



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale



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

CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 10.8.1.B3-FESR PON-SI-2023-54

CUP: D24D23001290006

Progetto PON "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" – Avviso AOODGEFID\Prot. n. 78988 del 29/05/2023 "Realizzazione laboratori "green", sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del decreto del Ministro dell'Istruzione e del merito 27 marzo 2023, n.55.

Capitolato tecnico

1. Oggetto

L'oggetto della fornitura sono le attrezzature per la realizzazione di laboratori green, sostenibili e innovativi per la trasformazione di prodotti e le operazioni di lavaggio. La fornitura s'intende comprensiva dei collegamenti agli impianti idrico e elettrico a norma, secondo la formula delle "chiavi in mano", intesa come immediata.

2. *Caratteristiche delle attrezzature*

Si precisa che le specifiche delle attrezzature elencate, pur essendo indicative delle esigenze della scuola, ammettono le varianti che rientrano nelle caratteristiche costruttive e/o di vendita di ogni ditta (clausola di equivalenza). Si specifica che tutte le caratteristiche tecniche sono da intendersi quali caratteristiche minime e che pertanto sono ammesse forniture con prestazioni superiori e/o ulteriori.

3. Consegna e posa in opera

Tutte le attrezzature dovranno essere consegnate entro il **30 settembre 2023**, in sede Via Che Guevara, sn Favara (Ag), nei rispettivi piani relativi ai laboratori di seguito indicati e nei seguenti giorni di apertura degli uffici di segreteria (dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle ore 08.00 alle ore 13.00), poste in opera e rese funzionanti con prima accensione e collaudo.

In particolare si precisa che la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi a quanto segue:

- Al momento della consegna la ditta aggiudicataria produrrà per ciascuna apparecchiatura le schede tecniche o altra idonea documentazione da cui risultino ben evidenti le caratteristiche tecniche delle stesse apparecchiature, la loro rispondenza ai requisiti e certificazioni CE delle aziende produttrici delle apparecchiature.
- L'allontanamento e il trasporto presso centri di riciclo degli imballaggi delle forniture e smaltimento delle attrezzature in possesso della scuola e da dismettere;
- Le opere impiantistiche accessorie al collegamento delle attrezzature agli impianti per il necessario funzionamento delle forniture;
- Il concorrente ha l'obbligo di verificare, in fase di predisposizione dell'offerta l'eventuale necessità di mezzi meccanici per il sollevamento ai piani dei prodotti forniti.
- La movimentazione dei carichi dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza del lavoro, prevedendo l'impiego di attrezzature idonee a limitare la movimentazione manuale dei carichi.
- Le attrezzature per il montaggio dovranno essere conformi alle norme antinfortunistiche ed il personale dovrà essere dotato di idonei indumenti da lavoro e, per quanto necessario, di dispositivi di protezione individuale. L'intera fornitura dovrà essere corredata dei supporti di installazione ed eventuale documentazione di istruzione in lingua italiana.
- La ditta aggiudicataria dovrà fornire tutti i cavi e quant'altro necessario per il collegamento di tutte le apparecchiature sotto indicate.

4. Trasporto, montaggio e installazione

La ditta aggiudicataria provvederà, con propri mezzi e con proprio personale specializzato, al trasporto, consegna, montaggio e installazione e configurazione delle apparecchiature previste nei relativi piani ove sono ubicati i locali interessati oggetto del progetto, secondo le modalità e i tempi indicati.

Tutte le attrezzature e gli arredi dovranno essere installati e messi in opera secondo il concetto di installazione "chiavi in mano", intendendosi inclusa ogni lavorazione e fornitura accessoria necessaria.

5. Verifica di conformità

Ultimata la fornitura si procederà alla verifica di conformità nei modi e termini di cui

all'art. 102 del Dlgs 50/2016 e ss.mm.

6. Garanzia dell'offerta tecnica

La ditta aggiudicataria dovrà garantire tutto quanto specificato nell'offerta tecnica vale a dire:

- *caratteristiche tecniche e funzionali delle attrezzature corredata da dépliant o comunque da immagini che permettano un immediato riferimento visivo al prodotto illustrato, oltre ad una dettagliata specificazione delle caratteristiche del prodotto stesso;*
- *termini e condizioni della manutenzione e assistenza*
- *tempi di consegna*
- *termini della garanzia*

La durata delle garanzie delle attrezzature è intesa a partire dalla data del rilascio del certificato di verifica di conformità. La ditta aggiudicataria, garantirà l'Ente da eventuali difetti o imperfezioni in relazione al funzionamento e all'allestimento, siano essi di fabbricazione o causati durante il trasporto, provvedendo, a propria cura e spese, nel più breve tempo possibile alla sostituzione delle parti eventualmente difettose.

7. Collaudo e liquidazione delle spettanze

La liquidazione della fattura avverrà entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della stessa a fine lavori, previo esito positivo del controllo di regolarità della fornitura mediante dichiarazione di collaudo positivo rilasciato dalla scuola e alla relativa assegnazione dei fondi comunitari.

Si evidenzia che l'IPSSEOA "G. AMBROSINI" effettuerà il pagamento in regime di "split payment".

8. Clausole Finali e flussi informativi

Per ogni eventuale controversia è competente il Foro di Palermo, con esclusione di qualsiasi altro.

Eventuali indicazioni verranno fornite da:

RUP - DS Prof.ssa Luisa Floriana Racalbutto attraverso richiesta per email
agr02000c@pec.istruzione.it

Capitolato tecnico: Lab. Magazzino derrate alimentari - Primo piano scala B /dx

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

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

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

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

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

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, 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 - **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 - ABBATTITORE/CONGELATORE - Abbattitore/congelatore con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Per 6 GN 1/1 o 400X600 mm.

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.

N.1 MESCOLATRICE PLANETARIA DA BANCO 5L-200-240/1 - Mescolatrice planetaria da banco ideale per impastare, mescolare, montare, emulsionare., ecc.

N.1 - Cella di lievitazione su ruote con display

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 302 – Terzo piano scala B/sx

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 - **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

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.

- NB Tutte le macchine richieste devono essere pronte all'utilizzo per cui dotate di cavi elettricie spine correlate. Non si accetteranno o non si prenderanno in considerazione attrezzature prive di tutto ciò che consentano il funzionamento (incluso collegamenti e dispositivi vari).
- Tutte le attrezzature dei laboratori di enogastronomia, sala e vendita, devono rispondere acriteri di sostenibilità ambientale.

Il Dirigente Scolastico

(Prof.ssa Luisa Floriana Racalbutto)

(firmato digitalmente)

