



SEDE CENTRALE
piazza Giovanni Bellissima, 3
tel. 091/6710933 - 091/6713081 - fax 091/6716804

SEDE SUCCURSALE
via Nicolò Spedalieri, 50
tel. 091/545444

I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino
PALERMO

www.ipssarpaoloborsellino.edu.it - parh01000q@istruzione.it - parh01000q@pec.istruzione.it - C.F. 80017640824

PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

MISSIONE 4: ISTRUZIONE E RICERCA

Componente 1 – Potenziamento dell’offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università

Investimento 3.2: Scuola 4.0

Azione 2 - Next generation labs – *Laboratori per le professioni digitali del futuro.* – D.M. 218/2022

PROGETTO “PER UNA SCUOLA PONTE”

CNP: M4C1L3.2-2022-962-P-16422

CUP: G74D22006340006

CIG: A017C1F067

IPSSAR - "P. BORSELLINO" - PALERMO
Prot. 0013084 del 09/11/2023
IV-5 (Uscita)

CAPITOLATO TECNICO

Il presente capitolato disciplina la fornitura di strumentazione e attrezzature per la realizzazione di laboratori per le professioni digitali del futuro destinati alle sedi dell’Istituto, mediante l’acquisto delle seguenti apparecchiature:

LAB SALA – SEDE CENTRALE E SEDE SUCCURSALE

DESCRIZIONE DETTAGLIATA	Quantità
Macchina caffè 2 gruppi in acciaio con temperatura regolabile smart boiler predisposta per il kit wi-fi 4.0	2
Macinadosatore automatico a campana da 1,2kg	2

LAB CUCINA - SEDE CENTRALE E SEDE SUCCURSALE

DESCRIZIONE DETTAGLIATA	Quantità
FORNO elettrico convezione e vapore da 6 teglie GN, dimensione 867x775x808 mm, con iniettore di vapore diretto. 11 livelli di umidità con l'alta efficienza del vapore istantaneo e apertura automatica della valvola di scarico. Pannello touch ad alta risoluzione. Sistema per la distribuzione dell'aria con più livelli di velocità della ventola. Sistema di lavaggio integrato con più cicli e funzioni per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura con programmi che possono essere salvati. Cottura multitimer, programmi per la riduzione dei costi di gestione, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.	2
STAMPANTE 3D per alimenti per stampe in cioccolato, formaggio, purea di patate, fagioli, caramello, miele, marmellata. Diversi tipi di ugelli in dotazione	2

Il Dirigente Scolastico

Prof. Domenico Di Rosa

Documento informatico 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