



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. 0008373 del 22/09/2023
VI-2 (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

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 A00C947A3D.

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 Strutturali Europei, onde promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia

- **CONTRATTO d’ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico – CIG SIMOG: A00C947A3D - 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”

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. 8371 del 22/09/2023 relativa alla fornitura di **ATTREZZATURE SETTORE ENOGASTRONOMICO - CIG SIMOG A00C947A3D**.

Pertanto in riferimento alla Vs. offerta ricevuta via mail e assunta al prot. n. 7739 del 05/09/2023, 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 A00C947A3D**, come indicato nel seguente Capitolato:

DESCRIZIONE	Q. TA'
ABBATTITORE EASY FRESH NEXT M 10T 2.7 KW	1
<p>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.</p> <p>Resa Capacità ciclo di abbattimento rapido (90/+3°C) kg 38,0 Capacità ciclo di surgelazione rapido (90/-18°C) kg 35,0 Test effettuati secondo procedura Irinox con carne di manzo di spessore 5 cm</p> <p>Capacità Numero teglie: 18 x GN1/1 o 600x400 (H= 20 mm) Numero teglie: 12 x GN1/1 o 600x400 (H= 40 mm) Numero teglie: 9 x GN1/1 o 600x400 (H= 65 mm)</p> <p>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</p>	
ABBATTITORE EASY FRESH NEXT S 5T 1.3 KW	1
<p>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.</p> <p>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</p> <p>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)</p> <p>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</p>	

- CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico -
CIG SIMOG: A00C947A3D - 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"

ARM. REFR. BT 740×815×2085 810W	2
<p>Armadio refrigerato Master 700 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 GN2/1. Range di temperatura -18°-22°C; refrigerazione ventilata. Evaporatore trattato anticorrosione. 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. Sistema refrigerante sostituibile FSS - Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.</p> <p>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</p> <p>Caratteristiche Dotazione: 3 coppie guida per griglie GN2/1 3 griglie plastificate GN2/1 Serratura con chiave Illuminazione LED Controllo: Elettronico, display a filo pannello Porte: 1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra Guarnizione porta: A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile Isolamento: Spessore 75 mm - CFC/HCFC free Finitura interna/esterna: Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato Angoli interni: Arrotondati per una facile pulizia Maniglia: In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm Cremagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304 Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm</p>	
ARM. REFR. BT 1P 417LT MN 630X715X2085H	1
<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. 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. Sistema refrigerante sostituibile FSS – Fast Service System - per un service facile e veloce. Predisposto per collegamento a sistema di supervisione remoto.</p> <p>Dati Tecnici Capacità lorda: 417 lt Range temperatura: -18°-22°C Unità refrigerante: Plug-In Classe efficienza energetica: C Indice efficienza energetica: 44,6 Consumo annuo: 1310 kW/h annum Consumo 24h: 3,589 kW/h/24h Classe climatica: 5 Gas refrigerante: R290 Sbrinamento: A gas caldo Valvola: Solenoide fornita di serie Dimensioni: 630×715×2085 mm Dimensioni imballo: 835×830×2250 mm Peso lordo: 135 Kg</p>	

<p>Alimentazione: 220-240 V - 50 Hz Potenza assorbita: 810 W Corrente assorbita: 3,7 A Resa Frigorifera: 453 W* *: Evap. -30°C Cond. +55°C</p> <p>Caratteristiche Dotazione: 3 coppie guida per griglie 42x53 3 griglie plastificate 42x53 Serratura con chiave Illuminazione LED Controllo: Elettronico, display a filo pannello Porte: 1 porta, autochiudente con fermo a 105°, cerniere a destra Guarnizione porta: A tripla camera, magnetica facilmente sostituibile Isolamento: Spessore 75 mm - CFC/HCFC free Finitura interna/esterna: Interno/esterno in acciaio inox AISI 304; schiena esterna, fondo e interno vano tecnico in acciaio galvanizzato/colaminato Angoli interni: Arrotondati per una facile pulizia Maniglia: In acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm Cremagliere e Guide: Acciaio inox AISI 304 Piedini: In acciaio inox AISI 304 regolabili h 100-150 mm Cosmo: Predisposto per collegamento a Cosmo Hub</p>	
IMPASTATRICE DA BANCO 7 KG ALTA IDRATAZIONE	1
<p>Progettata per impasti ad alta idratazione, idonea sia per utilizzo domestico che professionale. Capacità di impasto 7 Kg. (10 Lt.) Variatore di velocità a 15 posizioni, da 90 a 280 rpm Timer digitale Vasca realizzata con fondo semisferico (raggio curvo - tipo pane) Asta taglia pasta sagomata, con raschiatore raccolta pasta Trasmissione a cinghie, per garantire massima affidabilità e silenziosità. Dimensioni: 550x280x510 Potenza: 500 watt Peso 37 kg</p>	
FRULLATORE EMULSIONATORE	9
<p>Mixer ad immersione della linea Dynamix con coltello emulsionatore a quattro lame. Questo modello di mixer immersione DMX160 è utilizzato per emulsionare creme, salse, passati e minestre. Il mixer cucinatore professionale ha il variatore di velocità. Frullatore ad immersione con Piede smontabile per una facile pulizia, cavo spiralato per un comodo e facile uso Cavo di alimentazione spiralato con spina lunghezza metri 3 Doppio isolamento Diametro campana 5 cm Pulsante di sicurezza per un funzionamento ad impulso Capacità da 1 a 4 litri Lunghezza Tubo 160 mm Lunghezza Totale 395 mm Giri/minuto da 3000 a 13000 Al motore Dynamix di questo modello smontabile è possibile applicare tutta la serie di accessori serie Dynamix disponibili anche separatamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - AC520 Accessorio mixer mixer 60 mm (incluso nel mod. MX050 e MX052) - AC550 Accessorio mixer mixer 190 mm (incluso nel mod. MX090) - AC516 Accessorio frusta 185 mm (incluso nel mod. Dynamix Combi) - AC518 Accessorio cutter da 0,8 litri - AC560 Accessorio blender tritratore fine - AC517 Accessorio pressapuré - SM030 Supporto Dynamix da tavolo 	
SFOGLIATR. C/PULSANTIERA RULLI 25CM INOX MO	2
<p>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. La macchina presenta un alto grado di affidabilità mentre i sistemi di antinfortunistica e le finiture completano il gradevole aspetto estetico e l'indispensabile sicurezza per l'operazione. La macchina presentata è stata concepita per ottenere lo spessore di sfoglia o pizza desiderato. Il sistema di impiego rende la macchina estremamente versatile e pratica avendo solo la regolazione dello spessore e si possono quindi ottenere spessori vari sia per sfoglia che per pizza particolarmente al taglio. Dati tecnici Rullo inox</p>	

Dimensione rullo 25 cm Ø 55 Motore 230 volt Potenza 0,20 kw Peso 24 kg Dimensioni mm 480x350x400h	
TERMOMETRO 4 SONDE WIFI	2
Termometro WiFi con Quattro Sonde Senza Fili Per Forno, Grigliate, Barbecue. App in Italiano Compatibile con iPhone, Android, iPad e Tablet 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 MINNEAPOLIS 10/2 CE	6
Bilancia digitale, portatile, da cucina. <ul style="list-style-type: none"> • Costruita in acciaio inox. • Ampio display digitale con retroilluminazione. • Alimentazione a batteria ricaricabile. • Unità di pesata g, lb e oz. • Porta seriale per collegamento dati. • Trasformatore caricabatteria incluso. Attenzione! Bilancia per uso interno non omologata per la vendita al dettaglio Campo di pesata kg 10 Precisione d'indicazione g 2 Dimensioni piatto mm 240x180 Dimensioni mm 248x253x132h	
BIMBY TM6	3
Versatile: prepara piatti gustosissimi, dall'aperitivo al dolce Innovativo: grazie allo schermo touch, ti guida passo passo Compagno di sostenibilità: riduce i tempi di preparazione e gli sprechi Con Bimby® TM6, cucinare diventa un gioco da ragazzi. Perché Bimby® TM6 è facile e intuitivo da usare. E' progettato per portare in tavola piatti deliziosi in pochissimo tempo, indipendentemente dal fatto che tu sia un appassionato di cucina o un cuoco alle prime armi. E soprattutto: con il portale di ricette integrato Cookidoo® hai accesso a migliaia di ricette direttamente dal tuo Bimby® TM6! L'alleato perfetto in cucina per mangiare più sano, ridurre gli sprechi e cucinare piatti gustosissimi in modo facile e divertente. E per ottenere il massimo dal tuo Bimby TM6®, puoi affidarti ai nostri appassionati incaricati: dalla prima conoscenza del prodotto, all'arrivo di Bimby® a casa tua, alle prime ricette e preparazioni: il tuo incaricato è sempre al tuo fianco per fornirti preziosi consigli e suggerimenti. <ul style="list-style-type: none"> - Bimby® TM6 con tutti i suoi accessori - Copri Lame e Pelapatate Bimby® - Borsa Bimby® Edizione Limitata 140 anni - Libro "Idee gustose", la guida per conoscere e cucinare con Bimby® - 1 anno di abbonamento alla Rivista Voi... Noi... Bimby® (cartaceo + digitale) - 6 mesi di accesso a Cookidoo®, la piattaforma di 9.000 Ricette italiane con istruzioni passo-passo per realizzarle con il Successo Garantito Bimby® Il consumo massimo di energia di Bimby® TM6 è di 1.500 W	
BOCCALE COMPLETO TM6	3
La confezione include: Boccale, Coperchio con guarnizione, Cestello, Gruppo coltelli, Ghiera e Misurino. Boccale in resistente acciaio inossidabile con sistema di riscaldamento integrato e sensore di temperatura Capienza massima 2,2 litri.	
MANTECATORE GEL. 3K MONO	1
Il tocco di un solo tasto attiva un processo totalmente automatico di produzione e conservazione del gelato. Il pannello di comando consente una lettura costante della consistenza degli ingredienti in lavorazione indipendentemente se stiate preparando un gelato, un sorbetto, un frozen yogurt o una granita.	

<p>La scheda elettronica gestisce una serie di controlli e quando il gelato è pronto, attiva automaticamente il ciclo di conservazione, permettendo di conservare il prodotto alla consistenza perfetta per il tempo desiderato. Un dispositivo di sicurezza blocca automaticamente la pala quando si alza il coperchio. La possibilità di lavorare in continuo permette una rapida preparazione di diversi gusti. La carrozzeria è totalmente in acciaio inox, così come il cestello estraibile e la pala di mescolamento, dotata di inserti intercambiabili.</p> <p>Raffreddamento ad aria Dimensioni Macchina 340x430x250 mm Peso Netto 21 kg Produzione per ciclo 800 g. 1,2 l. Produzione per ora 3,2 Kg. – 4,8 l. Peso Lordo 24 kg</p>	
TERMOMETRO CUCINA E BARBECUE	6
<p>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. [Lettura Immediata & Elevata Precisione] Il termometro da cucina legge la temperatura entro 2-3 secondi, con una precisione di 1°C (2°F) e un ampio intervallo di temperatura compreso tra -50°C e 300°C (-58°F e 572°F). Non dovrete più aspettare che la temperatura si stabilizzi sui fornelli o sulla griglia. La lettura dell'esatta temperatura del cibo avviene in un secondo! Per passare da °C a °F è sufficiente premere il pulsante con l'icona della lampadina. [Comoda Funzione di Allarme Temperatura] Premendo il pulsante "ALARM SET" sul termometro carne per impostare la temperatura target, il termometro da forno a lettura istantanea emetterà un segnale acustico e lampeggerà sullo schermo per ricordarvi quando la temperatura dell'alimento raggiunge il valore impostato, aiutandovi a controllare la temperatura dell'alimento. [Funzionalità Potenti] Se si apre la sonda girevole o si inserisce/ rimuove la sonda cablata, si accende/ spegne automaticamente. Il display LCD ampio e luminoso con retroilluminazione consente di leggere facilmente la temperatura sia di giorno che di notte. Il termometro carne si spegne automaticamente dopo 10 secondi di inattività ed è progettato con la funzione memoria della lettura. L'impugnatura ergonomica offre una presa confortevole, permettendovi di godervi ogni fase della cottura! [Amico Dell'utente] Il termometro cucina professionale con sonda pieghevole può essere facilmente ripiegato per essere riposto più comodamente; è dotato di magnete e foro per appenderlo, per poterlo attaccare facilmente al forno o al frigorifero, appenderlo ovunque. Viene fornito con una batteria interna CR 2032 e un grafico della temperatura della carne che consente di cucinare piatti deliziosi senza sforzo.</p>	
AFFILATOIO ELETTRICO RS-75	2
<p>Refilatrice per affilare in modo efficace i vostri coltelli</p> <ul style="list-style-type: none"> - veloce, sicuro, efficace - Facile da usare - Mole a disco ceramico resistenti con velocità minima e ottimale. <p>L'angolo di rettifica migliore è già fissato dalla fabbrica. Trascinando semplicemente il coltello nelle mole, i coltelli vengono affilati dopo pochi secondi.</p> <p>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.</p>	
ROBOT DA CUCINA PRO 6,9L BIANCO	2
<p>Impastatrice planetaria KitchenAid robot da cucina professional capacità 6.9 lt colore bianco/rosso/grigio/nero. Il prodotto è realizzato interamente in metallo stabile e resistente, con meccanismi e manopole in metallo ad alta precisione. Motore ad alta efficienza da 1,3 CV potente e silenzioso con trasmissione diretta. E' possibile lavorare grandi quantità di ingredienti in tutta facilità grazie al dispositivo di sollevamento ciotola ideale per i carichi pesanti e facilita la pulizia e inoltre non dovendo reclinare il corpo motore, il flusso si mantiene costante. Mixaggio veloce e completo. Griglia di protezione e interruttore di arresto per la massima sicurezza in ambiente professionale. Grande potenza in dimensioni ridotte infatti il robot da cucina professional di KitchenAid è tra le unità più potenti date le sue dimensioni compatte rispetto ai robot da cucina professionali di capacità maggiore. Perfetto per servizi di catering presso eventi. Quando l'ambiente lavorativo è in continuo cambiamento, la flessibilità è fondamentale.</p> <p>Insieme al prodotto sono presenti nella confezione:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Ciotola da 6,9 lt in acciaio inox; 2) Scivolo rimovibile; 	

3) Frusta ellittica a 11 fili; 4) Gancio impastatore Powerknead a spirale; 5) Frusta piatta. Alimentazione Elettrico Capacità 6.9 Lt Capacità di farina 2.2 kg Frequenza 50/60 Hz Peso 13 kg Potenza Elettrica 0.325 kW Potenza motore 1.3 hp Tipo spina alimentazione europea Velocità frusta 200 Rpm Voltaggio 220 V, 240 V	
Ciotola da 6,9 litri con manico	2
CONFEZ. SOTTOV. CAMPANA 1100W MONO 49X65X39H	
Confezionatrice sottovuoto digitale a campana con doppia barra saldante da 41,5 cm, pompa 25 m ³ /h, H Camera 12 + 10 cm coperchio bombato. Veloce e pratica nel confezionamento sottovuoto. È la serie più venduta Ideale per la media ristorazione, la GDO Digitale, in acciaio inox, con set di riduttori di volume in dotazione. Barra saldante amovibile senza fili, per una facile e rapida pulizia. Scheda elettronica con controllo del vuoto. SCHEDA TECNICA: Potenza: 1100 W - monofase Barra saldante: 41,5 cm Altezza camera: 12+10 cm Dimensioni: 49x65xh39 cm ***** Completa di: - Cavalletto in acciaio inox su ruote dimensioni mm 490x650x530h - Kit bute per sottovuoto pezzi da 40 e 30 cm	

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. 7632 del 01/09/2023, 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. 7739 del 05/09/2023, 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 ANGIUS GIANDOMENICO;
3. Certificato del Casellario Giudiziario (Integrale) di ARZU SANDRO;
4. Visura presso il Casellario Informatico dell'ANAC;
5. Verifica Info Camere.

Inoltre si disciplina quanto segue:

- **CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico –**
CIG SIMOG: A00C947A3D - 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"

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 € 61.552,80 (Sessantunomilacinquecentocinquanta/80) 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 **€ 75.094,43 (Settantacinquemilazeronovantaquattro/43) IVA inclusa** per la fornitura di ATTREZZATURE SETTORE ENOGASTRONOMICO, **per questo motivo non potranno essere accettate offerte superiori a quelle ivi indicate.**

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 **24 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;

- **CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico – CIG SIMOG: A00C947A3D - 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"

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 e Assistente Tecnico;
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 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

- **CONTRATTO d'ORDINE per affidamento fornitura Attrezzature Settore Enogastronomico –
CIG SIMOG: A00C947A3D - CUP: F34D23001120006**

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
INTERMEDIA S.n.c

Sig. Giandomenico Angius

Firma digitale