



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

**Allegato A1 – Capitolato tecnico Lotto 1**

I.P.S.E.O.A. "I.CAVALCANTI" – NAPOLI –  
Prot. 0006721 del 24/06/2019  
(Uscita)

**OGGETTO: PROGETTO PON FESR CODICE 10.8.1.B2-FESR PON-CA-2018-50**  
**CAPITOLATO TECNICO**  
**CUP G67D18000390007**  
**CIG Lotto 1 “Enogastronomia” 79457944A3**

**LOTTO 1**

Nella tabella seguente è riportato l’elenco delle attrezzature da acquistare in attuazione del progetto PON FESR codice 10.8.1.B2-FESR PON-CA-2018-50, lotto 1. In tale elenco sono indicate le attrezzature, le quantità e le specifiche tecniche.

**ATTREZZATURE**

<b>ATTREZZATURE DA ACQUISTARE</b>	<b>QUANTITÀ</b>
Kit 88 aromi vini frizzanti, bianchi rossi e dolci <ul style="list-style-type: none"> <li>• strumento di apprendimento per la degustazione del vino</li> </ul>	2
Pupitre 36 bottiglie-L40xP12,5xH113cm <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzata in legno di abete nordico</li> <li>• Verniciata con tinta all'acqua esente da solventi</li> <li>• Dimensioni imballaggio:</li> <li>• Larghezza: 40 cm</li> <li>• Profondità: 12,5 cm</li> <li>• Altezza: 113 cm</li> </ul>	1

<p>Lavastoviglie 6 coperti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavastoviglie frontale Volt 400/3/N 50 Hz</li> <li>• Carrozzeria completamente in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304</li> <li>• Mulinelli di lavaggio e di risciacquo in acciaio inossidabile</li> <li>• Lavaggio inferiore e superiore rotante</li> <li>• Risciacquo inferiore rotante e superiore fisso</li> <li>• Carico vasca automatico</li> <li>• Dispositivo di sicurezza in apertura porta</li> <li>• Dosatore brillantante per risciacquo</li> <li>• Quadro di comando estraibile</li> <li>• Dotazione: 1 cestello piatti - 1 cestello generico - 1 contenitore posate</li> <li>• Certificazioni: CE</li> <li>• Dimensioni: 600 x 635 x 820h cm</li> <li>• Capacità oraria 30 cestelli/ora</li> <li>• Durata ciclo 120 secondi</li> <li>• Dimensioni cestello 50 x 50 cm</li> <li>• Numero piatti cestello 12÷18 nr.</li> <li>• Luce di carico 310 mm</li> <li>• Elettropompa di lavaggio 650 w</li> <li>• Resistenza vasca 2000 w</li> <li>• Resistenza boiler 4500 w</li> <li>• Potenza totale 5150 w</li> <li>• Capacità vasca 15 litri</li> <li>• Capacità boiler 5 litri</li> <li>• Allacciamento acqua 45÷50 °C</li> </ul>	1
<p>Macchina per il ghiaccio 40 Kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cubetto pieno, cristallino e compatto</li> <li>• Struttura esterna AISI 304, finitura Scotch Brite</li> <li>• Griglie laterali per una migliore areazione</li> <li>• Pannelli laterali rimovibili</li> <li>• Sistema funzionamento elettromeccanico</li> <li>• Condensazione ad aria oppure ad acqua</li> <li>• Voltaggio standard e voltaggi speciali</li> <li>• Sportello coibentato a scomparsa</li> <li>• Interruttore ON-OFF</li> <li>• Isolamento contenitore interno privo di HCFC</li> <li>• Conformità Direttiva RoHS</li> <li>• Pulizia semplificata grazie alle superfici arrotondate</li> <li>• Modello in Classe Tropicale +43°C</li> <li>• Filtro esterno protettivo, rimovibile, facilmente pulibile</li> <li>• Piedini acciaio inox regolabili</li> <li>• Modello sotto banco</li> <li>• Produzione in 24h: 46 kg</li> <li>• Capacità contenitore, fino a 25 kg</li> <li>• Condensazione A - W</li> <li>• Tipo di cubetto 14-17-32-41 g</li> <li>• Refrigerante R404A - R452A</li> <li>• Consumo elettrico 450 W</li> <li>• Consumo d'acqua A: 4 l/kg W: 18 l/kg</li> <li>• Finitura: Acciaio inox 18/8, scotch brite</li> </ul>	1
<p>Bicchieri degustazione da 22-35-24-45-75-54-51cl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• n°36 pz per ogni misura</li> <li>• Vetro cristallino sonoro a calice idonei al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4- 5° comma d.l.n.208 e dir. cee 89/109</li> </ul>	252
<p>Decanter Taglio laser-Diametro185 – H 211mm - 161cl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vetro cristallino sonoro idoneo al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4- 5° comma d.l.n.208 e dir. cee 89/109</li> </ul>	8

<p>Sputacchiera - suaglass inox per degustazione vino</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruito interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, normativa HACCP, articoli idonei al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4 - 5° comma d.l.n.208 e dir. cee 89/109</li> </ul>	15
<p>Vassoi antiscivolo - diverse misure:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N°5 pz 27,5 cm - N°6 pz 35,5 cm - N°6 pz 40 cm</li> <li>• Polipropilene antiscivolo</li> <li>• Rivestimento in gomma naturale</li> <li>• Lavabili in lavastoviglie</li> <li>• Normativa HACCP, articoli idonei al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4 - 5° comma d.l.n.208 e dir. cee 89/109</li> </ul>	17
<p>Secchiello portaghiaccio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruito interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, normativa HACCP, articoli idonei al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4 - 5° comma d.l.n.208 e dir. cee 89/109</li> </ul>	3
<p>Piano Cottura a GAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Struttura in acciaio AISI 430 spessore 0,8</li> <li>• Piano stampato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm.1,0</li> <li>• Bruciatori cromati n. 2 x kW 6,0 e n. 2 x kW 3,5</li> <li>• Rubinetti gas valvolati e termocoppia</li> <li>• Griglie monofuoco in ghisa smaltata</li> <li>• Monopole in materiale atermico</li> <li>• Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza</li> <li>• Certificazione di conformità CE/IMQ</li> <li>• Predisposta per gas metano</li> <li>• In dotazione ugelli per gas GPL</li> <li>• Potenza totale: kW 19</li> <li>• Dimensioni: cm L 80 x P 70 x H 85</li> <li>• Peso: Kg 70</li> <li>• Accessori inclusi nella formula all inclusive</li> </ul>	1
<p>Cappa aspirante a parete acciaio inox</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cappa a parete completa di motore cm. 120x110x50h.ca</li> <li>• Costruita completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, in soluzione saldata</li> <li>• Completa di canalina perimetrale per la raccolta olio combusto di scolo, lampade interne sui due lati lunghi e tubi di scarico esterno</li> <li>• Motore cassonato esterno HP 1,5 portata MC/H 12000</li> </ul>	1
<p>Scaldacqua Installazione Interna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione 80 litri di acqua calda sanitaria</li> <li>• Caldaia è in acciaio smaltato</li> <li>• Coibentazione realizzata in poliuretano espanso ecologico</li> <li>• Dotato di anodo di magnesio, termometro, termostato e lampada spia di funzionamento</li> <li>• Assorbimento 1200 w</li> <li>• Dimensioni lunghezza mm 755 – diametro mm. 450 - sporgenza massima dalla parete di installazione mm 480</li> </ul>	1
<p>Armadio frigo 1 Porta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Armadio frigo 1 porta capacità 670L, formato griglie GN 2/1</li> <li>• N°3 griglie in acciaio inox 18/10 AISI 304 in dotazione</li> <li>• Comandi elettronici sbrinamenti automatici</li> <li>• Temperatura di esercizio -2/+10°C</li> <li>• Evaporatore ventilato a tampone</li> <li>• Potenza elettrica installata 0,21kw, 230V</li> <li>• Dimensioni 710x837x2050mm</li> <li>• Costruito in acciaio inox AISI 304</li> <li>• Classe energetica 6 o superiore</li> </ul>	1

<p>Lavello modulare per banco da laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruzione completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304</li> <li>• Completo piletta troppo pieno e sifone</li> <li>• Spessore 15/10</li> <li>• Vasca con spessore 12/10 insonorizzata</li> <li>• Piano di lavoro con spessore 15/10 con bordo raggiato mm.40</li> <li>• Alzatina posteriore tamburata paraspruzzi H 10</li> <li>• Gambe tonde con piedini regolabili per livellamento</li> <li>• Ripiano inferiore rinforzato</li> <li>• Dimensioni cm. 120x70x85h ca</li> <li>• Costruito secondo normativa HACCP, idoneo al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4 - 5° comma d.l.n.208 e dir.cee 89/109.</li> <li>• Ripiano cm. 100X70X87,5H ca</li> </ul>	1
<p>Miscelatore acqua calda/fredda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rubinetto monoforo a leva clinica da 3/4</li> </ul>	1
<p>Banchi modulari per laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tavolo costruito in acciaio inox 18/10 aisi 304 per alimenti</li> <li>• Ripiano superiore con spessore non inferiore a 15/10 doppia omega di rinforzo saldata sotto al piano di lavoro con spessore 15/10 bordo raggiato lato lungo (antinfortunistica), alzatina posteriore tamburata paraspruzzi h 10 ripiano inferiore bordo stondato lato lungo gambe in tubo tondo con piedini regolabili per livellamento</li> <li>• Fascia perimetrale h 15 sotto tutto il ripiano superiore atto a formare un unico appoggio del telaio del tavolo</li> <li>• Ante scorrevoli su cuscinetti a sfera</li> <li>• Dimensioni 120x70x85h ca.</li> <li>• Costruito secondo normativa HACCP, idoneo al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4 - 5° comma d.l.n.208 e dir. cee 89/109</li> </ul>	4
<p>Armadio in Metallo-Ante Scorrevoli</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costruzione monolitica, spessore non inferiore a 15/10 in acciaio inox 18/10 aisi 304 con rinforzi nei punti di assemblaggio</li> <li>• Porte scorrevoli in acciaio inox 18/10</li> <li>• N°4 ripiani regolabili a diverse altezze</li> <li>• Porte tamburate scorrevoli su cuscinetti a sfera</li> <li>• Portata kg.150 a ripiano equamente distribuiti</li> <li>• N°4 piedi in tubo quadro regolabili in altezza per livellamento</li> <li>• Conforme normativa antinfortunistica</li> <li>• Costruito secondo normativa HACCP, idoneo al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4- 5° comma d.l.n.208 e dir.cee 89/109</li> </ul>	1
<p>Armadio da laboratorio a muro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pensile in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore non inferiore 15/10</li> <li>• Pannello posteriore e di fondo costituiti da unica lastra in acciaio</li> <li>• Pannelli con bordi arrotondati</li> <li>• Ripiano intermedio ad altezza regolabile</li> <li>• Due porte scorrevoli a doppia parete</li> <li>• Capacità di carico: 80 kg</li> <li>• Dimensioni (LxPxA mm): 1000x400x900</li> <li>• Costruito secondo normativa HACCP, idoneo al contatto con gli alimenti decreto ministeriale del 25/01/1992 art.4- 5° comma d.l.n.208 e dir.cee 89/109</li> </ul>	1

<p>Macchina caffè 2 bracci</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Macchina per caffè a 2 bracci</li> <li>• Macchina per caffè espresso semiautomatica ad erogazione continua</li> <li>• Comando erogazione con interruttore luminoso ed elettrovalvola</li> <li>• Gruppo stampato in ottone nichelato con camera di infusione caffè verticale e sistema di pressurizzazione</li> <li>• Caldaia in rame dotata di scambiatore di calore trasversale con iniettori anteriori per ogni gruppo</li> <li>• Sistema di circolazione idraulica termosifonica indipendente per ogni gruppo</li> <li>• Pulsante carico manuale acqua in caldaia</li> <li>• Scaldatazze elettrico indipendente con indicatore luminoso</li> <li>• Dispositivo anti-vuoto</li> <li>• Manometro doppia scala per il controllo della pressione pompa e caldaia</li> <li>• Autolivello elettronico</li> <li>• Controllo a vista del livello acqua</li> <li>• Lancia vapore snodabile</li> <li>• Rubinetto erogazione acqua calda con lancia snodabile</li> <li>• Cappuccino Automatic BAR</li> <li>• Riscaldamento elettrico con termostato tripolare di sicurezza a riarmo manuale</li> <li>• Riscaldamento a Gas</li> <li>• Elettropompa interna</li> </ul>	1
<p>Batteria pentole per piastra ad induzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Batteria pezzi per piastra a induzione</li> <li>• Pentole con coperchio</li> <li>• Padelle</li> </ul>	2
<p>Pattumiera carrellata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In acciaio inox AISI 304</li> <li>• Capacità 50 litri</li> <li>• Con ruote</li> </ul>	5

**Si precisa che la fornitura dei prodotti dovrà essere comprensiva del servizio installazione e configurazione impianti (elettrico, nella formula “chiavi in mano”, corredata, all’uopo, delle certificazioni di conformità così come prescritto dalla Legge.**