



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

Arma di Taggia, 21/10/2019

Programma Operativo Nazionale

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 – **Sotto-azione 10.8.1.B2 - Laboratorio Polifunzionale**

PROT. N 10198/F1
del 21/10/2019

CODICE UNIVOCO DELL'UFFICIO: UF7FHR

Codice progetto 10.8.1.B2-FESR PON-LI-2018-5
Cup: H27D17000030007
CODICE CIG: ZC1297B75E

Spett.le Ditta **TRED TECHNOLOGY SRL**

Via Giorgio Perlasca, 37

86025 Ripalimosani (CB)

OGGETTO: ordine CUOCIMIX DITTA TRED TECHNOLOGY Prot. n 10198/F1 /C14 del 21/10/2019

Si richiede a codesta rispettabile ditta la fornitura del seguente materiale come da vostro preventivo:

PREVENTIVO N 645/2019 DEL 16/10/2019

DESCRIZIONE ARTICOLO	UNITA DI MISURA	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO	IMPO NI BIL E
<p>COMPLETO DI MANIGLIE PER IL SOLLEVAMENTO TSONDA BARATTOLO PASTORIZZAZIONE Sonda da inserire in un barattolo campione per rilevare la temperatura in fase di pastorizzazione.</p> <p>Consente il controllo e la gestione per la pastorizzazione HACCP.</p> <p>(Nb il supporto della sonda verrà montato su di un tappo da Voi fornito in fase di conferma d'ordine)</p>	PZ	1	200,00	22
<p>STAMPANTE CICLO DI PASTORIZZAZIONE HACCP dell'intero ciclo di pastorizzazione Stamp</p>	PZ	1	1.500,00 €	22
<p>Il CUOCIMIX ELETTRICO Mod. CM30E con il suo nuovo design è una macchina ideale per la cottura di salse, confetture, marmellate, frutta, legumi, creme ecc..</p> <p>Caratteristiche:- Vasca di cottura, miscelazione e pastorizzazione in acciaio inox da 30 litri</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pala raschiante fondo e fascia completamente amovibile - Valvola di scarico in acciaio inox completamente smontabile e sanitizzabile che consente non solo una corretta sanificazione ma anche il riempimento dei vasetti direttamente dalla vasca - Coibentazione che limita le dispersioni termiche - Sistema di riscaldamento innovativo elettrico a risparmio energetico - Telaio in acciaio inox completo di n°4 piedini regolabili - Inclinazione della vasca mediante leva meccanica manuale che consente, a fine lavorazione, uno scarico totale del prodotto - Quadro elettrico di gestione a norme CEI - Ruote <p>MARCHIATURA CE e LIBRETTO DI USO E MANUTENZIONE</p> <p>CARATTERISTICHE TECNICHE:</p> <p>Capacità vasca: 30 lt - Capacità lavorativa: 15-20 kg - Dimensioni: 900*900*930hmm - Altezza totale: 1200 mm - Peso: 60 kg - Dimensione cestello: Ø 415mm - Potenza: 3,5 kW - Assorbimento: 220 V monofase</p> <p>Capacità vasetti da 314 ml: 64 - Capacità barattoli da 720 ml: 21</p>	PZ	1	8.700,00 €	22

CESTELLO CUOCIMIX 30 LITRI ELETTRICO CESTELLO IN ACCIAIO INOX AISI 304 RINFORZATO SUL BORDO CON TONDO INOX E	PZ	1	450,00 €	22
--	----	---	----------	----

10.850,00 €

TOTALE	€ 10.850,00
IVA 22%	2.387,00
TOTALE ORDINE	€ 13.237,00

CIG

Obblighi dell'appaltatore/fornitore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della L.13 agosto 2010 n.136 e relative modifiche

1. il contraente assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136;
2. il contraente si impegna a dare immediata comunicazione alla scuola e alla Prefettura - ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede la stazione appaltante (la scuola) della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore e subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria;
3. il mancato rispetto previsto dalla norma citata rende nullo il presente Buono d'ordine;
4. il pagamento verrà effettuato sul conto corrente bancario o postale da Voi indicato quale conto dedicato al pagamento delle commesse pubbliche mediante compilazione di apposito modello. Eventuali modifiche relative al conto corrente dedicato devono essere tempestivamente comunicate.

CONDIZIONI DI FORNITURA

Salvo espresso patto contrario i prezzi si intendono franco magazzino dell'Istituto e comprensivi di ogni accessorio.

La Ditta fornitrice sarà responsabile dei rischi a cui la merce andrà incontro durante il viaggio e lo scarico. Questo Istituto provvederà al pagamento dopo aver collaudato favorevolmente la merce ricevuta, verificato la corrispondenza della stessa all'ordine e ricevuto DU.R.C. regolare (richiesto direttamente dall'amministrazione scrivente).

**IL RESPONSABILE DEL
PROCEDIMENTO
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Giuseppe MONTICONE
Firmato digitalmente da
Giuseppe MONTICONE**