

IST. PROF.LE PER I SERV. ALBERGH. E DELLA RISTOR. - "G.AMBROSINI"-FAVARA
Prot. 0010146 del 31/08/2023
I (Uscita)

ALLEGATO 11 – MODELLO OFFERTA ECONOMICA PREVENTIVO



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



IPSSEOA

Ambrosini
Una scuola un lavoro

Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
"G. Ambrosini"

Via Che Guevara – 92026 FAVARA (AG) tel. 0922 429331 – C.F. 93011170847
agr02000c@istruzione.it
www.alberghierofavara.edu.it

Da redigere su carta intestata

AL DIRIGENTE SCOLASTICO
I.P.S.S.E.O.A.
"G. Ambrosini" FAVARA
(AG)

OGGETTO: preventivo fornitura di attrezzature relative al progetto Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo - Identificativo progetto: 10.8.1.B3-FESRPON-SI-2023-54 - CUP: D24D23001290006

Il sottoscritto..... nato a

il C.F. residente a..... Prov.

Via n. CAP.....

nella sua qualità di

dell'impresa.....

con sede legale in Via n.

CAP Città Prov.

Cod. Fiscale Impresa

P. IVA (se diversa dal cod. fiscale)

tel. Fax

e-mail..... PEC.....

PRESENTA IL SEGUENTE PREVENTIVO PER LA FORNITURA DI ATTREZZATURE RELATIVE AL PROGETTO
Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo - Identificativo progetto:
10.8.1.B3-FESRPN-SI-2023-54 - CUP: D24D23001290006

Capitolato tecnico: Lab. Magazzino derrate alimentari - Primo piano scala B /dx	Prezzo unitario IVA ESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA
N. 3 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10 Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti corrosione. Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.		
N. 2 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temp esercizio -22 -15 Freezer con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione.		
N. 1 - Mantecatore gelato ruote Macchina compatta per lavorare le miscele sia a caldo che a freddo.		
N. 1 - Bilancia digitale		
N.1 - Sottovuoto su ruote Costruzione in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plexiglas alimentare trasparente.		
N.1- Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè h.48 cm che chiude perfettamente la camera. –		
N.1 - Macchina per la pasta + accessori - Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. - Costruzione in acciaio inox AISI 304.		
N. 1 - ACCESSORIO - MACCHINE PER PASTA - TRAFILE - TRAFILA SPAGHETTI QUADRI 2 MM Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. –		
N. 1 - ACCESSORIO - MACCHINE PER PASTA - TRAFILE - TRAF.SFOGLIA REGOLABILE. D. 59 Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. –		
N. 1 - ACCESSORIO - MACCHINE PER PASTA - TRAFILE - TRAFILA CASAR/STROZ.MM 8,8 Adatta alle esigenze del piccolo e medio ristorante. –		

Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 101 - Primo piano scala B /dx	Prezzo unitario IVAESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA
N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10 Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo disbrinamento. Controllo digitale della temperatura. Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304.		
N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte con alzatina - Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304.		
N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430 - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.		
N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox.		
N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO - Friggitrice elettrica		

Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 103 - Primo piano scala B /sx	Prezzo unitario IVA ESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA
N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10 Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo disbrinamento. Controllo digitale della temperatura. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304.		
N.1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3 porte con alzatina - Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304.		
N.1- Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.		
N.1 - Forni a microonde Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio.		

Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 201 – Secondo piano scala B /dx	Prezzo unitario IVA ESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA
N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10 Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo disbrinamento. Controllo digitale della temperatura. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304.		
N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina - Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304.		
N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430 - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.		
N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO - Friggitrice elettrica		
N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox.		

Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 202 - Secondo piano scala B/sx	Prezzo unitario IVA ESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA
N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina - Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304.		
N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.		
N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox.		
N.1 - Forno a microonde - Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio.		
N.1 - ROBOT MULTIFUNZIONE AD INDUZIONE - Robot da cucina		
N.1 MESCOLATRICE PLANETARIA DA BANCO 5L-200-240/1 - Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc.		

Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 301 – Terzo piano scala B/sx - dx	Prezzo unitario IVA ESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA

<p>N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10 Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo disbrinamento. Controllo digitale della temperatura. Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304</p> <p>N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina - Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304</p> <p>N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.</p> <p>N. 1 - FORNO 6 GN 1/1 – ELETTRICO - Forno con iniettore di vapore diretto.</p> <p>N. 1 BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE PER FORNO6&10 GN 1/1</p> <p>N.1 - ABBATTITORE/CONGELATORE - Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 6 GN 1/1 o 400X600 mm.</p> <p>N.2 N.1 - Forno a microonde - Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio.</p> <p>N.1 MESCOLATRICE PLANETARIA DA BANCO 5L-200-240/1 - Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc.</p> <p>N.1 - Cella di lievitazione su ruote con display</p> <p>N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox.</p> <p>N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO - Friggitrice elettrica</p>		

Capitolato tecnico: lab. Enogastronomia 302 – Terzo piano scala B/sx	Prezzo unitario IVA ESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA
<p>1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10 Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura Costruzione interamente in acciaio inox AISI304</p> <p>N. 1 – Tavolo refrigerato 440 lt, 3porte con alzatina - Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304</p> <p>N.1 - Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430 - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare</p>		

N. 1 - FORNO 6 GN 1/1 – ELETTRICO - Forno con iniettore di vapore diretto.		
N.1 BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE PER FORNO6&10 GN 1/1		
N.1- Forno a microonde - Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio.		
N.1 MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 200MM V.V - Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox.		
N.1 Friggitrice EL 9L-1VASCA 1CESTELLO - Friggitrice elettrica		
N. 1 Sfogliatrice Mm.500 Con Nastri Di Mm.1000 MONOFASE - Larghezza cilindri mm. 500 – Nastri di mm.1000 cad. - Trasmissioni a bagno d'olio – Comandi inversione a leva – Nastri a velocità differenziata - Mensole nastri asportabili a mano - macchina con basamento		
N. 1 - Raffinatrice 2 Cilindri Diam.150x300 - Completa di 2 lame raschiatrici e 1 vaschetta raccogli prodotto + 2 lame raschiatrici teflonate di serie - Macchina su di ruote girevoli		
N. 1 - PIANO INDUZIONE TOP 800MM - Superficie di cottura in vetroceramica con 4 zone di induzione a controllo indipendente (3,5kW) con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.		
N. 1 - BASE NEUTRA APERTA 800MM		
N. 1 – Pacojet 2 Plus - Alimentazione 1ph - Potenza 950 watt - Giri/lama rpm 2.000 - Capacità bicchiere 0,8 lt - Peso netto 15,7 Kg		

Capitolato tecnico: lab. Sala e Vendita 301 – Terzo piano scala B/dx	Prezzo unitario IVA ESCLUSA	Prezzo unitario IVA INCLUSA
N. 1 - Frigo digitale 670 lt 1 porta temperatura esercizio -2 +10 Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo disbrinamento. Controllo digitale della temperatura. Costruzione interamente in acciaio inox AISI304		
N. 1 - MACCHINA ESPRESSO CLASSIC 2 GRUPPI – BOILER DA 10,1L - 2 BLOCCHI DI CONTROLLO INDIPENDENTI - ACQUA E VAPORE MANUALE - Macchina tradizionale per caffè espresso, 2 gruppi di erogazione, con ampio boiler a vapore.		
N.1 MACINA CAFFÈ - 1 TRAMOGGIA DA 1,4 KG – NERO - Macinacaffè 1,4 kg con tramoggia, nero.Pulsante d'arresto/avvio separato e comandi di facile utilizzo.		
N. 1 - CANTINETTA VINI 1 PORTA VETRO, 170 BOTTIGLIE, NERO - Cantinetta vini di colore nero con 1 porta in vetro. Pannello con display della temperatura.		
N. 1 - LAVATAZZINE/BICCHIERI, XS, PARETE SINGOLA, 1 CICLO, DOSAT BRILLANT, 30 C/H - Compatibile con diversi tipi di cesti, di dimensioni da 350x350mm fino a 380x380mm. Dosatore brillantante.		
N. 1 – TRITAGHIACCIO - Regolazione dello spessore del ghiaccio.		

<p>N.1 PRODUTTORE GHIACCIO CUB,42KG/24H-ARIA + CONT16KG - Raffreddamento ad aria. Capacità contenitore Kg 16.</p>		
<p>N.1 Sterilizzatore coltelli con lampada UV - Interamente in acciaio inox AISI 430- Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare.</p>		

DATA _____ FIRMA LEGALE RAPPRESENTANTE