



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: cari02000I@istruzione.it PEC: cari02000I@pec.istruzione.it

I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0007632 del 01/09/2023
VI-1 (Uscita)

Spett. le Azienda
INTERMEDIA S.n.c.
di Angius Loddo & C.
Via Repubblica, 73
08045 -LANUSEI (NU)
P. IVA 01138650914
Email: intermedia.point@tiscali.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:

Azienda INTERMEDIA S.n.c. - Richiesta Preventivo Attrezzature Settore Enogastronomico - 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”

DESCRIZIONE	Q. TA'
ABBATTITORE	
ABBATT.EASY FRESH NEXT M 10T 2.7 KW	1
CARATTERISTICHE TECNICHE	
Dimensioni (L x P x H) mm 790 x 920 x 1590	
Peso 160 Kg	
Alimentazione elettrica 400 V-50Hz (3N+PE)	
Potenza massima assorbita 2,7 kW	
Assorbimento elettrico 4,4 A	
ABBATTITORE	
ABBATT.EASY FRESH NEXT S 5T 1.3 KW L'abbattitore rapido di temperatura Irinox raffredda velocemente a+3°C e surgela a -18°C al cuore gli alimenti, anche bollenti appena tolti dal forno. Il principio di funzionamento di un abbattitore consiste nell'estrarre il calore dei cibi nel più breve tempo possibile. EF Next garantisce il raffreddamento e la surgelazione ultra rapidi e preserva la fragranza, la consistenza, i colori e tutte le proprietà nutrizionali dei cibi, fissando la loro qualità e freschezza più a lungo nel tempo. Resa Capacità ciclo di abbattimento rapido (90/+3°C) kg 18,0 Capacità ciclo di surgelazione rapido (90/-18°C) kg 15,0 Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm Capacità Numero teglie: 8 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm) Numero teglie: 5 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm) Numero teglie: 4 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm) CARATTERISTICHE TECNICHE Dimensioni (L x P x H) mm 790 x 840 x 870 Peso 115 Kg Alimentazione elettrica 230 V-50Hz (1N+PE) Potenza massima assorbita 1,3 kW Assorbimento elettrico 6,2 A	1
ARM.REFR.BT 740×815×2085 810W	
Armadio refrigerato Master 700 litri Plug-In, 1 porta con maniglia inox, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante	2
Scheda Tecnica	
Capacità lorda: 601 lt	
Range di temperatura: -18°-22°C	
Unità refrigerante: Plug-In	
Classe efficienza energetica: C	
Indice efficienza energetica: 43,6	
Consumo annuo: 1609	

Consumo 24h: 4,41	
Classe climatica: 5	
Gas refrigerante: R290	
Sbrinamento: A gas caldo	
Valvola: Solenoide fornita di serie	
Dimensioni: 740×815×2085 mm	
Peso lordo: 150 Kg	
Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz	
Potenza assorbita: 810 W	
Corrente assorbita: 3,7 A	
Resa: 453 W	
Resa frigorifera: Evap. -30°C Cond. +55°C	
ARM.REFR.BT 1P 417LT MN 630X715X2085H	
<p>Armadio refrigerato Master 500 litri Plug-In, 1 porta con maniglia inox, classe energetica C, classe climatica 5 heavy duty e gas refrigerante ecologico R290. Serratura con chiave, illuminazione, completo di 3 griglie plastificate 42x53 cm. Range di temperatura -18°-22°C;refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione.</p> <p>Struttura monoscocca con isolamento 75 mm. Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo esterno e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato.</p> <p>Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.</p>	1
IMPASTATRICE DA BANCO 7 KG ALTA IDRATAZIONE	
<p>Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale</p> <p>Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.)</p> <p>Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm</p> <p>Timer digitale</p> <p>Vasca realizzata con fondo semisferico (raggio curvo - tipo pane)</p> <p>Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta</p> <p>Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità.</p> <p>Dimensioni: 550x280x510</p> <p>Potenza: 500 watt</p> <p>Peso 37 kg</p>	1
FRULLATORE EMULSIONATORE	

Mixer ad immersione della linea Dynamix con coltello emulsionatore a quattro lame. Questo modello di mixer immersione DMX160 è utilizzato	9
SFOGLIATRICE DA BANCO	
SFOGLIATR.C/PULSANTIERA RULLI 25CM INOX MO	2
Sfogliatrice per pasta fresca e pizza, Monofase con rulli inox da 25 cm. Realizzata con struttura in acciaio inox e alluminio con cilindri in legno per una sfoglia casalinga oppure in acciaio per una maggiore durata.	
TERMOMETRO 4 SONDE WIFI	
Termometro WiFi con Quattro Sonde Senza Fili Per Forno, Grigliate, Barbecue. App in Italiano Compatibile con iPhone, Android, iPad e Tablet	2
Monitora la temperatura del cibo da remoto e ricevi un avviso sul tuo smartphone quando il cibo è pronto.	
Maggiore portata: estensione Bluetooth a WiFi integrata fino a 50 m.	
Modalità stand-alone: cucinare senza l'uso dello smartphone.	
4 sonde: i doppi sensori di temperatura in ogni sonda possono monitorare la temperatura interna della carne fino a 100°C e la temperatura ambiente / esterna fino a 275°C contemporaneamente.	
Dimensioni della sonda: 130 mm di lunghezza e 6 mm di diametro.	
Sistema di cottura guidato: ti accompagna in ogni fase del processo di cottura per garantire risultati perfetti e costanti. È inoltre possibile impostare avvisi personalizzati e notifiche in base alla temperatura e/o al tempo.	
Algoritmo avanzato di stima: può stimare quanto tempo cucinare e riposare il cibo per aiutare a pianificare il pasto e gestire il vostro tempo.	
BILANCIA	
BILANCIA MINNEAPOLIS 10/2 CE	6
Bilancia digitale, portatile, da cucina. • Costruita in acciaio inox.	
Campo di pesata kg 10	
Precisione d'indicazione g 2	
Dimensioni piatto mm 240x180 Dimensioni mm 248x253x132h	
ROBOT MULTIFUNZIONE	
BIMBY TM6	3
BOCCALE COMPLETO TM6	3
MANTECATORE GELATO	
MANTECATORE GEL.3K MONO	1

TERMOMETRO	
TERMOMETRO CUCINA E BARBECUE a Lettura Rapida & Precisa con Sonda Addizionale a Filo da 102cm, Display LCD con Controluce Termometro Forno con Magnete per Carne, BBQ, Forno, ecc . [Doppia Sonda per Facile Utilizzo] Questo termometro bbq è realizzato con una doppia sonda in acciaio inox 304, una incorporata e un'altra esterna a filo lungo. Sonda girevole da 12 cm (4.6") per grigliate, cotture varie, barbecue, ecc. La sonda esterna con filo di rete inossidabile di 102 cm (40") consente di chiudere la porta del forno, tenersi a distanza dal calore quando si griglia o si affumica, ma di misurare ugualmente e con facilità la temperatura interna.	6
AFFILA COLTELLI PROFESSIONALE	
AFFILATOIO ELETTRICO RS-75 Refilatrice per affilare in modo efficace i vostri coltelli - veloce, sicuro, efficace - Facile da usare - Mole a disco ceramico resistenti con velocità minima e ottimale. L'angolo di rettifica migliore è già fissato dalla fabbrica. Trascinando semplicemente il coltello nelle mole, i coltelli vengono affilati dopo pochi secondi. Dati tecnici: Dimensioni macchina (Lungh. x Largh.x Alt.): 231 mm x 178 mm x 161 mm Peso: 3,1 kg Dati elettrici: 1~230V, 50/60 Hz, 0,33 A, 0,075 kW Protezione: IP 20 Giri motore: n = 1300 1/min.	2
PLANETARIA PICCOLA	
ROBOT DA CUCINA PRO 6,9L BIANCO	2
Ciotola da 6,9 litri con manico	2
CAMPANA SOTTOVUOTO	
CONFEZ.SOTTOV.CAMPANA 1100W MONO 49X65X39H SCHEDA TECNICA: Potenza: 1100 W - monofase Barra saldante: 41,5 cm Altezza camera: 12+10 cm Dimensioni: 49x65xh39 cm	1
CAVALLETTO 415	
Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio	
Peso kg 13 kg	
Dimensioni mm 490x650x530h	

inoltre si esplicita:

- 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-FESR PON-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 onnicomprensivo 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;
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