



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE
ISTITUTO SUPERIORE "EUCLIDE"

Contrada Monoscalco - 89035 BOVA MARINA

Segreteria 0965-499401 fax 0965-499400 C.F. 92002670807

Indirizzo E-mail rcis01600e@istruzione.it - posta certificata rcis01600e@pec.istruzione.it

Sezioni: Liceo Scientifico- I.T. Geometri - I.T.Commerciale- Informatica e Telecomunicazione-Alberghiero
Condofuri

Prot. N.5142-IV.5

Bova Marina, 05/11/2019

AVVISO di indizione di procedura negoziata tramite RDO su MEPA, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D.Lgs 18 aprile 2016 n.50, finalizzata alla selezione di Agenzie di Viaggi e Turismo e tour operator per la realizzazione di Servizi di Agenzia 2 Moduli Calabria e 1 Modulo Interregionale, nell'ambito del Progetto "LE PROFESSIONI DEL FUTURO PER TURISMO E SERVIZI - II Edizione"- Codice Progetto 10.6.6A-FSEPON-CL-2019-45

CIG: 80902762F5 – CUP: D78H18000210007

MODULO "BENI CULTURALI 2.0"

MODULO "INNOVATION-PRISE"

MODULO "HAELTH FOOD AND NUTRITION"

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm. ii.;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;



VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente “Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa”;

VISTO il Decreto Interministeriale n. 129/2018, “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTO Il Dlgs n. 50 del 19 aprile 2016 “Nuovo Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture” che ha abrogato il D.Lgs 163/2006;

VISTE le lettere a) e b) dell’art. 36 del Dlgs n. 50 del 18 aprile 2016 per l’affidamento ed esecuzione di lavori, servizi e forniture;

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente “Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTI i seguenti Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recante disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTE le Linee guida dell’ANAC concernenti “Procedure per l’affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici”;

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.;

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTI i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento europei, il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) e il Regolamento (UE) n. 1304/2013 relativo al Fondo Sociale Europeo;

VISTO il PON Programma Operativo Nazionale “Per la scuola– competenze e ambienti per l’apprendimento” approvato con Decisione C (2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;

VISTO l’avviso n. 9901 del 20/04/2018 PON FSE “Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro - Seconda edizione”;

VISTA la nota autorizzativa Prot. n. 12249 del 15/04/2019 della proposta progettuale presentata da questo Istituto per la scuola secondaria di secondo grado;



VISTA nota MIUR n° 0038115 del 18/12/2017 recante chiarimenti per l'attuazione dei progetti a valere sul FSE;

VISTO il decreto di assunzione in bilancio del finanziamento prot. 2214/1 del 30/04/2019;

VISTA la determina a contrarre prot. 5141-IV.5 del 05/11/2019;

Tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente avviso

PREMESSO

Che i Percorsi di Alternanza mirano a far maturare negli studenti non solo competenze e conoscenze indispensabili per la loro crescita, ma anche la flessibilità e la capacità di confrontarsi con realtà diverse necessarie in un mondo sempre più globale.

CONTENUTI

Art. 1 Servizi Richiesti

L'invito alla procedura negoziata R.D.O Mepa, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b del D.lvo n. 50/2016, per l'individuazione di Agenzia di Viaggi e Turismo e tour operator cui affidare l'incarico per i Servizi di Agenzia dei seguenti moduli:

- "BENI CULTURALI 2.0" della durata di 120 ore per n. 9 Uscite Didattiche in Provincia di Reggio Calabria. I servizi richiesti sono (15 Allievi e 1 Tutor Interno): Trasferimenti in Bus GTL, Pranzo presso ristorante convenzionato, Uscite Didattiche e Laboratoriali.

Struttura del percorso didattico: - Orientamento - Sicurezza D.Lgs 81/2008 - Verso una economia ICT: il contesto globale e i trend di mercato - Tecniche di realizzazione App e Sistemi Mobile - App e Beni Culturali - App e Turismo - Valorizziamo i Beni Culturali il modulo formativo nasce con l'obiettivo di dar vita a un prodotto multimediale on-line realizzato dagli allievi della scuola, finalizzato alla sperimentazione di nuovi modelli di promozione dei sistemi locali. Questi principi fondanti, tematizzati per valorizzare le peculiarità locali nel campo del turismo, cultura, ambiente ed agroalimentare, rappresentano anche l'occasione di un'educazione alle competenze chiave per la cittadinanza attiva e per l'apprendimento permanente mediato dalla tecnologia. Sperimentando i meccanismi e le attività alla base delle ICT legate al mondo delle app, gli studenti avranno l'opportunità di proporsi come ideatori e non solo come normali fruitori. L'immersione nel mondo dei software avviene in modo guidato e critico. La app consente l'immersione in scenari e ambientazioni in altro modo difficilmente rappresentabili.



- "INNOVATION-PRIZE" della durata di 120 ore per n° 15 allievi e n. 1 Tutor Interno per n. 9 Uscite Didattiche in Provincia di Reggio Calabria. I servizi richiesti sono (15 Allievi e 1 Tutor Interno): Trasferimenti in Bus GTL, Pranzo presso ristorante convenzionato, Uscite Didattiche e Laboratoriali.

Struttura Formativa: - Formazione Generale D.Lgs. 81/08 – Rischio Medio (12 H) – Primo Soccorso D.Lgs. 81/08 – Rischio Medio (12 H) - Sicurezza informatica (4 H) - Tecniche speciali di programmazione (12 H) - Sviluppo software in gruppi di lavoro complessi (12 H) - Online Game - Strumenti per il game-based marketing (22 H) - Sistemi distribuiti e pervasivi – Social Media Marketing (22 H) - Sviluppo di applicazioni per dispositivi mobili per ambiti specifici (24 H)

Struttura del percorso didattico: - Orientamento - Sicurezza D.Lgs 81/2008 - Verso una economia del turismo locale: il contesto globale e i trend di mercato - Storytelling: l'arte di costruire storie coinvolgenti - Da mercati di massa a massa di mercati: le implicazioni per il disegno di una Storia - Fondamenti di marketing legati alla creazione dei Prodotti turistici [il marketing mix] - Il social media marketing come strumento di comunicazione nel prima, durante e nel dopo - Come Tutelare il proprio Prodotto turistico (gestione del rischio, parametri di sicurezza) - Metodi di definizione del prezzo di un Prodotto turistico. La crescente domanda di turismo di sviluppo locale rende necessaria la rimodulazione dell'offerta culturale, analizzando in profondità il patrimonio locale alla riscoperta di piccoli musei e strutture che, per la loro tipicità, possano rendere unica ed irripetibile l'esperienza del turista. Per operare in questo senso, è emersa con chiarezza l'esigenza di individuare una nuova modalità di approccio al visitatore, non puramente divulgativa della località, ma volta a promuovere l'unicità dell'esperienza che nella località stessa si può vivere. Che cosa c'è di meglio che raccontare il territorio? Usare lo storytelling diviene uno strumento eccezionale nel marketing contemporaneo per creare dei pacchetti turistici che legano cultura, ambiente e storia. FASI DEL PROGETTO Prima fase: studio e analisi turistica del territorio, analisi dei flussi, delle presenze turistiche, delle attrattive e degli attori della destinazione. Lo storytelling del proprio comune di residenza costituisce un punto importante di questa prima fase perché il territorio viene raccontato e descritto attraverso lo sguardo dei giovani studenti. Seconda fase: organizzazione di stage presso i partner coinvolti nel progetto. Le classi vengono indirizzate ad una formazione mirata ed introdotti nell'alternanza Scuola Lavoro all'interno della filiera turistica.



- "HAELTH FOOD AND NUTRITION" della durata di 120 ore per n° 15 Allievi e n. 1 Tutor Interno, N. 14 Giornate (13 pernottamenti) in modalità interregionale. I servizi richiesti sono: Trasferimenti in Bus GTL, Vitto con formula pensione completa, Alloggio presso Struttura Ricettiva almeno 3 stelle con camere multiple con servizi per gli allievi e camera singola con servizi per il docente accompagnatore, Certificazioni D.Lgs 81/2008 e HACCP, Uscite Didattiche e Laboratoriali.

Struttura Formativa: - Formazione Generale D.Lgs. 81/08 – Rischio Alto (16 H) – Primo Soccorso D.Lgs. 81/08 – Rischio Alto (16 H) - HACCP (8 H) - Gestione operativa dell'ambiente di cucina (12 H) - Le tecnologie della ristorazione e pasticceria (12 H) - Trattamento delle materie prime e semilavorati in cucina (12 H) - Preparazione di semilavorati e piatti a base di vegetali, carni, pesce, pasta, pizzeria e pasticceria (12 H) - Laboratori didattici di pasticceria (12 H) – Stage Tecnico – Pratico (20 H). Il percorso formativo di specializzazione è finalizzato alla formazione di figure professionali di livello tecnico-specialistico per i comparti della cucina, sala/bar e pasticceria. È per questo che la pratica professionale, così come anche gli approfondimenti più teorico-culturali, è incentrata su quello che può essere definito come il leit-motiv della Scuola stessa, ossia la valorizzazione del patrimonio eno-gastronomico e turistico regionale e italiano, con l'obiettivo di formare futuri operatori del settore in grado di preparare (per i profili di cucina e pasticceria) e presentare (per il profilo di sala-bar) menù tipici e tradizionali in modo creativo con tecniche innovative e secondo canoni nutrizionali ed organolettici appropriati. Per raggiungere tale scopo, la pratica di simulazione viene attuata seguendo diverse modalità formative, tra cui: Esercitazioni pratiche finalizzate all'acquisizione delle competenze caratterizzanti il ruolo professionale scelto attuate nei diversi ambiti in cui opera la Scuola; Interventi di esperti su tematiche particolari per la realizzazione di workshop sui prodotti tipici in veste creativa; Stage lavorativo presso strutture ristorativo-alberghiere di medio-alto livello in Puglia per un periodo di 18 giorni. Lo stage ha in generale carattere applicativo e consente agli allievi di ampliare le proprie conoscenze in un contesto non simulato, sperimentando al tempo stesso la loro preparazione tecnico-pratica. Esso consentirà cioè all'allievo di sperimentare, perfezionare e fissare le conoscenze, le capacità e le tecniche acquisite in tutte le aree tematiche, attraverso l'inserimento attivo in un contesto organizzativo ed operativo non simulato. Accanto alla formazione professionale, viene valorizzata



la crescita personale, culturale e sociale, in un'ottica di sviluppo di competenze di cittadinanza e formazione integrale della persona.

Art. 2 Destinatari del Progetto

Ci si rivolge agli alunni del Triennio indirizzo A.F.M. e C.A.T. (Moduli 1 e 2) e Alberghiero (Modulo 3). Salvaguardia delle pari opportunità di genere: riservato alle corsiste il 50% dei posti disponibili.

Art. 3 Periodo di svolgimento

Il progetto sarà effettuato nel periodo compreso tra Dicembre e Marzo 2019.

Art. 4 Caratteristiche del Servizio

1. garantire l'Alloggio presso Struttura Ricettiva qualificata in modalità pensione completa. Gli allievi vanno inseriti in stanze doppie/triple o triple/quadruple, il TUTOR in camera singola;
2. garantire la disponibilità di autobus GT per il trasferimento dalle sedi scolastiche alle strutture ospitanti e viceversa (compresi eventuali spostamenti in loco);
3. garantire la copertura assicurativa di infortuni, assistenza sanitaria e danni contro terzi per tutti i componenti durante l'intero percorso formativo;
4. garantire il vitto per tutta la durata delle attività presso le strutture ospitanti; garantire un vitto adeguato in caso di presenza, tra i partecipanti, di soggetti affetti da intolleranze e/o disturbi alimentari;
5. Le Ditte devono preventivamente dimostrare, mediante apposita documentazione e se nel caso autocertificazione, di essere in possesso dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di noleggio autobus con conducente, di essere in regola con la normativa sulla sicurezza sul lavoro e di aver provveduto alla Redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, di essere autorizzati all'esercizio della professione (AEP) e iscritte al Registro Elettronico Nazionale (REN) del Ministero delle infrastrutture e Trasporti, di avvalersi di conducenti in possesso dei prescritti titoli abilitativi e di mezzi idonei.
6. al preventivo di spesa dovrà essere allegata dichiarazione relativa al possesso dei requisiti previsti dalla circolare del M.P.I. n. 291 del 14/10/1992 e n. 623 del 02/10/1996.

Compiti del Tutor Aziendale:

- predisporre, in collaborazione con il tutor interno, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento



- realizza gli interventi formativi di supporto
- realizza il monitoraggio degli interventi e compila le relative schede
- collabora alle attività di monitoraggio
- partecipa, se richiesto, alle riunioni del GOP

L'Offerta Tecnica dovrà contenere:

1. Curricula degli Esperti per ogni azione formativa prevista dal progetto;
2. contenere una descrizione dettagliata dell'impianto formativo dal punto di vista delle attività didattiche e laboratoriali da espletare nel percorso formativo;
3. specificare le strutture utilizzate per le attività di Alternanza Scuola - Lavoro: denominazione, luogo, sito web. Le strutture ospitanti hanno l'obbligo di sottoscrivere la Convenzione a valere sull'Alternanza Scuola-Lavoro con l'Istituzione Scolastica.

Art. 5 Importo di Spesa

L'importo di spesa per la realizzazione dei servizi posto a base d'asta è di Euro 20.800,00 (Ventimilaottocento/00) così determinato:

Modulo 1 BENI CULTURALI 2.0 - 120 Ore

- Trasferimenti, Vitto, Uscite Didattiche e Laboratoriali per n. 9 giorni in Provincia di Reggio Calabria – 4.000 Euro

Modulo 2 INNOVATION-PRISE - 120 Ore

- Trasferimenti, Vitto, Uscite Didattiche e Laboratoriali per n. 9 giorni in Provincia di Reggio Calabria – 4.000 Euro

Modulo 3 HAELTH FOOD AND NUTRITION - 120 Ore

- Tutor Aziendale – 3.600 Euro

- Mensa - 4.200 Euro

- Trasferimenti, Alloggio, Materiale Didattico, Certificazioni D.Lgs 81/2008 e HACCP – 5.000 Euro

Tutti gli importi sono da intendersi IVA inclusa e in coerenza con le novità contenute nei Regolamenti comunitari per il periodo 2014-2020, il piano finanziario deve essere elaborato applicando la metodologia di semplificazione dei costi adottata dall'Autorità di Gestione del PON "Per la Scuola", basata sul ricorso all'opzione dei costi standard unitari (UCS).



Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto, occorra un aumento delle prestazioni di cui trattasi entro i limiti del quinto del corrispettivo aggiudicato, l'appaltatore espressamente accetta di adeguare il servizio oggetto del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 106, comma 12, del D.lvo 18 aprile 2016 n.50.

Art. 6 Validità dell'Offerta

L'OFFERTA dovrà essere valida per 90 giorni, decorrenti dalla data di scadenza di presentazione della stessa.

Art. 7 Criteri di Aggiudicazione

L'aggiudicazione del servizio/forniture avverrà sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs n. 50 del 2016, mediante l'assegnazione di un punteggio massimo di 100 punti secondo i parametri di seguito indicati:

Punti Offerta Tecnica	Punti da 0 a 70
Esperienza del proponente l'offerta quale operatore specializzato in servizi di formazione e attività di alternanza scuola-lavoro per studenti delle Istituzioni Scolastiche Statali (punti 2 per ogni esperienza)	Max. 20 p.
Documentata esperienza attinente ai moduli formativi da parte degli Esperti Esterni (da allegare Curriculum Vitae) Scarsa Sufficiente Discreta Eccellente	0 p. 3 p. 6 p. 10 p.
SERVIZIO ALBERGHIERO MAX PUNTI 21 Categoria**** 4 stelle Categoria *** 3 stelle Categoria Residence Ubicazione centro città Ubicazione semi centrale Ubicazione periferica Camere (doppia-tripla) Camera (tripla/quadrupla o quadrupla o non specificata)	8 p. 4 p. 0 p. 6 p. 3 p. 0 p. 4 p. 0 p.
TRATTAMENTO E SISTEMAZIONE GRUPPI MAX PUNTI 13 Pranzi serviti ai tavoli pranzi self-service (o non specificata) Deposito cauzionale non richiesto Deposito cauzionale da pagare in loco (o non specificata) Colazione Continentale	5 p. 0 p. 2 p. 0 p. 5 p.



Colazione Italiana	0 p.
Destinazione del Modulo Interregionale	
Altre Regioni	2 p.
Marche	4 p.
Campania	6 p.
Puglia	8 p.
Basilicata	10 p.
Punti Offerta Economica	
Il punteggio relativo al prezzo globale verrà assegnato con la seguente formula: $p = (\text{Prezzo Min.} / \text{Prezzo Off.}) \times 30$ dove: p = punteggio da attribuire (max 30 punti) Prezzo Min. = Offerta Minima (tra tutte le offerte pervenute) Prezzo Off. = Offerta fatta dall'Impresa in esame.	30 p.
TOTALE	100

Le offerte presentate saranno sottoposte all'esame di un'apposita Commissione di Valutazione.

La somma dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per ogni singola voce determinerà la graduatoria finale. In caso di punteggi complessivi uguali si procederà ad attribuire l'incarico a colui che relativamente al parametro "SERVIZIO ALBERGHIERO" avrà conseguito il punteggio maggiore.

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva ogni più ampia facoltà di non procedere alla aggiudicazione del servizio di cui al presente bando, nell'ipotesi in cui, a suo insindacabile giudizio, sia venuta meno la necessità delle prestazioni richieste o non vengano ritenute appropriate le offerte pervenute. L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, purché sia ritenuta congrua e conveniente.

Art. 8 Modalità di Presentazione delle Istanze

Le offerte dovranno essere presentate perentoriamente, entro **le ore 12.00 del giorno 22/11/2019** tramite offerta R.D.O. MEPA contenente:

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

- Istanza di partecipazione (Allegare Copia Carta d'Identità in corso di validità);
- Autocertificazione completa firmata dal Legale Rappresentante;
- Informazione per il rilascio del DURC;
- Cauzione provvisoria secondo il nuovo Codice degli Appalti (D. Lgs n. 50/2016). Il valore della somma da garantire è del 2% del prezzo a base di gara. La garanzia può essere rilasciata da banche,



compagnie di assicurazioni ed intermediari finanziari che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che disciplinano la relativa attività.

- La dichiarazione prevista dall'art. 3 della Leg. 136/10 e successive modifiche ed integraz. in merito alla tracciabilità dei flussi finanziari.

- Patto Integrità;

- PassOe;

- DGUE

OFFERTA TECNICA

Offerta tecnica con la descrizione specifica delle azioni formative che si intendono realizzare e le conseguenti metodologie didattiche, debitamente timbrata e siglata in ogni pagina dal Legale Rappresentante dell'Agenzia Formativa.

Essa dovrà essere corredata da:

1. Curriculum Aziendale dell'Agenzia Formativa.
2. Curriculum vitae formato europeo degli Tutor Aziendali.

Non sono ammesse offerte parziali e condizionate, né contenere alcun riferimento all'offerta economica.

OFFERTA ECONOMICA

L'offerta dovrà contenere, chiaramente, il prezzo offerto per ogni voce di spesa, per l'espletamento del servizio (IVA inclusa).

Art. 9 Condizioni Contrattuali

L'affidatario si obbliga a garantire l'esecuzione del contratto in stretto rapporto con l'Istituto Scolastico, secondo la tempistica stabilita.

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

Art. 10 Cauzione definitiva

A garanzia degli impegni contrattuali, l'aggiudicatario presta la cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale all'atto della sottoscrizione del contratto a mezzo polizza fideiussoria, assicurativa o bancaria, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 103 del D.Lgs n. 50 del 2016.



La cauzione dovrà essere valida per tutta la durata delle attività e sarà svincolata, previa verifica ed accettazione da parte dell'Istituto Scolastico, delle attività svolte. In caso di polizza fideiussoria, la firma dell'agente che presta cauzione dovrà essere autenticata ai sensi delle disposizioni vigenti, o autocertificata ai sensi delle disposizioni vigenti. Essa dovrà, inoltre, prevedere, espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'accettazione di cui all'art. 1957 - comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della medesima entro 15 gg, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Dovrà, inoltre, avere efficacia per tutta la durata del contratto e successivamente alla scadenza del termine, sino alla completa ed esatta esecuzione da parte dell'affidatario di tutte le obbligazioni nascenti dal contratto medesimo, nonché a seguito di attestazione di regolare esecuzione da parte della stazione appaltante. La garanzia sarà, pertanto, svincolata sola a seguito della piena ed esatta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La mancata costituzione della suddetta garanzia determina l'annullamento dell'aggiudicazione e la decadenza dell'affidamento.

Art.11 Pubblicazione

L'esito della selezione sarà pubblicato sul sito web dell'Istituto in Albo Pretorio ed Amministrazione Trasparente.

Art. 12 Contratto e Pagamenti

L'Agenzia di Formazione aggiudicataria del servizio sarà destinataria di formale contratto contenente i servizi da erogare e l'ammontare del costo del modulo formativo aggiudicato.

La liquidazione avverrà a seguito di trasferimento dei fondi all'istituzione scolastica e senza che la stessa sia obbligata ad anticipare con proprie risorse.

Si precisa inoltre che:

come riportato nella lettera di Autorizzazione, qualora il numero dei partecipanti scenda al di sotto del minimo (9) per due incontri consecutivi il corso deve, dopo il secondo incontro consecutivo, essere immediatamente sospeso;

come precisato nell'Avviso pubblico MIUR che, a fronte di una diminuzione della frequenza dei corsisti, si prevede una proporzionale riduzione dell'importo autorizzato relativo al costo dell'area gestionale.

Art. 13 Divieto di Cessione ed Ipotesi di Subappalto



L'aggiudicatario è tenuto ad eseguire in proprio il servizio. Pertanto, non sono previste ipotesi di cessioni o subappalto.

Art. 14 Risoluzione e Recesso

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

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

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

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

Art. 15 Obblighi dell'affidatario

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

- l'obbligo di utilizzare un conto corrente bancario o postale acceso presso una banca o presso la società Poste Italiane SpA e dedicato anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche (comma1);
- l'obbligo di registrare sul conto corrente dedicato tutti i movimenti finanziari relativi all'incarico e, salvo quanto previsto dal comma 3 del citato articolo, l'obbligo di effettuare detti movimenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale (comma1);
- l'obbligo di riportare, in relazione a ciascuna transazione effettuata con riferimento all'incarico, il codice identificativo di gara (**CIG 80902762F5**) e il codice unico di progetto (**CUP D78H18000210007**);
- L'obbligo di comunicare all'Istituto Scolastico gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, entro 7 gg dalla sua accensione o, qualora già esistente, dalla data di accettazione dell'incarico nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché di comunicare ogni eventuale modifica ai dati trasmessi (comma 7);
- Ogni altro obbligo previsto dalla legge 136/2010, non specificato nel precedente elenco.



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

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

Art. 16 Trattamento Dati

Il trattamento dei dati contenuti nelle domande, finalizzato unicamente all'espletamento della procedura selettiva di cui trattasi, avverrà nel rispetto delle norme contenute nel D.Lvo 30 giugno 2003, n. 196.

Art. 17 Modalità di Diffusione

Il presente atto è pubblicato nelle sezioni albo pretorio e amministrazione trasparente.

Art. 18 Privacy

Il titolare del trattamento dei dati informa che, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/2003, i dati raccolti verranno trattati per solo per le finalità connesse con la partecipazione alle attività formative previste dal progetto e per la rendicontazione all'Autorità di gestione delle azioni attivate per la sua realizzazione.

Art. 19 Responsabile del Procedimento e del Trattamento dei Dati

Il Responsabile del procedimento è il Dirigente Scolastico pro tempore, Lucisano Carmela.

Art. 20 Definizione delle Controversie

Contro i provvedimenti che il concorrente ritenga lesivi dei propri interessi è ammesso ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale (T.A.R.) Calabria entro 30 giorni.

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

Art. 21 Trattamento dei Dati Personali

Ai sensi del D.lgs.196/2003 i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare



lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico-economica dell'aspirante. L'interessato gode dei diritti di cui al citato D.Lgs. 196/2003. Sono esclusi dal presente avviso coloro che possono essere collegati a ditte e società interessate alla gara di fornitura delle attrezzature o che comunque possano derivare dal presente incarico un qualsiasi tipo di vantaggio personale incompatibile ai sensi della normativa vigente.

(firmato digitalmente)
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
CARMELA LUCISANO