

Prot. ~~2171~~ del 20/06/2018

A tutte le aziende interessate

PROTOCOLLO GENERALE	Formazione Mantova - FOR.MA. Az. Spec. della Provincia di Mantova
	21 GIU 2018
	N. <u>2171</u>

OGGETTO: Richiesta di preventivo per la fornitura di attrezzature e arredi professionali per il laboratorio di cucina presso la sede For.Ma di via Gandolfo, 13 Mantova.

For.Ma, dovendo assegnare la fornitura in oggetto

c h i e d e

a chiunque interessato di inviare un'offerta per l'acquisto delle attrezzature e arredi descritti nell'allegato 1.

Il preventivo dovrà rispecchiare le caratteristiche indicate nell'allegato 1. Qualora le caratteristiche non fossero conformi a quanto richiesto, si chiede di evidenziarlo nell'offerta.

Sul sito www.formazionemantova.it è possibile vedere le attività formative che la scuola propone.

L'assegnazione della fornitura terrà conto dei seguenti criteri:

- Costo totale di vendita e installazione;
- Presenza di un catalogo dove valutare le caratteristiche delle attrezzature e degli arredi;
- Varietà delle soluzioni proposte, presenza di promozioni/sconti e piano finanziario di pagamento;
- Presenza di un referente commerciale/tecnico facilmente rintracciabile;
- Consegna e installazione nel laboratorio di cucina al piano terra di Via Gandolfo, 13 46100 MN;
- Gestione dello smaltimento delle attrezzature dismesse.

Per concordare il sopralluogo obbligatorio contattare dal lunedì al venerdì lo 0376 432537 tra le 08:15 e le 12:45; Per eventuali chiarimenti su quanto descritto nell'allegato 1, contattare il numero 347 4522754

La consegna e l'installazione dovranno essere effettuate tra luglio e fine agosto 2018, coordinando i lavori con l'eventuale presenza di altri artigiani (tinteggiatore, muratore/piastrellista, elettricista ed idraulico);

Le offerte dovranno pervenire ENTRO E NON OLTRE LE ORE 12.00 DEL 30 giugno 2018 all'indirizzo e-mail: bandiavvisi@formazionemantova.it

Si precisa che le offerte pervenute oltre tale termine non saranno prese in considerazione e che la fornitura potrà essere aggiudicata anche in caso di ricevimento di una sola offerta.

For.Ma si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di annullare o revocare in tutto o in parte la presente procedura, di procedere all'affidamento parziale o non procedere all'affidamento della stessa, anche in relazione al reperimento delle risorse finanziarie a tale scopo necessarie, senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte delle ditte offerenti.

Le fatture dovranno essere emesse con l'applicazione dello split payment e il pagamento delle stesse (in base al piano finanziario di pagamento concordato) sarà effettuato tramite bonifico bancario a 30 gg. data fattura fine mese. Restano immutate le modalità di fatturazione per le prestazioni assoggettate al regime di reverse charge.

Responsabile del procedimento è l'Ing. Benati Loredana tel. 0376/638547, indirizzo e-mail: loredana.benati@formazionemantova.it.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE
Dott. Andrea Scappi



ALLEGATO 1

N° 01 abbattitore multifunzione, capienza 9 teglie 1/1 GN, 7 teglie 60x40 comandi con schermo touchscreen con le seguenti funzioni e caratteristiche:

- Abbattimento positivo +90/+3°C; surgelazione +90/-18°C; scongelamento; ferma lievitazione; lenta cottura; mantenimento in temperatura.
- Schermo a colori da 7 pollici (lcd - tft - ips), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "touch screen", tutti i processi sono visualizzati con icone specifiche per ogni tipologia di cibo, carni, pesci, pasticceria ecc. avvio del processo di lavoro con un touch sull'icona.
- Dimensioni nette: 790x820x1320 mm peso Kg. 131 con ruote di cui due con freno, doccetta di lavaggio.
- Capacità abbattimento positivo +90°C/+3°C Kg 25
- Capacità abbattimento negativo +90°C/-18°C Kg 16
- Potenza frigorifera W 2108
- Potenza in riscaldamento W 1000

N° 01 Tavolo refrigerato zona ristorazione Versione GN 1/1

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- 3 porte maniglia acciaio incassata e guarnizione magnetica
- Piano di lavoro tamburato in acciaio con alzatina posteriore e lato sx
- Motore incorporato
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: 0°/+8° C (ventilato)
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice nelle versioni 0°/+8° C
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato
- Allestimento interno per porta: 1xGriglia GN 1/1 530x325mm su guide "U" antiribaltamento
- Versione su ruote
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 40° C - 40% UR Cl. 5
- Gas R134a per le versioni 0°C/+8° C.
- Ingombro esterno cm 173x70x85/95
- Versione con cassetto neutro sopra vano motore.

N° 01 Tavolo refrigerato zona pasticceria Versione EN 60x40

- Monoscocca interno/esterno acciaio INOX AISI 304
- Isolamento 50mm poliuretano espanso alta densità senza CFC e HCFC
- 4 porte maniglia acciaio incassata e guarnizione magnetica
- Con top senza alzatina da inserire sotto piano esistente motore incorporato
- Refrigerazione: Ventilata con evaporatore verniciato anticorrosione
- Temperatura d' esercizio: 0°/+8° C (ventilato)
- Controllo elettronico della temperatura
- Sbrinamento automatico: a pausa semplice nelle versioni 0°/+8° C
- Evaporazione acqua condensa: automatica per linea a motore incorporato
- Allestimento interno per porta: 2xGriglia EN 60x40mm su guide "U" antiribaltamento
- Piedini inox regolabili
- Alimentazione 230V / 50Hz
- Temperatura ambiente di collaudo 40° C - 40% UR Cl. 5
- Gas R134a per le versioni 0°C/+8° C.
- Ingombro esterno cm 230x70x85.

N° 01 Lavaoggetti serie TOP LP2S Versione con recuperatore di calore energy saving.

- Cesti ora: n. 20/10/6/5
- Cicli di lavaggio: 3/6/9/12 min
- Pompa di lavaggio: 1750W
- Assorbimento totale: 12500W
- Capacità vasca: 78 lt
- Capacità boiler: 20 lt
- Consumo acqua: 4,3 lt
- Dimensioni cesto: 700x700 mm
- Dimensioni: 840 x 885 x 1790/2050 H
- Versione con pompa di scarico
- Versione con dosatori detergenti.

N° 07 teglie in alluminio teflonate cm 60x40x4h.

N° 01 pensile inox armadiato cm 140x40x66h con ripiano intermedio (zona cucina).

N° 01 scaffale con struttura in acciaio inox carrellato (zona lavaggio). Con due frenanti, ripiani in ABS forati estraibili per inserire nella Lavastoviglie, spalle cm h 180 60x70 con 4 ripiani.

OPERE PER COMPLETAMENTO INSTALLAZIONE:

- Allacciamento idraulico con scarico e collegamento rete idrica fredda
- Collegamenti elettrici con relative prese CEE ed eventuali collegamenti diretti.

Per abbattitore multifunzione:

- Smontaggio e smaltimento forno elettrico statico serie ZOPPAS.
- Smontaggio e smaltimento due tavoli serie Gastronom. (Uno in zona cucina e uno zona pasticceria)

Per lavaoggetti:

- Smontaggio e smaltimento lavaoggetti zona lavaggio.



IL DIRETTORE

Dott. Andrea Scappi