



Unione Europea



Regione Puglia



Mauro PERRONE

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

“MAURO PERRONE”



UNIVERSITY OF CAMBRIDGE

- Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera-Istituto Tecnico del Turismo
- Servizi Commerciali - Promozione Commerciale e Pubblicitaria
- Servizi Socio-Sanitari
- Produzioni Industriali e Artigianali - Opzione "Produzioni Audiovisive"
- Costruzione, Ambiente e Territorio – Articolazioni C.A.T. e Geotecnico
- Amministrazione, Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "MAURO PERRONE"-CASTELLANETA
 Prot. 0006321 del 26/07/2023
 VI (Uscita)

All'Albo
 Al Sito web
 Atti progetto

OGGETTO: Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020.Asse II – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (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.B3 - “Azioni per l’allestimento di centri scolastici digitali e per favorire l’attrattività e l’accessibilità anche nelle aree rurali ed interne”. Nota di Adesione prot.n. 78988 del 29 maggio 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.”

Codice e titolo progetto: **10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-13** Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo

CUP: **G84D23002110006**

CIG: **9988587ABE**

CAPITOLATO TECNICO TRATTATIVA DIRETTA

Descrizione Voce (Marca/Modello/Tipo E Ogni Altra Caratteristica Atta Ad Individuare Con Precisione Il Modello)	N°
<p><u>Vetrina espositiva refrigerata</u> DROP-IN DELICE PASTICCERIA-SNACK +4°C/+8°C L.1720 H.1200 P.815 mm 1 Certificazione=CE 1 N° 4 vassoi amovibili 1 Unità condensatrice a bordo Voltaggio=230V/1/50 HZ Condensazione=aria Tipo gas=R452A 1 Predisposizione per Galileo 1 Kif anticondensa per DROP-IN L.1720 con castello vetri chiuso 1 VETRI</p>	1

I.I.S.S. Mauro PERRONE - Via Spineto Montecamplo, 29 - Castellaneta
 “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”

Codice progetto: **10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-13** CIG: **9988587ABE**

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del C.A.D. – D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

<p>1 Vetfio Float termosaldato H.1200 illuminazione a LED e chiusura con scorrevo/i - abbinato 2 lati L.1720 1 pannellatura Monolith zoccolo alluminio</p>	
<p><u>Banco frigo da sala:</u> BANCO BAR REFRIGERATO CON MOTORE A BORDO 1 BANCO BAR REFRIGERATO L.2500 P.688 H.1131mm 1 Cassettiera telescopica in acciaio inox 1/2x2 per cella H.770 mm 1 Cassettiera telescopica in acciaio inox 1/2x2 per cella H.770 mm 1 Sportello in acciaio inox per cella refrigerata H.770 Apertura/lato=sinistro Certificazione=CE 1 Set 4 cremagliere 1 Griglia intermedia in filo plastificato 1 Sportello in acciaio inox per cella refrigerata H.770 Apertura/lato=destra Certificazione=CE 1 Unità condensatrice a bordo Tipo pasticcera=- Lunghezza/angolo=2000 Profondità=685 Posizione vano motore=- Temperatura=positiva Evaporatore=ventilato Motore=incorporato Voltaggio=230V/1/50 HZ Certificazione=CE Finitura materiale=acciaio inox lucido Condensazione=aria Tipo gas=R452A 1 Piano in acciaio inox con alzatina senza invasivo: L.2500 P.689 1 pannellatura MONOLITH: f 1 GATEWAY per sistema di connessione digitale GALILEO</p>	1
<p><u>Banco frigo da sala:</u> RETRO BASE CON CELLA REFRIGERATA CON MOTORE A BORDO E VANI NEUTRI 1 RETRO BASE MISTA L.3750 P.670 H.1000 mm. Motore a bordo 1 Profilo in alluminio di tamponamento tra piano e muro: L.3750 P.7 H.25 1 Anta L.625 H.774 inox Apertura/lato=sinistro Finitura sportelli e cassette=inox 1 Carter di chiusura laterale 1 Carter di chiusura laterale 1 Modulo per lavatazze L.625 1 Carter di chiusura laterale 1 Carter di chiusura laterale 1 Sportello in acciaio inox per cella refrigerata H.850 Apertura/lato=sinistro Certificazione=CE 1 Set 4 cremagliere 1 Griglia intermedia in filo plastificato 1 Unità condensatrice a bordo Tipo pasticcera</p>	1
<p><u>Banco frigo da sala:</u> BANCO BAR REFRIGERATO CON MOTORE A BORDO 1 BANCO BAR REFRIGERATO L.1500 P.688 H.1131mm 1 Sportello in acciaio inox per cella refrigerata H.770 Apertura/lato=sinistro Certificazione=CE 1 Unità condensatrice a bordo Tipo pasticcera=- Temperatura=positiva Evaporatore=ventilato Motore=incorporato Voltaggio=230V/1/50 HZ Certificazione=CE Finitura materiale=acciaio inox lucido Condensazione=aria Tipo gas=R452A 1 Piano in acciaio inox con alzatina senza invasivo: L.1500 P.689 1 MONOLITH: fianco terminale H1151 02, Apertura/lato=sinistro Set colori=laminato taglio di sega</p>	1

<p>1 MONOLITH: rivestimento interno inox fianco H1151 Apertura/lato=sinistro</p> <p>1 MONOLITH: rompitratta H1151 03 Set colori=alluminio brillante r9006 op</p> <p>1 MONOLITH: pannello L1500 H1151 02 L=1500 laminato taglio di sega Set colori=laminato taglio di sega</p> <p>1 MONOLITH: bancalina L1500 fascia 02 L=1500 laminato taglio di sega Set colori=laminato taglio di sega</p> <p>1 Zoccolo in alluminio L.1500</p> <p>1 BANCO BAR NEUTRO L.500 P.688 H.1131mm</p> <p>1 Supporto per bancalina in marmo/granito/agglomerato: L.50 mm</p> <p>1 Modulo neutro con base e ripiano L.500 mm</p> <p>1 Piano in acciaio inox con alzatina senza invasivo: L.500 P.689</p> <p>1 MONOLITH: rompitratta H1151 03 Set colori=alluminio brillante r9006 op</p> <p>1 MONOLITH: rompitratta H1151 03 1 "ANGOLO SQUADRATO 2/90° P.688 H.1131 mm"</p> <p>1 "Angolo squadrato 2/90° H.1131 con piano inox con alzatina e predisposizione</p> <p>1 MONOLITH: rompitratta H1151 03 Set colori=alluminio brillante r9006 op</p> <p>1 MONOLITH: pannello IA2/90 H1151 02 laminato taglio di sega Set colori=laminato taglio di sega</p> <p>1 MONOLITH: bancalina IA2/90 fascia 02 laminato taglio di sega</p>	
<p><u>Cella frigorifera:</u></p> <p>FREEZER DIG. 670LT 1P -15-22° 304 R290</p> <p>Freezer digitale 670 litri,</p> <p>1 porta, -22-15°C,</p> <p>AISI 304,</p> <p>gas R290</p> <p>Classe Energetica: D</p> <p>Consumi energetici: 2868 kWh/anno</p> <p>Classe climatica: Heavy Duty (cl.5)</p> <p>Volume netto: 503</p> <p>0,51 kW (elettr.) 220-240 V 1 50 Hz</p> <p>LxPxH 710x835x2050 mm Kg 143 m³ 1,41</p> <p>Connettibile 4.0</p> <p>Accessori inclusi: 881020 Griglia in rilsan grigia GN 2/1 con 2 guide 3</p>	1
<p><u>Friggitrice:</u></p> <p>FRIGGITRICE EL. 18 LT 1V. 2 /1/2 EVO 900</p> <p>Friggitrice elettrica, 18 litri, con 1 vasca (resistenze interne) e 2 1/2 cesti</p> <p>16,50 kW (elettr.) 380-400 V 3N 50/60 Hz</p> <p>LxPxH 400x900x850 mm Kg 61 m³ 0,51</p> <p>Accessori inclusi:</p> <p>206342 Portina per base aperta 1</p> <p>927223 2 ½ cestelli per friggitrice da 18 e 23 litri 1</p>	1
<p><u>Piano cottura:</u></p> <p>INDUZIONE TOP 800 MM 400V 3N EVO 900</p>	1

<p>Induzione top 4 zone (5 kw ciascuna), da 800 mm 20 kW (elettr.) 380-415 V 3 50/60 Hz LxPxH 800x900x250 mm Kg 76 m³ 0,47</p>	
<p><u>Forno:</u> FORNO MAGISTAR COMBI TS 6 GN 1/1 EL Magistar Combi TS elettrico 6 GN 1/1 Forno combi con boiler e pannello di controllo touch ad alta risoluzione. 3 modalità di cottura: automatica, programmi, manuale. Sensore Lambda di serie per il controllo reale dell'umidità. Sistema di lavaggio integrato. Sonda spillone a 6 sensori di serie. Forno Magistar Combi TS, 6 gn 1/1, elettrico 11,10 kW (elettr.) 380-415 V 3N 50-60 Hz LxPxH 867x775x808 mm Kg 134 m³ 0,85 Completo di hub per la compatibilità alla connessione 4.0</p>	1
<p><u>Abbattitore:</u> ABBATT/CONGELATORE GN 1/1 12.5/7KG ACTIV Abbattitore/congelatore Active, capacità 12,5/7 kg, per 6 teglie GN 1/1 o 5 teglie 600x400 mm, da +3° a -36°C. Gas R452a 0,73 kW (elettr.) 230 V 1 50 Hz LxPxH 762x700x844 mm Kg 97 m³ 0,69 Connettibile 4.0 Accessori inclusi: 880213 Sonda a 1 sensore per abbattitori/congelatori</p>	1
<p><u>Cappa aspirante:</u> CAPPA ASPIRANTE CAPPA "EASY" - A PARETE CUBICA CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE Materiale Acciaio inox AISI 304 18/10 Pulizia Automatica Senza pulizia automatica Forma A parallelepipedo Portata mc/h 4.100,00 Numero filtri 6,00 Presenza Motoventilatore No COMPLETA DI: Fornitura e montaggio canna fumaria in acciaio inox diametro 400 mm. con curva a bocca di lupo con rete. Motore cassonato direttamente accoppiato e tubazioni di collegamento a cappa aspirante: tubazioni in acciaio inox diametro 400mm. motore cassonato 12/9 monofase regolatore di velocità</p>	1
<p><u>Macchina caffè:</u></p>	1

<p>MACCHINA CAFFE' CIMBALI M39 TE DT/2 RE BLACK Dimensioni L x P x H (mm/in) 855 x 570 x 597 2 lance vapore in acciaio inox Erogatore acqua calda in acciaio inox</p>	
<p><u>Piccoli elettrodomestici:</u> MACINA DOSATORE CIMBALI ELECTIVE O.D BT BLACK Produttività 4.1 g/s Diametro 64mm Velocità a 50Hz, 1450 rpm Capacità contenitore caffè in grani 1,5-1,7 kg Dimensioni L x P x H 215x400x580</p>	1
<p><u>Piccoli elettrodomestici:</u> LAVASTOV. LA CIMBALI MOD. AC40 Circuito di lavaggio e risciacquo inox separati. Predisposizione dosatore detersivo con iniettore inox in vasca. Predisposizione pompa scarico. TST termostop per avvio risciacquo a 85° Cesto tondo supporto INOX Dosatore brillantante peristaltico. Larghezza x Profondità x Altezza (mm) 460 x 515 x 680 Dimensioni del cestello (versione tonda) (mm) Ø 400 Dimensioni del cestello (versione quadra) (mm) 400 x 400 500 Altezza max. stoviglie (mm) 300 Voltaggio (V) 230V 230V Potenza assorbita (Boiler-vasca-pompa) (kW) 2,8 - 1,6 - 0,1</p>	1
<p><u>Piccoli elettrodomestici:</u> ADDOLCITORE AUTOM. VOLUM. BAV10 C/GALLEG Addolcitore Automatico Elettronico Controllo Volumetrico Sistema di Miscelazione durezza Acqua in uscita Galleggiante Antiallagamento. Software Valvola per rigenerazione "forzata " ogni 4 gg. in ottemperanza al D.M. 443 del21/12/90 VALVOLA GALLEGGIANTE di sicurezza. Pressione di Esercizio (bar) min 1,8-max 5 Temperatura Acquamin 5°-max 35° Capacità Ciclica : calcolata c/durezza 850 lt. Contenuto Resina 7,0 lt. Potenza assorbita(W)10 Peso a vuoto (Kg) 12 Alimentazione 220V-50 Hz Consumo medio Sale per rigenerazione 1400 gr. Dimensioni mm. L 280 P 480 H 490</p>	1

<p><u>Piccoli elettrodomestici:</u> PRODUTTORE DI GHIACCIO 28 KG WS KIPRO KPFRFG3104 WS 230/50/1 R134a KIPRO Fabbricatore di ghiaccio in cubetti con contenitore incorporato (self contained) Produzione 28 Kg Capacità 15 Kg Raffreddamento acqua Cubetto Bistrot medio da 20 gr. Finitura in acciaio Controllo elettromeccanico Sportello contenitore a scomparsa</p>	1
<p><u>Vetrina espositiva refrigerata:</u> VETRINA WINE 185 FG BRUT NE E1 CLOUD 4.0 COMPOSTA DA RIPIANI PER INSERIMENTO BOTTIGLIE COMPRESA DI: KIT UNIONE Q4802/2 KIT UNIONE WINE 185-155 DRINK</p>	2
<p><u>Frigo:</u> FRIGO DIGITALE 670LT 1P -2+10° 304 R290 Frigo digitale 670 litri 1 porta -2+10°C, AISI 304 gas R290 Classe Energetica: C Consumi energetici: 713 kWh/anno Classe climatica: Heavy Duty (cl.5) Volume netto: 503 0,20 kW (elettr.) 220-240 V 1 50 Hz LxPxH 710x835x2050 mm Kg 122 m³ 1,41 Connettibile 4.0 Accessori inclusi: 881020 Griglia in rilsan grigia GN 2/1 con 2 guide 3</p>	1

Il Dirigente Scolastico



Firmato digitalmente da
Vita Maria SURICO

Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa correlata

IISS Mauro PERRONE - Via Spineto Montecamplo, 29 - Castellaneta
 "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"

Codice progetto: 10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-13 CIG: 9988587ABE

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del C.A.D. - D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa