



- VISTO** l'articolo 36, comma 1 - lettera a) del D. Lgs n. 50 del 18/4/2016, modificato e integrato dal D. Lgs. n. 56 del 19/04/2017;
- VISTO** l'articolo 32, comma 2 del D. Lgs 18 aprile 2016 n. 50 (e ss.mm.ii.), che dispone "Prima dell'avvio della procedura 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";
- VISTO** il D.l. 28 agosto 2018 n. 129 concernente il "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";
- VISTO** il PON Avviso prot. n. AOODGEFID7944 {bis} del 12/12/2017 - Fondo per lo sviluppo e la Coesione ex Delibera Cipe N. 79/2012. Laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale, emanato nell'ambito del Programma Operativo Nazionale: "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" per gli Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali ed artistici" - Asse II - Infrastrutture per l'istruzione - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico - 10.8 - "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" - Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave -Sottoazione 10,8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti;
- VISTA** la Nota autorizzativa M.I.U.R. prot. n. AOODGEFID/9991 del 20/04/2018 con oggetto: "Autorizzazione dei progetti e Impegno di spesa" con comunicazione a questa Istituzione Scolastica prot. n. AOODGEFID/9931 del 20/04/2018 a valere sull'avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 - Fondo per lo sviluppo e la Coesione ex Delibera Cipe N. 79/2012 — Sotto-azione 10,8.1.B2 – Laboratori professionalizzanti;
- VISTA** la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 27 del 09/02/2018, con la quale è stato approvato il progetto PON 2014-2020 Obiettivo specifico 10.8 - Azione 10.8.1 - Sottoazione 10.8.1.B2;
- VISTO** il Decreto Dirigenziale di assunzione in bilancio prot. 4437/A24c del 12/05/2018;
- VISTO** il Regolamento di Istituto per l'acquisizione in economia di lavori, servizi e forniture;
- VISTO** che ai sensi dell'articolo 1, comma 449, della legge 27 dicembre 2006, n. 296 le Pubbliche amministrazioni sono tenute ad approvvigionarsi attraverso le convenzioni-quadro messe a disposizione da Consip S.p.A;
- VISTA** la disponibilità finanziaria

#### **DETERMINA**

l'indizione di una procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'art. 36 comma 2, lettera b), del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii., mediante Richiesta di Offerta (RdO) sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).

**Art. 1 - Oggetto**

Per la realizzazione dell'intervento dovranno essere forniti i materiali in elenco:

<b>Id.</b>	<b>Descrizione attrezzatura</b>	<b>Quantità</b>	<b>Prezzo unitario a base di gara</b>	<b>Importo a Base di gara</b>
1	Impastatrice planetaria in acciaio inox di capacità 23 l. e dimensioni 570x560x910 mm.	1		€ 3.800,00
2	Bilancia automatica elettronica da tavolo con portata 6 Kg	2	€ 300,00	€ 600,00
3	Tavolo refrigerato e ventilato, temperatura 0-10 gradi, in acciaio inox per pasticceria con piano di lavoro in marmo e teglie 60x40 cm, di dimensioni esterne L. 270 x 80-85 x h 92 cm.	1		€ 3.500,00
4	Tavolo aperto con alzatina in acciaio inox di dimensioni 160x70x85 cm	1		€ 250,00
5	Armadio professionale pensile in acciaio inox, con portine scorrevoli, ripiano intermedio e di dimensioni esterne 100x40x66	2	€ 270,00	€ 540,00
6	Forno a microonde a struttura interna ed esterna in acciaio inox, con possibilità di cuocere il cibo su 2 livelli, con base in ceramica fissa e ripiano in ceramica rimuovibile, con pannello di controllo digitale, di potenza Kw 2,8 e dimensioni esterne L 49 x P 64,4 x h 40,5 cm	2	€ 800,00	€ 1600,00
7	Lavamani a parete in acciaio inox, con comando a ginocchio e di dimensioni 500x500x850 mm	1		€ 990,00
8	Carrello portateglie in acciaio inox per pasticceria-forno per 16 teglie	2	€ 500,00	€ 1.000,00
9	Elemento neutro con cassetto su armadio aperto	1		€ 1.450,00
10	Armadio frigorifero verticale per pasticceria ventilato, fornito di illuminazione a led a basso consumo, con 4 lati vetrati e una porta, con ripiani fissi, temperatura 0°/+10° c e dimensioni	2	€ 2.500,00	€ 5.000,00

	670x640x1950h mm			
11	Armadio neutro in acciaio inox con porte scorrevoli, con spazio utile min tra i ripiani di 35 cm e di dimensioni 100x60x180 cm	2	1.000,00	€ 2.000,00
12	Materiale di consumo (teglie, coltelli, piatti da esposizione, bowl in acciaio varie misure)	1		€ 850,00
13	Set pale per pizza	1		€ 250,00
14	Tablet con proiettore integrato	4	€ 600,00	€ 2.400,00
15	Confezionatrice sottovuoto a campana in acciaio inox e vasca stampata, con barra saldante azionata da pistoni pneumatici, pompe del sottovuoto a bagno d'olio, display LCD più lingue, coperchio in plexiglass trasparente, predisposizione per l'utilizzo di gas inerti e il sottovuoto esterno, potenza 1,31 Kw, barra saldante 650 mm, pompa vuoto 40 m <sup>3</sup> /h. Dimensioni utili camera 660x540x200h mm. Vuoto max ottenibile 98%. Dimensioni esterne 770x690x1050h mm	1		€ 3.200,00
16	Carrello a tre ripiani per dolci, formaggi e antipasti, con struttura in legno massello a tre piani in multistrato, coperchio in plexiglass trasparente semicircolare e coperchi rientranti, con maniglia direzionale cromata, con quattro ruote multi direzionali cromate di diametro 100mm e di dimensioni L 115 x P 55 x h 108 cm	2	€ 650,00	€ 1.300,00
17	Raffinatrice per pasticceria (prodotti mandorlati, nocciolati e a grani) a due cilindri, di diametro 150x320 mm, in porfido rettificati che possono essere allontanati fra loro in parallelo di cui quello posteriore oscillante sul proprio asse per meglio effettuare la raffinazione. Con ingranaggi a bagno d'olio, ingrassatori, sistema per il fissaggio delle lame raschiatrici, basamento e spalle in lamiera d'acciaio. Con sistema di protezione antinfortunistica. Potenza 1,5 Kw. Dimensioni L 70 x P 44 H 115 cm	1		€ 4.300,00

18	Frullatore automatico professionale, in acciaio inox, con variatore di velocità, capacità 2 litri compreso di caraffa	2	€ 250,00	€ 500,00
----	---	---	----------	----------

**Art. 2 - Procedura e scelta dei contraenti**

Le forniture - che potranno essere suddivise in lotti autonomi e funzionali - saranno assegnate tramite singole RdO sul MEPA (secondo il numero identificativo del suddetto elenco), secondo il criterio del prezzo più basso;

**Art. 3 - Spese organizzative e di supporto**

Le spese di pubblicità ed eventuali spese per piccoli adattamenti edilizi saranno affrontate con affidamenti diretti;

**Art. 4 - Importo**

L'importo a base di gara per ogni singola fornitura non deve superare € 10.000,00 (IVA inclusa);

**Art. 5 - Parità di condizioni ed offerta unica**

Qualora dovesse verificarsi parità di condizioni, tra due o più operatori economici in possesso dei requisiti, la stazione appaltante si riserva di scegliere mediante sorteggio. L'aggiudicazione sarà effettuata nel caso in cui l'Istituto riceva legittimamente anche una sola offerta, ritenuta conveniente e congrua. In alternativa si potrà anche decidere di non procedere all'aggiudicazione;

**Art. 6 - Tempi di consegna**

La fornitura richiesta dovrà essere consegnata come da RdO, tranne in caso di accordi diversi;

**Art. 7 - Pagamenti**

Il pagamento, da parte della stazione appaltante, saranno effettuati previo accreditamento dei fondi ministeriali;

**Art. 8 - pubblicità**

Il presente provvedimento sarà pubblicato sul sito internet dell'Istituzione Scolastica ai sensi della normativa sulla trasparenza;

**Art. 9 - Responsabile**

Il Responsabile del Procedimento è il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi della scrivente Istituzione scolastica. Per tutto quanto non espressamente previsto dalla presente determina si fa rinvio alla vigente disciplina normativa e regolamentare in materia di appalti e contratti pubblici.



