



UNIONE EUROPEA

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**



pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Bilancio 2014-2020 - Programmazione
Fondazioni Europee per l'istruzione, la ricerca e l'innovazione
scuola, 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







**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, 22/05/2018

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 7493296F76

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	€ 71.507,00 -IVA esclusa

Modulo Saperi e sapori Laboratorio di trasformazione agroalimentare Fornitura

cappa aspirante	1
mulino per sfarinati	1
rifrattometro	1
ph metro	1
stampante per etichette	1
Atomizzatore	1

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

bancone con piano di lavoro e ripiani sottostanti	1
pc desktop	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.	1
--	---

plonge di sala e vendita - lavabicchieri	1
---	---

piatto fondo	60
--------------	----

piatto piano	120
--------------	-----

piatto segnaposto	60
-------------------	----

piattino pane	60
---------------	----

piatto frutta	60
---------------	----

piatti di portata	4
-------------------	---

panadora o consolle	1
---------------------	---

ciotola grande	6
----------------	---

coltelli	108
----------	-----

forchette	72
-----------	----

cucchiaini	24
------------	----

bicchieri acqua	60
-----------------	----

bicchieri vino	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	1
forno termo - convenzione	1
friggitrice	1
cuoci pasta	1
fry top cromato	1
impianto di aspirazione a 2 vel. completo di cappa	1
armadio frigorifero con temperatura positiva	1
armadio frigorifero con temperatura negativa	1
armadi per conservare a temperatura ambiente	1
tavoli da lavoro in acciaio per le operazioni prel	6
lavatoio a 2 vasche con gocciolatoio in acciaio in	1
cutter professionale	1
combinato tritacarne/grattugia	1
tavolo di prelavaggio con piano inferiore a vasca	1
tavolo di carico con ripiano inferiore	1
lavastoviglie a capote con comandi elettronici	1
miscelatore biforo con comando a leva	1

affettatrice professionale trifase verticale	1
macchina a campana per la conservazione sottovuoto	1
planetaria da banco	1
bilancia da banco in acciaio non digitale	1
piccola utensileria e coltelleria	24
casseruole in acciaio basse e medie per cuocere sa	2
padelle di varia misura	6
casseruole in acciaio basse e medie per cuocere	6
casseruole in acciaio basse e medie per cuocere	5
piccola utensileria e coltelleria	24
piccola utensileria e coltelleria	15
piccola utensileria e coltelleria	14
piccola utensileria e coltelleria	33
piccola utensileria e coltelleria	10
piccola utensileria e coltelleria	14
piccola utensileria e coltelleria	2
abbattitore di temperatura a 5 teglie	1

MODULO
La cucina del Castello-
Laboratorio di enogastronomia
Fornitura

impianto di aspirazione a 2 vel. completo di cappa	1
cuoci pasta	1
friggitrice	1

fry top cromato	1
forno termo - convenzione	1
planetaria da banco	1
tavoli da lavoro	2
lavatoio ad 1 vasca con gocc. in acciaio	1
impastatrice a spirale	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