



## 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](http://www.ipsiaiglesias.edu.it)  
Codice Fiscale: 81003430923 - Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2  
PEO: [cari02000I@istruzione.it](mailto:cari02000I@istruzione.it) PEC: [cari02000I@pec.istruzione.it](mailto:cari02000I@pec.istruzione.it)

I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS  
Prot. 0007774 del 07/09/2023  
VI-2 (Uscita)

Spett. le Azienda  
SCANO S.R.L.  
Via Rossini 46/B  
09128 CAGLIARI  
P. IVA: 02218490924  
PEO: [info@scanoarredamenti.it](mailto:info@scanoarredamenti.it)

**Oggetto: Richiesta di preventivo per la fornitura di Attrezzature Settore Enogastronomico - 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”

**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

L’IPIA “G. Ferraris” di Iglesias è beneficiario del finanziamento a valere sui 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”.

Al fine della piena realizzazione nei tempi del cronoprogramma del Progetto e tenuto conto del Capitolato Tecnico riguardante il Progetto: “Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo” 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”. **Codice Progetto: 13.1.4A-FESRPN-SA-2023-18 CUP: F34D23001120006**, si richiede il vostro miglior preventivo di spesa per la fornitura delle seguenti Attrezzature per il Settore Enogastronomico:

DESCRIZIONE	Q. TA'
BANCO BAR REFRIGERATO	1

<p>L'impianto di refrigerazione è a gas R290, quindi green, per il risparmio energetico e una maggiore efficienza rispetto al passato. Dotato di tecnologia 4.0 con connessione in rete tramite il sistema Frigoconnect, che permette il monitoraggio in tempo reale e l'accesso al credito d'imposta transizione 4.0 previsto dalla legge di bilancio.</p> <p><b>BANCALINA IN LAMINATO Pannello frontale in lamiera forata verniciata Sottopannello colore laminato arancio</b> <b>Zoccolo in lamiera nera</b> Lunghezza: mm. 2500 Refrigerazione: TN Motore Interno Evaporatore Ventilato Profondità: mm.650 Piano: Con alzatina Foro2: Sportello H770 TN/BT Acciaio Inox DX Foro3: Sportello H770 TN/BT Acciaio Inox SX Lavello: 1 Lavello Ø42 con miscelatore saldato</p>	
<p><b>BANCO BAR REFRIGERATO</b></p>	<p>1</p>
<p>L'impianto di refrigerazione è a gas R290, quindi green, per il risparmio energetico e una maggiore efficienza rispetto al passato. Dotato di tecnologia 4.0 con connessione in rete tramite il sistema Frigoconnect, che permette il monitoraggio in tempo reale e l'accesso al credito d'imposta transizione 4.0 previsto dalla legge di bilancio.</p> <p><b>BANCALINA IN LAMINATO Pannello frontale in lamiera forata verniciata</b> <b>Sottopannello colore laminato arancio</b> <b>Zoccolo in lamiera nera</b> Lunghezza: mm. 2000 Refrigerazione: TN Motore Interno Evaporatore Ventilato Profondità: mm.650 Piano: Con alzatina Foro1: Cassettiera H770 P650 doppia uguale Acciaio Inox Foro2: Cassettiera H770 P650 doppia uguale Acciaio Inox Lavello: Assente Posizione lavello: Vano 1</p>	
<p><b>BASE REFRIGERATA IN ACCIAIO INOX TN 0° + 10° CON 3 PORTE</b></p>	<p>1</p>
<p>Unità condensatrice inclusa, completa di piano inox. Attrezzato con foro per dispositivo elettrico pensato per pulire a fondo il portafiltro, cassetto battifondi e sotto cassettoni sul lato destro e sul lato sinistro DIM. 400 X 70 X 100H</p>	
<p><b>IMPIANTO REFRIGERANTE COMPOSTO DA UNITA INTERNA CON EVAPORATORE E UNITÀ ESTERNA</b></p>	<p>2</p>
<p>Adatto per la conservazione di prodotti alimentari, frutta &amp; verdura, fiori, pesce, formaggi, salumi, carni; Dimensioni e Peso Dimensioni unità interna (AxLxP): 300x900x230 mm Peso unità interna: 11,5 Kg Dimensioni unità esterna (AxLxP): 750x850x298 mm Peso unità esterna: 50,0 Kg</p>	
<p><b>LAVABICCHIERI E LAVATAZZINE; CESTO 40 A CARICA FRONTALE.</b></p>	<p>3</p>
<p>Lavatazzine e Lavabicchieri in Acciaio Inox AISI 304 con Porta in Doppia Parete, vasca inclinata con correntini guida cesto avvitati. Dim. (LxPxH) 45 x 53,5 x 70 cm. Dosatore Brillantante e Termostop inclusi. Specifiche Tecniche: Num. Cesti/h 30; Alimentazione 230V – 50Hz; Pompa di lavaggio 190 W; Resistenza caldaia 2400 W; Resistenza vasca 1250 W; Ingresso totale 2590 W; Capacità serbatoio 14,5 Lt; Capacità caldaia 3,4 Lt; Consumo acqua 1,8 Lt; Dimensioni cestello 400x400 mm; Altezza max vetro 305 mm;</p>	

<b>PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTI COMPATTI</b>	<b>3</b>
<p>Con sistema di sanificazione naturale integrato all'interno della macchina che assicura pulizia e igiene assolute. Il dispositivo che sfrutta i benefici dei raggi UV e dell'ozono per abbattere virus, batteri e prevenire la formazione di alghe e muffe.</p> <p>Raffreddamento ad Aria - Produzione fino a 31 kg / 24h - Contenitore incorporato da kg 9</p> <p>DIMENSIONI: 39 X 51,5 X 64H.</p> <p>PESO: KG 31</p>	
<b>MACCHINA DA CAFFE 2 Gruppi</b>	<b>1</b>
<p>Macchina da caffè tradizionale;</p> <p>Sistema luci con Milk Led Light</p> <p>Dosatura Volumetrica</p> <p>2 Lance vapore inox;</p> <p>1 Lancia acqua calda con economizzatore;</p> <p>Scalda tazze elettrico</p> <p>Sistema Lavaggio automatico</p> <p>USB slot</p> <p>Display touch</p> <p>Tempo erogazione</p> <p>3 dosature acqua calda</p> <p>Caldaia: Lt. 14;</p> <p>Potenza: 4700W;</p> <p>Voltaggio: 230/380V;</p> <p>Frequenza: 50/60Hz;</p> <p>Dim.(LxPxH): 802x605x537 mm;</p> <p>Peso netto/lordo: 78/84 Kg</p>	
<b>MACINACAFFE' ISTANTANEO DROGHERIA</b>	<b>1</b>
<p><u>Specifiche tecniche</u></p> <p>Macine: piane Ø 83 mm con trattamento food friendly</p> <p>Tensione, potenza motore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 220-240 V – 50/60 Hz, 480 W</li> </ul> <p>Giri macine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz)</li> </ul> <p>Produzione giornaliera consigliata: fino a 8 kg</p> <p>Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60</p> <p>Dosaggio: erogazione continua attivabile tramite il tasto di accensione</p> <p>Sistema di regolazione: micrometrico continuo</p> <p>Materiale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• base in alluminio lucido • corpo in alluminio rivestito da una camicia in acciaio inox</li> </ul> <p>Capacità campana standard: 1200 g</p> <p>Peso netto: 13,5 kg</p> <p>Dimensioni: 220 x 310 x 570h mm</p>	
<b>MACINACAFFE' ISTANTANEO ELETTRONICO TOUCH</b>	<b>2</b>
<p><u>Specifiche tecniche</u></p> <p>Macine: piane Ø 63 mm con trattamento food friendly</p> <p>Tensione, potenza motore:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 220-240 V - 50/60 Hz, 420 W</li> </ul> <p>Giri macine:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz)</li> </ul>	

<p>Produzione giornaliera consigliata: fino a 3,5 kg          Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60          Dosaggio: dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite tastiera touch.          Sistema di regolazione: step by step con range di 0,01 mm per grado          Materiale: corpo in alluminio          Capacità campana standard: 1200 g          Peso netto: 11 kg          Dimensioni: 175 x 290 x 560h mm</p>	
<b>MACINACAFFE' ISTANTANEO CON REGOLAZIONE ELETTRONICA</b>	<b>2</b>
<p><u>Specifiche tecniche</u>          Macine: piane Ø 63 mm con trattamento food friendly          Tensione, potenza motore:          • 220-240 V - 50/60 Hz, 420 W          Giri macine:          • 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz)          Produzione giornaliera consigliata: fino a 3,5 kg          Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60          Dosaggio: dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite display touchscreen          Sistema di regolazione: step by step con range di 0,01 mm per grado          Materiale: corpo in alluminio          Capacità campana standard: 1200 g          Peso netto: 11 kg          Dimensioni:          175 x 290 x 560h mm</p>	
<b>MACINACAFFÈ ISTANTANEO ELETTRONICO</b>	<b>2</b>
<p><u>Specifiche tecniche</u>          Macine: piane Ø 54 mm con trattamento food friendly          Tensione, potenza motore:          • 220-240 V - 50/60 Hz, 330 W          Giri macine:          • 1400/minuto (50Hz) • 1600/minuto (60Hz)          Produzione giornaliera consigliata: fino a 1,5 kg          Tipologia di utilizzo consigliata: espresso, moka, filtro, V60          Dosaggio: dose singola e doppia programmabili automaticamente oppure gestibili manualmente tramite display touchscreen          Sistema di regolazione: step by step con range di 0,01 mm per grado          Materiale:          • corpo in alluminio • base e supporto frontale display in ABS          Capacità campana standard: 250 g          Peso netto: 6 kg          Dimensioni: 130 x 230 x 360h mm</p>	
<b>SABBIERA PER CAFFÈ IBRIK</b>	<b>1</b>
<p>CAPACITÀ CONSIGLIATA VASCA CONTENITRICE 2 kg di sabbia          TIPOLOGIA DI SABBIA CONSIGLIATA specifica per Ibrik          avviamento del termostato tramite manopola per la regolazione della temperatura          ATTIVAZIONE TENSIONE, POTENZA RESISTENZA 220-240 V - 50/60 Hz, 1000 W          DIMENSIONI x 330 x 280h mm          MATERIALE Corpo in alluminio          REGOLAZIONE TEMPERATURA TERMOSTATO Da 0 a 210 gradi          PESO NETTO 6,3 kg</p>	

<b>Pro-Fondi EVO</b>	<b>2</b>
è il dispositivo elettrico pensato per pulire a fondo il portafiltro in soli due secondi. Silenzioso e facile da usare, consente un veloce smaltimento dei fondi di caffè che finiscono direttamente nel sacchetto sottostante evitando così la dispersione del macinato sul pavimento del bancone.	

inoltre si esplicita:

1. che dovrà essere sempre indicato il codice progetto: **“Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo”** 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”. Codice Progetto: **13.1.4A-FESRPN-SA-2023-18 CUP: F34D23001120006** in tutte le fasi relative alla presente procedura d’acquisto;
2. di prevedere che in caso di aggiudicazione l’operatore economico si impegni a rispettare le indicazioni previste dall’art. 47 del DL 77/2021 in materia di occupazione giovanile e/o femminile;
3. di stabilire che l’acquisizione dei beni sia effettuata nel rispetto dei principi ambientali (DNSH e/o CAM) così come previsto dalle norme vigenti, tenuto conto di quanto indicato nella circolare MEF-RGS nr. 33 del 13/10/2022 (check lists nr. 3 e 6);
4. l’operatore economico dovrà presentare il preventivo di spesa omnicomprensivo di spese trasporto, facchinaggio, montaggio/installazione e collaudo presso le sedi che verranno comunicate (porto franco). Inoltre, nella proposta di offerta dovrà essere incluso l’addestramento del personale ITP e Tecnico all’uso dei dispositivi e/o attrezzature;
5. di richiedere nell’ambito del rispetto della normativa antiriciclaggio la verifica del titolare effettivo così come previsto dall’art. 22 del Reg. UE 2021/241 e secondo le indicazioni della circolare MEF-RGS n. 30 del 11/8/2022;
6. l’affidatario dovrà essere in possesso dei requisiti obbligatori previsti dall’artt. 94, 95, 96, 97 e 98 del D. Lgs. 36/2023;
7. l’affidatario dovrà dichiarare di non ricadere nei casi di conflitto di interesse di cui agli artt. 16 e 95 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 36/2023;
8. l’affidatario eventualmente indicherà nel preventivo se applicherà o meno una percentuale di sconto rispetto al prezzo di listino, esplicitandone la relativa percentuale;
9. l’affidatario dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010, con individuazione del “conto dedicato” su cui utilmente poter disporre il bonifico per il pagamento, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso, con l’impegno a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi;
10. l’affidatario dovrà inoltre sottoscrivere il patto d’integrità con l’IPIA “G. Ferraris” di Iglesias.

**11. Nel preventivo dovrà essere precisata la data di consegna e collaudo che, nel rispetto del cronoprogramma del Progetto, non potrà essere successiva al 10 Ottobre 2023.**

Tenuto conto che il presente Progetto fa parte di un finanziamento Europeo, questa Scuola dovrà provvedere all’acquisizione di un **CIG (Codice Identificativo Gara) SIMOG** e vista la Delibera ANAC n. 464 del 27.07.2022 relativa **all’utilizzo della procedura F.V.O.E. - Fascicolo Virtuale dell’Operatore Economico** - da utilizzare per la verifica degli operatori economici, si daranno successive istruzioni circa **l’eventuale creazione del PassOE ANAC.**

Si allegano i modelli fac simile delle dichiarazioni da presentare contestualmente al preventivo di cui all’oggetto (si ricorda che se non firmate digitalmente le dichiarazioni vanno corredate da copia documento d’Identità del firmatario in corso di validità):

1. Dichiarazione sostitutiva Art. 94, 95, 96, 97, 98 del D. Lgs. 36/2023;
2. Patto di integrità IPIA “G. Ferraris” di Iglesias;
3. Dichiarazione Tracciabilità Flussi Finanziari;
4. Dichiarazione titolare effettivo;



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo europeo di sviluppo regionale

5. Dichiarazione situazione occupazionale;
6. Dichiarazione rispetto principi DNSH attrezzature digitali;
7. Autodichiarazione Artt. 16 e 95 comma 1 lett. b) del D. Lgs. 36/2023 titolare effettivo mancanza conflitto interesse.

In attesa di positivo e sollecito riscontro si porgono distinti saluti.

Il Responsabile Unico del Procedimento  
IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Dr. ssa Giuseppina Tartaglione*

Firma digitale