ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"VIRGILIO"
LICEO CLASSICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SCIENTIFICO
I.P.S.A.S.R -IDA- IPSEOA
C/DA PRATO S.N. – 93014 MUSSOMELI (CL)
TEL. 0934 993967 – FAX 0934952156 0934 992454 (SEDE I.P.S.A.S.R. - I.P.S.E.O.A)
WWW.VIRGILIOMUSSOMELI.GOV.IT
CLIS008003@ISTRUZIONE.IT – CLIS008003@PEC.ISTRUZIONE.IT – LICEOMUSSOMELI@TISCALI.IT
COD. FISC. 92036100854

Mussomeli, 25/06/2018

Allegato A

Progetto "***Tecnologia e laboratorialità***" **10.8.1.B2-FESRPON-SI-2018-151**
Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – FESR –
Obiettivo specifico-10.8 "Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi"-
Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave.
Prot. N. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017 – 10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti
CUP B82H17000720006 – CIG 754749129B

CAPITOLATO TECNICO

per la partecipazione alla procedura negoziata previa consultazione (fuori Me.Pa.) ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del d.lgs. n. 50/2016, così come modificato dal d.lgs. n. 56/2017, per l'affidamento della fornitura di strumenti, attrezzature e accessori, di cui al progetto in parola, per la realizzazione di laboratori per lo sviluppo delle competenze di base e di laboratori professionalizzanti in chiave digitale - Prot. n. AOODGEFID/37944 del 12/12/2017-10.8.1.B2 - Laboratori professionalizzanti

MODULI

Saperi e sapori Laboratorio di trasformazione agroalimentare IPSASR	€ 5.614,75 IVA esclusa
Accoglienza ed Ospitalità nella terra di Manfredi Laboratorio di accoglienza turistica IPSEOA	€ 3.360,66 IVA esclusa
Happy Hour al Virgilio Laboratorio di sala e vendita IPSEOA	€ 7.707,01 IVA esclusa
In cucina con l'Europa Laboratorio di enogastronomia IPSEOA	€ 41.775,40 IVA esclusa
La cucina del Castello Laboratorio di enogastronomia IPSEOA	€ 13.049,18 IVA esclusa
TOTALE FORNITURE	**€ 71.508,00 -IVA esclusa**

Modulo
Saperi e sapori
Laboratorio di trasformazione agroalimentare
Fornitura

CAPPA ASPIRANTE -CAPPA a parete in acciaio inox completa di filtri a labirinto in acciaio inox e motore . Cm 280x110cm — 1

MULINO PER SFARINATI-Mulino professionale per cereali con setacciatore per farina, in legno massiccio. Capienza tramoggia >10 kg, Mole di Naxos di 30, Voltaggio 230/400 V, Frequenza 50 Hz, Giri al minuto delle mole 200-400 — 1

Rifrattometro-Ampia scala (0-85 % Brix), per frutta, bevande, succhi di frutta, budini, latte di soia, marmellate, confetture, miele, gelatine, zuppe, conserve, condimenti. Cella di misura in acciaio inossidabile — 1

PH METRO -Misuratore pH portatile con LCD multilivello, a tenuta stagna, completo di elettrodo pH, sonda temperatura, caricabatterie ad induzione e soluzioni tampone — 1

STAMPANTE PER ETICHETTE — 1

ATOMIZZATORE -portato con attacco a trattore per irrorazione 200L
Ventola da 700 mm - pompa 40 bar - Portata pompa da 60 L/min - 5+5 getti doppi in ottone con antigoccia regolabili — 1

Modulo-
Accoglienza ed Ospitalità nella terra di Manfredi
Laboratorio di accoglienza turistica
Fornitura

Bancone con piano di lavoro e ripiani sottostanti-Banco reception mod. play L 260	1
Casellario pensile L 250	1
Pc all in one cpu intel , ram 4 gb , hd 1000 gb monitor 21,5 windows 10	1
Stampante con scanner	1
Software per la gestione di hotel	1

Modulo-
Happy Hour al Virgilio
Laboratorio di sala e vendita
Fornitura

BANCO BAR composto da vano frigo, lavello, ecc. Banco bar refrigerato mt 3,00 cella 5 sportelli – 2 lavelli con miscelatore con gruppo compressore incorporato linea bronze – coppia fianchi chiusura	1
PLONGE DI SALA E VENDITA – lavabicchieri-Lavabicchieri mod. aqua 35	1
piatto fondo	60
piatto piano	120
piatto segnaposto	60
piattino pane	60
piatto frutta	60
piatti di portata da 56 con cloche	4

panadora o consolle ml 1,80	1
ciotola piccola, media e grande	6
Coltelli da carne, pesce, da dessert	108
Forchette da carne, pesce, da dessert	72
Mezzi Cucchiai e cucchiai grandi	24
bicchieri acqua ballon e bicchiere basso	60
bicchieri vino rosso , vino bianco e fluite	60
secchiello per il ghiaccio	1
attrezzatura da sala gueridon	1

Modulo

In cucina con l'Europa

Laboratorio di enogastronomia

Fornitura

STRUMENTI E ATTREZZATURA PER L'ARREDO	15
PIANO COTTURA A GAS 4 FUOCHI- cucina gas realizzata in acciaio inox aisi 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. griglie di piano e bruciatori in ghisa smaltata. bruciatori smontabili con spartifiamma a doppia corona e mono-corona azionati da rubinetto valvolato. spia pilota e termocoppia. invaso sottobruciatori stampato a tenuta di liquidi. Dimensioni: 80x92x25 cm Peso netto 58 kg Pot. Gas: 25 kW base neutra con struttura autoportante, fondo in acciaio inox aisi 304. Dimensioni: 80x80x50 cm -Peso netto: 40 kg-	1
kit 4 piedi inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico. per prodotti linea icon9000. estensione piede 9 cm (altezza minima / massima	

del prodotto: 87/96 cm)

FORNO TERMO – CONVENZIONE

forno combinato convezione/vapore con cottura automatica per pastorizzazione, affumicatura, sous vide, essicatura, preparare dolci e dessert, friggere, cuocere al vapore, gratinare, rosolare, cuocere in delta t e a bassa temperatura. ventola con inversione di rotazione automatica e 6 velocità, di cui una statica, con sistema di controllo brevettato. controllo brevettato per la lettura diretta dell'umidità in cottura. doppio livello di generazione vapore. Dimensioni: 92x90,1x103 cm Peso netto: 170 kg
Pot. Ele: 0,8 kW Pot. Gas: 19,5 kW
telaio aperto di sostegno per forni combinati da 6 e 10 teglie 1/1 gn. realizzato in acciaio inox aisi304. completo di ripiano di fondo. piedi regolabili in altezza. 1

FRIGGITRICE

friggitrice realizzata in acciaio inox aisi 304, spessore piano 20/10 di mm. vasche stampate integrate al piano, a tenuta, con ampie raggiature e zona di decantazione; in dotazione per vasca: 1 cestello e 1 coperchio. comandi meccanici. controllo temperatura con termostato 100-185°c. bruciatori tubolari in vasca. accensione elettronica a treno di scintille, termostato di sicurezza. 1
Dimensioni: 80x92x75 cm Peso netto: 120 kg
Pot. Ele: 0,05 kW Pot. Gas: 22 kW
4 PIEDI - INSTALLAZIONE A TERRA
kit 4 piedi inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico. per prodotti linea icon9000. estensione piede 9 cm (altezza minima / massima del prodotto: 87/96 cm) Dimensioni: 0x0x0 cm Peso netto: 1,6 kg

CUOCI PASTA

cuocipasta realizzato in acciaio inox aisi 304, spessore piano 20/10 di mm. vasche stampate in acciaio inox aisi 316l, zona frontale di evacuazione amidi con pianetto inox, da corredare con cestelli. rubinetto di immissione acqua sul piano, gestione manuale del riempimento vasca. riscaldamento tramite bruciatori indipendenti comandati da rubinetti valvolati. 1
Dimensioni: 80x92x75 cm Peso netto: 110 kg
Pot. Ele: 0,001 kW Pot. Gas: 28 kW
CESTELLO PER CUOCIPASTA 12 L (numero 2) realizzato in acciaio inox aisi 304 con rete

microstirata, corredato di manici.utile a mezza vasca da lt.40 di cuocipasta. dimensioni utili mm. 260x210x200 h.
kit 4 piedi inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico. per prodotti linea icon9000. estensione piede 9 cm (altezza minima / massima del prodotto: 87/96 cm)

FRY TOP CROMATO

fry-top realizzato in acciaio inox aisi 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. piastra di cottura in acciaio fe510d satinato. in dotazione: tappo piastra. riscaldamento tramite batteria di bruciatori comandati da valvola termostatica ad azione modulante, termostato di sicurezza. temperatura di lavoro (min-max): 120-270°c.
Dimensioni: 40x92x25 cm Pot. Ele: 0,001 kW 1
Pot. Gas: 10,5 kW
Peso netto: 60 kg
base neutra con struttura autoportante, fondo in acciaio inox aisi 304.
kit 4 piedi inox regolabili in altezza, con suola in materiale plastico. per prodotti linea icon9000. estensione piede 9 cm (altezza minima / massima del prodotto: 87/96 cm)
Peso netto: 1,6 kg

IMPIANTO DI ASPIRAZIONE A 2 VEL. COMPLETO DI CAPPA-

costruzione in acciaio inox 18/10 aisi 304, finitura scotch-brite; corpo assemblato per saldatura a punti.filtri antigrasso a labirinto d'acciaio inox aisi 304 estraibili e facilmente lavabili.raccolta liquidi nei canali laterali dotati di raccordo/scarico.in dotazione: rubinetto scarico grassi e kit per fissaggio a soffitto
Dimensioni: 320x240x45 cm Peso netto: 182 kg 1
aspiratore d'aria per estrazione centrifugo cassonato a trasmissione, doppia aspirazione. motore trifase a trasmissione. versione ad una velocità. pannellatura in lamiera zincata struttura sandwich con coibentazione interna fonoassorbente ed autoestinguente. il gruppo è fissato su ammortizzatori in gomma; giunzione della bocca con guarnizione antivibrante.
Dimensioni: 90x75x75 cm Pot. Ele: 2,2 kW
Peso netto: 110 kg

1

ARMADIO FRIGORIFERO CON TEMPERATURA POSITIVA

frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio speciale anti-impronta. camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox aisi 304, 20 posizioni. sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore interno al vano. pannello comandi con termometro-termostato digitale. sbrinamento ad aria. in dotazione per vano: n. 3 coppie di guide in acciaio inox aisi 304 e n.3 griglie plastificate.
Dimensioni: 75x83,5x204 cm Pot. Ele: 0,27 kW
Peso netto: 113 kg

armadio frigorifero con temperatura negativa armadio frigorifero -20°c ÷ -10°c gn 2/1 acciaio frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio speciale anti-impronta. camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox aisi 304, 20 posizioni. sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore interno al vano. pannello comandi con termometro-termostato digitale. sbrinamento elettrico. in dotazione per vano: n. 3 coppie di guide in acciaio inox aisi 304 e n.3 griglie plastificate. 1

Dimensioni: 75x83,5x204 cm Pot. Ele: 0,75 kW
Peso netto: 120 kg

ARMADI PER CONSERVARE A TEMPERATURA AMBIENTE

Tavolo armadio caldo Con alzatina 200x70 cm piano altezza 40mm in inox aisi 304 spessore 0,8 mm,con alzatina h.100 mm. fonoassorbente. ripiano interno in acciaio inox spessore 0,8 mm regolabile su 3 altezze. porte tamburate e insonorizzate scorrevoli, in inox aisi 304. gambe tubolare inox ø50mm. piede inox aisi 304 regolabile di 60mm. riscaldamento ventilato. potenza 1250 w. 1
Dimensioni: 200x70x90 cm Pot. Ele: 1,25 kW
Peso netto: 94,1 kg

TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO PER LE OPERAZIONI PREL

piano con spessore 40mm in inox aisi 304 spessore 0,8 mm.con alzatina h.100 mm. sottopiano in acciaio. gambe tubolare inox 40x40mm, con ripiano. piede in inox aisi 304 da 1" regolabile in 6

altezza di 60mm.

Dimensioni: 200x70x90 cm

Peso netto: 73,2 kg

lavatoio a 2 vasche con gocciolatoio in acciaio -
lavello su gambe 2 vasche cm 50x50x30h sgocciolatoio a piano in aisi 304 spessore 1 mm h. 40mm. alzatina h 100mm, raggiata alla base. vasca stampata in inox aisi 304 spessore 1 mm cm 50x50x30xh. fasciame in inox aisi 304 spessore 0,8 mm. gambe tubolare inox 40x40 mm con ripiano. piede in inox aisi 304 regolabile in altezza 60 mm. in dotazione: piletta di scarico da 1,5", tubo troppopieno e sifone.Dimensioni: 160x70x90 cm Peso netto: 48,5 kg 1

CUTTER PROFESSIONALE

Cutter mod. c4 vv con variatore di velocità 1

COMBINATO TRITACARNE/GRATTUGIA
Combinato tritacarne/grattuggia modello tcg 12 e
Potenza watt 550 - Hp 0,75
Alimentazione 230V/50Hz
Piastra in dotazione mm ø 6
Produz. oraria TC kg/h. 85 1

TAVOLO DI PRELAVAGGIO CON PIANO INFERIORE A VASCA

realizzato in acciaio inox 18-10 satinato, da agganciare al lato sinistro della macchina lavastoviglie elettronica a capote. dispone di vasca di prelavaggio, foro di sbarazzo ed alzatina posteriore con ripiano di fondo. completo di troppopieno, piletta e sifone. da corredare di erogatore acqua o doccione. 1

Dimensioni: 120x71,5x85 cm Peso netto: 45 kg

tavolo di carico con ripiano inferiore

tavolo entrata/uscita destro con alzatina 1

Dimensioni: 120x71,5x85 cm

Peso netto: 10 kg

LAVASTOVIGLIE A CAPOTE CON COMANDI ELETTRONICI

lavastoviglie a capote, produttività 51 cesti/ora. 5 programmi di lavaggio. costruzione in acciaio inox aisi 304 a singola parete. bracci di lavaggio inox. dosatore brillantante integrato. a corredo: cesto piano, cesto piatti, contenitore posate. 1

Dimensioni: 72x75x153 cm Pot. Ele: 8,5 kW

Peso netto: 120 kg

MISCELATORE BIFORO CON COMANDO A LEVA

Doccia con braccio flessibile per vasca di prelavaggio per macchina lavastoviglie o lavello. con gruppo miscelatore acqua calda e fredda. installazione sul piano di lavoro. 1

Dimensioni: 12x40x105 cm Peso netto: 2 kg

AFFETTATRICE PROFESSIONALE TRIFASE VERTICALE

Lama mm 300 - inch. 12

Motore watt 210 / Hp 0,29 1

Spessore di taglio mm 13

Corsa carrello mm 285

Piatto mm 250x275

MACCHINA A CAMPANA PER LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO 1

PLANETARIA DA BANCO

Impastatrice planetaria con struttura in acciaio inox satinato. 1
Vasca min da 7 litri e utensili in dotazione in acciaio inox: uncino, spatola e frusta. Regolatore di velocità.

bilancia da banco in acciaio non digitale 1

PICCOLA UTENSILERIA E COLTELLERIA

spatola-60/80 faggio 24
paletta forata unip.11973-1
paletta liscia unipezzo ino
schiumarola unip.11971-14

apriostriche inox m.co vern
scavino doppio 22/25mm
arricciaburro inox
falso fondo gn 1/1
spatola las.rigida
gn 1/3 h.20 policarb.
buste 20x30 sot.goff.100pz
frusta-45cm inox eco-line
insalat.40cm djmp-40 1.2mm
insalat.36cm djmp-36 1.2mm
sps41 silicone spatula-41cm
teglie 4b.60x40x4d.l.all.0.
muffin 6 impronte
semisfera 6 impronte
semisfera 5 impronte
tort.art.630 aprib.28 2fond
formagg.+cucch. sorrento

casseruole in acciaio basse e medie per cuocere sa da 24 e 36 — 2

padelle di varia misura 20, 24, 45 — 6

casseruole in acciaio basse e medie per cuocere

casser.-24 1/m inox 18/10 — 6
casser.-28 2/m inox 18
casser.-32 2/m inox 18

casseruole in acciaio basse e medie per cuocere

casser.-36 alta 2/m inox 18 — 5
casser.-40 alta 2/m inox 18

piccola utensileria e coltelleria
cucch.cm 45 pa+
rotella pasta cm3.5
c/2 pennello silicone
caraf.lt.5 6/5000-ts
raschiett-17,5cm acciaio/pl
tortiera tonda-26 h.6 — 24
colt.x agrumi
ypsilon cal.cocktail
diamante cal. cocktail
shaker 18/10 84cl bilanciat
bicch.vetro da miscelazione
forch. tav.inglese

piccola utensileria e coltelleria

mixing glass t.sakota 750ml — 15
ovale forno-37 pl-cook
piatto ovale-38 tivoli bco
caff.6tz alpi 152 inox 18/1

portaghiaccio nero
teiera aurora tz 4
menage 4pz sorrento acciaio
tagliere poliet.cm 40x30x2
spat.cuoco-27 5372.027 inox
spat.cuoco-35 5372.035 inox
tagliap.banda stagnata anel
tagl.anello fest.cm12
salsiera cl 25
frusta-45cm inox eco-line

PICCOLA UTENSILERIA E COLTELLERIA

14

mestolo unipezzo 11970-14
ped.+anello+aste xbid.120lt

piccola utensileria e coltelleria

cortina bibita 31
cortina acqua 25
cortina vino 20
shaker 18/10 84cl bilanciat
bicch.vetro da miscelazione
vers.acciaio inox 18/10
verso cal large
picardie bar rocks 27 cl

33

piccola utensileria e coltelleria

10

menage 4pz sorrento acciaio
formagg.+cucch. sorrento

piccola utensileria e coltelleria

tagl.50x30x2 poliet.verde
aprisc.da banco blitz
pad.20 saltare platium
pad.silverst.sout alta cm24
tagliap.banda stagnata anel
tagl.anello fest.cm12

14

piccola utensileria e coltelleria

padella leg.rame-28 m/legno
casser.-40 alta 2/m inox 18

2

ABBATTITORE DI TEMPERATURA A 5 TEGLIE

1

ABBATTITORE e surgelatore rapido di temperatura con motore incorporato capacita' n°5 teglie Gn1/1. Raffreddamento ad Aria.

MODULO

La cucina del Castello-
Laboratorio di enogastronomia
Fornitura

IMPIANTO DI ASPIRAZIONE A 2 VEL. COMPLETO DI CAPPA
CAPPA in acciaio inox completa di filtri a labirinto in acciaio inox e motore . 320x240x45 cm 1

CUOCI PASTA
in acciaio inox ad una vasca lt.40 con rubinetto
di carico e scarico su mobile chiuso da antina a battente
Cm. 40x90x85/90h 1

FRIGGITRICE a gas in acciaio inox ad una vasca da lt.22 su
mobile chiuso da antine a battente. Cm.40x90x85h 1

FRY TOP CROMATO

fry-top realizzato in acciaio inox aisi 304, spessore piano di lavoro 20/10 mm. piastra di cottura in acciaio fe510d satinato. in dotazione: tappo piastra. riscaldamento tramite batteria di bruciatori comandati da valvola termostatica ad azione modulante, termostato di sicurezza. temperatura di lavoro (min-max): 120-270°c. 1

Dimensioni: 40x92x25 cm Pot. Ele: 0,001 kW Pot. Gas: 10,5 kW

Peso netto: 60 kg

FORNO TERMO – CONVENZIONE 6 teglie 1/1 a gas 1

PLANETARIA DA BANCO 7 lt. 1

TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO INOX con ripiano inferiore 140cm x 60 cm x h 90 cm 2

LAVATOIO CON ANTE SCORREVOLI AD 1 VASCA CON GOCC. IN ACCIAIO 100cm x p 70 cm x h 90
MISCELATORE LAVELLO CON LEVA 1

IMPASTATRICE A SPIRALE
impastatrice a spirale testa vasca fissa professionale lt. 20 – trifase pane / pizza / dolce 1

FORNO A MICROONDE 1

Il Dirigente Scolastico
dott.ssa Calogera Genco
documento firmato digitalmente
ai sensi del cosiddetto CAD
e norme ad esso connesse