



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: cari02000l@istruzione.it PEC: cari02000l@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. 0008354 del 22/09/2023
VI-2 (Uscita)

Spett. le Azienda
HABITANDO SARDEGNA SRL
Via Baldassarre Castiglione, 91
09131 CAGLIARI
P. IVA: 03107730925
PEC: habitandoitaly@pec.it

All’Albo Pretorio

All’Amministrazione Trasparente

Al Sito Web sezione PNRR

Oggetto: CONTRATTO d’ORDINE per affidamento diretto tramite MEPA ai sensi dell’art. 50, comma 1, lettera b) del D. Lgs. 36/2023, per la fornitura di ATTREZZATURE SETTORE ENOGASTRONOMICO - CIG SIMOG A00C39CCD5.

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-FESRPN-SA-2023-18

CUP: F34D23001120006

Nell’ambito del miglioramento dell’offerta formativa legata al finanziamento a valere sui Fondi

- **CONTRATTO d’ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico –
CIG SIMOG: A00C39CCD5 - CUP: F34D23001120006**

Progetto PON FESR - 13.1.4A-FESRPN-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”

Strutturali Europei, onde 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, la scrivente istituzione scolastica intende affidare fuori MEPA, in ottemperanza della determina di affidamento del Dirigente Scolastico Dr. ssa GIUSEPPINA TARTAGLIONE della Istituzione Scolastica IPIA "G. Ferraris" di Iglesias (SU) prot. n. 7970 del 12/09/2023 relativa alla fornitura di **ATTREZZATURE SETTORE ENOGASTRONOMICO - CIG SIMOG A00C39CCD5**.

Pertanto in riferimento alla Vs. offerta ricevuta via mail e assunta al prot. n. 7714 del 04/09/2023, al fine della piena realizzazione nei tempi stabiliti dal cronoprogramma riguardante il **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, e nel rispetto del Capitolato Tecnico elaborato dal Gruppo Progetto,

SI ORDINA

a codesto spett. le Operatore Economico la fornitura di **ATTREZZATURE SETTORE ENOGASTRONOMICO - CIG SIMOG A00C39CCD5**, come indicato nel seguente Capitolato:

DESCRIZIONE	Q. TA'
ABBATTITORE COLDLINE Modi Up	2
RESA PER CICLO da +90°C a +3°C 18 Kg da +90°C a -18°C 12 Kg CAPACITÀ 5 GN1/1 DATI ELETTRICI Potenza max assorbita 1.30 kW Corrente max assorbita 6.28 A Tensione: 230V-1N+PE 50Hz Dimensioni: 780×700×853	
LAVAGGETTI cesto 50x60 KRUPPS	1
n° cesti/ora - (+55°C): Max 30 H massima pentola: 445mm Ø massimo piatto: 430mm Teglie: GN1/1-60x40 MODULO INGRESSO MODULO USCITA N. 2 Kit Cestelli Kit lavaggio Dimensioni: 775x810x1360h	
ARMADIO REFRIGERATO BT NB: H 84 CM	1

Classe climatica: 7 Capacità lorda: 100 L Watt: 86 Consumo energetico (kWh/24h): 3,18 Capacità netta: 89 L Termostato: Elettronico Sbrinamento: Manuale Termometro: Elettronico Refrigerazione: Statica Gas: R600a Serratura con chiave 2 piedini regolabili + 2 rullini 2 griglie (500 x 400 mm) Colore esterno: Grigio silver Dimensioni: 602x610x840 mm	
TAVOLO REFRIGERATO TN 3 PORTE CON PIANO COLDLINE	1
Capacità lorda: 440 lt Range temperatura: -2°+8°C Unità refrigerante: Plug-In Gas refrigerante: R290 Sbrinamento: A gas caldo Altezza scocca: 710 mm Valvola: Solenoide fornita di serie Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz Potenza assorbita: 250 W Corrente assorbita: 1,15 A Resa frigorifera: 406 W* * Evap. -10°C Cond. +55°C Dimensioni (mm) 1780×700×950 mm	
PIASTRA A INDUZIONE 2 CAMPI DA BANCO SIRMAN	2
Potenza elettrica 1 (kW) 3,5 Potenza elettrica 2 (kW) 3,5 Superficie utile: mm 308x558 230-400/50/3 3Con supporto Dimensioni:416x690x130	
Forno affumicatore professionale inox - 4 griglie - 70 L	1

<p>Tensione nominale [V] 230~ Frequenza [Hz] 50 Potenza nominale [W] 1000 1000 Dimensioni (L x P x A) [mm] 400 x 550 x 1300 600 x 430 x 1020 Dimensioni della camera affumicatrice (L x P x A) [mm] 400 x 340 x 1080 400 x 340 x 775, Peso [kg] 42 30 Descrizione del dispositivo: 1. Vassoi rimovibili e vassoio di raccolta del grasso 2. Termometro calibrato per C e F 3. Maniglia 4. Contenitore per la legna 5. Radiatore 6. Piedini in gomma 7. Cavi elettrici 8. Pannello di controllo con l'interruttore ON / OFF e di sicurezza Accessori inclusi</p>	
<p>Carrello termico con ruote e porta termica GN 1/1</p>	<p>2</p>
<p>Dimensioni esterne: 570 x 790 x 990 mm Fornitura Versione Carrello termico con porta termica Spazio per un massimo di 14 GN 1/1 Contenitore Tutti i lati sono isolati termicamente Temperatura regolabile da 65°C a 90°C Display digitale Termometro digitale Particolarmente adatto per la ristorazione e le mense Facile da pulire Qualità Estremamente robusta Interno in acciaio inox AISI di alta qualità Corpo in plastica di alta qualità Dimensioni Contenitore Gastronorm non compreso nella fornitura Collegamento Collegamento elettrico: 230 volt 1075 Watt Potenza totale Linee guida Prodotto nel rispetto delle linee guida in materia di igiene e sicurezza. Marcatura CE come prova di conformità agli standard normativi dell'UE Il materiale conforme agli standard alimentari europei</p>	
<p>Planetaria Cooking Chef KM082 PRO digitale a induzione</p>	<p>1</p>
<p>Planetaria con esclusivo sistema di COTTURA AD INDUZIONE da 1100 watt. TEMPERURA DA 20°C a 140°C. Timer con display digitale. POTENTE MOTORE DA 1500 WATT. Variatore con 8 velocità più funzione Pulse. Struttura in metallo pressofuso rifinita con speciale vernice ceramica.</p>	

Dotazione di serie: Ciotola con manici termoisolanti da Lt. 6,7 in acciaio inox, frusta inox a filo grosso, mescolatore inox a K, gancio impastatore inox a spirale, mescolatore inox a mezzaluna, speciale gancio inox con spatola a spirale, protezione termica, paraschizzi, spatola e tappetino salva calore.

Quattro prese di moto per accessori supplementari.

Alimentazione 230V.

Struttura: metallo verniciato

Potenza motore: 1500 W

Vasca ad induzione: 1100 W

Capacità vasca: Lt 6,7

Impasto per dolci Max: 4,5 kg

Impasto minimo: 20 gr

Chiare d'uovo N°: 16

Panna: 2 lt

Dimensioni: 630 x 365 x 585 mm (L x P x H).

Peso: 13,6 Kg

Temperatura di cottura min/max: 20°C/140°C

Timer: si

NB: con doppie ciotole da 6,7

Si evidenzia che la fornitura dovrà essere realizzata secondo le modalità e le specifiche definite nel presente contratto.

Si precisa che codesta ditta è stata invitata formalmente dall'IPIA "G. Ferraris", richiesta preventivo prot. n. 7687 del 02/09/2023, a presentare la propria migliore offerta tecnico/economica per la fornitura in oggetto, e che la stessa ha provveduto ad inviare formale preventivo alla segreteria della scuola, prot. n. 7714 del 04/09/2023, con a corredo le seguenti dichiarazioni e in data successiva, il 08/09/2023, ha fatto pervenire a questa segreteria il PassOE ANAC per l'accesso al FVOE dell'operatore economico:

1. Dichiarazione sostitutiva ex Art. 80_D.Lgs. 50-2016_ss.mm.ii.;
2. Patto di integrità IPIA "G. Ferraris" di Iglesias;
3. Dichiarazione Tracciabilità Flussi Finanziari;
4. Dichiarazione titolare effettivo;
5. Dichiarazione situazione occupazionale;
6. Autodichiarazione art. 42 D. Lgs. 50/2016 titolare effettivo mancanza conflitto interesse;
7. Dichiarazione rispetto principi DNSH attrezzature digitali.

Questa segreteria ha provveduto ad acquisire dal FVOE la seguente documentazione:

1. Comunicazione Regolarità Fiscale;
2. Certificato del Casellario Giudiziario (Integrale) di MOCCI ALESSIO;
3. Visura presso il Casellario Informatico dell'ANAC;
4. Visura al Registro delle Imprese.

Inoltre si disciplina quanto segue:

a. Indicazioni generali

Premesso che l'intento della stazione appaltante è la realizzazione della fornitura nella sua interezza, in sintonia con gli scopi del progetto stesso.

L'importo è quello desunto dalla consultazione listini dalle indagini conoscitive di mercato effettuate (richiesta informale di preventivi), e definito nel computo estimativo predisposto dal Gruppo Progetto, **ovverosia € 31.638,00 (Trentunomilaseicentotrentotto/00) complessivi massimi al netto di IVA**. Si fa presente che questo Istituto è tenuto al rispetto dei massimali di spesa indicati nell'accordo di concessione, pari ad **€ 38.598,36 (Trentottomilacinquecentonovantotto/36) IVA inclusa** per la fornitura di ATTREZZATURE SETTORE ENOGASTRONOMICO, **per questo motivo non potranno essere accettate offerte superiori a quelle ivi indicate.**

- **CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico – CIG SIMOG: A00C39CCD5 - CUP: F34D23001120006**

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"

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 31, del D. Lgs. n.50/2016, è il Dirigente Scolastico Dr. ssa GIUSEPPINA TARTAGLIONE.

b. Descrizione e caratteristiche tecniche dei prodotti

I relativi servizi richiesti sono quelli presenti nel capitolato indicato precedentemente.

c. Indicazione CIG e Tracciabilità Flussi Finanziari

Per consentire gli adempimenti previsti dalla L. 136/2010 così come modificata e integrata dal decreto di legge 12 novembre 2010 n. 187 si comunica che il **CIG del lotto unico è A00C39CCD5**.

In particolare, si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla menzionata normativa, pena la nullità assoluta del contratto. La scrivente amministrazione si riserva la facoltà di attuare eventuali verifiche sui contratti sottoscritti tra le parti.

d. Oneri della Sicurezza (Art. 95, comma 10, del D. Lgs. n. 50/2016)

Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro ed il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo di tali costi sicurezza.

e. Luogo, Consegna e Esecuzione

L'Operatore Economico dovrà effettuare la consegna ed eseguire le prestazioni contrattuali presso le seguenti sedi dell'istituzione scolastica IPIA "G. Ferraris", come da capitolato tecnico:
- via Canepa snc 09016 Iglesias (SU);

f. Stipula Contratto

La sottoscrizione della stipula avverrà entro i tempi definiti dal seguente cronoprogramma:

- Stipula contratto 22/09/2023;
- Consegna lavori, collaudo e regolare esecuzione fornitura **entro il 10/10/2023**.

g. Ulteriori Informazioni

Sarà compito della Stazione Appaltante procedere ad acquisire d'ufficio il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) e la verifica di eventuali inadempimenti EQUITALIA.

h. Servizi Inclusi nella Fornitura

Le attività inerenti le forniture delle attrezzature includono: trasporto, facchinaggio, garanzia, montaggio e collaudo.

Dovranno essere esplicitamente compresi nel costo della fornitura, tutti i servizi indicati nel progetto.

Tali attività dovranno essere effettuate da personale addestrato e qualificato.

La durata della garanzia sulla fornitura è pari a **12 mesi** come da Vs. offerta del 04/09/2023. La garanzia coprirà i difetti di conformità esistenti nel momento della consegna del prodotto e che si manifesti entro un termine stabilito a decorrere da quel momento in seguito al normale uso.

Non sono ammessi costi aggiuntivi per trasporto, consegna o altro servizio indicato nel presente articolo. Il presente Contratto d'Ordine dovrà essere siglato digitalmente dalle parti e costituisce formale accettazione delle condizioni di cui al presente articolo anche se le stesse dovessero o potessero configurarsi come clausole vessatorie.

i. Condizioni Particolari di Fornitura

1. Durata della garanzia e assistenza on site;
2. Attività di Consegna ai piani;
3. Attività di Montaggio comprensiva degli eventuali adattamenti che si rendono indispensabili;
4. Configurazione del materiale tecnologico;
5. Addestramento/formazione specializzata all'utilizzo delle attrezzature rivolto al personale Docente;
6. Materiale di consumo;
7. Supporto post-vendita;
8. Attività di Collaudo in contraddittorio.

j. Termini di Consegna e Regolare Esecuzione Fornitura

La fornitura nella sua interezza deve essere effettuata secondo il capitolato tecnico e le normative vigenti, in modo da garantire la sicurezza degli utenti. Tali attività dovranno essere effettuate da

- **CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico – CIG SIMOG: A00C39CCD5 - CUP: F34D23001120006**

personale addestrato e qualificato. Il Fornitore dovrà predisporre e condividere con l'Istituzione Scolastica, entro 10 (dieci) giorni lavorativi, decorrenti dal primo giorno lavorativo successivo alla data di stipula del presente contratto, il Piano delle Consegne, delle Installazioni e dei Collaudi, con indicate le rispettive date. Il termine ultimo previsto per la consegna dei lavori e l'espletamento di tutti i servizi dovrà avvenire entro e non oltre **la data del 10/10/2023**, pena l'applicazione delle penali. All'atto della consegna dei lavori, presso l'Istituzione Scolastica, il Fornitore dovrà redigere un verbale di collaudo e di verifica della conformità/certificato di regolare esecuzione in contraddittorio con l'Istituzione Scolastica. In caso di esito positivo del verbale di collaudo e di regolare esecuzione, effettuato dall'Istituzione Scolastica, la data dell'atto varrà come data di accettazione della fornitura con riferimento alle specifiche verifiche effettuate ed indicate nel verbale. Nel caso di esito negativo il Fornitore dovrà, entro 5 (cinque) giorni lavorativi, svolgendo ogni attività necessaria affinché la verifica sia ripetuta con esito positivo. In linea di principio non saranno accettate consegne parziali della fornitura.

k. Penali e Risarcimento Danni

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico, in relazione alla gravità dell'inadempimento, potrà richiedere il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico. La mancata consegna dei beni entro il termine fissato nel presente contratto (**10/10/2023**) costituirà motivo di recesso del contratto con conseguente segnalazione all' ANAC per inadempimento contrattuale.

l. Pagamenti

Il pagamento avverrà a mezzo bonifico bancario sul conto dedicato indicato nella tracciabilità dei flussi. Il pagamento seguirà i flussi di accredito dei fondi da parte della Comunità Europea e sarà effettuato entro trenta giorni dalla data di effettivo accredito dei fondi da parte del Ministero. È facoltà dell'Istituzione Scolastica, in presenza di risorse disponibili, concedere eventuali acconti. In ogni caso non potrà essere emesso il pagamento prima verifica della conformità/certificato di regolare esecuzione con esito positivo. Ai sensi della Legge del 24 dicembre 2007, n. 244, art. 1 commi da 209 a 214, come modificata dalla lettera a) del comma 13-duodecies dell'art. 10 del D.L. 6 dicembre 2011, n. 201 nel testo integrato dalla Legge di conversione 22 dicembre 2011 n. 214 è stato introdotto l'obbligo di fatturazione elettronica verso la Pubblica Amministrazione che entra in vigore a partire dal 6 giugno 2014. I fornitori della scrivente istituzione scolastica da tale data sono tenuti ad emettere fatture esclusivamente in modalità elettronica, avendo cura di indicare il codice I.P.A. – www.indicepa.gov.it – codice univoco dell'ufficio. Il Codice di questo istituto è: **UF4RX2**. Il decreto 3 aprile 2013, n. 55, del Ministro dell'economia e delle finanze, entrato in vigore il 6 giugno 2013, detta le specifiche tecniche per la corretta compilazione delle fatture elettroniche, reperibili sul sito www.fatturapa.gov.it. Si precisa che eventuali fatture ricevute dopo tale data in formato non elettronico dovranno essere restituite in quanto emesse in violazione di legge. Si rammenta, inoltre, che a decorrere dal 6 settembre 2014 la scrivente istituzione scolastica è obbligata a rifiutare le fatture emesse con altre modalità, anche se predisposte antecedentemente al 6 giugno 2014. Si ribadisce, infine, che i fornitori sono tenuti ad inserire, all'interno delle fatture elettroniche, anche il **codice CIG SIMOG A00C39CCD5 il Codice Progetto: 13.1.4A-FESR-PON-SA-2023-18 e il CUP: F34D23001120006**.

m. Risoluzione e Recesso

In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto, l'Istituto Scolastico potrà intimare all'affidatario, a mezzo P.E.C., di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle specifiche norme contrattuali, entro il termine perentorio di 10 giorni. L'ipotesi del protrarsi del ritardato o parziale adempimento del contratto, costituisce condizione risolutiva espressa, ai sensi dell'art. 1456 cc., senza che l'inadempiente abbia nulla a pretendere, e fatta salva l'esecuzione in danno. È fatto salvo, altresì, il risarcimento di ogni maggior danno subito dall'Istituto Scolastico. In caso di ritardato o parziale adempimento del contratto l'Istituto Scolastico si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, dandone comunicazione via PEC con 15 gg. di preavviso rispetto alla data di recesso.

n. Definizioni delle Controversie

Avverso la presente determinazione è ammesso reclamo al Dirigente Scolastico entro il termine di 15 giorni dalla data di pubblicazione all'albo (art. 14 del D.P.R. n. 275 del 1999) oltre agli

ordinari rimedi giurisdizionali previsti dalla legge (ricorso al Tar entro 60 giorni dall'avvenuta piena conoscenza dell'atto oppure ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni).

o. Trattamento Dati Personali

Ai sensi del GDPR REG. UE n. 679 del 27 aprile 2016 e del D. Lgs. 196/2003, così come modificato dal D. Lgs. n. 101 del 10/08/2018, i dati personali saranno raccolti presso l'Istituto Titolare del trattamento per le finalità strettamente connesse alla sola gestione delle selezioni. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento delle selezioni o verificare la posizione giuridico-economica dell'interessato. Lo stesso gode dei diritti di cui ai citati GDPR REG. UE n. 679/2016 e D. Lgs. n. 196 del 2003 e ss.mm.ii. Tali dati potranno essere comunicati, per le medesime esclusive finalità, ai soggetti cui sia riconosciuta, da disposizioni di legge, la facoltà di accedervi.

p. Disposizioni Finali

La stazione appaltante verifica il possesso dei requisiti dichiarati, ma si riserva, in ogni caso, di richiedere agli operatori economici di comprovare, entro 10 giorni dalla richiesta medesima, il possesso dei requisiti dichiarati.

q. Rinvio

Per quanto non espressamente contemplato nella presente lettera di invio si fa espresso rinvio a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria e nazionale in materia di affidamento di contratti pubblici, con particolare riferimento al D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

r. Definizione delle Controversie

Le eventuali controversie, che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio tra il prestatore e l'Istituto Scolastico, saranno demandate al giudice ordinario. Il foro competente è quello di Cagliari.

Il Responsabile Unico del Procedimento
IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dr. ssa Giuseppina Tartaglione

Firma digitale

Per accettazione:

L'Azienda
HABITANDO S.R.L.

Sig. Alessio Mucci

Firma digitale