

**Istituto Istruzione Superiore Statale
"S. Caterina da Siena-Amendola"**
Scuola Capofila e Polo di Formazione Ambito SA-23
Settore Economico – Settore Tecnologico – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Via Lazzarelli - 84132 - Salerno - Tel. e Fax 089333084 - CF: 95139760656
Codice Meccanografico: SAIS06900N - email: sais06900n@istruzione.it - sais06900n@pec.istruzione.it
sito web: www.santacaterina-amendola.gov.it

CAPITOLATO TECNICO DELLA RDO N. 2196944
**PROGETTO FESR "PER LA SCUOLA COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO –
2014-2020 –**

Progetto : "Technical & Professional LAB" MODULO KITCHEN LAB

Laboratori professionalizzanti
Codice Progetto 10.8.1.B2-FESRPON-CA-2018-197
CUP: F57D17000130007 CODICE CIG: Z0624C3DDA

Istituto d'Istruzione Superiore Statale
"S. Caterina da Siena-Amendola"
Via Lazzarelli - Salerno
Prot. 0000165 del 11/01/2019
06 (Uscita)

Il progetto intende incrementare e aggiornare i laboratori dell' indirizzo alberghiero che necessitano di ulteriori strumentazioni per garantire l'attività laboratoriale a tutte le classi così come previsto nel curriculum ministeriale, rafforzare le competenze acquisite ed applicare una praticità creativa rispettando i valori del prodotto come immagine del territorio.

Tipologia di fornitura e servizi : attrezzature per laboratorio CUCINA, piccoli adattamenti edilizi e addestramento all'uso delle attrezzature

I REQUISITI MINIMI DELLE ATTREZZATURE E SERVIZI OGGETTO DELLA GARA SONO DEFINITI NELLA TABELLA QUI DI SEGUITO:

DENOMINAZIONE	REQUISITI MINIMI	QUANTITA'
GARANZIA : ALMENO 24 MESI		
FORNO CONV.C/V.DIR.GAS 6 GN 1/1	Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione. Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo	1



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per Interventi in materia di Edilizia
Scuolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

	65mm. Dimensioni (LxPxA mm) 898x915x808 Alimentazione elettrica (V) 220-230 V/1 - 50/60 Potenza elettrica (kW) 0,25 Potenza Gas (kW) Almeno 10,00	
BASE APERTA PER SOVRAPPOSIZIONE FORNO ABBATTITORE	Realizzato in acciaio. Dimensioni (LxPxA mm) 891x762x900	1
FILTRO GRASSI PER FORNO DA 6 1/1	Dimensioni (LxPxA mm) 450x360x60	1
ABBATT/CONG.12.5/7KG GN 1/1-ACTIVE	Può ospitare 5 teglie GN 1/1 o 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 12,5 kg, congelamento 7 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a destra, reversibile. Unità refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 personalizzabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90°-36°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclo pentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC). Dimensioni(LxPxAm)762x700x844 Alimentazione elettrica (V) 230V/1-50.Potenzaelettrica(kW) 0,73	1
TAVOLO REFRIGERATO+ALZATINA	Struttura interna ed esterna, fondo, porte, parte frontale, base e piano di lavoro rimovibile (spessore 50 mm) in acciaio inox AISI 304. 2 porte reversibili e auto chiudenti in posizioni con angolatura inferiore a 90° (con stop a 95°); apertura max. 180°, dotate di guarnizione per una chiusura perfetta. Retro in acciaio galvanizzato. Piedini regolabili in altezza da -10/+60 in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso con ciclo pentano (spessore 50 mm). Pannello di comando digitale. Temperatura operativa -2/+10°C. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento con gas caldo. Gruppo refrigerante incorporato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Dotazione di serie: 2 griglie in Rilsan 1/1GN.Dimensioni(LxPxAm) 1238x700x950 Alimentazione elettrica (V) 230 V/1 - 50 Potenza elettrica (kW) 0,27	1
LAVATOIO 1 VASCA E GOCCIOL. DX, 1200MM	Lavatoio in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza. Alzatina paraspruzzi posteriore con raggiatura 10 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm. Una vasca da	1



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per Interventi in materia di Edilizia
Scuolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

	500x500xh250 mm dotata di tubo troppopieno e piletta di scarico da 2". Gocciolatoio stampato posizionato sulla parte destra. Dimensioni(LxPxA mm) 1200x700x900	
RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI E LAV, 1200MM	Realizzato in acciaio. Dimensioni (LxPxA mm) 1080x540x40	1
RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"	Realizzato in acciaio. Dimensioni (LxPxA mm) 600x390x700	1
CUOCIPASTA GAS 1 VASCA 24,5 L 400 MM	Bruciatore a gas altamente efficiente (10,5kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e rubinetto manuale dell'acqua. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore almeno 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dimensioni (LxPxA mm) 400x700x850 Potenza Gas (kW) Almeno 10,00	1
COPPIA CESTELLI PER CUOCIPASTA	Dimensioni (LxPxA mm) 220x170x265	1
CUCINA TOP GAS 6 FUOCHI 1200 MM	Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore almeno 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x250 Potenza Gas (kW) Almeno 33,00	1
BASE NEUTRA APERTA 1200MM	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Può essere installata sotto le unità top della 700XP per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile. Dimensioni (LxPxA mm) 1200x550x600	1
PORTINA PER BASE APERTA	Dimensioni (LxPxA mm) 400x40x440	3
SUPPORTO CENTRALE PER INSTALLAZIONE CASSETTI/GRIGL.SUPP.	Dimensioni (LxPxA mm) 50x50x420	1
FRIGGITRICE GAS 15 LT 400 MM	Può essere installata su piedini in acciaio inox con altezza regolabile. 2 bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza da 7 kw. Per uso con gas naturale o GPL. Profonda vasca a forma di "V". Olio scaricato tramite rubinetto posto nella parte frontale. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore almeno 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	1



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per Interventi in materia di Edilizia
Scuolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

	<p>Coperchio incluso. Dimensioni (LxPxA mm) 400x700x850 Potenza Gas (kW) Almeno 14,00</p>	
<p>CAPPA CENTRALE INOX 304+FILTRI 240X140 + MOTORE</p>	<p>Cappa con profilo spiovente per consentire un efficace cattura dei fumi e una loro migliore espulsione. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Inclusa canalizzazione fino all'uscita del locale e canalizzazione di raccordo dal forno a vapore. Incluso di motore. Dimensioni (LxPxA mm) 2400x1400x500</p>	1
<p>PLANETARIA DA BANCO 5 LT</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Impastatrice planetaria interamente in metallo; - Testa alzabile per smontaggio vasca, sostituzione utensile e pulizia generale. - Vasca smontabile inox da litri 7. - 3 utensili in metallo. - Motore in CC con variatore di velocità. - Trasmissione ad ingranaggi lubrificati a grasso. - Microinterruttori su alzata testa. - Dispositivo NVR. - La macchina è indicata per impasti morbidi, per impasti di media consistenza (es. pane) si consiglia max 1 kg di farina. <p>Dimensioni (LxPxA mm) 220x410x437</p>	1
<p>MICROONDE</p>	<p>Forno manuale, compatto, potente, dotato di un sistema di propagazione delle microonde dal basso verso l'alto che permette uniformità e celerità di cottura. Timer di 30 minuti per regolare il tempo di funzionamento, con segnale acustico e disinnesto automatico dell'apparecchio. Pratico selettore di potenza a 6 posizioni per cuocere, riscaldare, scongelare, completamente e velocemente. Dimensioni camera ½ gastronorm. Grande tasto d'avviamento. Involucro esterno e camera di cottura in acciaio inossidabile per una pulitura facile e rapida. Piatto di cottura perfettamente piano in vetroceramica. Dimensioni (LxPxA mm) 510x360x306</p>	2
<p>SFOGLIATRICE DA TAVOLO-500MM 380-415/3</p>	<p>Sfogliatrice motorizzata da tavolo o posizionabile su carrello (disponibile come accessorio). Cilindri in acciaio cromato, rettificati, 500mm (60mm di diametro). Finitura esterna in verniciato bianco. Può lavorare qualsiasi tipo di pasta ed ottenere sfoglie con uno spessore che varia da 0,1 a 27mm. La direzione di avanzamento della pasta può essere invertita attraverso l'uso di una leva manuale. Facilmente pulibile grazie alla accessibilità alle parti a contatto con l'impasto e ai raschiatori superiori ed inferiori smontabili. Piani inclinati rivestiti in teflon alimentare per agevolare lo scorrimento della pasta. Piani rimovibili per ridurre l'ingombro a macchina a riposo. Griglie di protezione incernierate alla struttura e dotate di microinterruttore di sicurezza. Contenitore per la farina fissato nella parte superiore della macchina. Pulsante d'emergenza di arresto immediato dei cilindri, con blocco e riavvio manuale. Dispositivo di comando a doppio pedale per invertire il senso di avanzamento (disponibile come accessorio).</p>	1



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali
Direzione Generale per Interventi in materia di Educazione
Scuolastica, per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

	<p>Dimensioni(LxPxA mm) 1000x835x470</p> <p>Alimentazione elettrica (V) 380-415 V/3 - 50/60</p> <p>Potenza elettrica (kW) 0,37</p>	
TEGLIA 400X600 IN ALLUMINIO PIENO	<p>Dimensioni(LxPxA mm) 400x600x20</p>	20
TAVOLO DISASSEMBLATO, 1000MM	<p>Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio inox AISI 304 (40x40 mm) con piedini regolabili in altezza.</p> <p>Dimensioni(LxPxA mm) 1000x700x900</p>	1
RIPIANO INFER. PER TAVOLI E LAV., 1000MM	<p>Dimensioni(LxPxA mm) 880x540x40</p>	1
TAVOLO ARMADIATO CALDO DA 1600MM	<p>Tavolo in acciaio inox AISI 304 con piano di lavoro da 50 mm e spessore 8/10. Struttura interna saldata. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Il sistema di flusso d'aria calda deve garantire una perfetta uniformità di cottura: flussi d'aria sotto il ripiano intermedio e attraverso tutto il vano. Termostato con display digitale per selezionare la temperatura interna (da 50°C a 75°C).</p> <p>Dimensioni(LxPxA mm) 1600x700x900</p> <p>Alimentazione elettrica (V) 220-240 V/1N - 50/60</p> <p>Potenza elettrica (kW) 2,40</p>	1
MESCOLATRICE PLANETARIA 20 LT A PAVIMENTO. ELETTRONICA	<p>Mescolatrice professionale che consente tutte le lavorazioni base:impastare ogni tipo di impasto, mescolare prodotti semi-liquidi, emulsioni e varie salse.Pannello comandi resistente all'acqua con pulsanti a sfioramento, timer, regolazione velocità e display.</p> <p>Variatore elettronico di velocità.</p> <p>Capacità max. farina: 6 kg + acqua(idratazione 60%), adatta per 50-150 coperti per servizio.</p> <p>Sistema di sollevamento ed abbassamento della vasca tramite leva con blocco automatico della vasca quando in posizione sollevata. Completa di frusta, spatola e uncino a spirale</p> <p>Lo schermo di protezione privo di BPA copre il filo di acciaio inossidabile e limita le particelle di farina e polvere durante la panificazione e le operazioni di pasticceria.</p> <p>Scivolo estraibile per aggiungere ingredienti mentre la macchina lavora.</p> <p>Il dispositivo di rilevamento della vasca permette l'attivazione della macchina solo quando la vasca è adeguatamente installata e posizionata insieme allo schermo di sicurezza.</p> <p>Corpo in materiale anticorrosione.Costruzione robusta con solida struttura metallica saldata.Vasca in acciaio inox AISI 302 - capacità 20 litri.</p> <p>Potente motore asincrono ad alta coppia di spunto 10 velocità, da 30 a 180 giri/min. (movimento planetario) da impostare in base all'utensile e alla consistenza dell'impasto.Meccanismo planetario con ingranaggi autolubrificanti che eliminano qualsiasi rischio di perdite.</p> <p>Sistema planetario resistente all'acqua (IP55 sui controlli elettrici, IP34 sull'intera macchina). Potenza: 900 watt.</p> <p>Lo schermo di protezione e la struttura di</p>	1

	<p>filo di acciaio inossidabile devono essere entrambi estraibili per agevolare le operazioni di pulizia.</p> <p>Piedini regolabili per una stabilità perfetta.</p> <p>Dimensioni(LxPxA mm) 532x685x1208</p> <p>Alimentazione elettrica (V) 220-240 V/1N - 50/60</p> <p>Potenza elettrica (kW) 1,01</p>	
ADDESTRAMENTO PERSONALE	<p>12 ore minime</p> <p>L'operatore economico dovrà effettuare un corso di formazione di n.12 ore al personale indicato dalla scuola sul corretto utilizzo delle apparecchiature.</p>	
PICCOLI ADATTAMENTI EDILIZI	<p>Messa in sicurezza dei cavi di collegamento fra le attrezzature mediante apposite canaline guaine a protezione degli stessi.</p> <p>Si rende necessario un sopralluogo dei locali.</p>	

Servizi aggiuntivi a corredo della fornitura da includere nell'offerta

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le operazioni d'installazione e configurazione di tutte le apparecchiature sopra descritte.

Sono a carico della Ditta le spese d'imballo, spedizione, trasporto, scarico e installazione nei locali della Scuola.

La Ditta aggiudicataria deve assumere in proprio ogni responsabilità, impegnandosi a tenere indenne l'istituzione scolastica, per infortuni o danni a persone, cose, locali o impianti connessi all'esecuzione della fornitura e installazione.

La garanzia su tutte le apparecchiature fornite ha la durata di 24 mesi.

Il Servizio di assistenza tecnica gratuita on site ha la durata di 24 Mesi.

La Ditta aggiudicataria deve intervenire presso i locali della Scuola entro e non oltre 24 ore dalla chiamata, provvedendo al:

- ✓ ripristino della piena funzionalità delle apparecchiature
- ✓ reinstallazione di software operativi e applicativi di proprietà della scuola.

Nel caso in cui si rendesse necessario ritirare l'apparecchiatura non funzionante, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire un dispositivo sostitutivo se richiesto dalla Scuola.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria eventuali interventi elettrici e di rete Lan per il corretto funzionamento dei prodotti descritti nel presente capitolato e per il corretto collegamento degli stessi alla rete internet della Scuola. Gli interventi dovranno essere realizzati e certificati secondo quanto prescritto dal DM 37/2008 ex 46/90.

Gli oneri per la sicurezza aziendale saranno a completo carico della Ditta aggiudicataria, gli stessi dovranno comprendere tutti quelli previsti dal DLgs 81/2008 e ss. mm. e ii.

Tutte le attrezzature e gli arredi dovranno rispettare la normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, DLgs 81/2008 e ss.mm. e ii.

IL RUP
IL DIRIGENTE SCOLASTICO*
Prof.ssa Anna Rita Carrafiello

**(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005, s .m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)*