



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale



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



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

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

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

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

13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.

I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0007966 del 12/09/2023
VI-2 (Uscita)

AI DSGA

All’Albo Pretorio

All’Amministrazione Trasparente

Al Sito Web - Sezione PON FESR

Oggetto: Determina a Contrarre con procedura sottosoglia, come disciplinata dall’art. 50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023 per l’affidamento diretto tramite MEPA della fornitura di Attrezzature Settore Enogastronomico - CIG SIMOG: A00C947A3D.

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

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

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

CUP: F34D23001120006

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- Determina a contrarre per la fornitura di attrezzature settore enogastronomico -
Progetto PON FESR - 13.1.4A-FESR PON-SA-2023-18 “Realizzazione laboratori “green”, sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del Decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55”
CIG SIMOG: A00C947A3D - CUP: F34D23001120006

- VISTA** la Legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii. recante “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi”;
- 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 D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, “Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche ai sensi dell'Art.21, della Legge 15 marzo 1997, n. 59”;
- VISTO** l'Art. 26 c. 3 della Legge 23 dicembre 1999, n. 488 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato” (Legge finanziaria 2000) e ss.mm.ii.;
- VISTO** il D. Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii. recante “Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche”;
- VISTI** i Regolamenti (UE) n. 1303/2013 recanti disposizioni comuni sui Fondi strutturali e di investimento Europei e il Regolamento (UE) n. 1301/2013 relativo al Fondo Europeo di sviluppo regionale (FESR);
- VISTO** il Programma Operativo Nazionale “Per la scuola – Competenze e ambienti per l’apprendimento” approvato con Decisione n. 9952, del 17 dicembre 2014 della Commissione Europea;
- VISTE** le “Disposizioni ed istruzioni per l’attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei” 2014/2020;
- VISTA** la nota di adesione prot. n. AOOGABMI/78988 del 29 maggio 2023 “Realizzazione laboratori “green”, sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del Decreto del Ministro dell’Istruzione e del Merito 27 marzo 2023, n. 55”;
- VISTA** la nota prot. n. AOOGABMI-86459 del 16/06/2023 con la quale la Direzione Generale per i Fondi Strutturali per l’istruzione, l’edilizia scolastica e la scuola digitale Ufficio IV – Autorità di Gestione, ha comunicato che è stato autorizzato il progetto “Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo” (prot. ADG n. 1089888) proposto da questa Istituzione Scolastica per un importo complessivo di €250.000,00;
- VISTO** il Decreto di formale assunzione a bilancio, prot. 6836 del 11/07/2023, delle somme riferite al progetto PON con codice identificativo 13.1.4A-FESR-PON-SA-2023-18 denominato “Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo”;
- TENUTO CONTO** delle funzioni e dei poteri del Dirigente Scolastico in materia negoziale, come definiti dall'articolo 25, comma 2, del D. Lgs. n. 165 del 30 marzo 2001, dall’art. 1, comma 78, della Legge n. 107 del 2015 e dagli artT. 3 e 44 del D.I. 129/2018;
- VISTA** la Legge 13 luglio 2015, n. 107 recante “Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti”;
- VISTA** la Delibera n. 7 del 13 dicembre 2022, con la quale il Consiglio di Istituto ha approvato il PTOF dell’IPIA “Galileo Ferraris” di Iglesias per il triennio 2022/2025;
- VISTO** la Delibera n. 13 del 10/02/2023, con la quale il Consiglio d’Istituto ha approvato il Programma Annuale per l’Esercizio Finanziario 2023;
- VISTO** l’art. 1, comma 449 della L. 296 del 2006, come modificato dall’art. 1, comma 495, L. n. 208 del 2015, che prevede che tutte le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi comprese le scuole di ogni ordine e grado, sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate da Consip S.p.A.;
- VISTO** l’art. 1, comma 450, della L. 296/2006, come modificato dall’art. 1, comma 495, della L. 208/2015, il quale prevede che “Le amministrazioni statali centrali e periferiche, ad esclusione degli istituti e delle scuole di ogni ordine e grado, (...) sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico

- della pubblica amministrazione” specificando tuttavia che “Per gli istituti e le scuole di ogni ordine e grado, sono definite, con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca, linee guida indirizzate alla razionalizzazione e al coordinamento degli acquisti di beni e servizi omogenei per natura merceologica tra più istituzioni, avvalendosi delle procedure di cui al presente comma”;
- VISTO** l'art. 1 comma 130 della legge di bilancio che dispone: “All'articolo 1, comma 450, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, le parole: «1.000 euro», ovunque ricorrono, sono sostituite dalle seguenti: «5.000 euro»”
- VISTO** il D. Lgs 31 marzo 2023 n. 36 recante “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici;
- CONSIDERATO** in particolare l'art. 17, comma 1, del D. Lgs. 36/2023, il quale prevede che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- CONSIDERATO** in particolare l'Art. 50 comma 1, lettera b), del D. Lgs 36/2023 che prevede che “*le stazioni appaltanti procedono in affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante*”;
- CONSIDERATO** che il Ministero dell'Economia e delle Finanze, avvalendosi di CONSIP S.p.A., ha messo a disposizione delle Stazioni Appaltanti il Mercato Elettronico delle Pubbliche Amministrazioni e, dato atto, pertanto che sul MEPA si può acquistare mediante Ordine di Acquisto Immediato (Odai) oppure tramite Richiesta di Offerta RdO (Trattativa diretta – Comparazione di preventivi - RdO semplice o RdO evoluta);
- VISTO** il D. Lgs. 25 maggio 2016, n. 97 recante “Revisione e semplificazione delle disposizioni in materia di prevenzione della corruzione, pubblicità e trasparenza, correttivo della legge 6 novembre 2012, n. 190 e del D. Lgs. 14 marzo 2013, n. 33, ai sensi dell'art. 7 della Legge 7 agosto 2015, n. 124, in materia di riorganizzazione delle amministrazioni pubbliche”;
- VISTO** il D.I. 28 agosto 2018, n. 129 “Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107”;
- CONSIDERATO** in particolare l'Art. 4 c. 4 del D.I. 28 agosto 2018, n. 129 che recita “Con l'approvazione del programma annuale si intendono autorizzati l'accertamento delle entrate e l'impegno delle spese ivi previste”;
- VISTO** il Decreto n. 76/2020 cosiddetto “Decreto Semplificazioni” e la successiva Legge di conversione n. 120/2020 che istituisce un regime derogatorio a partire dalla entrata in vigore del Decreto fino alla scadenza del 31/12/2023;
- VISTO** La Legge 108/2021 di conversione del Decreto Legge n. 77 del 31 maggio 2021 cosiddetto “Decreto semplificazioni Bis”;
- VISTO** in particolare, l'art. 55 comma 1 lettera b) punto 2. che autorizza il Dirigente Scolastico ad operare in deroga alle disposizioni del Consiglio di istituto di cui all'art. 45 comma 2 lettera a);
- VISTO** in particolare, l'art. 55 comma 1 lettera b) punto 1. che autorizza il Dirigente Scolastico, laddove ne ricorrano le esigenze, ad operare anche al di fuori degli obblighi definiti all'art. 1 comma 449 e comma 450 della legge 296/2006;
- TENUTO CONTO** di quanto previsto dalla Delibera n. 15 del 10 Febbraio 2023 del Consiglio d'Istituto dell'IPIA “G. Ferraris” di Iglesias, con la quale è stato previsto all'art. 1 che gli affidamenti di importo superiore a

- 10.000,00 euro tutte le attività negoziali da espletare in via autonoma dal Dirigente Scolastico, finalizzate all'affidamento di lavori, servizi e forniture per importi sotto la soglia di rilevanza comunitaria, si uniformano nella loro realizzazione al criterio, univoco, dell'assoluta coerenza e conformità con quanto in materia previsto e regolato dal Codice degli appalti;
- RILEVATO** che l'importo della spesa rimane in quello di competenza del Consiglio di Istituto/Dirigente Scolastico previsto dall'Art. 45 c. 2 lett. a) D.I. 28 agosto 2018, n. 129 "Determinazione dei criteri e dei limiti per lo svolgimento, da parte del dirigente scolastico, affidamenti di lavori, servizi e forniture inferiore a 10.000,00 (ovvero superiore a 10.000.00 euro ma inferiore alla soglia comunitaria");
- RILEVATA** l'assenza di convenzioni Consip attive nel settore delle forniture di beni e servizi relativamente ai beni riguardanti la presente determina, acquisita agli atti;
- VISTO** l'art. 46, comma 1 del D.I. 129/2018, in base al quale *"Per l'affidamento di lavori, servizi e forniture, le istituzioni scolastiche, [...] ricorrono agli strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, messi a disposizione da Consip S.p.A., secondo quanto previsto dalle vigenti disposizioni normative in materia di contenimento della spesa"*;
- VISTO** l'art. 15 del D. Lgs. 36/2023, secondo il quale *"Nel primo atto di avvio dell'intervento pubblico da realizzare mediante un contratto le stazioni appaltanti e gli enti concedenti nominano nell'interesse proprio o di altre amministrazioni un Responsabile Unico del Progetto (RUP) per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al Codice"*;
- RITENUTO** che la Dott.ssa Giuseppina Tartaglione, Dirigente Scolastico dell'IPIA Ferraris di Iglesias, risulta pienamente idonea a ricoprire l'incarico di RUP per l'affidamento in oggetto, in quanto soddisfa i requisiti richiesti ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs 36/2023;
- VISTO** l'art. 6 bis della L. 241/90, relativo all'obbligo di astensione dall'incarico del Responsabile Unico del Procedimento in caso di conflitto di interessi e all'obbligo di segnalazione da parte dello stesso di ogni situazione di conflitto, anche potenziale;
- ATTESTATO** che, in relazione alla procedura in oggetto, nei confronti del RUP individuato non sussistono le condizioni ostative previste dalla succitata norma;
- TENUTO CONTO** che, nella fattispecie e come previsto dall'art. 31 dell'Allegato II.14 del D. Lgs 36/2023, il RUP rivestirà anche le funzioni di Direttore dell'esecuzione, ai sensi dell'art. 114 del medesimo Decreto;
- CONSIDERATO** che la procedura in oggetto dà luogo ad una transazione soggetta agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge del 13 agosto 2010, n. 136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia") e dal D.L. del 12 novembre 2010, n. 187 ("Misure urgenti in materia di sicurezza"), convertito con modificazioni dalla Legge del 17 dicembre 2010, n. 217, e relative modifiche, integrazioni e provvedimenti di attuazione, per cui si è proceduto a richiedere il seguente Codice Identificativo di Gara **CIG SIMOG A00C947A3D**;
- TENUTO CONTO** dell'aggiornamento al piano biennale/triennale degli acquisti di beni e servizi disposto dal Consiglio di Istituto in data 07/09/2023 con Delibera n. 10 relativo al biennio 2023-2024 pubblicato sul portale Servizio contratti pubblici presente sul sito del MIT (ora MIMS);
- CONSIDERATA** l'esigenza di avviare, in relazione all'importo finanziario, la procedura per l'acquisizione dei beni in oggetto utilizzando la procedura di affidamento diretto ex art. 50 comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36 del 2023, nel rispetto dei principi generali sanciti dagli artt. 1-12 nonché di quelli afferenti precipuamente al sistema degli affidamenti diretti e sotto-soglia di importo inferiore a 140.000,00, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle

- prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;
- TENUTO CONTO** altresì, che le prestazioni in oggetto non rivestono un interesse transfrontaliero certo, secondo quanto previsto dall'articolo 48, comma 2, del D. Lgs. 36/2023, in particolare per il modesto valore, particolarmente distante dalla soglia comunitaria stessa;
- TENUTO CONTO** che ai sensi dell'art. 3, comma 9 lett. d) dell'Allegato I.1 al Codice dei contratti, si intende per "affidamento diretto", l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale, anche in caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1, lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice;
- APPURATO** che l'affidamento della fornitura, peraltro già accessibile alle P.M.I. dato l'importo non rilevante, non può essere suddiviso in lotti in quanto ciò comporterebbe un notevole rallentamento del procedimento e un considerevole aggravio dell'attività amministrativa, con evidente violazione del "Principio del risultato" di cui all'art. 1 del D. Lgs. 36/2023;
- TENUTO CONTO** che, ai sensi dell'art. 54, comma 1, secondo periodo del D. Lgs. 36/2023, per gli affidamenti sottosoglia non è applicabile quanto disposto in ordine all'esclusione automatica delle offerte anomale;
- VISTO** l'Allegato II.1 al Codice dei contratti, afferente a "Elenchi degli operatori economici e indagini di mercato per gli affidamenti di contratti di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea";
- CONSIDERATO** che l'art. 18 c. 10 del D. Lgs. 36/2023, prevede che la stipula del contratto è soggetta all'assolvimento dell'imposta di bollo da parte dell'operatore economico aggiudicatario, secondo quanto previsto dalla tabella A dell'allegato I.4 del D. Lgs. 36/2023 e con le modalità dettate dal provvedimento dell'Agenzia delle Entrate;
- RAVVISATA** l'urgenza di procedere con l'affidamento della fornitura finanziata con le risorse relative al PON FESR di cui trattasi riguardante l'acquisto, senza previa consultazione di due o più operatori economici, di ATTREZZATURE SETTORE ENOGASTRONOMICO nel pieno rispetto del termine inderogabilmente fissato dal Bando/Avviso al 16 ottobre 2023, pena la perdita del finanziamento;
- CONSIDERATO** l'art. 52, comma 1, del D. Lgs. 36/2023, ai sensi del quale *"Nelle procedure di affidamento di cui all'articolo 50, comma 1, lettere a) e b), di importo inferiore a 40.000 euro, gli operatori economici attestano con dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà il possesso dei requisiti di partecipazione e di qualificazione richiesti. La stazione appaltante verifica le dichiarazioni, anche previo sorteggio di un campione individuato con modalità predeterminate ogni anno"*;
- VISTA** la necessità, in ogni caso, per questa Amministrazione, in conformità al D. Lgs. 36/2023, di stabilire, che negli affidamenti di importo inferiore a €40.000,00, la verifica sull'affidatario individuato si limita alle risultanze del DURC e al controllo dell'assenza di annotazioni sul casellario ANAC;
- PRESO ATTO** che, quando in conseguenza della verifica condotta a campione, secondo quanto previsto dall'art. 52, comma 1, del D. Lgs. 36/2023, non sia confermato il possesso dei requisiti generali o speciali dichiarati, la stazione appaltante procede alla risoluzione del contratto, all'escussione della eventuale garanzia definitiva, alla comunicazione all'ANAC e alla sospensione dell'operatore economico dalla partecipazione alle procedure di affidamento indette dalla medesima stazione appaltante per un periodo da uno a dodici mesi decorrenti dall'adozione del provvedimento;
- CONSIDERATO** che gli oneri di sicurezza per l'eliminazione dei rischi da interferenza, non soggetti a ribasso,

- RICHIAMATO** sono pari a 0,00 €(euro zero,00), trattandosi di mera fornitura di beni e/o servizi; quanto disposto dall'art. 53, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, con riferimento all'affidamento in parola non vengono richieste le garanzie provvisorie di cui all'articolo 106;
- TENUTO CONTO** di quanto disposto dall'art. 53, comma 4, del D. Lgs. n. 36/2023, si ritiene di non richiedere la garanzia definitiva per l'esecuzione delle prestazioni in parola in considerazione della serietà e della solidità finanziaria dell'Operatore Economico, e pertanto esiste una remota possibilità che un inadempimento verificatosi in sede di esecuzione contrattuale possa arrecare significative ripercussioni alla stazione appaltante;
- DATO ATTO** - che per la spesa in oggetto è stato acquisito il **CUP F34D23001120006** trattandosi di operazioni di finanza di progetto PON FESR;
- che è stato acquisito il Codice Identificativo di Gara (**CIG SIMOG: A00C947A3D**) tramite il sistema presso l'Autorità Nazionale Anticorruzione ai fini della tracciabilità di cui alla Legge n. 136/2010 che ai fini del monitoraggio dei contratti pubblici;
- che il RUP ha provveduto a tutti gli adempimenti in materia di comunicazione e trasparenza di cui agli artt. 20 e 23 del D. Lgs. n. 36/2023;
- che, ai sensi dell'art. 53, comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, stante la scarsa rilevanza economica dell'affidamento e viste le modalità di adempimento delle prestazioni non si richiede la cauzione definitiva di cui all'art.117 del D. Lgs. 36/2023;
- VISTO** che l'affidamento in oggetto dà luogo ad una transazione soggetta agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13 agosto 2010, n. 136 e dal D. L. 12 novembre 2010, n. 187;
- ACCERTATA** la necessità, ai fini del buon andamento dell'attività didattica e istituzionale della Scuola, di procedere all'acquisto della fornitura di Attrezzature Settore Enogastronomico, come indicato nel seguente Capitolato:

| DESCRIZIONE | Q. TA' |
|---|----------|
| ABBATTITORE EASY FRESH NEXT M 10T 2.7 KW | 1 |
| L'abbattitore rapido di temperatura Irinox raffredda velocemente a+3°C e surgela a -18°C al cuore gli alimenti anche bollenti appena tolti dal forno. Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dei cibi nel più breve tempo possibile. EF Next garantisce il raffreddamento e la surgelazione ultra rapidi e preserva la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità e freschezza più a lungo nel tempo. Resa Capacità ciclo di abbattimento rapido (90/+3°C) kg 38,0 Capacità ciclo di surgelazione rapido (90/-18°C) kg 35,0 Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm Capacità Numero teglie: 18 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm) Numero teglie: 12 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm) Numero teglie: 9 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm) CARATTERISTICHE TECNICHE Dimensioni (L x P x H) mm 790 x 920 x 1590 Peso 160 Kg Alimentazione elettrica 400 V-50Hz (3N+PE) Potenza massima assorbita 2,7 kW Assorbimento elettrico 4,4 A | |
| ABBATTITORE EASY FRESH NEXT S 5T 1.3 KW | 1 |

- Determina a contrarre per la fornitura di attrezzature settore enogastronomico -
Progetto PON FESR - 13.1.4A-FESRPON-SA-2023-18 "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del Decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55"
CIG SIMOG: A00C947A3D - CUP: F34D23001120006

L'abbattitore rapido di temperatura Irinox raffredda velocemente a +3°C e surgela a -18°C al cuore gli alimenti anche bollenti appena tolti dal forno. Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dei cibi nel più breve tempo possibile. EF Next garantisce il raffreddamento e la surgelazione ultra rapidi e preserva la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità e freschezza più a lungo nel tempo.

Resa

Capacità ciclo di abbattimento rapido (90/+3°C) kg 18,0

Capacità ciclo di surgelazione rapido (90/-18°C) kg 15,0

Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm

Capacità

Numero teglie: 8 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm)

Numero teglie: 5 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm)

Numero teglie: 4 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni (L x P x H) mm 790 x 840 x 870

Peso 115 Kg

Alimentazione elettrica 230 V-50Hz (1N+PE)

Potenza massima assorbita 1,3 kW

Assorbimento elettrico 6,2 A

ARM. REFR. BT 740×815×2085 810W

2

Armadio refrigerato Master 700 litri Plug-In, 1 porta con maniglia inox, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Serratura con chiave, illuminazione, completo di 3 griglie plastificate GN2/1. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione. Struttura monoscocca con isolamento 75 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.

Scheda Tecnica

Capacità lorda: 601 lt

Range di temperatura: -18°-22°C

Unità refrigerante: Plug-In

Classe efficienza energetica: C

Indice efficienza energetica: 43,6

Consumo annuo: 1609

Consumo 24h: 4,41

Classe climatica: 5

Gas refrigerante: R290

Sbrinamento: A gas caldo

Valvola: Solenoide fornita di serie

Dimensioni: 740×815×2085 mm

Peso lordo: 150 Kg

Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz

Potenza assorbita: 810 W

Corrente assorbita: 3,7 A

Resa: 453 W

Resa frigorifera: Evap. -30°C Cond. +55°C

Caratteristiche

Dotazione: 3 coppie guida per griglie GN2/1 3 griglie plastificate GN2/1 Serratura con chiave Illuminazione LED

Controllo: Elettronico, display a filo pannello

Porte: 1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra

Guarnizione porta: A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile

Isolamento: Spessore 75 mm - CFC/HCFC free

Finitura interna/esterna: Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato

Angoli interni: Arrotondati per una facile pulizia

Maniglia: In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm

Creagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304

Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm

- Determina a contrarre per la fornitura di attrezzature settore enogastronomico -

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

CIG SIMOG: A00C947A3D - CUP: F34D23001120006

| | |
|---|----------|
| ARM. REFR. BT 1P 417LT MN 630X715X2085H | 1 |
| <p>Armadio refrigerato Master 500 litri Plug-In, 1 porta con maniglia inox, classe energetica C, classe climatic 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Serratura con chiave, illuminazione, completo di 3 griglie plastificate 42x53 cm. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione. Struttura monoscocca con isolamento 75 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato. Sistema refrigerante sostituibile FSS – Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.</p> <p>Dati Tecnici Capacità lorda: 417 lt Range temperatura: -18°-22°C Unità refrigerante: Plug-In Classe efficienza energetica: C Indice efficienza energetica: 44,6 Consumo annuo: 1310 kW/h annum Consumo 24h: 3,589 kW/h/24h Classe climatica: 5 Gas refrigerante: R290 Sbrinamento: A gas caldo Valvola: Solenoide fornita di serie Dimensioni: 630x715x2085 mm Dimensioni imballo: 835x830x2250 mm Peso lordo: 135 Kg Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz Potenza assorbita: 810 W Corrente assorbita: 3,7 A Resa Frigorifera: 453 W* *: Evap. -30°C Cond. +55°C</p> <p>Caratteristiche Dotazione: 3 coppie guida per griglie 42x53 3 griglie plastificate 42x53 Serratura con chiave Illuminazione LED Controllo: Elettronico, display a filo pannello Porte: 1 porta, autochiudente con fermo a105°, cerniere a destra Guarnizione porta: A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile Isolamento: Spessore 75 mm - CFC/HCFC free Finitura interna/esterna: Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato Angoli interni: Arrotondati per una facile pulizia Maniglia: In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm Cremagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304 Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm Cosmo: Predisposto per collegamento a Cosmo Hub</p> | |
| IMPASTATRICE DA BANCO 7 KG ALTA IDRATAZIONE | 1 |
| <p>Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale. Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.) Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm Timer digitale Vasca realizzata con fondo emisferico (raggio curvo - tipo pane) Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità. Dimensioni: 550x280x510 Potenza: 500 watt Peso 37 kg</p> | |
| FRULLATORE EMULSIONATORE | 9 |
| <p>Mixer ad immersione della linea Dynamix con coltello emulsionatore a quattro lame. Questo modello di mixer immersione DMX160 è utilizzato per emulsionare creme, salse, passati e minestre. Il mixer cucina professionale ha il variatore di velocità. Frullatore ad immersione con Piede smontabile per una facile pulizia, cavo spiralato per un comodo e facile uso</p> | |

| | |
|---|----------|
| <p>Cavo di alimentazione spiralato con spina lunghezza metri 3 Doppio isolamento Diametro campana 5 cm Pulsante di sicurezza per un funzionamento ad impulso Capacità da 1 a 4 litri Lunghezza Tubo 160 mm Lunghezza Totale 395 mm Giri/minuto da 3000 a 13000 Al motore Dynamix di questo modello smontabile è possibile applicare tutta la serie di accessori serie Dynamix disponibili anche separatamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AC520 Accessorio mixer mixer 60 mm (incluso nel mod. MX050 e MX052) - AC550 Accessorio mixer mixer 190 mm (incluso nel mod. MX090) - AC516 Accessorio frusta 185 mm (incluso nel mod. Dynamix Combi) - AC518 Accessorio cutter da 0,8 litri - AC560 Accessorio blender tritratore fine - AC517 Accessorio pressapuré - SM030 Supporto Dynamix da tavolo | |
| SFOGLIATR. C/PULSANTIERA RULLI 25CM INOX MO | 2 |
| <p>Sfogliatrice per pasta fresca e pizza, Monofase con rulli inox da 25 cm. Realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio con cilindri in legno per una sfoglia casalinga oppure in acciaio per una maggiore durata. La macchina presenta un alto grado di affidabilità mentre i sistemi di antinfortunistica e le finiture completano il gradevole aspetto estetico e l'indispensabile sicurezza per l'operazione. La macchina presentata è stata concepita per ottenere lo spessore di sfoglia o pizza desiderato. Il sistema di impiego rende la macchina estremamente versatile e pratica avendo solo la regolazione dello spessore si possono quindi ottenere spessori vari sia per sfoglia che per pizza particolarmente al taglio.</p> <p>Dati tecnici Rullo inox Dimensione rullo 25 cm Ø 55 Motore 230 volt Potenza 0,20 kw Peso 24 kg Dimensioni mm 480x350x400h</p> | |
| TERMOMETRO 4 SONDE WIFI | 2 |
| <p>Termometro WiFi con Quattro Sonde Senza Fili Per Forno, Grigliate, Barbecue. App in Italiano Compatibile con iPhone, Android, iPad e Tablet Monitora la temperatura del cibo da remoto e ricevi un avviso sul tuo smartphone quando il cibo è pronto. Maggiore portata: estensione Bluetooth a WiFi integrata fino a 50 m. Modalità stand-alone: cucinare senza l'uso dello smartphone. 4 sonde: i doppi sensori di temperatura in ogni sonda possono monitorare la temperatura interna della carne fino a 100°C e la temperatura ambiente / esterna fino a 275°C contemporaneamente. Dimensioni della sonda: 130 mm di lunghezza e 6 mm di diametro. Sistema di cottura guidato: ti accompagna in ogni fase del processo di cottura per garantire risultati perfetti e costanti. È inoltre possibile impostare avvisi personalizzati e notifiche in base alla temperatura e/o al tempo. Algoritmo avanzato di stima: può stimare quanto tempo cucinare e riposare il cibo per aiutare a pianificare il pasto e gestire il vostro tempo.</p> | |
| BILANCIA MINNEAPOLIS 10/2 CE | 6 |
| <p>Bilancia digitale, portatile, da cucina.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costruita in acciaio inox. • Ampio display digitale con retroilluminazione. • Alimentazione a batteria ricaricabile. • Unità di pesata g, lb e oz. • Porta seriale per collegamento dati. • Trasformatore caricabatteria incluso. <p>Attenzione! Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio Campo di pesata kg 10</p> | |

| | |
|---|----------|
| Precisione d'indicazione g 2 Dimensioni piatto mm 240x180 Dimensioni mm 248x253x132h | |
| BIMBY TM6 | 3 |
| <p>Versatile: prepara piatti gustosissimi, dall'aperitivo al dolce Innovativo: grazie allo schermo touch, ti guida passo passo Compagno di sostenibilità: riduce i tempi di preparazione e gli sprechi Con Bimby® TM6, cucinare diventa un gioco da ragazzi. Perché Bimby® TM6 è facile e intuitivo da usare. E' progettato per portare in tavola piatti deliziosi in pochissimo tempo, indipendentemente dal fatto che tu sia un appassionato di cucina o un cuoco alle prime armi. E soprattutto: con il portale di ricette integrato Cookidoo® hai accesso a migliaia di ricette - direttamente dal tuo Bimby® TM6!</p> <p>L'alleato perfetto in cucina per mangiare più sano, ridurre gli sprechi e cucinare piatti gustosissimi in modo facile e divertente. E per ottenere il massimo dal tuo Bimby TM6®, puoi affidarti ai nostri appassionati incaricati: dalla prima conoscenza del prodotto, all'arrivo di Bimby® a casa tua, alle prime ricette e preparazioni: il tuo incaricato è sempre al tuo fianco per fornirti preziosi consigli e suggerimenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bimby® TM6 con tutti i suoi accessori - Copri Lame e Pelapatate Bimby® - Borsa Bimby® Edizione Limitata 140 anni - Libro "Idee gustose", la guida per conoscere e cucinare con Bimby® - 1 anno di abbonamento alla Rivista Voi... Noi... Bimby® (cartaceo + digitale) - 6 mesi di accesso a Cookidoo®, la piattaforma di 9.000 Ricette italiane con istruzioni passo-passo per realizzarle con il Successo Garantito Bimby® <p>Il consumo massimo di energia di Bimby® TM6 è di 1.500 W</p> | |
| BOCCALE COMPLETO TM6 | 3 |
| <p>La confezione include: Boccale, Coperchio con guarnizione, Cestello, Gruppo coltelli, Ghiera e Misurino. Boccale in resistente acciaio inossidabile con sistema di riscaldamento integrato e sensore di temperatura. Capacità massima 2,2 litri.</p> | |
| MANTECATORE GEL. 3K MONO | 1 |
| <p>Il tocco di un solo tasto attiva un processo totalmente automatico di produzione e conservazione del gelato. Il pannello di comando consente una lettura costante della consistenza degli ingredienti in lavorazione indipendentemente se stiate preparando un gelato, un sorbetto, un frozen yogurt o una granita. La scheda elettronica gestisce una serie di controlli e quando il gelato è pronto, attiva automaticamente il ciclo di conservazione, permettendo di conservare il prodotto alla consistenza perfetta per il tempo desiderato. Un dispositivo di sicurezza blocca automaticamente la pala quando si alza il coperchio. La possibilità di lavorare in continuo permette una rapida preparazione di diversi gusti. La carrozzeria è totalmente in acciaio inox, così come il cestello estraibile e la pala di mescolamento, dotata di inserti intercambiabili. Raffreddamento ad aria Dimensioni Macchina 340x430x250 mm Peso Netto 21 kg Produzione per ciclo 800 g. 1,2 l. Produzione per ora 3,2 Kg. - 4,8 l. Peso Lordo 24 kg</p> | |
| TERMOMETRO CUCINA E BARBECUE | 6 |
| <p>A Lettura Rapida & Precisa con Sonda Addizionale a Filo da 102cm, Display LCD con Controluce Termometro Forno con Magnete per Carne, BBQ, Forno, ecc. [Doppia Sonda per Facile Utilizzo] Questo termometro bbq è realizzato con una doppia sonda in acciaio inox 304, una incorporata e un'altra esterna a filo lungo. Sonda girevole da 12 cm (4.6") per grigliate, cotture varie, barbecue, ecc. La sonda esterna con filo di rete inossidabile di 102 cm (40") consente di chiudere la porta del forno, tenersi a distanza dal calore quando si griglia o si affumica, ma di misurare ugualmente e con facilità la temperatura interna. [Lettura Immediata & Elevata Precisione] Il termometro da cucina legge la temperatura entro 2-3 secondi, con una precisione di 1°C (2?) e un ampio intervallo di temperatura compreso tra -50°C e 300°C (-58°F e 572°F). Non dovrete più aspettare che la temperatura si stabilizzi sui fornelli o sulla griglia. La lettura dell'esatta temperatura del cibo avviene in un secondo! Per passare da °C a °F è sufficiente premere il pulsante con l'icona della lampadina. [Comoda Funzione di Allarme Temperatura] Premendo il pulsante "ALARM SET" sul termometro carne per impostare la temperatura target, il termometro da forno a lettura istantanea emetterà un segnale acustico e lampeggerà sullo schermo per ricordarvi quando la temperatura</p> | |

- Determina a contrarre per la fornitura di attrezzature settore enogastronomico -

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

CIG SIMOG: A00C947A3D - CUP: F34D23001120006

| | |
|--|----------|
| <p>dell'alimento raggiunge il valore impostato, aiutandovi a controllare la temperatura dell'alimento. [Funzionalità Potenti] Se si apre la sonda girevole o si inserisce/ rimuove la sonda cablata, si accende/ spegne automaticamente. Il display LCD ampio e luminoso con retroilluminazione consente di leggere facilmente la temperatura sia di giorno che di notte. Il termometro carne si spegne automaticamente dopo 10 secondi di inattività ed è progettato con la funzione memoria della lettura. L'impugnatura ergonomica offre una presa confortevole, permettendovi di godervi ogni fase della cottura! [Amico Dell'utente] Il termometro cucina professionale con sonda pieghevole può essere facilmente ripiegato per essere riposto più comodamente; è dotato di magnete e foro per appenderlo, per poterlo attaccare facilmente al forno o al frigorifero, appenderlo ovunque. Viene fornito con una batteria interna CR 2032 e un grafico della temperatura della carne che consente di cucinare piatti deliziosi senza sforzo.</p> | |
| AFFILATOIO ELETTRICO RS-75 | 2 |
| <p>Refilatrice per affilare in modo efficace i vostri coltelli - veloce, sicuro, efficace - Facile da usare - Mole a disco ceramico resistenti con velocità minima e ottimale. L'angolo di rettifica migliore è già fissato dalla fabbrica. Trascinando semplicemente il coltello nelle mole, i coltelli vengono affilati dopo pochi secondi. Dati tecnici: Dimensioni macchina (Lungh. x Largh.x Alt.): 231 mm x 178 mm x 161 mm Peso: 3,1 kg Dati elettrici: 1~230V, 50/60 Hz, 0,33 A, 0,075 kW Protezione: IP 20 Giri motore: n = 1300 1/min.</p> | |
| ROBOT DA CUCINA PRO 6,9L BIANCO | 2 |
| <p>Impastatrice planetaria KitchenAid robot da cucina professional capacità 6.9 lt colore bianco/rosso/grigio/nero. Il prodotto è realizzato interamente in metallo stabile e resistente, con meccanismi e manopole in metallo ad alta precisione. Motore ad alta efficienza da 1,3 CV potente e silenzioso con trasmissione diretta. E' possibile lavorare grandi quantità di ingredienti in tutta facilità grazie al dispositivo di sollevamento ciotola ideale per i carichi pesanti e facilita la pulizia e inoltre non dovendo reclinare il corpo motore, il flusso si mantiene costante. Mixaggio veloce e completo. Griglia di protezione e interruttore di arresto per la massima sicurezza in ambiente professionale. Grande potenza in dimensioni ridotte infatti il robot da cucina professional di KitchenAid è tra le unità più potenti date le sue dimensioni compatte rispetto ai robot da cucina professionali di capacità maggiore. Perfetto per servizi di catering presso eventi. Quando l'ambiente lavorativo è in continuo cambiamento, la flessibilità è fondamentale. Insieme al prodotto sono presenti nella confezione: 1) Ciotola da 6,9 lt in acciaio inox; 2) Scivolo rimovibile; 3) Frusta ellittica a 11 fili; 4) Gancio impastatore Powerknead a spirale; 5) Frusta piatta. Alimentazione Elettrico Capacità 6.9 Lt Capacità di farina 2.2 kg Frequenza 50/60 Hz Peso 13 kg Potenza Elettrica 0.325 kW Potenza motore 1.3 hp Tipo spina alimentazione europea Velocità frusta 200 Rpm Voltaggio 220 V, 240 V</p> | |
| Ciotola da 6,9 litri con manico | 2 |
| CONFEZ. SOTTOV. CAMPANA 1100W MONO 49X65X39H | 1 |
| <p>Confezionatrice sottovuoto digitale a campana con doppia barra saldante da 41,5 cm, pompa 25 m³/h, H Camera 11 + 10 cm coperchio bombato. Veloce e pratica nel confezionamento sottovuoto. È la serie più venduta Ideale per la media ristorazione, la GDO Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione.</p> | |

Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia.

Scheda elettronica con controllo del vuoto.

SCHEDA TECNICA:

Potenza: 1100 W - monofase

Barra saldante: 41,5 cm

Altezza camera: 12+10 cm

Dimensioni: 49x65xh39 cm

Completa di:

- Cavalletto in acciaio inox su ruote

Dimensioni mm 490x650x530h

- Kit bute per sottovuoto

pezzi da 40 e 30 cm

tutto ciò premesso e considerato, visti gli artt. 17 e 50 del D. Lgs. n. 36/2023 e nell'osservanza delle disposizioni di cui alla legge del 6 novembre 2012, n. 190, recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità della Pubblica Amministrazione",

DETERMINA

Per i motivi espressi nella premessa, che si intendono integralmente richiamati:

- ✚ di avviare il procedimento per l'aggiudicazione della fornitura in oggetto mediante:
 - Procedura di gara - aperta/ristretta/negoziata - con o senza pubblicazione di bando;
 - AFFIDAMENTO DIRETTO tramite MEPA previa acquisizione indagine conoscitiva di mercato (art.v50, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 36/2023**
 - Accordo quadro;
 - Sistema dinamico di acquisizione;
 - Adesione alle convenzioni Consip;
- ✚ di inserire come importo massimo presunto per l'aggiudicazione **€ 61.552,80 (Sessantunomilacinquecentocinquantadue/80) complessivi massimi al netto di IVA (€13.541,63 IVA al 22%), corrispondente a €75.094,43 (Settantacinquemilazeronovantaquattro/43) IVA inclusa** per l'acquisto della fornitura di attrezzature settore enogastronomico, così come indicato nel capitolato tecnico redatto dai co-progettisti, considerato il valore totale della somma predetta desunta tramite indagine informale di mercato;
- ✚ di garantire lo stanziamento necessario alla copertura della relativa spesa a carico del **PON FESR "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero (...) in attuazione del Decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55" , Codice Progetto: 13.1.4A-FESRPON-SA-2023-18; CUP: F 34D23001120006;**
- ✚ di indicare come termine di previsione della consegna dei beni il 10/10/2023;
- ✚ di indicare il **CIG SIMOG: A00C947A3D** relativo alla fornitura in oggetto in tutte le fasi relative alla presente procedura d'acquisto;
- ✚ di richiedere nell'ambito del rispetto della normativa antiriciclaggio la verifica del titolare effettivo così come previsto dall'art. 22 del Reg. UE 2021/241 e secondo le indicazioni della circolare MEF-RGS n. 30 del 11/8/2022;
- ✚ che l'affidatario dovrà essere in possesso dei requisiti obbligatori di partecipazione e di qualificazione di cui agli artt. 94 – 98 del D. Lgs. n. 36/2023;
- ✚ che l'affidatario dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, con individuazione del "conto dedicato" su cui utilmente poter disporre il bonifico per il

- **Determina a contrarre per la fornitura di attrezzature settore enogastronomico - Progetto PON FESR - 13.1.4A-FESRPON-SA-2023-18 "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del Decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55" CIG SIMOG: A00C947A3D - CUP: F34D23001120006**

- pagamento, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso, con l'impegno a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;
- ✚ che l'importo presunto massimo della spesa per l'acquisto in oggetto è di **€61.552,80 al netto di IVA (€ 13.541,63 IVA al 22%), corrispondente a €75.094,43 IVA inclusa**, sarà imputato al **Progetto/Attività A03/20 - "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero (...) in attuazione del Decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55"**, del Programma Annuale 2023;
 - ✚ che, ai sensi dell'art. 18, comma 1, secondo periodo del D. Lgs. n. 36/2023, trattandosi di affidamento sottosoglia ai sensi dell'art. 50 del medesimo Decreto, il rapporto contrattuale si intenderà perfezionato mediante corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o sistemi elettronici di recapito certificato qualificato ai sensi del regolamento UE n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014;
 - ✚ che il pagamento verrà effettuato a seguito degli accertamenti in materia di pagamenti della PA ed al rispetto degli obblighi di cui all'art. 3 della Legge 136/2010, e comunque previa presentazione di fatture debitamente controllate e vistate in ordine alla regolarità e rispondenza formale e fiscale;
 - ✚ di indicare la Dr. ssa Giuseppina Tartaglione quale Responsabile Unico del Progetto, di cui all'art. 15 D. Lgs. 36/2023, e all'art. 5 della L. 241/90 e di dare seguito agli adempimenti in materia di comunicazioni e trasparenza di cui agli artt. 20, 23 e 28 del D. Lgs. n. 36/2023, compresa la pubblicazione dell'avviso sui risultati delle procedure di affidamento ai sensi dell'art. 50, comma 9, del medesimo Decreto;
 - ✚ che il presente provvedimento, in ossequio al principio di trasparenza e fatto salvo quanto previsto dall'art. 1, comma 32, della Legge 190/2012 e dal D. Lgs. 33/2013, è pubblicato all'Albo Online "Pubblicità Legale" e in Amministrazione Trasparente sezione "Bandi Gara e Contratti" nel proprio sito web <https://ipsiaiglesias.edu.it/>.

Il Responsabile Unico del Procedimento
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dr. ssa Giuseppina Tartaglione
Firma digitale