



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

Via Tesso, 7 - 10074 - LANZO TORINESE (TO)
Tel. 0123/29191 – email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@PEC.ISTRUZIONE.IT
web: <http://www.iisalbert.edu.it>
C.F. 92028700018



Determina di affidamento diretto

tramite ordine diretto di acquisto fuori MEPA ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del Dlgs 50/2016 e successive mm.ii.

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”.

Progetto: 13.1.4A-FESRPON-PI-2023-19 CUP : F14D23001240006

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

CUP: F14D23001240006

CIG: A00D2B1F07

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 n. 241 del 7 agosto 1990, 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 DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;
- Visto** il decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445, recante il «Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa»;

- Visto** il decreto legislativo del 14 marzo 2013, n. 33, recante *«Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»*;
- Visto** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante *“Norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche”* e successive modifiche e integrazioni e, in particolare, gli articoli 5 e 7 del D.lgs. n.165 del 30.08.2001 sul potere di organizzazione della Pubblica Amministrazione e sulla possibilità di conferire incarichi esterni per esigenze cui non può far fronte con personale in servizio;
- 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 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;
- Visto** il decreto interministeriale del 28 agosto 2018, n. 129, 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 D.Lgs. del 31 marzo 2023, n. 36 *“Codice dei Contratti Pubblici”* e s.m.i, in particolare l’art. 17 secondo cui: *“Nella procedura di cui all’articolo 50, comma 1, lettera b), la stazione appaltante individua l’oggetto, l’importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.”*;
- Visto** il regolamento UE 2020/852 e, in particolare, l’articolo 17 che definisce gli obiettivi ambientali, tra cui il principio di non arrecare un danno significativo (DNSH, *“Do no significant harm”*), e la Comunicazione della Commissione UE 2021/C 58/01, recante *“Orientamenti tecnici sull’applicazione del principio «non arrecare un danno significativo» a norma del regolamento sul dispositivo per la ripresa e la resilienza”*;
- Visto** Il Piano Triennale dell’Offerta Formativa;
- Visto** l’Avviso pubblico prot. n. 78988 del 23/05/2023 - 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** Nota M.I. prot. 000055 del 23/03/2023 Destinazione delle risorse residue di cui al Programma Operativo Nazionale *“Per la scuola – Competenze e ambienti per l’apprendimento”* 2014- 2020 in attuazione del Regolamento (UE) 1303/2013 e del Regolamento (UE) 2020/2221 e in particolare l’Allegato 2 con cui è decretata l’approvazione delle graduatorie delle istituzioni scolastiche ammesse al finanziamento di cui all’avviso pubblico del bando.
- Visto** l’Allegato 2 del D.M. n. 55 del 27/03/2023 che prevede il finanziamento destinato a questa Istituzione scolastica per l’importo di € 250.000,00 per l’acquisto di strumentazione e specifiche attrezzature green, sostenibili e digitali a valere sull’ASSE V del Pon. Azione 13.1.4 *“Per la Scuola 2014-2020 per la realizzazione di Laboratori green e innovativi per le scuole del secondo ciclo”*;

- Vista** la Delibera del Consiglio d'Istituto n° 1 del 31/01/2023 di approvazione del Programma Annuale dell'Esercizio finanziario 2023 dove trova copertura per la realizzazione del progetto;
- Visto** l'avviso Prot. n. AOOGABMI/78988 del 29/05/2023 Realizzazione Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico in attuazione del decreto M.I.M. n. 55 del 27/03/2023 a valere sull'ASSE V REACT EU Obiettivo 13.1 Azione 13.1.4
- Visto** Il Decreto del M.I.M. Prot. AOOGABMI n. 55 del 27/03/2023 Destinazione delle Risorse residue di cui al PON" Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento" 20142020 in attuazione del Regolamento(UE) 1303/2013 e del Regolamento (UE) 2020/2021 da cui risulta per l'I.I.S. "F.- Albert" di Lanzo T.se la possibilità di beneficiare degli stanziamenti di € 250.000,00 al fine di garantire l'acquisto di strumentazioni e specifiche attrezzature 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" come da Allegato 2
- Vista** la delibera del Consiglio di istituto di adesione al progetto di cui all' Avviso MIUR prot. 78988 del 29/05/2023 l'azione 13.1.4A-FESRPON-PI-2023-24 - Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo;
- Vista** la Nota autorizzativa del MI Prot. AOOGABMI-86459 del 16/06/2023;
- Viste** le "linee guida" relative ai FESPON;
- Visto** il decreto del Dirigente Scolastico di assunzione in bilancio dell'importo del progetto prot. N. 5630 / 4.5 del 26/06/2023;
- Visto** l'art. 1, comma 449, della L. 27 dicembre 2006, n. 296, come modificato dall'art. 1, comma 495 della L. n. 28 dicembre 2015, n. 208, 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 583, della L. 27 dicembre 2019, n. 160, che prevede che «Fermo restando quanto previsto dall'articolo 1, commi 449 e 450, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi compresi gli istituti e le scuole di ogni ordine e grado, le istituzioni educative e le istituzioni universitarie nonché gli enti nazionali di previdenza e assistenza sociale pubblici e le agenzie fiscali di cui al decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, sono tenute ad approvvigionarsi attraverso gli accordi quadro stipulati dalla Consip Spa o il sistema dinamico di acquisizione realizzato e gestito dalla Consip Spa»;

Considerato	che la fornitura non rientra in nessuna delle Convenzioni Consip S.p.A. attive, ex decreto- legge 7 maggio 2012, n. 52, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 luglio 2012, n. 94, recante disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica; della legge 24 dicembre 2012, n. 228, recante disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2013), e della legge 28 dicembre 2015, n. 208, recante disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge di stabilità 2016) in quanto la fornitura riguarda l'acquisto di beni per l'allestimento di una Cucina Green sostenibile ed innovativa ;
Vista	L'assenza di incompatibilità da parte del Rup e dei progettisti e di tutte le figure che collaboreranno nel procedimento di acquisto così come risulta dalle dichiarazioni presentate dagli interessati assunte a protocollo;
Rilevata	l'esigenza di avviare, in relazione all'importo finanziario, la procedura per l'acquisizione dei beni 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 art. 1-12 nonché di quelli afferenti precipuamente al sistema degli affidamenti diretti e sotto-soglia di importo inferiore a 140.000,00, <i>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</i>
Tenuto conto	di procedere ad avviare il procedimento di acquisto indicando un lotto unico per ragioni connesse alle caratteristiche della gara e all'efficienza della prestazione così come previsto dall'art. 58 comma 4 del D.Lgs 36/2023, considerata la categoria merceologica dei beni inseriti nel capitolato tecnico di riferimento che, alla luce dell'istruttoria svolta, l'importo della fornitura è ricompreso nel limite di cui al citato art. 50, co. 1, lett. b), del d. lgs. n. 36/2023 e che, nel rispetto del principio di efficacia, lo stesso non è stato oggetto di artificiosi frazionamenti;
Vista	La legge 108/2021 di conversione del Decreto Legge n° 77 del 31 maggio 2021 cosiddetto decreto semplificazioni Bis
Visto	di poter procedere tramite trattativa diretta con unico operatore fuori MEPA
Considerata	L'urgenza di effettuare la fornitura ed il collaudo entro il 16 ottobre 2023 e preso atto del preventivo pervenuto dall'operatore economico, e delle indagini informale di mercato, in merito ai prodotti richiesti che ha acconsentito di individuare un operatore economico avente in catalogo i beni di necessità della scuola;
Preso atto	che l'operatore economico oggetto della trattativa è attivo in tutte le aree merceologiche in cui ricadono i prodotti di interesse per la fornitura;
Vista	L'offerta pervenuta da parte di n. 2 operatore economico con protocollo n°7062 del 08 Settembre 2023
Tenuto conto	Che l'offerta ricevuta dall'operatore economico ditta MARTINI S.r.L. con sede Via Guglielmo Reiss Romoli 131- 10148 Torino (TO) risultata essere congrua e corrispondente alle caratteristiche tecniche richieste contenute nel capitolato tecnico per la fornitura di beni per la realizzazione di una Cucina Green sostenibile ed innovativa ;
Preso atto	di quanto stabilito dalla Delibera ANAC n. 464 del 27.07.2022 relativa all'utilizzo della procedura F.V.O.E. di ANAC da utilizzare per la verifica degli operatori economici in relazione agli affidamenti pari o superiori ad € 40.000,00;

- Visto** l'avvio delle verifiche da parte dell'amministrazione rispetto ai requisiti previsti dalle normative vigenti in capo all'operatore economico sul FVOE;
- Tenuto conto** il carattere di urgenza per l'affidamento della fornitura in oggetto che dovrà essere consegnata e collaudata entro il 30/09/2023;
- Tenuto conto** il carattere di urgenza per l'affidamento della fornitura entro i termini stabiliti dall'avviso MIM Prot. N. 78988 del 29/05/2023 e definire il collaudo integrale entro il 16/10/2023 per poter garantire sul sistema GPU la chiusura entro tale data.
- Preso atto** di quanto stabilito dall'art. 24 del D.Lgs 36/2023 relativo all'utilizzo della procedura F.V.O.E. di ANAC da utilizzare per la verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 degli operatori economici in relazione agli affidamenti pari o superiori a € 40.000,00
- Preso atto** che la categoria prevalente oggetto della procedura non rientra nei beni informatici;
- CONSIDERATO** che la spesa complessiva per la fornitura in parola è stata stimata in **100.932.00 iva esclusa €123.137.04 iva inclusa** al 22%
- PRESO ATTO** che l'offerta economica è congrua e rispondente con quanto nelle disponibilità della scuola;
- VISTA** la documentazione richiesta e allegata all'offerta economica;
- VISTO** la regolarità del DURC in corso di validità al momento del presente decreto;
- RITENUTO** pertanto di poter dare esecuzione al contratto nelle more dell'esito delle risposte alle verifiche art.80;

tutto ciò premesso e considerato, visti gli artt. 17 e 50 del D. lgs. n. 36/2023

Art. 1

Tutto quanto in premessa indicato fa parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Art. 2

Si delibera l'affidamento diretto, a seguito di richiesta di offerta fuori MEPA, alla ditta **MARTINI S.r.L.** con sede **Via Guglielmo Reiss Romoli 131- 10148 Torino (TO) P. iva 10731770011 - CF 10731770011** con importo pari a **100.932.00 iva esclusa €123.137.04 iva inclusa** al 22%

Realizzazione di una CUCINA GREEN

Cucina elettrica a 4 zone a induzione su vano a giorno Piano di cottura interamente stampato e ricavato da unica lastra in acc inox in grosso spessore. Piano in vetroceramica infrangibile sigillato a tenuta liquidi. Potenziometro e regolazione continua zone cottura da 1 a 12 4 zone cottura indipendenti da 5 kw ciascuna dim 800x prof 900x h 870 mm	<u>€ 9.930,00</u>
Cuocipasta elettrico 1 vasca 40 lt con Kit 3 cestelli GN 1/3 vasche di cottura in acc inox AISI 316 con eccezionale resistenza alla corrosione capacità lt 42, con dispositivo di scarico amidi residui.Termostato di sicurezza in vasca contro il funzionamento a secco. Dim 400x900 profx870 h mm Kw 8.5	<u>€ 3.421,00</u>

Tavolo refrigerato 4 porte .Temperatura -2/+8 C° piano con alzatina Fluido refrigerante R290 Unità condensatrice estraibile. Dispositivo sbrinamento automatico, griglie asportabili, filtro asportabile. Dotazione 1 griglia rilsan GN 1/1 schermo touch screen 4 pollici.Evaporatore fuori cella Kw 1,2	€ 3.990,00
Tavolo armadiato 2 porte scorrevoli e 3 cassetti con alzatina post Dim 2100 x 700x900h Esecuzione acc inox Scotch Brite, piedini regolabili, alzatina h 100 mm	€ 2.204,00
Tavolo armadiato 2 porte e 1 rip inf. con alzatina Dim 1200x700x900h mm Esecuzione in acc inox Scotch Brite. Piedini regolabili, alzatina h 100mm	€ 1.603,00
Lavatoio a giorno 2 vasche gocc dx Dim 1600x700x900 h Realizzato in acc inox Scotch Brite. In dotazione piletta di scarico e tubo troppo pieno	€ 1.857,00
Forno combi 10 teglie 1/1 GN elettrico a vapore diretto Dim prof 795 h 1055 Kw 16 Camera di cottura acc inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm bordi arrotondati. Camera liscia a tenuta stagna, Porta con doppio vetro temperato retroventilato, intercapedine d'aria e vetro interno termo riflettente. Porta con chiusura a spinta e maniglia. Deflettore apribile. Nuova guarnizione su facciata a coda di rondine in gomma di silicone Motori compatti a trascinamento magnetico.Sistema di raffreddamento dell'elettronica a ventilazione forzata Sonda al cuore	€ 8.668,00
Supporto base in acc inox con paratie portateglie 1/1 GN	€ 1.238,00
supplemento per ottimizzazione energetica	€ 203,00
Cappa di aspirazione con condensatore ad aria 0,3 Kw	€ 3.235,00
Lavaoggetti Hyper Tech wash plus pompa di lavaggio 14900 W Kw 14 Cesti ora 72/40/30/20/12 Cicli di lavaggio 50/90/120/180/300 Start/stop a chiusura apertura capotta Pompa verticale autopulente, bracci lavaggio/risciacquo indipendenti. Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti e filtro pompa Tetto antisgocciolamento	€ 6.262,00
Tavolo di uscita dx 1200x730x 870 in acc inox	€ 930,00
Affettatrice automatica Kelly gravità/verticale (a Vs scelta)lama 350 Struttura inferiore in acc inox ,Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica lucida.Lama professionale temprata rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione. Pressamerce in alluminio fuso protetto con ossidazione. Motore professionale ad induzione asincrono, autoventilato. Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica Manopola graduata per la regolazione dello spessore fino a 15 mm Anello fisso di protezione della lama Albero portalama montato su doppio cuscinetto a sfere Potenza 300watt	€ 3.370,00
Affettatrice manuale Dolly gravità/verticale (a vs scelta) lama d 350 Basamento in alluminio fuso con ossidazione anodica. Lama professionale, temperata, rettificata e cromata al cromo duro. Lama di terza generazione Piatto fisso in alluminio fuso protetto da ossidazione anodica Motore professionale ad induzione asincrono autoventilato Coprilama e piatto in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica Vela in alluminio fuso protetto con ossidazione anodica Manopola graduata	€ 1.495,00

per la regolazione dello spessore di taglio fino a 15 mm Anello fisso di protezione della lama Potenza 300 watt	
Armadio fermalievitazione Friulinox Gestione allarme HACCP Connettività di controllo remoto Wi Fi Temperatura -20/ +35 C° Interfaccia comandi con display a colori touch screen da 7 " controllo ventilazione 5 velocità variabili Gestione umidità in cella mediante sonda igrometrica Costruzione monoscocca, interno acc inox, esterno acciaio inox satinato Scotch brite Isolamento in PU privo di CFC e HCFC ad alta densità Cruscotto in vetro temperato apribile. Porte autochiudenti con blocco in apertura a 100° e guarnizioni magnetiche su 4 lati illuminazione a led integrata su cruscotto serratura n. 20 coppie di guide ad L Kw 0,815	€ 7.850,00
Forno elettrico elettronico per pasticceria pizzeria e pane Voltaggio 380 - 415 Vac 3N Frequenza 50-60Hz Zanolli Kw 23	€ 15.068,00
Cappa aspirante Voltaggio 220-240 Vac 1N Frequenza 50_60Hz Zanolli	€ 2.144,00
Kit vaporizzatore 2.1 kw Zanolli (2 PEZZI)	€ 2.656,00
Kit piano cottura n. 2 pezzi Zanolli	€ 1.006,00
Cella calda voltaggio 220-240 Voltaggio 220-240 Zanolli	€ 1.500,00
Formatrice pane Italiano Kw 1.1 Struttura in alluminio, meccanica montata su cuscinetti La facilità di regolazione permette di creare le forme di pane desiderate nel piu' breve tempo possibile Versione verniciata	€ 8.809,00
Arrotondatrice larghezza vassoio 440mm Pezzatura impasto 20-300 gr Produttività oraria 900-1000 palline Kw 0,37	€ 2.807,00
Impastatrice Kg 30 2 velocità con ruote	€ 2.800,00
Macchina per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (quant.2) Struttura in acciaio AISI 304 Capacità di scaldare fino a 30 lt di acqua Sensore di temperatura Precisione di lavorazione +/- 0,5°C 1,5 Kw	€ 600,00
Macchina confezionatrice sottovuoto Pompa a secco (quant.2) Pannello comandi digitale . Saldatura 5 mm 0,27 Kw Barra saldante 400 mm Dim 420x260x130h mm	€ 810,00
Macchina per impastare ed estrarre impasti all'uovo in diversi formati (quant.2) Struttura rivestita con vernice antigraffio Vasca e gancio impastatore in acciaio inox AISI 304.Elica in lega ottone /bronzo Microinterruttore su coperchio vasca 0,3 Kw Produzione oraria 5kg Dim 250x480x290+460 mm Trafile escluse	€ 1800,00
Macchina per stendere impasti all'uovo, pizza e piada Struttura interamente in acc inox AISI 304 , rulli lucidati specchio, apertura rulli 0+10 mm, pannello di regolazione spessore ultimo passaggio, microinterruttore su coperchio di protezione rulli 0,37 Kw Dim 580x480x400 h mm	€ 1.540,00
Friggitrice da banco 1 cesto 4 lt Struttura vasca e coperchio in acciaio inox, (quant. 2) cestello a rete estraibile in filo cromato, manici cestelli in plastica termoisolante, resistenze inox, termostato di sicurezza con pulsante	€ 250,00

di ripristino Raggiunge 180 C° in circa 18 minuti Tempo di cottura 7 minuti 2 Kw Dimensioni cesto 200x140x120 h Dimensione totale 210x375x x 310	
trafile per MPF15N (quant. 4)	<u>€ 182,00</u>
Gelatiera professionale da banco Capacità produttiva per ciclo 2,5 kg Ciclo lavorazione minuti 30-40 Costruita in acc inox AISI 304 Impianto di refrigerazione e mescolamento sono adatti ad un uso prolungato e continuativo Vasca fissa e pala di mescolamento smontabile sono interamente in acc Inox AISI 304 Mantecatori dotati di timer 60 minuti, interruzione refrigerazione , interruttore mescolamento e coperchio plexiglass Accessorio paletta incluso Alimentazione 230 V	<u>€ 2.404,00</u>
Tavolo neutro acc ino 18/10 eco 60x90	<u>€ 300,00</u>
Per un costo complessivo di <u>macchinari 100.932.00 iva esclusa</u> <u>€123.137.04 iva inclusa</u>	

Art. 3

L'importo complessivo oggetto della spesa, desunto dai prezzi offerti dal fornitore, per l'acquisizione in affidamento diretto di cui all'Art. 2 è determinato in **100.932.00 iva esclusa €123.137.04 iva inclusa** al 22%

La spesa sarà imputata, nel Programma Annuale 2023, sull'Attività A03/31 - 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” AVVISO 78988/2023, che presenta un'adeguata e sufficiente disponibilità finanziaria;

Art. 4

Sulla base di quanto specificato al punto 4.3.5 delle Linee Guida n°4 dell'ANAC, approvate il 26/10/2016, e di quanto disposto nel DL 76/2020 cosiddetto “decreto semplificazioni”, all'operatore economico individuato per la procedura di affidamento diretto non saranno richieste:

- garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione (al netto dell'IVA), di cui all'art.10 del Dlgs. 50/2016, in considerazione sia della comprovata solidità dell'operatore economico sia in funzione del miglioramento ottenuto sul prezzo di aggiudicazione (art. 103 comma 11 Dlgs.50/2016).

Art. 5

Si approvano contestualmente alla presente gli atti relativi alla procedura stessa;

Art. 6

Ai sensi dell'Art. 31 del Decreto legislativo. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e dell'Art. 5 della Legge 7 agosto 1990, n. 241 è stato individuato quale Responsabile del Procedimento il Dirigente Scolastico Prof. Giorgio Vincenzo MINISSALE

Il Dirigente Scolastico
Ing. Giorgio Vincenzo Minissale Documento
informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e
norme collegate

