



## 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. 0007687 del 02/09/2023  
VI-2 (Uscita)

Spett. le Azienda  
**HABITANDO SARDEGNA SRL**  
Via Baldassarre Castiglione, 91  
09131 CAGLIARI  
P. IVA: 03107730925  
PEC: [habitandoitaly@pec.it](mailto:habitandoitaly@pec.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'
<b>ABBATTITORE COLDLINE Modi Up</b>	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	
<b>LVAOGGETTI cesto 50x60 KRUPPS</b>	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	
<b>ARMADIO REFRIGERATO BT NB: H 84 CM</b>	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	
<b>TAVOLO REFRIGERATO TN 3 PORTE CON PIANO COLDLINE</b>	1

<p>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</p>	
<b>PIASTRA A INDUZIONE 2 CAMPI DA BANCO SIRMAN</b>	<b>2</b>
<p>Potenza elettrica 1 (kW) 3,5          Potenza elettrica 2 (kW) 3,5          Superficie utile: mm 308x558          230-400/50/3          3Con supporto          Dimensioni:416x690x130</p>	
<b>Forno affumicatore professionale inox - 4 griglie - 70 L</b>	<b>1</b>
<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>	
<b>Carrello termico con ruote e porta termica GN 1/1</b>	<b>2</b>

<p>Dimensioni esterne: 570 x 790 x 990 mm</p> <p>Fornitura</p> <p>Versione</p> <p>Carrello termico con porta termica</p> <p>Spazio per un massimo di 14 GN 1/1 Contenitore</p> <p>Tutti i lati sono isolati termicamente</p> <p>Temperatura regolabile da 65°C a 90°C</p> <p>Display digitale</p> <p>Termometro digitale</p> <p>Particolarmente adatto per la ristorazione e le mense</p> <p>Facile da pulire</p> <p>Qualità</p> <p>Estremamente robusta</p> <p>Interno in acciaio inox AISI di alta qualità</p> <p>Corpo in plastica di alta qualità</p> <p>Dimensioni</p> <p>Contenitore Gastronorm non compreso nella fornitura</p> <p>Collegamento</p> <p>Collegamento elettrico: 230 volt</p> <p>1075 Watt Potenza totale</p> <p>Linee guida</p> <p>Prodotto nel rispetto delle linee guida in materia di igiene e sicurezza.</p> <p>Marcatura CE come prova di conformità agli standard normativi dell'UE</p> <p>Il materiale conforme agli standard alimentari europei</p>	
<b>Planetaria Cooking Chef KM082 PRO digitale a induzione</b>	<b>1</b>
<p>Planetaria con esclusivo sistema di COTTURA AD INDUZIONE da 1100 watt.</p> <p>TEMPERURA DA 20°C a 140°C.</p> <p>Timer con display digitale.</p> <p>POTENTE MOTORE DA 1500 WATT.</p> <p>Variatore con 8 velocità più funzione Pulse.</p> <p>Struttura in metallo pressofuso rifinita con speciale vernice ceramica.</p> <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.</p> <p>Quattro prese di moto per accessori supplementari.</p> <p>Alimentazione 230V.</p> <p>Struttura: metallo verniciato</p> <p>Potenza motore: 1500 W</p> <p>Vasca ad induzione: 1100 W</p> <p>Capacità vasca: Lt 6,7</p> <p>Impasto per dolci Max: 4,5 kg</p> <p>Impasto minimo: 20 gr</p> <p>Chiare d'uovo N°: 16</p> <p>Panna: 2 lt</p>	

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

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 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