



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**



VIALE ALGHERO - 08013 BOSA (OR) ORIS00800B - C.F. 01343680912  
☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202  
E-Mail: [oris00800b@istruzione.it](mailto:oris00800b@istruzione.it) [oris00800b@pec.istruzione.it](mailto:oris00800b@pec.istruzione.it)  
Sito web: [www.iisgapischeddabosa.edu.it](http://www.iisgapischeddabosa.edu.it)



*Ministero dell'Istruzione*



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo

|                                  |                        |                 |
|----------------------------------|------------------------|-----------------|
| Codice Identificativo Progetto:  | CUP:                   | CIG: 9966773943 |
| <b>13.1.4AFESR PON-SA-2023-5</b> | <b>H64D23000860006</b> |                 |

## FINALITÀ E AZIONI DELL'AVVISO PUBBLICO

Il presente Avviso è rivolto alle istituzioni scolastiche che abbiano classi con indirizzo alberghiero, agrario, nautico o aeronautico elencate all'allegato 2 del decreto del Ministro 27 marzo 2023, n. 55.

Le risorse assegnate sono finalizzate all'"acquisto di strumentazione e specifiche attrezzature green, sostenibili e digitali". Al paragrafo 3 sono esemplificati alcuni dei possibili oggetti di fornitura.

L'intervento è finanziato dal citato decreto del Ministro 27 marzo 2023, n. 55, "Destinazione delle risorse residue di cui al Programma Operativo Nazionale "Per la scuola -Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 in attuazione del Regolamento (UE)1303/2013 e del Regolamento (UE) 2020/2221".

## CAPITOLATO TECNICO

### 1. PREMESSA

L'I.I.S. PISCHEDDA di Bosa, con il presente progetto si pone l'obiettivo di ammodernare i laboratori del settore alberghiero dotandoli di nuove attrezzature "GREEN", creando sempre più un laboratorio ecosostenibile, moderno e che guardi al futuro, con strumentazioni e apparecchiature elettroniche che oltre a garantire l'ottima conservazione e perfetta trasformazione delle materie prime, diventano un mezzo per ridurre l'impatto ambientale, migliorando l'efficienza energetica e promuovendo attività che hanno nella sostenibilità il loro punto di forza. Il progetto è finalizzato a garantire che il sistema di istruzione offra

a tutti i giovani e le giovani i mezzi per sviluppare conoscenze e competenze di GREEN SKILL, con l'attitudine al risparmio energetico e la propensione alla sostenibilità ambientale. Tra gli obiettivi principali della green economy infatti si individuano la riduzione di emissione di CO<sub>2</sub>, l'utilizzo consapevole delle risorse naturali e la maggiore inclusività dal punto di vista sociale. Creare ricchezza salvaguardando l'ambiente è una sfida importante per questo è fondamentale che settore pubblico come la scuola appunto e privato, uniscano le forze pianificando azioni politiche mirate al fine di raggiungere l'obiettivo.

## 2. DEFINIZIONE DELLA FORNITURA

L'azione intende favorire la realizzazione nelle scuole del secondo ciclo, a seconda delle proprie

specificità di indirizzo, di laboratori didattici "green", sostenibili e innovativi.

Le attrezzature e la strumentazione dovranno essere di sicura e pronta reperibilità sul mercato, poiché, per l'approssimarsi del termine delle operazioni contabili per la programmazione PON 2014-2020, occorrerà acquistarle nel rispetto della normativa vigente (codice dei contratti) e collaudarle integralmente entro il 16 ottobre 2023. Il progetto sul sistema GPU dovrà essere chiuso entro la stessa data. Non sarà possibile alcuna proroga del termine, a prescindere dalla motivazione,

essendo prossima la chiusura della programmazione

## 3. ELENCO FORNITURE

Sono riportati per ogni singolo componente i requisiti e le **caratteristiche obbligatorie minime** a cui devono necessariamente rispondere gli arredi. Forniture equivalenti o migliorative sono consentite.

### LABORATORI GREEN

**AMMONTARE FINANZIAMENTO A DISPOSIZIONE: € 111.000**

### SETTORE ALBERGHIERO CUCINA

|   | FORNITURE RICHIESTE  | QUANTITA' | DESCRIZIONE DELLA FORNITURA  |
|---|--|-----------|--|
| 1 | <b>ABBATTITORE SURGELATORE DI TEMPERATURA PROFESSIONALE CON TOUCH CAPACITIVO IN ACCIAIO INOX CAPACITÀ 5 TEGLIE GN1/1 -</b> | 1         | <b>Dimensioni esterne</b> 750x740x870 mm<br><b>Dimensioni interne</b> 610x410x410 mm<br><b>Dimensioni teglie</b> 600x400 mm<br><b>Distanza teglie</b> 70 mm<br><b>Capacità teglie</b> 5 gn 1/1 |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <b>MOTORE REMOTO</b>  |   | <p><b>Collaudo</b> +43 / 65% °C/RH</p> <p><b>Frequenza</b> 50 Hz</p> <p><b>Gas refrigerante</b> R452A</p> <p><b>Peso</b> 60 kg</p> <p><b>Potenza Elettrica</b> 0.05 kW</p> <p><b>Resa abbattimento</b> +3°C 23 kg</p> <p><b>Resa surgelazione</b> -18°C 12 kg</p>  |
|   |   |   | <p><b>Voltaggio</b> 230 V</p> <p>L'abbattitore professionale è dotato di una scheda elettronica di nuova generazione! Oltre a prevedere l'abbattimento positivo per raffreddare rapidamente gli alimenti da +90°C a +3°C al cuore del prodotto e la surgelazione rapida o abbattimento negativo (da 90°C a -18°C al cuore del prodotto), l'abbattitore permette di impostare la temperatura al cuore del prodotto fino a -35°C, rendendo il suo utilizzo ideale anche per le gelaterie! L'abbattitore permette di utilizzare sia teglie 60 x 40 che gastronorm 1/1, consentendo maggiore versatilità d'uso. Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. La pulizia è rapida grazie alla presenza di angoli arrotondati, mentre il vano posteriore è facilmente removibile per facilitare la manutenzione!</p>   |
| 2 | <b>MACCHINA GELATO COMBINATA MULTIFUNZIONE PASTORIZZATORE-MANTECATORE-CUOCICREMA - CARICA PER CICLO 2-5 LITRI</b> | 1 | <p>Macchina multifunzione (gelatiera/pastorizzatore/cuocicrema) verticale indispensabile per gelaterie, pasticcerie, ristoranti, alberghi e comunità che non vogliono rinunciare alla qualità del prodotto con il massimo della resa ed al minimo costo.</p> <p>Doppio coperchio per l'inserimento di ingredienti con l'agitatore in movimento. Coperchio trasparente per controllare la trasformazione delle preparazioni. Cruscotto in posizione ergonomica. Vasca di produzione verticale permette di controllare la trasformazione della miscela durante tutta la fase di lavoro. Riscaldamento a secco di precisione con scheda elettronica per un preciso controllo della temperatura. Rubinetto a filo del fondo della vasca. Mensola di appoggio per qualsiasi tipo di contenitore, regolabile in profondità ed altezza. Porta di connessione al PC per configurazione parametri scheda. Display grafico multilingue da 2,5 pollici. Segnalazione anomalie acustiche e visive. Arresto agitatore gestito con centralina di sicurezza certificata. Completa integrazione tra inverter ed elettronica. Controllo temperatura con sistema PID (proporzionale integrale derivativo). Temperatura regolabile fino a 115°C.</p> <p>Condensazione ad aria, ad acqua, mista o senza unità di condensazione.</p> <p>Minima quantità liquida per ciclo introdotta (L/Kg): 2/2,3 -<br/> Massima quantità liquida per ciclo introdotta (L/Kg): 4/4,5/5,75.<br/> Pastorizzazione/Conservazione pari a 15 litri (55 minuti).</p> |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   |  |   | Produzione crema pasticcera pari a 15 litri (55 minuti).   |
| 3 | <b>FORNO RATIONAL<br/>61 ELETTRICO<br/>SELFCOOKING<br/>CENTER iCombiPro®</b> | 1 | <p><b>Dimensioni</b> 847x771x782 mm</p> <p><b>Capacità</b> 6 x 1/1 GN</p> <p><b>Tensione</b> 3 NAC 400 V</p> <p><b>Potenza</b> 11 kW</p> <p><b>Peso</b> 105.5</p> <p><b>Ripiano longitudinale</b> 1/1- 1/2-2/3- 1/3-2/8 GN</p> <p><b>Alimentazione acqua</b> R 3/4</p> <p><b>Scarico acqua</b> DN 50</p> <p><b>Fusibile</b> 3x16 A</p> <p>Questo forno rational ha un sistema intelligente per l'ottimizzazione dei caricamenti misti e un sistema di pulizia e manutenzione completamente automatici.</p> <p>Il Display TFT è a colori da 8,5 pollici e touchscreen con simboli auto-esplicativi per la massima facilità d'uso.</p> <p><b>FUNZIONE MODO AUTOMATICO:</b> nei 7 modi di funzionamento automatico riconosce automaticamente i requisiti specifici del prodotto, le dimensioni del cibo da cuocere e la quantità caricata. Il tempo di cottura, la temperatura e il clima ideale della camera di cottura vengono adattati costantemente tenendo conto dei risultati desiderati. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato.</p> <p><b>MODO COMBI VAPORE:</b> Vapore tra 30°C e 130°C, Aria calda da 30°C a 300°C, Combinazione tra vapore e aria calda 30C - 300C.</p> <p><b>HIDENSITY CONTROL:</b> ripartizione brevettata dell'energia all'interno della camera di cottura.</p> <p><b>I LEVELCONTROL ILC:</b> caricamenti misti con controllo separato di ogni ripiano in funzione del tipo e della quantità di carico e del numero di aperture dello sportello.</p> <p><b>EFFICIENT CARECONTROL:</b> riconosce sporco e calcare e lo elimina automaticamente.</p> <p><b>DOTAZIONI:</b> Sensore termico con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato e ausilio di posizionamento per sensore termico. Gestione del clima misurazione, impostazione e regolazione dell'umidità'. Programmazione individuale di almeno 1200 programmi di cottura con fino a 12 fasi. Vaporizzazione in tre livelli impostabile da 30C a 260C con aria calda o combinata. Interfaccia USB (ideale per emissione dati HACCP e aggiornamento software). Generatore di vapore fresco ad alta potenza con decalcificazione automatica. Sistema di separazione dei grassi incorporato senza filtro</p> |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   |   |   | <p>antigrasso.</p> <p>FUNZIONI COOL DOWN per il raffreddamento rapido della camera tramite ventola. Materiale interno ed esterno in acciaio inox 304. Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico. Preselezione automatica dell'ora di avvio con data e ora.</p> <p>PULIZIA: Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore. Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e delle quantità di prodotti chimici da usare a seconda del grado di sporcizia. Visualizzazione sul display del livello di sporco e manutenzione.</p>   |
| 4 | <b>SET DETERGENTI IN PASTIGLIE SCORTA MINIMA</b>  | 1 | <p>Set detergenti per forno comprendente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• detergente</li> <li>• anticalcare</li> <li>• brillantante</li> </ul>  |
| 5 | <b>PRODUTTORE FABBRICATORE DI GHIACCIO A CUBETTI PIENI - PRODUZIONE GIORNALIERA KG 38 - CONTENITORE KG 12 - SISTEMA A PALETTE</b> | 1 | <p style="text-align: center;"><b>Caratteristiche generali</b></p> <p><b>Carrozzeria:</b> Acciaio inox</p> <p><b>Pompa:</b> Verticale</p> <p><b>Refrigerante:</b> R134a</p> <p><b>Interruttore generale:</b> ON/OFF</p> <p><b>Sistema di lavaggio:</b> Incorporato</p> <p><b>Sistema di sbrinamento:</b> doppio</p> <p><b>Ingombro:</b> Minimo</p> <p><b>Costi di esercizio:</b> Ridotti</p> <p><b>Rapporto produzione macchina/capacità contenitore:</b> Ottimo</p> <p style="text-align: center;"><b>Dati tecnici</b></p> <p>Altezza mm: 637 / Larghezza mm: 377 / Profondità mm: 555</p> <p>Peso netto kg: 40</p> <p>Produzione - Numero di cubetti/24h: 1800</p> <p>Assorbimento - Watt (10/10°C): 350</p> <p>Consumo acqua - Ltrs/24h (15°C Temp. Acqua - 10/10°C): 4</p> <p>Voltaggio standard: 230/50/1</p> |
| 6 | <b>PIASTRA INDUZIONE – DA BANCO</b>   | 6 | <p>dimensioni ingombro cm L 34 X P 46 X H 13,5</p> <p>dimensioni piano cottura 330 x 275 mm</p>  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <b>POTENZA 3,5 KW -<br/>PIANO IN<br/>VETROCERAMICA -<br/>SUPERFICIE 330x275<br/>mm</b>                                     |   | <p style="text-align: center;">Dati tecnici</p> <p>potenza 3500 W</p> <p>alimentazione 230 V / 1 N / 50 Hz</p> <p>peso 11 kg</p> <p style="text-align: center;">Informazioni generali</p> <p>facilmente installabili in qualsiasi piano presente in cucina, nei ristoranti, nelle sale da dimostrazione o per preparare piatti davanti ai clienti,</p>  |
|   |  |   | <p>dotata di pulsantiera digitale graduata, pulizia e uso estremamente facile, superficie cottura liscia massima sicurezza grazie alla superficie di cottura che non si riscalda, risparmio energetico grazie alla velocità di riscaldamento e all'elevata resa tempi, no preriscaldamento, consumo energia</p> <p>si blocca non appena viene sollevata la pentola</p>  |
| 7 | <b>FRULLATORE A<br/>IMMERSIONE<br/>SENZA FILI E<br/>RICARICABILE.<br/>PLASTICA-ACCIAIO<br/>INOX</b>                        | 4 | <p>Senza fili e ricaricabile</p> <p>Lunga durata di utilizzo: fino ad un mese di utilizzo giornaliero con una carica completa</p> <p>2 lame seghettate in acciaio inox per una massima performance nel taglio</p> <p>Massima efficienza e sicurezza con il sistema di blocco integrato che non permette l'accensione accidentale</p>  |
| 8 | <b>AFFETTATRICE<br/>PER SALUMI A<br/>GRAVITÀ CON<br/>AFFILATOIO FISSO<br/>LAMA IN ACCIAIO<br/>CROMATO Ø 250<br/>MM RED</b> | 1 | <p style="text-align: center;">Dimensioni</p> <p>Capacità di taglio 215x170 mm</p> <p>Diametro lama 250 mm</p> <p>Dimensioni esterne 410x510x350 mm</p> <p>Dimensioni imballo 490x395x575 mm</p> <p style="text-align: center;"> Scheda tecnica</p> <p>Alimentazione Elettrico</p> <p>Frequenza 50 Hz</p> <p>Peso 14 kg</p> <p>Peso lordo 16 kg</p> <p>Potenza Elettrica 0.18 kW</p> <p>Voltaggio 230 V</p> <p>L'affettatrice è costruita con struttura in alluminio pressofuso brillantato. Molto robusta e semplice da utilizzare e pulire con poca</p> |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
|    |   |   | <p>manutenzione. La lama è in acciaio con scarichi speciali antiaderente. Affilatoio fisso con doppio smeriglio in dotazione. Piatto porta merce scorrevole con boccole teflonate con robusto pressamerce dotato di puntine ferma salume smontabili per una facile pulizia. Motore ventilato silenzioso tipo professionale. L'apparecchio è stato progettato e realizzato in conformità alle norme internazionali vigenti per la sicurezza, l'igiene e per i materiali in contatto per gli alimenti. Spessore taglio 0-16 mm. E' certificato CE uso domestico.</p> |
| 9  | <b>IMPASTATRICE PLANETARIA</b>  | 1 | <p>Struttura in acciaio verniciato. Coperchio in GFRP. Vasca, uncino, spatola, frusta e protezione vasca in acciaio inox AISI304. Cambio a 3 velocità con trasmissione a cinghia e ingranaggi. Microinterruttori di sicurezza su vasca e protezione grigliata. Utensili e vasca a sgancio rapido. Comandi frontali con pulsante di arresto a fungo. Timer 0 ÷ 30 min. In dotazione: Vasca, frusta, uncino e spatola.</p>   |
|    | <b>PROFESSIONALE TRASMISSIONE A CINGHIA E INGRANAGGI 20 LT TRIFASE 60,5X46,5X95H CM</b>     |   |  |
| 10 | <b>IMPASTATRICE MESCOLATRICE PLANETARIA MIXER PROFESSIONALE CAPACITÀ 10 LITRI</b>           | 2 | <p>Planetaria capacità 10 litri vasca in acciaio inox. Griglia di protezione in acciaio inox Trasmissione a ingranaggi con vite senza fine. Microswitch sulla testata. Microswitch sulla griglia di protezione e Pulsanti on/off. Cambio manuale a tre velocità</p> <p>Dimensioni esterne      470x380x680 mm</p>  |
| 11 | <b>SFOGLIATRICE PROFESSIONALE ELETTRICA IMPERIA SE220N RULLI DA 22 CM RESTAURANT SEI100</b> | 2 | <p>Struttura in acciaio inox AISI304,</p> <p>Riduttore ermetico a bagno d'olio</p> <p>Regolazione spessore con leva.</p> <p>Facile da pulire.</p> <p>Motore ventilato con termica di protezione.</p> <p>Velocità di rotazione rulli: 45 gir/min</p> <p>Lunghezza rullo: 22 cm</p> <p>Regolazione rulli: 0-5 mm</p> <p>Potenza: 190 W</p> <p>Alimentazione: monofase.</p> <p>Dimensioni: 30 x 22 x 25 cm</p> <p>Peso: 15 kg</p>   |
| 12 | <b>CUTTER PROFESSIONALE FAMA FL6VV CON VASCA LATERALE</b>                                   | 2 | <p>Corpo macchina in robusto Acciaio Inox AISI 430.</p> <p>Vasca e motore affiancato, con ottimo isolamento termico del prodotto trattato.</p>   |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
|    | <b>DA 6LT.</b>   |   | <p>Vasca con fondo termico e comodi manici laterali.</p> <p>Motore ventilato concepito anche per un uso continuo, ad alto rendimento.</p> <p>Coltelli a lama curve in acciaio temperato da coltelleria.</p> <p>Sicurezza a doppio dispositivo sul coperchio.</p> <p>Coperchio trasparente in Lexan (ottima visibilità durante la lavorazione).</p> <p>Coperchio con foro aggiunta ingredienti.</p>   |
|    |  |   | <p>Variatore di velocità con controllo di potenza stabilizzato.</p> <p>Accessori in dotazione: spatola e piastra affilatura lame.</p> <p>Prodotto a norme CE.</p>  |
| 13 | <b>MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA DA BANCO BARRA SALDANTE 500 MM</b>    | 1 | <p>Dimensioni Esterne (L x P x H) (cm)      61 x 63 x 50</p> <p>Dimensioni Camera (L x P x H) (cm)      52 x 52 x 20</p> <p>Barra Saldante (L)(cm) 50</p> <p>Pompa Del Vuoto (mc/h) 20/24</p> <p>Alimentazione (V - Hz) 230 - 50/60</p> <p>Potenza (W)      1050</p>   |
| 14 | <b>BILANCIA DIGITALE PROFESSIONALE PESA ALIMENTI 30 KG</b>             | 4 | <p>Bilancia digitale pesa alimenti compatta e portatile, quindi facilmente collocabile e trasportabile. Solida e resistente con piano appoggia merce in acciaio inox.</p> <p>L'ampio display digitale retroilluminato permette di leggere con precisione il peso dell'alimento.</p> <p>Alimentata a batterie ricaricabili.</p>   |
| 15 | <b>STAMPANTE ALIMENTARE PER LA STAMPA SU FOGLI ALIMENTARI A3 ED A4</b> | 1 | <p>Stampante alimentare A3 e A4 compatta che trova la sua collocazione naturale in piccoli laboratori di pasticceria che abbiano una frequenza settimanale inferiore alle 25/30 stampe, indipendentemente dal supporto sul quale si desidera stampare.</p> <p style="text-align: center;"><b>CARATTERISTICHE TECNICHE:</b></p> <p>Dimensioni: 479 x 356 x 148 mm</p> <p>Peso: 8,7 Kg</p> <p>Formati: A4, A3</p> <p>Prodotti da stampare: Fogli di Easyprint, Cialda, Pasta di Zucchero, Chocotransfer.</p> <p>Tempo di stampa AZO:</p> |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   |  |   | <p>- A4 1'15"</p> <p>- A3 1'52"</p> <p>Numero cartucce utilizzate: n. 6 cartucce (BK, C, M, Y, LC, LM)</p> <p>Alimentazione: 220-240 V – 50/60Hz</p> <p>Ingresso: USB, Wi-fi, mobile app, digital card (sd, usb key), scanner.</p>  |
| 16                                      | <b>FRIGGITRICE PROFESSIONALE A INDUZIONE DA BANCO 8 LT CON RUBINETTO</b> | 1 | <p>Dimensioni (LxPxH)(Cm) 29 x 44 x 40,7</p> <p>Dimensioni imbuto (LxPxH)(Cm) 33 x 36,5 x 47,6</p> <p>Peso Netto (Kg) 12,22</p> <p>Capacità Vasca (Lt) 8</p> <p>Dimensioni Vasca (Cm) -</p> <p>Dimensioni Cesto (LxPxH)(Cm) 18 x 21,8 x 13,5</p> <p>Caratteristiche Tecniche</p> <p>Potenza Elettrica (Kw) 3,5</p> <p>Alimentazione (V/Tipo Gas) 230 / 50 Hz</p> <p>Tipo Di Scambio Termico Induzione</p> <p>Tipo Di Comandi Touch</p> <p>Potenza Totale (Kw) 3,5</p> <p>Tipo Acciaio AISI 304</p>  |
| 17                                      | <b>STAMPANTE 3D PER CIOCCOLATO PROFESSIONALE</b>                         | 1 | <p>Sistema di stampa 3D per alimenti per uso professionale, display integrato da 3,5 pollici, comprensivo di oltre 1000 oggetti 3D testati, gusci cavi, lettere e numeri. Funzionamento a 12 volt con basso consumo energetico inferiore a 60 w in normale funzionamento. Accessori inclusi: Alimentatore da 12 V con spina nazionale, scheda SD (incluso lettore di schede SD USB), cartuccia in acciaio inossidabile, punta di dosaggio in acciaio inossidabile, punta dosatrice in acciaio inossidabile, gancio per la pulizia, bisturi, tappetino in silicone 2 pz, set di antipasti 3D cibo: marzapane 3D (4 ricariche).</p> <p>Dimensioni in funzione: 60 X 60 X 65 cm (L x A x L)</p> <p>PROCUSINI 5.0 O EQUIVALENTE</p> |
| <b>MODULO CAPPA DI ASPIRAZIONE FUMI</b> |  |   |   |
| 18                                      | <b>CAPPA CUBICA CENTRALE CON FILTRO ANTIGRASSO A LABIRINTO</b>           | 1 | <p>IN ACCIAIO INOX INTERAMENTE SALDATA</p> <p>MISURE <b>200</b>cm (larghezza) x <b>280</b>cm (lunghezza)</p>  |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    | <b>COMPLETA DI IMPIANTO LUCI A LED</b>                |   | <p>DIMENSIONI(L x P x A) 2800 x 2000 x 450</p> <p>PORTATA 7400 mc/h</p> <p>REALIZZATA IN ACCIAIO INOX AISI 304 SPESSORE 8/10 FINITURA SCOTCH BRITE</p> <p>ASSEMBLATE MEDIANTE SALDATURA E RIBORDATURA DI TUTTI GLI SPIGOLI INTERNI</p> <p>FILTRI IN DOTAZIONE DI TIPO LABIRINTO IN ACCIAIO INOX 18/10</p>   |
|    |   |   | <p>CANALINA DI RACCOLTA CONDENSA SU TUTTO IL PERIMETRO E RUBINETTO DI SCARICO</p> <p>ILLUMINAZIONE CON LAMPADE STAGNE E LUCI LED</p>  |
| 19 | <b>SERRANDA PARZIALIZZATRICE</b>                      | 2 | <p>Sez. 600 x 400</p> <p>INSTALLATA SUL FORO DI USCITA DELLA CAPPA</p>  |
| 20 | <b>INVERTER TRIFASE KW 4,0 GRADO PROTEZIONE IP 66</b> | 1 | <p>DIMENSIONI (L x P x A) mm 215 x 206 x 297</p> <p>TENSIONE IN ENTRATA/USCITA V 400/3</p> <p>MAX KW 4,0</p> <p>selettore marcia / arresto</p> <p>potenziometro di regolazione di velocità</p> <p>tastiera di controllo e programmazione</p> <p>interruttore con protezione magnetica</p> <p>filtro integrato e razionale layout della componentistica</p> <p>conformità alle direttive CEE materia di EMC (ambiente industriale)</p> |
| 21 | <b>PLENUM</b>   | 1 | In acciaio inossidabile   |
| 22 | <b>CANALIZZAZIONE IN LAMIERA ZINCATA</b>              | 1 | <p>Sistema di fissaggio tra gli elementi con flange</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tratta dalla cappa centrale alla centralina con sezione 60 x 40 cm</li> </ul> <p>Lunghezza circa 800 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tratta dalla cappa del forno alla tratta principale con sezione 30 x 30 cm</li> </ul> <p>Lunghezza circa 400 cm</p>   |
| 23 | <b>SISTEMA DI FISSAGGIO CAPPA A</b>                   | 2 |   |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
|    | <b>SOFFITO</b>  |   |  |
| 24 | <b>CENTRALINA DI DEODORIZZAZIONE 9000 MC/H</b><br><br><b>2 VELOCITA'</b>                              | 1 | <p>DIMENSIONI (L x P x A) mm 1850 x 1280 x 980</p> <p>ALIM. V400/3N – 50 hz – IP 55 – Assorbimento massimo KW 3,0</p> <p>Peso Kg 360</p> <p>Gruppo filtrazione composto da cella metallica + filtro a tasca ad alto assorbimento + filtro a carbone attivo.</p> <p>Ventilatore trifase con trasmissione tramite cinghia e puleggie</p> <p>Gruppo ventilatore fissato su ammortizzatori in gomma</p> <p>Guarnizione antivibrante in gomma 10 mm</p> <p>Telaio in profilato in alluminio con angoli in nylon, pannellatura in lamiera zincata 10/10 con rivestimento interno fonoassorbente autoestinguente spessore 10 mm</p> |
| 25 | <b>SISTEMA DI FISSAGGIO CENTRALINA</b>  | 1 |  |
| 26 | <b>CANALE IN ALLUMINIO FLESSIBILE</b>   | 1 | Per collegamento della centralina di deodorazione all'esterno  |
| 27 | <b>ADEGUAMENTO INFISSO E VETRAIO PER FORO FINESTRA PER FUORI USCITA TUBO SCARICO FUMI IN FACCIATA</b> | 1 |  |

**SETTORE ALBERGHIERO SALA BAR**

|    | <b>FORNITURE RICHIESTE</b>                                 | <b>QUANTITA'</b> | <b>DESCRIZIONE DELLA FORNITURA</b>  |
|----|--|------------------|---|
| 28 | <b>PALMARE COMANDE ITALPAD 550 CON APP PER RISTORANDRO</b> | 1                | <p>veloci, robusti ed affidabili, idonei per sostenere lunghi cicli di utilizzo. Resistono a condizioni di impiego estreme, polveri, sporco, liquidi, shock termici e cadute accidentali. Non impiegano scomodi pennini e consentono di lavorare con il semplice tocco delle dita.</p> <p>Grazie alla capiente batteria e all'efficace gestione del risparmio energetico è possibile lavorare senza interruzioni. Il luminoso display è ben leggibile anche sotto luce diretta del sole e consente di lavorare bene anche nelle distese esterne. Il sensore di luminosità adatta in modo reattivo i palmari comande ai frequenti passaggi</p> |

|    |   |   |   |
|----|---|---|---|
|    |   |   | dagli ambienti interni a quelli esterni, senza rallentamenti.<br>I palmari comande Italretail sono dotati di firmware specifico per la Ristorazione ed operano su frequenze radio particolari, riducendo i disturbi da fonti esterne.   |
| 29 | <b>LACIMBALI</b><br><br><b>M200</b><br><br><b>MACCHINA DA</b><br><b>CAFFÈ</b><br><b>PROFESSIONALE</b> | 1 | M200 By LaCimbali<br><br>Tipologia Macchina da caffè professionale<br><br>Anno produzione 2021<br><br>Designer Valerio Cometti+V12 Design   |
|    | <b>DESIGNER</b><br><b>VALERIO</b><br><b>COMETTI+V12</b><br><b>DESIGN</b><br><br><b>O EQUIVALENTE</b>  |   | La nuova M200 rappresenta un decisivo passo avanti nell'estetica del brand. Iper-solida e al contempo ultra-leggera. Le finiture estetiche in acciaio inossidabile si accompagnano a un saldo telaio interamente in metallo. Gli inserti luminosi contribuiscono ad alleggerire i volumi e scolpire le forme conducendo lo sguardo verso il motore-caldaia, vero cuore della macchina, non più nascosto ma orgogliosamente esposto. L'iconico profilo a "C" – inconfondibile marchio di fabbrica – si ridisegna nel solco di un rinnovato protagonismo: teso, stilizzato, dinamico.<br><br>L'innovativa termica a boiler indipendenti rappresenta il punto d'incontro tra tecnologia avanzata e maestria del barista.<br><br>- GT1 permette di controllare la temperatura di ciascun boiler, garantendo la stabilità e flessibilità necessarie per preparazioni diverse, dall'espresso al caffè crème o alla Francese.<br><br>- PROFILE aggiunge al controllo della temperatura anche la modulazione differenziata del profilo di pressione, affinando il risultato in tazza in termini di corposità, intensità di acido e amaro, e spettro olfattivo. Per soddisfare le esigenze di coffee bar evoluti con una ricca offerta di specialty. |

|    |   |   |  |
|----|---|---|--|
| 30 | <b>MACINACAFFÈ<br/>PROFESSIONALE<br/>ELETTRONICO Ø 64<br/>MM - CAPACITÀ<br/>CAFFÈ 1.2 KG - CM<br/>20 X 27 X 51 H</b>      | 1 | <p>Macinacaffè professionale elettronico - Modello MST-64P-E - Macina piane Ø 64 mm - Capacità contenitore caffè in grani 1.2 kg - Dimensioni cm 20 x 27 x 51 h</p> <p>Macina al momento solo la dose di caffè richiesta, così da conservare sempre intatte tutte le qualità organolettiche racchiuse nel chicco di caffè tostato. Il sistema di regolazione della macinatura micrometrica continua assicura un'omogeneità della macinatura senza pari.</p> <p>Il corpo in alluminio ed acciaio ed il motore potente lo rendono un compagno di lavoro affidabile e indistruttibile</p> |
|    |   |   | <p>Regolazione micrometrica continua</p> <p>Condotto di uscita caffè estraibile per una più semplice pulizia</p> <p>Erogazione dose singola in meno di 4 secondi</p> <p>Erogazione dose singola/doppia anche con bottone a pressione</p> <p>Display multilingua digitale facile ed intuitivo e comandi capacitivi retroilluminati a LED con 7 diversi colori</p>   |
| 31 | <b>TOSTIERA<br/>ELETTRICA<br/>PROFESSIONALE 6<br/>PINZE TS6,<br/>RESISTENZE AL<br/>QUARZO</b>                             | 1 | <p>Tostiera professionale a 6 Pinze interamente realizzata in Acciaio Inox, a Norme CE.</p> <p>Completa di n° 6 Pinze Fornite in Dotazione. Prodotto dotato di Robuste ed Affidabili Resistenze al quarzo e di Timer 0-15 min.</p> <p>Made in Italy</p> <p>Alimentazione Monofase, V. 230/50 Hz - Potenza Watt 3000 - Dimensioni Cm. 44 x 24 x 38 - Capacità Pinze n° 6 - Altezza Utile Cm. 6,7 - Peso Netto Kg. 8,6</p>   |
| 32 | <b>APPARECCHIO<br/>MULTIFUNZIONE<br/>COSTITUITO DA<br/>FRULLATORE,<br/>TRITAGHIACCIO,<br/>FRULLINO E<br/>SPREMIAGRUMI</b> | 1 | <p>Apparecchio multifunzione Costruito in Italia costituiti da Frullatore, Tritagliaccio, Frullino e Spremiagrumi, ideali per usi professionali. La struttura è in alluminio verniciato e i particolari in acciaio INOX, campane disponibili sia in plastica trasparente che in Acciaio INOX. Dispone di Motori ventilati, passino in acciaio INOX, campana in poliestere infrangibile lavabile in lavastoviglie. Norme CE.</p>  |
| 33 | <b>CENTRIFUGA<br/>ESTRATTORE DI<br/>SUCCO 15000 RPM1.4<br/>LT 0.40 KW</b>   | 1 | <p>Centrifuga con potenza di 400 Watt. Adatta per frutta e verdura di qualsiasi consistenza grazie alle due impostazioni di velocità e le lame in acciaio inox Facile da smontare e quindi anche da pulire Pratico nell'uso grazie al sistema antigoccia e il contenitore del succo separato con una capacità di 0,5 litri</p> <p>Dimensioni esterne 270x180x290 mm</p> <p>Alimentazione Elettrico</p> <p>Capacità 1.4 Lt</p>  |

|    |  |   |  |
|----|--|---|--|
|    |  |   | Frequenza 50/60 Hz<br>Giri motore 15000 Rpm<br>Potenza Elettrica 0.4 kW<br>Voltaggio 230 V   |
| 34 | <b>CANTINA VINI<br/>         REFRIGERAZIONE<br/>         VENTILATA DA<br/>         BANCO 28 BOTTIGLIE<br/>         DOPPIA ZONA DI<br/>         TEMPERATURA +2<br/>         +12 °C/ +12 +20 °C<br/>         380X573X820H MM</b> | 1 | Cantina vini refrigerazione da banco ventilata capacità bottiglie 28 e dimensioni 380x573x820h mm. Il prodotto presenta classe climatica 4,, superficie esterna rivestita in lamiera preverniciata con trattamento anticorrosione superficie interne in abs, termometro digitale, regolatore temperatura elettronico, sbrinamento automatico a fermo compressore, 2 led orizzontale, illuminazione, chiusura automatica porta, chiave e serratura e 4 piedini. La cantina può contenere 28 bottiglie da 75 cl. |
| 35 | <b>BOLLITORE SENZA<br/>         FILI AD<br/>         EBOLLIZIONE<br/>         VELOCE, CORDLESS<br/>         IN ACCIAIO INOX<br/>         INN-699, 2200 W, 1.8<br/>         LITRI</b>   | 6 | <b>CORDLESS</b><br>Marchio Innoliving<br>Modello INN699<br>Colore Silver<br>Dimensioni del collo 23,2 x 19,8 x 17,8 cm; 860 grammi<br>Capacità 1,8 Litri<br>Volume 1,8 Litri<br>Wattaggio 2200 watt<br>Voltaggio 220 Volt<br>Materiale Acciaio<br>Caratteristiche speciali Filtro d'acqua<br>Peso articolo 860 g   |

#### PICCOLI LAVORI DI SISTEMAZIONE EDILIZIA/TERRENO

Parte del budget di spesa, sia dei "PICCOLI LAVORI DEI SISTEMAZIONE EDILIZIA" che dell'"ADDESTRAMENTO ALL'USO DELLE ATTREZZATURE" è stato impiegato per l'acquisto di ulteriori attrezzature

È necessario l'intervento da parte di un elettricista incaricato dalla provincia per la modifica/adeguamento all'impianto elettrico della sala ristorante per potervi collocare le vetrine refrigerate e della cucina pasticceria per il montaggio motori e luci cappa

È necessario inoltre l'intervento di un vetraio per poter realizzare un foro su vetro finestra, per l'installazione del canale di fuoriuscita fumi, cappa di aspirazione reparto pasticceria

#### 4. REQUISITI DI CONFORMITÀ

Gli apparati, le attrezzature e gli arredi oggetto di fornitura devono essere muniti dei marchi di certificazione riconosciuti da tutti i paesi dell'Unione Europea. Il Fornitore dovrà garantire la conformità dei beni alle altre disposizioni internazionali riconosciute e, in generale, alle vigenti norme legislative, regolamentari e tecniche disciplinanti i componenti e le modalità di impiego degli arredi medesimi ai fini della sicurezza degli utilizzatori. Gli arredi dovranno essere conformi ai seguenti requisiti costruttivi, di sicurezza e non tossicità:

- Requisiti costruttivi : norme UNI 9177- classe reazione al fuoco (requisito minimo Classe1);
- Requisiti di sicurezza (vigente normativa nazionale in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro (D.Lgs.09.04.08 n.81, art.15 e art.li 172-179, per quanto afferenti) e certificati da Enti riconosciuti a livello europeo);
- Requisiti di non tossicità (vigente normativa (D.lgs 172/2004) in merito alla tossicità dei materiali impiegati (colle, verniciature, finiture in genere); norme UNI EN 717-1 e UNI 717-2 \_ classi di emissione di formaldeide (si prescrive classe E1).

La fornitura deve intendersi "chiavi in mano"; pertanto, sarà responsabilità del fornitore garantire la perfetta funzionalità della fornitura, ivi inclusa qualsiasi soluzione necessaria alla corretta installazione a regola d'arte.

## **5. TEMPI DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA**

Per quanto concerne l'esecuzione dei servizi:

- La fornitura, il montaggio e il collaudo degli apparati dovranno essere completati entro e non oltre il 01 ottobre 2023;
- La fornitura dei servizi di assistenza sarà di almeno 24 mesi dalla data di collaudo positivo.

## **6. CONSEGNA, MONTAGGIO E COLLAUDO**

L'esecuzione del contratto avverrà mediante consegna all'Istituto di Istruzione Superiore "G. A. Pischetta", presso il plesso di via Lungo Temo De Gasperi, Bosa (Or) e contestuale montaggio e collaudo degli arredi forniti "chiavi in mano", perfettamente funzionanti e pronti all'uso.

Le attività di consegna e montaggio includono: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna "al piano", posa in opera, asporto degli imballaggi. Il montaggio deve essere fatto a regola d'arte e il fornitore deve obbligatoriamente provvedere in proprio al ritiro/smaltimento dei materiali di imballaggio. L'attività di montaggio dentro l'edificio scolastico deve avvenire nel pieno rispetto delle regole di sicurezza del lavoro.

Il collaudo ha ad oggetto la verifica dell'idoneità dei prodotti alle caratteristiche e alle specifiche tecniche e di funzionalità indicate nel presente Capitolato Tecnico, nonché alle funzioni di cui alla documentazione tecnica ed al manuale d'uso.

Solo dopo il superamento del collaudo finale si potrà procedere al pagamento della fornitura.

Il fornitore dovrà anche consegnare la documentazione tecnica e le certificazioni dei requisiti costruttivi e di sicurezza dei prodotti forniti.

Tutti i prodotti forniti devono avere certificazione di conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/08) e di sostenibilità ambientale.

In sede di controllo sarà accertato il possesso di detti requisiti.

## 7. MANUTENZIONE E ASSISTENZA

Il servizio di assistenza e manutenzione degli apparati oggetto della fornitura sarà on-site, con decorrenza dalla "data di collaudo positivo" della fornitura medesima e con intervento in loco entro il termine di 3 (tre) giorni dalla segnalazione di anomalia (esclusi sabato, domenica e festivi), dalle ore 8,30 alle 16,00. Il problema tecnico dovrà essere risolto comunque entro e non oltre 10 (dieci) 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, 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.

## 8. GARANZIE

Il fornitore deve prestare una garanzia di 24 mesi per difetti di conformità, presenti al momento della consegna degli apparati, che non fossero emersi all'atto delle predette operazioni, ma che venissero denunciati dal committente nel termine di 12 (dodici) mesi dalla consegna, mediante invio di lettera raccomandata. Il fornitore in tal caso si impegna ad effettuare a proprie spese tutti le opere necessarie di riparazione, entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione.

La garanzia comprende la prestazione della mano d'opera ed ogni attività necessaria a garantire il ripristino del perfetto funzionamento degli apparati forniti, compresa la sostituzione dei pezzi di ricambio che dovessero necessitare. Nulla dovrà essere addebitato per gli interventi sopra descritti, compresi i costi di viaggio, percorrenza chilometrica e relative trasferte.

Nel caso in cui non fosse possibile il ripristino dell'efficienza del bene, il fornitore deve provvedere alla sostituzione del bene o delle parti di ricambio entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data della suddetta comunicazione.

Il Progettista  
Marco Alzu



La Dirigente Scolastica  
Rosella Uda