



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "E. Ruffini – D. Aicardi"



Convitto annesso

C.F.: 90051650084 – P.IVA: 00169380086

www.ruffiniaicardi.it

I.P.S.S.A.R. - Via Lungomare 141 - 18018 TAGGIA (IM)

☎ 0184/461082 – ☎ 0184/461083 ☒ IMIS00400L@istruzione.it – pec: IMIS00400L@pec.istruzione.it
I.P.S.A.A. "D.AICARDI" – Strada Maccagnan, 37 – 18038 SANREMO – ☎ 0184/502326 ☎ 0184/507285
I.P.S.C. – I.T.T. – S.S.S. – Corso Cavallotti, 92 - 18038 SANREMO – ☎ ☎ 0184/541148

CAPITOLATO TECNICO RDO MEPA n. 2307491

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020.

Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico – 10.8 – "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi" – Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave.

Avviso pubblico per la presentazione di proposte progettuali per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale

Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 – 10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti

Indizione procedura aperta ai sensi del del D.Lgs 50/2016 - Laboratorio POLIFUNZIONALE

Prot. n. 7720/F1
del 12/07/2019

CUP n. **H27D17000030007**

CIG n. **ZDC29234E3**

1. Oggetto della gara

L'oggetto della gara è l'insieme delle apparecchiature e *servizi* ad essi correlate. Nello specifico la fornitura comprende n.1 Cuocimix, n. 1 Tagliaverdure, n. 1 Vasca-lavello, n. 1 Frullatore ad immersione, n. 1 Essiccatore, la connessione, montaggio, installazione. Tutte le attrezzature devono essere nuove di fabbrica e ognuna deve essere dotata di componenti accessori atti a garantire il funzionamento dell'intera dotazione.

2. Descrizione della soluzione

Per quanto riguarda i *servizi* correlati si intendono, di norma l'attività di installazione e collaudo, di manutenzione, assistenza. L'insieme della dotazione tecnologica dovrà essere installata ed utilizzata nel laboratorio individuato dalla scrivente istituzione scolastica.

3. Durata della fornitura

Per quanto concerne l'esecuzione dei servizi:

- la fornitura, l'installazione e il collaudo delle dotazioni tecnologiche dovrà essere fatta entro 15 giorni dalla data di stipula del contratto;
- la fornitura dei servizi di assistenza sarà di almeno 24 mesi dalla data di collaudo positivo.

4. Requisiti della dotazione tecnologica

Le apparecchiature oggetto della fornitura devono avere le certificazioni riconosciute dall'Unione Europea ed essere conformi alle norme relative alla compatibilità elettromagnetica. La conformità deve essere estesa alle disposizioni internazionali e alle norme vigenti ai fini della sicurezza degli utilizzatori, in particolare:

- Ergonomia (Direttiva CEE 90/270) recepita dalla legislazione italiana con Legge 19 febbraio 1992, n. 142
- Tossicità (2002/95/CE RoHS - Restriction of Hazardous Substances Directive), recepita dalla legislazione italiana con D.Lgs 151/2005;
- Requisiti di sicurezza (es. IMQ) e di emissione elettromagnetica (es. FCC) certificati da Enti riconosciuti a livello europeo



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

DESCRIZIONE APPARECCHIATURE RICHIESTE

Cuocimix:

Unità di cottura multifunzionale elettrica di cottura/concentrazione e di trattamento termico per la preparazione di salse, confetture, marmellate, frutta, legumi, creme ecc.

Caratteristiche

- vasca di cottura, miscelazione e pastorizzazione in acciaio inox con volume totale di circa 30 litri
- sonda di rilevazione temperatura all'interno della vasca in fase di cottura e di concentrazione del prodotto
- sonda di rilevazione temperatura all'interno della vasca in fase di cottura e di concentrazione del prodotto
- pala raschiante fondo e fascia completamente amovibile
- valvola di scarico in acciaio inox completamente smontabile e sanitizzabile
- sistema di coibentazione
- telaio in acciaio inox completo di n°4 piedini regolabili
- inclinazione della vasca mediante leva meccanica
- cestello inox forato estraibile per la scottatura del prodotto e per la pastorizzazione dei vasetti in vetro in acciaio completo di maniglie per il sollevamento
- sonda barattolo pastorizzazione da inserire in un barattolo campione per rilevare la temperatura in fase di pastorizzazione

Componenti accessori atti a garantire il funzionamento dell'intera dotazione

NOTE

Si sottolinea che sarà responsabilità del concorrente/fornitore garantire la perfetta funzionalità del prodotto.

Tagliaverdure:

Caratteristiche minime

- potenza 500-600 W
- vasca e coperchio metallico
- volume carico tramoggia almeno 2l
- base in acciaio inox
- disco per fette 4 mm
- disco per Julienne 3mm

Componenti accessori atti a garantire il funzionamento dell'intera dotazione

NOTE

Si sottolinea che sarà responsabilità del concorrente/fornitore garantire la perfetta funzionalità del prodotto.

Vasca lavello:

Caratteristiche:

- armadiata costruita interamente in acciaio inox, a pozzetto unico con falso fondo forato e sistema lavaverdure, con sgocciolatoio
- profondità vasca mm.300-400
- n°4 piedi regolabili
- piletta di scarico
- miscelatore a comando a leva con doccia
- dimensioni mm.1000-1400x700x850h

Componenti accessori atti a garantire il funzionamento dell'intera dotazione

NOTE

Si sottolinea che sarà responsabilità del concorrente/fornitore garantire la perfetta funzionalità del prodotto.

Frullatore a immersione:



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Caratteristiche:

- potenza 500 W
- con variatore di velocità
- fusto da 45 cm

Componenti accessori atti a garantire il funzionamento dell'intera dotazione

NOTE

Si sottolinea che sarà responsabilità del concorrente/fornitore garantire la perfetta funzionalità del prodotto.

Essiccatore:

Caratteristiche:

- capacità produttiva di circa 40 kg per gli alimenti e di circa 20 kg per le erbe
- deumidificatore a ciclo frigorifero con recupero dei liquidi estratti dall'alimento
- temperatura minima di disidratazione intorno a 5° C
- sistema di sanificazione
- cassette in materiale plastico alimentare (in numero completo per la macchina)
- 20-30 retine in plastica alimentare

Componenti accessori atti a garantire il funzionamento dell'intera dotazione

NOTE

Si sottolinea che sarà responsabilità del concorrente/fornitore garantire la perfetta funzionalità del prodotto.

5 Consegna, installazione e collaudo

L'esecuzione del contratto avverrà mediante consegne e installazioni e collaudo da svolgere contestualmente alla consegna. Le attività di consegna e installazione includono: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna al piano, posa in opera, asporto degli imballaggi. Il collaudo ha ad oggetto la verifica dell'idoneità dei Prodotti alle funzioni di cui alla documentazione tecnica ed al manuale d'uso nonché, per quanto possibile, la corrispondenza dei prodotti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche e di funzionalità indicate nell'offerta e, dal Capitolato Tecnico.

Oltre alla verifica di cui sopra, nella fase di collaudo, sarà effettuata l'attività di:

- avvio all'uso della soluzione, che consiste in: accensione delle apparecchiature utilizzo del software e spegnimento.

6 Manutenzione e assistenza

Servizio di assistenza e manutenzione delle apparecchiature oggetto della fornitura on-site, inclusiva di assistenza e manutenzione, con decorrenza dalla "data di collaudo positivo" della fornitura medesima e con intervento in loco entro il termine di 48 ore successivi alla segnalazione di anomalia. Il problema tecnico dovrà essere risolto comunque entro e non oltre 8 (otto) giorni lavorativi.

I numeri telefonici e di fax devono essere numeri Verdi gratuiti per il chiamante o, in alternativa, numero/i telefonico/i di rete fissa. Non sono ammessi, pertanto, numeri telefonici del tipo 199.xxx.xxx.

Dal primo giorno lavorativo successivo alla data di stipula del contratto a sistema, il Fornitore dovrà garantire, unitamente alla nomina del referente/responsabile tecnico del servizio, come previsto nel Disciplinare di gara al punto 6.1 la disponibilità dei propri recapiti telefonici, fax ed e-mail.

Il servizio richiesto al Fornitore consiste in:

- gestione dei contatti con gli Istituti Scolastici a supporto della corretta attuazione del Contratto
- gestione delle richieste di assistenza e manutenzione, ivi incluse le segnalazioni di guasti e la gestione dei malfunzionamenti

Il servizio dovrà essere attivo nei giorni lavorativi.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott. Giuseppe MONTICONE

firmato digitalmente da
Giuseppe Monticone

