



Ministero dell'istruzione e del merito
I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043
C. F. e P. IVA 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ
e-mail: fais01100p@istruzione.it – pec: fais01100p@pec.istruzione.it
www.iisspavoncelli.edu.it

All'Albo pretorio
Amministrazione trasparente
Al sito web
Sede

OGGETTO: 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 – Nota di adesione prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “Azione 1.3.1.4 – “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”.
Cod. progetto 13.1.4A-FESR PON-PU-2023-5
Modulo alberghiero
CUP F34D23001040006
CIG A00C78895D
DECISIONE A CONTRARRE

Il Dirigente scolastico

Visto il Decreto M.I.M. 27/03/2023, n.55 e l'Allegato 2 al Decreto da cui risulta l'IISS Pavoncelli beneficiario delle risorse assegnate;
Visto l'Avviso pubblico 78988 del 29/05/2023;
Vista la candidatura n. 1089803 del progetto presentato dall'IISS Pavoncelli di Cerignola;
Vista la nota M.I.M. prot. A00GABMI-86459 del 16/06/2023 di autorizzazione del progetto candidato, cod. 13.1.4A-FESR PON-PU-2023-5;
Viste le disposizioni e istruzioni per l'attuazione dei progetti finanziati PON/FESR;
Vista la delibera del Consiglio d'Istituto n. 95 del 13/02/2023 di approvazione del PROGRAMMA ANNUALE E.F. 2023;
Vista la delibera del Consiglio di Istituto n. 126 del 27/06/2023 di iscrizione del finanziamento autorizzato nel P.A. e.f. 2023;
Considerata l'esigenza della fornitura di trattorino elettrico completo di accessori per un valore di € 69.864,83 comprensivo di IVA;
Rilevato che l'impegno finanziario per la fornitura *de qua* è inferiore alle soglie di cui all'art.14 del D.Lgs 36/2023;
Preso atto dell'art.49 del D.Lgs 36/2023 che prevede il rispetto del principio di rotazione degli affidamenti;
Visto l'art.50, comma 1, lett.b) del D.Lgs n.36/2023 laddove prevede l'affidamento diretto delle forniture di importo inferiore a 140.000,00 anche senza consultazione di più operatori economici;
Considerato che dovranno adottarsi procedure di gara per singoli lotti, viste le peculiarità tecniche delle attrezzature relative alle diverse e specifiche categorie merceologiche;

Considerata l'esigenza di provvedere con urgenza alla fornitura per il rispetto del termine di scadenza previsto dalla nota M.I.M. prot. n. 78988 del 29/05/2023, che impone il collaudo della fornitura entro il 16/10/2023 senza alcuna proroga del termine;

Vista la relazione tecnica di progetto, prot. 3054 del 05/09/2023 a firma del progettista individuato;

Verificata l'assenza di convenzioni CONSIP attive, acquisita agli atti al prot. 3140/E del 07/09/2023;

Considerata la necessità di individuare operatore economico in possesso dei prescritti requisiti di ordine generale e speciale, di cui agli artt. 95 e 100 del D.Lgs n.36/2023, per l'affidamento diretto dell'appalto della fornitura *de qua*;

a d o t t a

prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici la decisione a contrarre, giusta previsione dell'art.17 comma 1 del D.Lgs 36/2023, individuando i seguenti elementi essenziali:

- delle premesse: i motivi espressi in premessa si intendono integralmente richiamati e sono parte integrante della presente decisione;
- procedura di affidamento: è adottata la procedura dell'affidamento diretto, ai sensi dell'art.50, comma 1, lett.b) del D,Lgs n.36/2023 trami ODA su MEPA;
- oggetto: è la fornitura del bene e accessori così descritti:

Attrezzature laboratori innovativi	Quantità	prezzo/unitario in €	Totale in € IVATO
Forno elettrico 6 teglie, I CookingSuite con 6 modalità (pollame, carne, pesce, piatti a base di uova, contorni e prodotti da forno) e 5 metodi di cottura (bollire, arrostitire, cuocere al forno, grigliare e Finishing), Cockpit: visualizza le fasi del processo di cottura intelligente in corso. funzione di raffreddamento automatica per una gestione intelligente del clima con possibilità di selezionare lo spruzzo di acqua per un raffreddamento più rapido, IProductionManager - organizzazione intelligente e flessibile dell'intero processo di produzione, visualizzazione di quali prodotti possono essere preparati insieme e controllo separato di ogni singolo ripiano anche con caricamento misto, segnalazione del ripiano da caricare o scaricare, cottura per cuocere delicatamente pezzi di carne di grosse dimensioni, anche di notte, cottura a bassa temperatura, funzione Combi-Vapore sonda al cuore, completo di supporto	1	11.341,27	13.836,35
Abbattitore misto di temperatura, impianto tropicalizzato, sbrinamento automatico a sosta, capacità 5 teglie 60x40, predisposto per Industria 4.0 comprensivo di Sistema di super visione Wi-Fi per trasmissione dati I-Cloud	1	5.795,64	7.070,68
Armadio refrigerato ventilato, interamente in acciaio inox, capacità netta Lt. 700, temperatura d'esercizio -2°C/+8°C, dimensioni cm. 72x79x205, predisposto per Industria 4.0 comprensivo di Sistema di super visione Wi-Fi per trasmissione dati I-Cloud	1	2.676,22	3.264,99
Armadio refrigerato ventilato, interamente in acciaio inox, capacità netta Lt. 700, temperatura d'esercizio -18°C/-21°C, dimensioni cm. 72x79x205, predisposto per Industria 4.0 comprensivo di Sistema di super visione Wi-Fi per trasmissione dati I-Cloud	1	3.255,79	3.972,06

Tavolo refrigerato piano di lavoro INOX, alzatina posteriore, portine, pannelli laterali e fondo in acciaio inox, piedini regolabili in altezza, evaporazione e sistema di sbrinamento automatico, pannello comandi elettronico di tipo digitale, 4 porte, unità condensatrice incorporata, dimensioni cm. 222x70x85, temperatura d'esercizio - 2°/+8°C, predisposto per Industria 4.0 comprensivo di Sistema di super visione Wi-Fi per trasmissione dati I-Cloud	1	4.164,91	5.081,19
Macchina professionale interamente in acciaio inox AISI 316, vasca cutter, gruppo coltello a lame microdentate con bloccaggio rapido, intercapedine riscaldamento a 120°C con raffreddamento acqua di rete, rilevamento, gestione e controllo della temperatura, sistema, gestione e controllo sottovuoto e pressione in vasca, spatola raschia-vasca motorizzata su coperchio amovibile e smontabile, con raschiatori per vasca e cupolino, velocità lama variabile da 30 a 3000 rpm, rovesciamento vasca automatico per estrazione prodotto, tramoggia per introduzione liquidi sul coperchio, generatore di vapore integrato con sistema di risparmio energetico per i modelli che lo supportano, sistema automatico di lavaggio, porta USB, software per ricette e gestione delle fasi e possibilità di memorizzare infiniti processi, capacità lavorativa Lt. 15, trifase, caldaia di serie	1	63.865,68	77.916,13
Kit per canditura	1	931,85	1.136,85
Basquet cesto per canditura	1	1.193,22	1.455,73
Totale modulo		93.224,57	113.733,98

- d) importo: l'importo per la fornitura completa è pari a € 113.733,98 inclusa IVA;
- e) contraente: ditta "Zingrillo.com srl – via Trani 231/b, 70051 Barletta (BT)", le ragioni della scelta è motivata dal possesso dei requisiti tecnici idonei alla fornitura da acquistare sulla base delle schede tecniche del prodotto richiesto;
- f) l'efficacia dell'aggiudicazione, in conformità alle disposizioni di cui il D.Lgs 36/2023, è subordinata all'esito positivo dei requisiti di legge previsti;
- g) nel caso in cui l'Operatore Economico non dovesse risultare in possesso dei requisiti, si procederà automaticamente alla revoca dell'affidamento e dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto, fatte salve le ulteriori conseguenze e senza che l'O.E. abbia nulla a pretendere;
- h) la presente aggiudicazione, fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalla normativa vigente, diverrà efficace a seguito di riscontro positivo sulla verifica dei requisiti in capo all'aggiudicataria;

Ai sensi dell'art.15, comma 1 del D.Lgs n.36/2023 il responsabile unico del progetto (RUP) è il prof. Pio Mirra, dirigente scolastico dell'IISS Pavoncelli di Cerignola.

La presente decisione è pubblicata in pari data sul sito istituzionale iisspavoncelli.edu.it, all'Albo pretorio e alle sezioni Amministrazione trasparente e Fondi strutturali.