



Loc. Macchia di Mauro - 71019 Vieste (FG) - Tel. 0884 708428 - Fax 0884 702288 - C.M. FGRH010002
C.F. 83002560718 COD. UNIV. UFU1P1 C/C 13704713 e-mail: fgrh010002@istruzione.it
sito web: www.ipssarvieste.edu.it posta certificata: fgrh010002@pec.istruzione.it

All'Albo
Sito scuola
Atti Scuola
Sede

OGGETTO: DETERMINA AVVIO PROCEDURE ACQUISTO ATTREZZATURE - per la realizzazione del progetto "Ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica".

PROGETTO".

CUP: J74D23000890006

CNP: 10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-23

CIG: A000A12042

Il Dirigente Scolastico

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTA la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

VISTA la circolare Ministero del lavoro n.2/2009;

VISTO il Decreto Interministeriale 129/2018 concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

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 ed

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;

VISTA la nota di adesione prot. n. A00GABMI/78988 del 29 maggio 2023, avente quale oggetto: "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 MIM prot. n. A00DGABMI/86462 del 16/06/2023, Autorizzazione del progetto indicato in oggetto

VISTO il Nuovo Codice dei Contratti Pubblici D.Lgs. n. 36/2023

VISTO l'adesione del Collegio dei Docenti del 16/06/2023 e del Consiglio di istituto e con delibera n.8 del 03/07/2023

RITENUTO di effettuare informale indagine di mercato finalizzata all'affidamento diretto della fornitura di attrezzature di seguito indicate

CONSIDERATA la necessità e opportunità, ai fini di trasparenza e economicità di selezionare almeno 1 Operatore Economico a cui richiedere regolare preventivo del progetto in oggetto

tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente decreto

Di autorizzare l'acquisto di

N. 1 SFOGLIATRICE MANUALE dim. 50*70, Cilindri di laminazione cromati e rettificati. Raschiatori facilmente smontabili. Pulizia facile e veloce. Piani ripiegabili. Comando manuale sulla macchina e a pedale di serie. Impianto elettrico con comandi in bassa tensione.

N. 2 MESCOLATRICE PLANETARIA. velocità continua con inverter a comando manuale Vasca fissa, Quadro comandi con variazione manuale ed 1 timer. DOTAZIONI DI SERIE: - frusta a fili fini, gancio alluminio e spatola alluminio. capacità 10lt. sollevamento vasca: fissa, potenza kw 0.37 velocità a variazione continua

N. 2 IMPASTATRICE PLANETARIA: vasca inox con manici da 16,7 e 3 utensili in Acciaio Inox (frusta a filo fino rinforzata, foglia, gancio impastatore), griglia in Acciaio Inox AISI 304, ingranaggi in metallo a bagno d'olio, variatore elettronico di velocità, microinterruttore su alzata del braccio, . Motore 1700W. Alimentazione 230V. Doppio pulsante di sicurezza marcia/arresto con fungo di emergenza. MARCHIO CE

N. 1 ARMADIO FERMALIEVITA. TEMPERATURA D'ESERCIZIO -25°/+40° - GAS

REFRIGERANTE R290 .CARATTERISTICHE GENERALI

Costruzione in acciaio inox Aisi 304 con finitura esterna Scotch Brite

Struttura monoscocca, flanchi con isolamento in poliuretano espanso ad alta densità (circa 42 kg/m³), Porte auto-chiudenti e reversibili, Piedi in acciaio inox regolabili in altezza

GRUPPO REFRIGERANTE BASSO CONSUMO: grazie all'utilizzo di:

Gas R290 (predisposto HFC) Sonda di umidità per una perfetta gestione UR% da 40 a 90%

Connessione idrica per generazione di umidità

COMANDI DI CONTROLLO E SICUREZZE

Display Full touch capacitivo da 7"

;Lievitazione a più fasi, programmabile

N. 2 ABBATTITORE DI TEMPERATURA ESTERNO/INTERNO INOX AISI304 GRUPPO

CONDENSAZIONE TROPICALIZZATO N.TEGLIE 5 G/N 1/1

N. 1 FORNO GAS - 10 X 1/1 GN - ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - comandi con schermo

touch screen - cotture automatiche interattive

MODALITÀ DI COTTURA: sistema automatico di cottura per ricette italiane. Modalità manuale con tre modalità di cottura: convezione, vapore, combinato convezione + vapore.

Preriscaldamento fino a 320°C. . Monitoraggio HACCP continuo

UTILIZZO: Display configurabile in base alle esigenze. C. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione. Sonda al cuore multipunto fissa. Connessione USB per scaricare i dati HACCP. Lavaggio automatico. DIM. 85*80*105H

N. 1 FORNO GAS - 10 X 1/1 GN - ELETTRICO A VAPORE DIRETTO - comandi con schermo

touch screen - cotture automatiche interattive

MODALITÀ DI COTTURA: sistema automatico di cottura per ricette italiane. Modalità manuale con tre modalità di cottura: convezione, vapore, combinato convezione + vapore.

Preriscaldamento fino a 320°C. . Monitoraggio HACCP continuo

UTILIZZO: Display configurabile in base alle esigenze. C. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda di rilevazione. Sonda al cuore multipunto fissa. Connessione USB per scaricare i dati HACCP. Lavaggio automatico. DIM. 85*80*105H

N. 1 FORNO PIZZA 2 CAMERE E SUPPORTO APERTO H: 860 MM:

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 2 camere di cottura in acciaio alluminato con piano di cottura in refrattario
- Piano di cottura e cielo con resistenze corazzate in acciaio inox
- Pannello di controllo digitale
- Controllo della potenza del piano di cottura e del cielo separate
- Massima temperatura di cottura 450 °C
- Sportello con finestra in vetro temperato
- Modulo cappa integrato

ACCESSORI

- Supporto del forno

DIM. 85*95*171H

N. 1 CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO DIGITALE DA BANCO, in acciaio inox con vasca stampata (barra saldante 315 mm, pompa 16 m³/h, H Camera mm 80+80 Coperchio bombato)- Vasca stampata in acciaio inox, Scheda elettronica con controllo del vuoto - Coperchio bombato

N. 1 AFFETTASALUMI LAMA 350 VERTICALE V 220 A NORME CE N. 1 TEMPERATRICE DI CIOCCOLATO, CARATTERISTICHE TECNICHE Capacità vasca: 5,5 kg

Voltaggio: 110/220 V

Potenza: 1,1 kW

Peso: 52 kg

Dimensioni: 48x46x62h cm

- Solida struttura in acciaio inox.
- Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato.
- Possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale.
- Pannello touch-screen

N. 35 TAVOLO 80*80, GAMBA CENTRALE METALLICA E PIANO IN LEGNO

N. 150 SEDIA IN POLIPROPILENE

N. 5 TAVOLO PIEGHEVOLE, DIAM. 140

N. 5 TAVOLO PIEGHEVOLE DIAM. 154

N. 5 TAVOLO PIEGHEVOLE DIAM. 180

N. 4 PROLUNGA PER TAVOLO IN LEGNO

N. 1 IMPASTATRICE A BRACCIA TUFFANTI, Versione con controllo elettronico touch avanzato, 8 programmi personali con diverse fasi di velocità e tempo, WiFi integrato. DIM. 75*58*80H- CAPACITA 10LT

N. 1 Frigo pasticceria quattro lati vetro no frost negativo TEMPERATURA -25°/+5°. TEMPMETRO

DIGITALE, ILLUMINAZIONE LED INTERNA,

N.5 MENSOLE IN VETRO. GAS

REFRIGERANTE R290. DIM. 76*76*191H

N. 4 Bilancia elettronica con piano di appoggio merce in Acciaio Inox, funzione di esclusione della tara, alimentazione a batteria (inclusa) con ricarica sulla rete elettrica. Funzionalità conta pezzi. Display retroilluminato. Alimentazione 230V. portata max 30kg, divisione 1gr

N. 6 termometro digitale a doppia sonda in acciaio, display lcd.

N. 4 TAVOLO INOX A GIORNO CON RIPIANO INFERIORE STRUTTURA IN ACCIAIO INOX AISI 304 18/10 SCOTCH BRITE ANTICORROSIONE E ANTITAGLIO ,GAMBE CON TUBOLARE QUADRATO 40*40 CON PIEDINI REGOLABILI,PIANO DI LAVORO IN ACCIAIO INOX CON ANGOLI SALDATI ,RIPIANO INTERMEDIO IN ACCIAIO INOX CON OMEGA, DIM 160*70*85h, completo di n. 1 cassetto

N. 1 SOFTCOOKER WI-FOOD NFC - Pratico e ampio display touch 5", IP 67 10 programmi immediati a bordo macchina - Pratica maniglia per trasporto- completo di vasca con coperchio
N. 1 AFFUMICATORE in acciaio inox, dotato di coperchio a cupola e maniglia, piedini antiscivolo e rete di appoggio interna per sgrondo liquidi residui. dotato di cassetto di accensione con griglia forata per caduta cenere. completo di kit accensione elettrica

N. 1 MACCHINA PER PASTA FRESCA - Costruzione in acciaio inox AISI 304, motore ventilato con riduzione ad ingranaggi a bagno d'olio- pala impastatrice facilmente rimovibile
- Coperchio in acciaio inox interbloccato
- Pratica e rimovibile tramoggia per versare la parte liquida in modo ottimale
- Coclea, bocca e ghiera in acciaio inox
- Vasca in alluminio anodizzato completamente smontabile
COMPLETA DI TRAFILE PER -Spaghetti 1,9 mm, -Tagliatelle 4,5 mm -Maccheroni rigati
-Fusilli 12,6 mm 2P

N. 3 MOBILE DI SERVIZIO PER SALA RISTORANTE- PANADORA Attrezzato con:
cassetto per posate;,. antina con vano armadiato e mensola intermedia; dim. 120*45*180h

N. 1 PRODUTTORE DI GHIACCIO RAFFREDDAMENTO ARIA A CUBETTI PROD. 90 H/24 KG
RISERVA KG 42 DIM. 70*60*95h dim. Cubetto pieno 37*35*32h mm

Le premesse costituiscono parte integrale e sostanziale del presente provvedimento

Il presente provvedimento è immediatamente esecutivo; è pubblicato all'albo pretorio on line e sul sito www.ipssarvieste.edu.it Sezione Amministrazione Trasparente – sottocategoria Provvedimenti del Dirigente, nonché nella sezione PON FSE 2014-2020 dello stesso sito istituzionale.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Damiano Francesco IOCOLO