

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEIpon
2014-2020Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica 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 (FSE-FESR)

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

IPSSAR - "P. BORSELLINO" - PALERMO
Prot. 0010507 del 20/09/2023
IV-5 (Uscita)**Spett.le LA CASALINDA SRL**
Zona produttiva Tarantasca
Nord 1
12020 Tarantasca (CN)
info@lacasalinda.com

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."

10.8.B3 - "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"

Codice progetto: 10.8.1.B3-FESR PON-SI-2023-31

CUP: G74D23001350006

CIG: A012018EE2

Titolo progetto: Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo

Oggetto: Richiesta preventivo per la fornitura di attrezzature per laboratori didattici "green", sostenibili e innovativi.

Con la presente, si intende affidare, ai sensi della normativa vigente, la fornitura di cui in oggetto e pertanto si richiede il preventivo di spesa per le sottoelencate attrezzature destinate ai laboratori di questa I.S.:

PER IL LABORATORIO DI CUCINA SEDE CARCERARIA PAGLIARELLI - SETTORE EST

DESCRIZIONE ATTREZZATURE	Quantità
PIANO COTTURA , dimensione 1200x930 mm con 6 piastre elettriche da 4 kw cad. in ghisa sigillate ermeticamente. Pannelli e piano di lavoro in acciaio inox con spessore di almeno 2 mm.	1
FRY TOP elettrico, dimensione 400x73 mm, con superficie di cottura liscia in acciaio al cromo spazzolato. Temperatura da 120°C a 280°C. Cassetto rimovibile per la raccolta dei grassi. Pannelli esterni e piano di lavoro in acciaio inox con spessore di almeno 1,5 mm.	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 Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica 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 (FSE-FESR)

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

<p>FRIGGITRICE elettrica da almeno 15 lt dimensione 400x73 mm. Elementi riscaldanti a infrarosso collocati all'esterno della vasca di almeno 10kw. Rubinetto per lo scarico dell'olio nell'apposito contenitore di raccolta posto sotto la vasca. Pannelli esterni e piano di lavoro in acciaio inox con spessore di almeno 1,5 mm.</p>	1
<p>CAPPA CENTRALE, dimensione 2200x1600x500 con profilo spiovente, motore incorporato e variatore di velocità. Corpo aspirante, filtri a labirinto e pannelli ciechi in acciaio AISI 304. Canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Completa di luci e canalizzazione. Motore elettrico inverter.</p>	1
<p>FORNO elettrico convenzione 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.</p>	1
<p>CAPPA A PARETE per forno e cuocipasta, dimensione 2000x1100x500 mm, con motore incorporato e variatore di velocità. Corpo aspirante, filtri a labirinto e pannelli ciechi in acciaio AISI 304. Canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Completa di luci e canalizzazione. Motore elettrico inverter.</p>	1
<p>CUOCIPASTA elettrico 1 vasca di almeno 24 lt, dimensione 400x73, elementi riscaldanti a infrarosso collocati sotto la vasca. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316-L. Rubinetto manuale dell'acqua. Pannelli esterni e piano di lavoro in acciaio inox con spessore di almeno 1,5 mm. Completa di 2 cesti e relativo sostegno per cuocipasta.</p>	1
<p>FRIGORIFERO di almeno 670 litri, con porta cieca, dimensioni 710x835x2050 mm, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno in acciaio galvanizzato e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura conforme HACCP con allarme visivo. Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Circolazione dell'aria verticale per una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di almeno 75 mm. con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile dotata di serratura, interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata. Adatto per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Dotato di 3 griglie GN 2/1 e 3 coppie di guide in acciaio inox.</p>	1
<p>FREEZER DIGITALE di almeno 670 litri, porta cieca, dimensioni 710x835x2050 mm, struttura in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e</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 Edilizia
Scolastica 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 (FSE-FESR)

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

<p>fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella e possibilità di attivare manualmente il ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura conforme HACCP con allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale per una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di almeno 75 mm. con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile dotata di serratura e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Range di temperatura: -22/-15°C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.</p>	
<p>BANCO BAR con refrigeratore. Piano in acciaio inox. Struttura portante in tubolare di acciaio verniciato in polvere di poliestere a forno a 180°C. Base e ripiano in lamiera verniciata in polvere di poliestere grigio. Larghezza L. 350 cm. Con estetica bancalina in marmo e motore a bordo. L. 250 cm. 4 sportelli refrigerati e lavello doppio diametro 42 cm. L 100 cm. neutro con tramoggia rifiuti e vano produttore ghiaccio. Compreso di trasporto installazione idrica ed elettrica e smaltimento del vecchio banco.</p>	1
<p>ABBATTITORE/CONGELATORE, dimensioni 762x700x844, 6 teglie GN 1/1 o 5 teglie 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. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +3°-36°C. Per temperatura ambiente fino a 40°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC).</p>	1
<p>TAVOLO REFRIGERATO 2 porte dimensioni 1700x700x950 mm. Porte interne ed esterne, pannello frontale e laterale in acciaio inox AISI 304, con top e alzatina. Unità di refrigerazione incorporata. Ventilato. Tipo di gas refrigerante R290. Spessore d'isolamento di almeno 90 mm con schiume poliuretatiche espansive ad alta intensità con iniezione di ciclo pentano. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento per mezzo di gas caldo. Range di temperatura: -2+10°C. Isolamento privo di CFC e HCFC. Piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza.</p>	2
<p>MESCOLATRICE PLANETARIA da 10 litri da banco, in acciaio INOX. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanica. Schermo di protezione privo di BPA. Meccanica, trifase</p>	1
<p>AFFETTATRICE a gravità a scorrimento manuale, diametro lama 250 mm, capacità di taglio: 160x160 (quadrato); 170 (tondo); 220x145 (rettangolare). Manopola per la regolazione dello spessore fette. Trasmissione a cinghia. Corpo in alluminio anodizzato satinato. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione e mola affilalama. Scorrimento carrello su cuscinetti</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 Edilizia
Scolastica 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 (FSE-FESR)

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

a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica. Con schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama. Motore di movimentazione lama ventilato.	
TRITACARNE/GRATTUGIA con motore ventilato. TRITACARNE: (150-200 kg/h), bocca 12, con gruppo di macinazione in acciaio AISI 304, piastra con fori 6 mm. GRATTUGIA: (50-100 kg/h) con micro e griglia di protezione. Corpo in alluminio pressofuso e acciaio. Motore ventilato, riduttore a ingranaggi elicoidali con lubrificazione a bagno d'olio. Protezione termica. TRITACARNE: Velocità motore fino a 140 giri/min. Gruppo macinazione bocca 12, piastra 6mm, coltello autoaffilante, tramoggia di carico e bacinella di raccolta in acciaio inox AISI 304. Gruppo di macinazione estraibile per la pulizia. Produttività: fino a 200 kg/h. GRATTUGIA: Velocità motore fino a 900 giri/min. Rullo in acciaio punzonato. Microinterruttore di sicurezza sulla leva e griglia di protezione all'uscita. Bacinella di raccolta. Adatta per pane, formaggio duro, e frutta secca (noci, nocciole). Produttività: fino a 50 kg/h (formaggio) e 100 kg/h (pane).	1

PER IL LABORATORIO DI CUCINA SEDE CARCERARIA PAGLIARELLI - SETTORE NORD

DESCRIZIONE ATTREZZATURE	Quantità
FORNO elettrico convenzione 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.	1
CAPPA A PARETE per forno dimensione 1600x1100x500 mm, con motore incorporato e variatore di velocità, in acciaio AISI 304. Corpo aspirante, filtri a labirinto e pannelli ciechi in acciaio AISI 304. Canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Completa di luci e canalizzazione. Motore elettrico inverter.	1
CUOCIPASTA elettrico 1 vasca di almeno 24 lt, dimensione 400x73, elementi riscaldanti a infrarosso collocati sotto la vasca. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316-L. Rubinetto manuale dell'acqua. Pannelli esterni e piano di lavoro in acciaio inox con spessore di almeno 1,5 mm. Completa di 2 cesti e relativo sostegno per cuocipasta.	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
Scalastica 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 (FSE-FESR)

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

<p>MESCOLATRICE PLANETARIA da 10 litri da banco, in acciaio INOX. Completa di frusta, spatola, uncino a spirale. Motore asincrono. Sensore di rilevamento presenza vasca, variatore di velocità meccanica. Schermo di protezione privo di BPA. Meccanica, trifase</p>	<p>1</p>
<p>FRIGORIFERO di almeno 670 litri, con porta cieca, dimensioni 710x835x2050 mm, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno in acciaio galvanizzato e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura conforme HACCP con allarme visivo. Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Circolazione dell'aria verticale per una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di almeno 75 mm. con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile dotata di serratura, interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata. Adatto per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Dotato di 3 griglie GN 2/1 e 3 coppie di guide in acciaio inox.</p>	<p>1</p>
<p>FREEZER DIGITALE di almeno 670 litri, porta cieca, dimensioni 710x835x2050 mm, struttura in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella e possibilità di attivare manualmente il ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura conforme HACCP con allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale per una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di almeno 75 mm. con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile dotata di serratura e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Range di temperatura: -22/-15°C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.</p>	<p>1</p>
<p>ABBATTITORE/CONGELATORE, dimensioni 762x700x844, 6 teglie GN 1/1 o 5 teglie 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. Evaporatore con protezione anti corrosione. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +3°-36°C. Per temperatura ambiente fino a 40°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R452a (senza HCFC e CFC).</p>	<p>1</p>



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 Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia
Scolastica 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 (FSE-FESR)

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

PER IL LABORATORIO DI CUCINA SEDE CENTRALE

DESCRIZIONE ATTREZZATURE	Quantità
<p>FRIGORIFERO di almeno 670 litri, con porta cieca, dimensioni 710x835x2050 mm, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno in acciaio galvanizzato e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura conforme HACCP con allarme visivo. Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Circolazione dell'aria verticale per una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di almeno 75 mm. con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile dotata di serratura, interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata. Adatto per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Dotato di 3 griglie GN 2/1 e 3 coppie di guide in acciaio inox.</p>	2
<p>FREEZER DIGITALE di almeno 670 litri, porta cieca, dimensioni 710x835x2050 mm, struttura in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella e possibilità di attivare manualmente il ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura conforme HACCP con allarmi visivi. Circolazione dell'aria verticale per una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di almeno 75 mm. con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile dotata di serratura e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata; ventilato; ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Range di temperatura: -22/-15°C. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290.</p>	1
<p>TAVOLO REFRIGERATO 2 porte dimensioni 1245x700x950 mm. Porte interne ed esterne, pannello frontale e laterale in acciaio inox AISI 304, con top e alzatina. Unità di refrigerazione incorporata. Ventilato. Tipo di gas refrigerante R290. Spessore d'isolamento di almeno 90 mm con schiume poliuretatiche espanse ad alta intensità con iniezione di ciclo pentano. Pannello di controllo digitale. Sbrinamento completamente automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento per mezzo di gas caldo. Range di temperatura: -2+10°C. Isolamento privo di CFC e HCFC. Piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza.</p>	2
<p>MACCHINA CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO con banco e display digitale, dimensioni 425x479x374 mm. Costruzione in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plexiglas alimentare trasparente. Con sensore di vuoto assoluto per il controllo del livello di vuoto, che non necessita di calibrazione. Camera con angoli arrotondati per una facile pulizia. Pannello di controllo digitale con memorizzazione di 10 programmi di confezionamento editabili (vuoto, extra vuoto, tempo di saldatura), incluso ciclo per vasetti. Opzione vuoto esterno in buste o contenitori. Display che visualizza eventuali malfunzionamenti</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 Edilizia
Scolastica 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 (FSE-FESR)

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

elettronici, colore e livello dell'olio ed anomalie durante il processo di confezionamento sottovuoto. Barra saldante da 310 mm. Apertura a cerniera del corpo macchina.	
ROBOT da cucina multiuso adatto per pesare, tritare, grattugiare, amalgamare, montare, polverizzare/macinare, mescolare, emulsionare, frullare, impastare, riscaldare, cuocere, cuocere a vapore, insaporire, dorare, caramellare, bollire, cuocere sottovuoto e a cottura lenta, fermentare, cuocere riso e cereali, addensare, bollire le uova, pelare.	1

PER IL LABORATORIO DI CUCINA SEDE SUCCURSALE

DESCRIZIONE ATTREZZATURE	Quantità
FORNO elettrico convenzione 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.	1
FRIGORIFERO di almeno 670 litri, con porta cieca, dimensioni 710x835x2050 mm, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno in acciaio galvanizzato e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura conforme HACCP con allarme visivo. Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Circolazione dell'aria verticale per una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di almeno 75 mm. con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile dotata di serratura, interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata. Adatto per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Dotato di 3 griglie GN 2/1 e 3 coppie di guide in acciaio inox.	2
MACCHINA CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO con banco e display digitale, dimensioni 425x479x374 mm. Costruzione in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plexiglas alimentare trasparente. Con sensore di vuoto assoluto per il controllo del livello di vuoto, che non necessita di calibrazione. Camera con angoli arrotondati per una facile pulizia. Pannello di controllo digitale con memorizzazione di 10 programmi di confezionamento editabili (vuoto, extra vuoto, tempo di saldatura), incluso ciclo per vasetti. Opzione vuoto esterno in buste o contenitori. Display che visualizza eventuali malfunzionamenti	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
Scolastica 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 (FSE-FESR)

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

elettronici, colore e livello dell'olio ed anomalie durante il processo di confezionamento sottovuoto. Barra saldante da 310 mm. Apertura a cerniera del corpo macchina.	
--	--

La fornitura delle attrezzature sopra menzionate deve essere comprensiva di trasporto, montaggio, dismissione e conferimento in discarica delle attrezzature vecchie ed inutilizzabili. Tutte le attrezzature devono essere green, sostenibili, innovative e a basso consumo di energia. Il prezzo finale deve essere comprensivo di piccoli lavori di installazione che richiedono il passaggio di canalette, fili elettrici, prese, adattatori per spine, quadri elettrici e lavori per l'allacciamento idrico, elettrico e delle cappe di aspirazione. Tutte le attrezzature devono essere consegnate e installate: nel laboratorio di cucina settore est e nord della casa di reclusione Pagliarelli, in sede centrale e succursale dell'Istituto come sopra meglio descritto.

Le forniture e le installazioni, dovranno essere realizzate e condotte, osservando scrupolosamente le leggi, i decreti e le normative vigenti in materia di sicurezza delle attrezzature e degli impianti. Dovranno essere osservate le norme, i regolamenti e le prescrizioni che saranno in vigore alla data di presentazione dell'offerta e quelle eventualmente emanate durante l'appalto, fino al collaudo definitivo e conseguente consegna delle attrezzature.

La consegna di tutte le attrezzature deve, improrogabilmente, essere garantita ed eseguita entro il 9 ottobre 2023. La mancata osservanza di questo termine comporterà il venir meno del finanziamento e, di conseguenza, la nullità dell'eventuale contratto per mancato motivo oggettivo.

Il preventivo di spesa debitamente compilato secondo l'allegato A, dovrà pervenire a mezzo PEO all'indirizzo: parh01000q@istruzione.it ovvero a mezzo PEC all'indirizzo parh01000q@pec.istruzione.it.

Data l'imminente scadenza del termine per la realizzazione della fornitura e del successivo collaudo, prescritta nell'Avviso "Nota di Adesione prot.n. 78988 del 29 maggio 2023", si chiede di provvedere all'invio del preventivo di che trattasi entro e non oltre venerdì, 22 settembre del c.a.

Si precisa che tale richiesta è tendente a soddisfare l'indagine conoscitiva che questa I.S. sta avviando per ottemperare a tutte le indicazioni prescritte nell'Avviso.

Il Dirigente Scolastico

Domenico Di Rosa

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