per poter predisporre al meglio la fattibilità del progetto, anche in previsione della predisposizione degli impianti da realizzarsi appositamente in base alle attrezzature oggetto della gara.

Gli stessi dovranno preventivamente contattare l'Istituto per fissare la/le data/e del/i sopralluogo/ghi.

Per quanto non espressamente disciplinato nel presente bando, si rinvia alle disposizioni legislative e regolamentari nazionali e comunitarie.

#### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli*

(documento firmato digitalmente in base  
al codice dell'amm.ne digitale D.L. 83/2005

(Responsabile Unico del Procedimento)

Il presente invito sarà pubblicato sul sito ufficiale dell'Istituto: [www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) all'Albo dell'Istituzione Scolastica

Allegati:

CAPITOLATO TECNICO (completo di piantina e progetto)

Istanza di partecipazione (allegato 1)

Autocertificazione ai sensi DPR 445/2000 (allegato 2)

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) E-mail: [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_ A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc





- Dichiarazione di incompatibilità (allegato 3)
- Dichiarazione ai sensi L.- 136/2010 e ss.mm.ii. (allegato 4)
- Dichiarazione Capacità Tecnica Professionale (allegato 5)
- Patto Integrità (allegato 6)
- Modello Offerta economica (allegato 7)
- Modello offerta Tecnica (allegato 8)

Viale Piacenza n. 35 - 47838 Riccione (Rn) - Tel. 0541/660214 - Fax 0541/640640  
AMBITO TERRITORIALE 22 - COD. FISC. 91064490401 - Codice Ist. RNRH01000Q

[www.alberghieroriccione.gov.it](http://www.alberghieroriccione.gov.it) **E-mail:** [rnrh01000q@istruzione.it](mailto:rnrh01000q@istruzione.it) - [rnrh01000q@pec.istruzione.it](mailto:rnrh01000q@pec.istruzione.it)

Dirigente Scolastico: Prof. Giuseppe Filiberto Ciampoli  
Responsabile del Procedimento: Dsga Patrizia Cecchini  
Pratica trattata da: Dsga Patrizia Cecchini  
\\SERVER\Cartella condivisa 02\_06\_2015\1\_ A S\_in corso\9\_UFFICIO MAGAZZINO\BANDI E CONVENZIONI\CUCINA  
DIDATTICA\SAVIOLI\CAPITOLATO DI GARA.doc

