Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di Castelvenere

Istituto Tecnico per il Turismo
Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Corso Serale IPSEOA Castelvenere
Corso Serale Servizi Socio- Sanitari Faicchio

Faicchio: Via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. +39 0824863478
Castelvenere: Piazza dei Caduiti, cap. 82037 tel. +39 0824940154
Codice fiscale: 90003320620 - Codice meccanografico: BNIS02300V - Codice unico di fatturazione (CUF): UFQEG8
Email: bnis02300v@istruzione.it - Posta elettronica certificata (PEC): bnis02300v@pec.istruzione.it
https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it

Spett.le
Operatore economico

FONDI STRUTTURALI EUROPEI
Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.
Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR)
Fondo **E**uropeo per lo **S**viluppo **R**egionale
Obiettivo Specifico **RSO4.2 –** Azione **A3.B –** Sottoazione **RSO4.2.A3.B**
Avviso Prot. 88927 del 03/06/2025, "Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio".

Titolo: Rinnovamenti .....Labs

Codice progetto: RSO4.2.A3.B-FESRPN-CA-2025-86

CUP: F54D25006060007
Lotto 1 CIG: BD6EE41E85
Lotto 2 CIG BD6EE42F58

Le caratteristiche indicate nel presente Capitolato costituiscono requisiti minimi funzionali, prestazionali e di sicurezza. L'operatore economico potrà proporre, nell'ambito dell'offerta tecnica e senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, soluzioni migliorative riferite ai medesimi beni, servizi e ambienti oggetto della procedura. Le soluzioni migliorative dovranno essere coerenti con le finalità dell'Avviso, non potranno alterare l'oggetto dell'affidamento, sostituire i requisiti minimi richiesti, introdurre forniture estranee o modificare la destinazione funzionale degli ambienti.
La suddivisione in due lotti ha natura funzionale e organizzativa e non modifica la riconducibilità dell'intervento ai tre ambienti/moduli autorizzati.

Art. 1 – Lotto n. 1 – Laboratorio di ottica e odontotecnica

LOTTO 1 – LABORATORIO DI OTTICA E ODONTOTECNICA		
Acquisti di beni		
Q.tà	**Tipologia / Voce**	**Caratteristiche tecniche / Note**
1	**Banco ottico**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, trasporto, installazione, configurazione e collaudo di banco ottico completo per attività didattiche avanzate. **Caratteristiche tecniche minime obbligatorie:** • Struttura lineare rigida in materiale metallico ad alta stabilità, lunghezza non inferiore a 180 cm, con scala graduata incisa o serigrafata ad alta precisione; • Sistema di carrelli porta-componenti scorrevoli, con regolazione micrometrica e bloccaggio rapido; • Dotazione completa di accessori: lenti convergenti/divergenti, specchi piani/curvi, diaframmi, supporti, schermi di proiezione, elementi di misura; • Sistema modulare espandibile e compatibile con ulteriori dispositivi didattici; • Predisposizione per integrazione con sorgenti luminose didattiche; • Stabilità strutturale tale da garantire esperimenti senza vibrazioni o disallineamenti. **Requisiti normativi e qualitativi:** • Conformità a marcatura CE e direttive applicabili; • Materiali resistenti all'usura e idonei ad uso intensivo in ambito scolastico; • Assenza di spigoli vivi e rispetto delle normative di sicurezza per ambienti scolastici; **Installazione e messa in opera:** • Posizionamento su superficie idonea con verifica planarità; • Assemblaggio completo e configurazione iniziale; • Taratura e allineamento degli elementi ottici. **Collaudo e verifiche:** • Verifica funzionale completa con prova pratica di esperimenti base; • Controllo precisione scala e scorrimento carrelli; • Redazione verbale di collaudo. **Garanzia e servizi:** • Garanzia minima 24 mesi; • Fornitura manuali e schede tecniche; Formazione base al personale docente.
1	**Sorgente luminosa per esperimenti di ottica**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura e messa in esercizio di sorgente luminosa didattica a LED per esperimenti di ottica. **Caratteristiche tecniche minime:** • Tecnologia LED ad alta efficienza e lunga durata; • Emissione luminosa stabile, uniforme e priva di sfarfallio (flicker free); • Configurazione multi-sorgente o selezione lunghezze d'onda (ove applicabile); • Sistema di dissipazione termica integrato; • Alimentazione a bassa tensione con dispositivi di sicurezza. **Requisiti normativi:** • Conformità Direttive LVD, EMC e marcatura CE; • Sicurezza per uso in ambienti scolastici. **Installazione:** • Collegamento e integrazione con banco ottico; • Verifica compatibilità meccanica e funzionale. **Collaudo:** • Test accensione, stabilità luminosa e uniformità fascio; • Prova operativa con banco ottico. **Garanzia e servizi:**

		• Garanzia minima 24 mesi; Manuali e istruzioni operative.
1	**Pompa per vuoto**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, trasporto, installazione, collegamento, messa in esercizio e collaudo di pompa per vuoto professionale destinata ad attività di laboratorio odontotecnico, idonea all'utilizzo con apparecchiature che richiedono depressione controllata e stabile. **Caratteristiche tecniche minime:** • Pompa per vuoto professionale da laboratorio, idonea per impiego continuativo in ambiente scolastico/tecnico; • Sistema di generazione del vuoto ad alte prestazioni, con capacità adeguata alle lavorazioni odontotecniche e alla connessione con apparecchiature compatibili; • Struttura compatta, robusta e stabile, realizzata con materiali resistenti all'usura, alle vibrazioni e al normale utilizzo intensivo in laboratorio; • Motore elettrico protetto, con funzionamento regolare e basso livello di rumorosità, adatto ad ambienti didattici; • Sistema di aspirazione con raccordi, tubazioni o accessori necessari al corretto collegamento operativo; • Dispositivo di protezione contro surriscaldamento, sovraccarico e funzionamenti anomali; • Sistema di controllo del vuoto o predisposizione per gestione del livello di depressione, ove previsto dalla macchina; • Piedini antivibranti o soluzioni equivalenti per garantire stabilità e riduzione delle vibrazioni trasmesse al piano di appoggio; • Alimentazione elettrica compatibile con impianto esistente e con le normali utenze di laboratorio; • Presenza di manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana o comunque comprensibile per il personale utilizzatore. **Requisiti normativi e di sicurezza:** • Marcatura CE e conformità alle direttive europee applicabili; • Conformità alla normativa in materia di sicurezza elettrica e compatibilità elettromagnetica; • Rispondenza ai principi generali di sicurezza previsti dal D.Lgs. 81/2008 per attrezzature utilizzate in ambienti di lavoro e formazione; • Fornitura di dichiarazione di conformità, scheda tecnica e documentazione del produttore. **Modalità di installazione e messa in esercizio:** • Trasporto, consegna al piano e posizionamento nel locale indicato dalla Stazione Appaltante; • Verifica preventiva del punto di installazione e dell'idoneità dell'alimentazione elettrica disponibile; • Collegamento alla rete elettrica esistente, senza modifiche invasive non autorizzate; • Collegamento funzionale alle apparecchiature o predisposizioni presenti, mediante accessori idonei; • Verifica del corretto posizionamento, della ventilazione e degli spazi minimi per manutenzione; • Avviamento iniziale e impostazione dei parametri operativi di base; • Verifica dell'assenza di vibrazioni anomale, rumori eccessivi o perdite lungo il circuito di aspirazione. **Collaudo tecnico-funzionale:** • Prova di accensione e funzionamento continuo; • Verifica della capacità di generazione del vuoto; • Controllo della stabilità del livello di depressione durante l'utilizzo; • Verifica dei dispositivi di protezione e sicurezza; • Controllo dell'integrità di raccordi, tubazioni, connessioni e accessori; • Redazione di verbale di collaudo con esito delle verifiche effettuate.

		Documentazione, formazione e garanzia: • Consegna di manuale d'uso, scheda tecnica, certificazione CE e documentazione di garanzia; • Formazione operativa al personale scolastico sull'utilizzo sicuro della pompa; • Indicazioni sulle procedure di manutenzione ordinaria e pulizia. • Garanzia minima di 24 mesi; • Assistenza tecnica post-vendita e disponibilità di ricambi per il periodo previsto dal produttore.
2	**Contenitori Ecobox**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, consegna e messa a disposizione di contenitori tecnici tipo Ecobox o equivalenti, destinati alla raccolta, gestione, separazione e deposito temporaneo controllato di materiali, consumabili o residui derivanti dalle attività didattiche di laboratorio, secondo le modalità previste dall'Istituzione scolastica. **Caratteristiche tecniche minime obbligatorie:** • Contenitori realizzati in materiale plastico tecnico o materiale equivalente ad alta resistenza; • Struttura rigida, stabile e resistente agli urti accidentali; • Superficie lavabile, igienizzabile e resistente al normale utilizzo in ambiente laboratoriale; • Coperchio o sistema di chiusura sicuro, idoneo ad evitare dispersioni accidentali; • Idoneità alla raccolta separata di materiali di laboratorio compatibili con la destinazione d'uso. • Possibilità di etichettatura esterna per identificazione del contenuto; • Materiali resistenti a pulizia ordinaria e disinfezione. **Requisiti di sicurezza e gestione;** • Prodotto idoneo per ambienti scolastici e laboratoriali; • Chiusura stabile e non soggetta ad apertura accidentale durante la movimentazione ordinaria; • Indicazioni chiare sulle modalità di utilizzo, pulizia e conservazione. **Modalità di fornitura e consegna:** • Consegna presso il laboratorio o locale indicato dalla Stazione Appaltante; • Verifica dell'integrità dei contenitori al momento della consegna; • Posizionamento nell'area indicata; • Applicazione o predisposizione di etichette identificative, se richiesto; • Rimozione degli imballaggi e pulizia dell'area di consegna. **Collaudo e accettazione:** • Verifica dell'integrità strutturale; • Controllo della corretta chiusura dei coperchi; • Verifica dell'assenza di rotture, deformazioni o difetti; • Controllo dell'idoneità alla collocazione prevista; • Redazione di verbale di consegna/collaudo. **Documentazione e garanzia:** • Consegna di scheda prodotto; • Garanzia per difetti di fabbricazione; • Conformità alle caratteristiche dichiarate dal produttore.
6	**Elementi di protezione banchi**	**Oggetto della fornitura:** Fornitura e posa di elementi di protezione e finitura per postazioni di laboratorio esistenti, finalizzati a migliorare la protezione, l'igiene e la fruibilità delle superfici esposte, senza sostituzione integrale delle strutture. Caratteristiche tecniche minime: • elementi compatibili con banchi/postazioni esistenti; • materiali idonei ad ambienti scolastici e laboratoriali; • superfici lavabili e facilmente igienizzabili; • finiture prive di spigoli vivi o parti pericolose; • fissaggio stabile e adeguato alla destinazione d'uso.

		Collaudo e garanzia: • verifica di stabilità, finitura, pulibilità e assenza di elementi pericolosi; • garanzia minima 24 mesi su difetti di materiale e posa.

Art. 2 – Lotto n. 2 – Laboratorio di ala e enogastronomia

LOTTO 2 – LABORATORIO DI SALA E ENOGASTRONOMIA		
Acquisti di beni		
Q.tà	**Tipologia / Voce**	**Caratteristiche tecniche / Note**
	Area BAR	
2	**Banco bar neutro luminoso**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, trasporto, posa in opera, installazione e collaudo di banco bar neutro luminoso, destinato all'allestimento di un laboratorio didattico per attività di accoglienza, caffetteria, sala-bar, simulazione operativa e formazione professionale. **Caratteristiche tecniche minime:** • Banco bar neutro professionale, idoneo ad ambiente laboratoriale; • Dimensioni indicative: cm 125x68x114,5, previa verifica; • Struttura stabile e robusta, idonea all'utilizzo continuativo da parte di studenti e personale docente; • Piano superiore idoneo alla preparazione, appoggio e servizio di prodotti da bar; • Vano neutro a giorno o equivalente, utilizzabile per deposito di attrezzature, bicchieri, accessori e materiali didattici; • Sistema luminoso integrato, idoneo a valorizzare l'area bar e a simulare un contesto professionale reale; • Materiali resistenti all'usura, agli urti accidentali e alle operazioni ordinarie di pulizia; • Superfici facilmente lavabili e igienizzabili; • Bordature e finiture prive di spigoli vivi o elementi pericolosi. **Requisiti normativi e di sicurezza:** • Marcatura CE per eventuali componenti elettriche/luminose integrate; • Rispetto dei principi di sicurezza del D.Lgs. 81/2008; • Materiali idonei ad ambienti interni e ad uso didattico; • Cavi e alimentazioni opportunamente protetti e canalizzati. **Installazione e posa in opera:** • Trasporto e consegna al piano presso il locale indicato dalla Stazione Appaltante; • Posizionamento secondo layout di laboratorio approvato; • Verifica della planarità del pavimento e della stabilità del banco; • Collegamento elettrico del sistema luminoso, ove previsto; • Regolazione, messa in bolla e allineamento con gli altri

		elementi del laboratorio; • Rimozione imballaggi e pulizia finale dell'area di lavoro. **Collaudo:** • Controllo integrità struttura, superfici e finiture; • Test accensione e funzionamento sistema luminoso; • Verifica stabilità e corretto posizionamento; • Redazione verbale di collaudo/installazione. **Documentazione e garanzia:** • Consegna scheda tecnica e manuali, ove previsti; • Garanzia minima 24 mesi; • Assistenza tecnica in caso di difetti di struttura, illuminazione o posa; • Dichiarazione di corretta installazione a regola d'arte.
1	**Macchina del caffè professionale a 2 gruppi**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, installazione, collegamento, avviamento e collaudo di macchina da caffè professionale a 2 gruppi, destinata ad attività didattiche di caffetteria, esercitazioni pratiche, simulazione bar e formazione professionale degli studenti. **Caratteristiche tecniche minime:** • Macchina professionale per caffè espresso a 2 gruppi; • Struttura robusta, realizzata con materiali resistenti all'uso professionale; • Gruppi di erogazione idonei alla preparazione simultanea di più caffè; • Lancia vapore per montatura latte e preparazioni di caffetteria; • Lancia acqua calda per tè, infusi e attività dimostrative; • Vaschetta raccogligocce rimovibile e facilmente pulibile; • Portafiltri, filtri e accessori base compresi nella fornitura; • Piedini di appoggio stabili e regolabili; • Alimentazione compatibile con impianto elettrico esistente o con predisposizioni realizzate. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE; • Rispetto dei principi HACCP per superfici e componenti lavabili; • Rispetto del D.Lgs. 81/2008 per l'uso in ambienti di lavoro; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione e collegamenti:** • Trasporto, consegna al piano e posizionamento sul banco bar; • Collegamento idrico alla rete esistente e allo scarico; • Collegamento elettrico alla presa/punto dedicato disponibile; • Primo avviamento e caricamento circuito; • Regolazione dei parametri base di esercizio.

		Collaudo tecnico-funzionale: • Verifica accensione macchina; • Test raggiungimento temperatura di esercizio; • Prova erogazione su entrambi i gruppi; • Prova lancia vapore e acqua calda; • Verifica assenza perdite idriche; • Redazione verbale di collaudo; **Formazione e garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Assistenza tecnica post-vendita; • Disponibilità ricambi e materiali soggetti a usura.
1	**Macchina del caffè a cialde**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura e messa in esercizio di macchina da caffè a cialde, destinata ad attività didattiche integrative, esercitazioni rapide, simulazioni di servizio e supporto all'area bar. **Caratteristiche tecniche minime:** • Macchina compatibile con cialde; • Struttura compatta, idonea a banco bar o area servizio; • Sistema di erogazione semplice e sicuro; • Serbatoio acqua integrato o sistema equivalente; • Vaschetta raccogligocce estraibile; • Sistema di spegnimento o risparmio energetico; • Facilità di pulizia e manutenzione ordinaria. **Requisiti:** • Marcatura CE; • Manuale d'uso e manutenzione. **Collaudo:** • Verifica integrità; • Test accensione; • Prova erogazione caffè; • Controllo assenza perdite; • Verbale di consegna/collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Sostituzione o ripristino in caso di difetti di fabbricazione.
1	**Macinadosatore professionale con autotamper**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, installazione, regolazione e collaudo di macinadosatore professionale con sistema di pressatura automatica o autotamper, destinato alla formazione pratica degli studenti nella preparazione del caffè espresso. **Caratteristiche tecniche minime:** • Macinadosatore professionale; • Sistema dosatore elettronico o programmabile; • Display o comandi per gestione dei parametri; • Tramoggia per caffè in grani di capacità adeguata; • Sistema autotamper o dispositivo integrato/equivalente

		per pressatura uniforme; • Componenti facilmente accessibili per pulizia ordinaria. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE; • Rispetto del D.Lgs. 81/2008; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione:** • Posizionamento su banco bar in area idonea; • Verifica stabilità e corretta alimentazione elettrica; • Verifica del corretto funzionamento dell'autotamper; • Integrazione operativa con macchina caffè professionale. **Collaudo:** • Test accensione; • Prova macinatura; • Test pressatura automatica; • Verifica assenza anomalie, vibrazioni o rumori eccessivi; • Redazione verbale di collaudo. **Formazione e garanzia:** • Formazione base sull'uso; • Garanzia minima 24 mesi; • Assistenza tecnica e disponibilità ricambi.
1	**Addolcitore manuale per macchina da caffè**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, installazione e messa in esercizio di addolcitore manuale per macchina da caffè, finalizzato alla protezione dell'impianto e alla riduzione della formazione di calcare. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità idonea all'utilizzo con macchina da caffè professionale; • Corpo in materiale resistente, preferibilmente acciaio inox o equivalente; • Rubinetti di intercettazione e raccordi idonei al collegamento; • Sistema di trattamento acqua per riduzione durezza. **Requisiti:** • Materiali idonei al contatto con acqua destinata ad uso alimentare; • Conformità alla normativa applicabile; • Manuale o istruzioni di rigenerazione e manutenzione; • Idoneità all'utilizzo in ambiente scolastico. **Installazione e collaudo:** • Posizionamento in prossimità della macchina da caffè; • Collegamento alla rete idrica esistente; • Collegamento alla macchina caffè; • Verifica assenza perdite; • Redazione verbale di collaudo. **Garanzia:**

		• Garanzia minima 24 mesi; • Sostituzione in caso di difetti di fabbricazione.
1	**Fabbricatore di ghiaccio professionale 30 kg**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, installazione, collegamento idrico/elettrico, avviamento e collaudo di fabbricatore di ghiaccio professionale, idoneo ad attività didattiche di bar, cocktail, sala e simulazione di servizio. **Caratteristiche tecniche minime:** • Produzione indicativa pari a 30 kg/24h o equivalente; • Sistema di produzione ghiaccio idoneo ad uso bar; • Vasca di raccolta interna o contenitore integrato; • Alimentazione compatibile con impianto elettrico esistente; • Collegamento idrico e scarico ove richiesti dal modello; • Piedini o supporti stabili. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE; • Rispetto dei principi HACCP; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione:** • Consegna al piano e posizionamento nell'area indicata; • Collegamento elettrico; • Collegamento idrico alla rete e allo scarico, se previsto. **Collaudo:** • Verifica accensione; • Test ciclo di produzione ghiaccio; • Controllo corretto riempimento/scarico acqua; • Verifica temperatura e funzionamento sistema refrigerante; • Redazione verbale di collaudo. **Garanzia e formazione:** • Garanzia minima 24 mesi; • Formazione base su utilizzo, pulizia e manutenzione; • Assistenza tecnica post-vendita.
1	**Tritaghiaccio professionale**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura e messa in esercizio di tritaghiaccio professionale da banco, destinato ad attività di preparazione cocktail, granite, bevande fredde e simulazioni di servizio bar. **Caratteristiche tecniche minime:** • Struttura compatta da banco; • Lame o sistema di triturazione resistenti; • Contenitore raccolta ghiaccio o uscita controllata; • Piedini antiscivolo; • Facilità di pulizia. **Requisiti di sicurezza:** • Marcatura CE;

		• Protezione delle parti taglienti; • Materiali idonei al contatto con ghiaccio/alimenti; • Manuale d'uso e manutenzione. **Collaudo:** • Verifica accensione; • Test triturazione ghiaccio; • Verifica sicurezza apertura/chiusura; • Controllo rumorosità e vibrazioni; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Assistenza per ricambi soggetti a usura.
	SALA	
1	**Tostapane / roller toast professionale**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura e messa in esercizio di tostapane professionale tipo roller/toaster, destinato alla preparazione didattica di toast, panini e prodotti caldi da bar. **Caratteristiche tecniche minime;** • Sistema di tostatura continuo o a rulli, idoneo ad uso bar; • Struttura in acciaio inox o materiale equivalente resistente; • Regolazione temperatura o velocità; • Piano/griglia di cottura facilmente pulibile; • Vassoio raccoglibriciole estraibile; • Isolamento termico e protezione delle parti calde; • Alimentazione elettrica compatibile con impianto esistente. **Requisiti:** • Marcatura CE; • Rispetto dei principi HACCP; • Manuale d'uso e manutenzione. **Collaudo:** • Verifica accensione; • Test riscaldamento; • Prova tostatura; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Formazione base su uso sicuro e pulizia.
1	**Scaldavivande a candela (chafing dish)**	Fornitura di scaldavivande professionale tipo chafing dish, corpo in acciaio inox 18/10 con vasca gastronorm GN 1/1 e coperchio incernierato o mobile. Riscaldamento tramite fiamma di combustibile solido (candele/pasticche) alloggiate in bruciatori dedicati. Supporto/telaio in acciaio inox con maniglie fredde, per servizio di buffet, banchetti e catering. Materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004). Marcatura CE.
8	**Tavoli 80x80 predisposti per plance**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, consegna, assemblaggio e posizionamento di tavoli quadrati 80x80 cm, predisposti per attività

		didattiche di sala, servizio, accoglienza e simulazione ristorativa. **Caratteristiche tecniche minime:** • Dimensioni: 80x80 cm; • Struttura stabile, resistente e idonea ad uso intensivo; • Piano di appoggio lavabile e igienizzabile; • Telaio in metallo verniciato o materiale equivalente; • Piedini stabili, preferibilmente antiscivolo; • Portata adeguata all'uso didattico e di sala; • Compatibilità con plance/coperture da servizio; • Facilità di pulizia e manutenzione; • Finiture idonee ad ambiente scolastico. **Requisiti:** • Materiali idonei ad ambienti interni; • Assenza di spigoli o parti pericolose; • Idoneità all'utilizzo da parte di studenti. **Installazione:** • Consegna al piano; • Posizionamento secondo layout didattico; • Rimozione imballaggi. **Collaudo:** • Verifica quantità e integrità; • Controllo planarità piano; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Sostituzione elementi difettosi.
4	**Plance da 150 cm per allestimento tavoli**	Fornitura di plance in materiale ligneo o composito, dimensioni utili 150 cm circa, idonee a essere sovrapposte ai tavoli 80x80 per la formazione di tavoli lunghi in allestimenti di banchetti, buffet e servizi in sala. Superficie liscia, lavabile e resistente. Bordi arrotondati. Predisposte per allestimenti estensibili con tovaglie professionali.
1	**Minifrigo bar**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, installazione e messa in esercizio di minifrigo da bar, destinato alla conservazione didattica di bevande, ingredienti e materiali compatibili con attività di laboratorio bar. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità indicativa non inferiore a 60 litri o equivalente; • Temperatura regolabile; • Ripiani interni removibili; • Porta piena o trasparente secondo configurazione offerta; • Bassa rumorosità; • Classe energetica conforme alla normativa vigente; • Alimentazione elettrica standard; • Piedini o supporti stabili.

		Requisiti normativi: • Marcatura CE; • Rispetto dei principi HACCP; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione e collaudo:** • Posizionamento nell'area indicata; • Collegamento elettrico; • Primo avviamento; • Verifica assenza anomalie e rumorosità; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Assistenza tecnica post-vendita.
3	**Carrello gueridon a 4 ruote**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura di carrello gueridon professionale a 4 ruote, destinato ad attività didattiche di sala, servizio, mise en place, trasporto vivande e simulazione operativa. **Caratteristiche tecniche minime:** • Struttura stabile e resistente; • N. 4 ruote piroettanti o equivalenti; • Almeno due piani di appoggio; • Superfici lavabili e facilmente igienizzabili; • Portata adeguata ad attività di servizio; • Manovrabilità agevole in ambiente scolastico; • Eventuali ruote con freno, ove previste; • Finiture resistenti all'usura. **Requisiti:** • Assenza di spigoli vivi; • Stabilità durante la movimentazione; • Materiali idonei all'uso interno; • Compatibilità con percorsi e spazi del laboratorio; • Facilità di pulizia. **Collaudo:** • Verifica integrità e stabilità; • Controllo scorrimento ruote; • Controllo portata e piani di appoggio; • Prova movimentazione; • Verbale di consegna/collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Sostituzione ruote o componenti difettosi. •
1	**Vetrina vini / cantina refrigerata**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, installazione e collaudo di vetrina vini/cantina refrigerata, destinata ad attività didattiche di sala, enogastronomia, accoglienza, conservazione dimostrativa e simulazione professionale. **Caratteristiche tecniche minime:**

		• Sistema refrigerato ventilato o equivalente; • Ripiani interni per bottiglie; • Porta vetrata o sistema espositivo equivalente; • Temperatura regolabile; • Illuminazione interna, ove prevista; • Struttura stabile e resistente; • Bassa rumorosità; • Consumi conformi alla normativa energetica vigente. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione:** • Consegna al piano; • Posizionamento in area indicata; • Collegamento elettrico; • Verifica stabilità e livellamento. **Collaudo:** • Verifica accensione; • Controllo funzionamento compressore/ventilazione; • Verifica raggiungimento temperatura; • Controllo illuminazione interna, ove presente; • Controllo apertura/chiusura porta; • Verifica integrità ripiani; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Assistenza tecnica post-vendita; • Disponibilità ricambi.
1	**Vetrina bibite / armadio refrigerato positivo**	**Oggetto della fornitura:** • Fornitura, installazione e collaudo di vetrina refrigerata per bibite, destinata alla conservazione ed esposizione didattica di bevande in laboratorio bar. **Caratteristiche tecniche minime:** • Refrigerazione positiva; • Porta vetrata o equivalente; • Ripiani regolabili; • Temperatura regolabile; • Illuminazione interna, ove prevista; • Struttura robusta e lavabile; • Classe energetica conforme alla normativa vigente; • Bassa rumorosità. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE; • Rispetto principi HACCP; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione:** • Posizionamento nel locale indicato;

		• Collegamento elettrico; • Controllo stabilità e livellamento. **Collaudo:** • Verifica accensione; • Controllo raggiungimento temperatura; • Verifica chiusura porta; • Controllo ripiani; • Verifica illuminazione, ove presente; • Controllo assenza rumorosità anomala; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Assistenza tecnica post-vendita.
CUCINA		
2	**Pensili in acciaio inox**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e installazione di pensili in acciaio inox per laboratorio di enogastronomia, destinati allo stoccaggio ordinato e igienico di utensili, materiali e accessori da cucina. **Caratteristiche tecniche minime:** • Dimensioni: cm 150x40x65; • Struttura robusta e idonea al fissaggio a parete; • Ante scorrevoli; • Ripiano interno per organizzazione del contenuto; • Superfici lavabili e igienizzabili; • Finiture prive di spigoli vivi; • Resistenza a umidità, vapori e pulizia ordinaria; • Capacità di carico adeguata alla destinazione d'uso. **Requisiti:** • Idoneità per ambienti alimentari e laboratori didattici; • Installazione conforme alle condizioni di sicurezza; • Fissaggi meccanici adeguati al supporto murario; • Rispetto dei principi HACCP per pulibilità e igiene. **Installazione:** • Verifica preventiva del supporto murario; • Tracciamento quote e punti di fissaggio; • Fissaggio a parete con tasselli/staffe idonei; • Verifica allineamento e messa in quota; • Pulizia finale. **Collaudo:** • Verifica stabilità e tenuta dei fissaggi; • Controllo integrità superfici; • Verifica scorrimento ante; • Redazione verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi;

		• Ripristino in caso di difetti di materiale o posa.
1	**Cutter professionale 6 litri**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione e collaudo di cutter professionale da banco, destinato a lavorazioni didattiche di tritatura, emulsione, omogeneizzazione e preparazione di impasti o basi alimentari. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità vasca: 6 litri; • Vasca in acciaio inox; • Lame professionali resistenti e facilmente smontabili per pulizia; • Motore adatto a uso intensivo; • Coperchio di sicurezza; • Comandi semplici e protetti; • Facilità di pulizia e manutenzione ordinaria. **Requisiti:** • Marcatura CE; • Rispetto dei principi HACCP; • Manuale d'uso e manutenzione. **Collaudo:** • Test funzionamento motore; • Controllo lame e coperchio; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Formazione base su utilizzo sicuro, pulizia e manutenzione.
1	**Robot da cucina professionale**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e messa in esercizio di robot da cucina professionale multifunzione completo di accessori, destinato ad attività didattiche di preparazione, cottura, emulsione, miscelazione, tritatura e ricettazione guidata. **Caratteristiche tecniche minime:** • Funzioni integrate di cottura e preparazione; • Sistema di controllo temperatura; • Velocità regolabili; • Accessori per miscelazione, tritatura, emulsione e cottura; • Display o pannello comandi intuitivo; • Funzione timer; • Sistemi di sicurezza su coperchio e funzionamento; • Facilità di smontaggio e pulizia. **Requisiti:** • Marcatura CE; • Rispetto principi HACCP; • Manuale d'uso. **Collaudo:** • Verifica accensione;

		• Test funzioni principali; • Controllo accessori; • Verifica sistemi di sicurezza; • Prova riscaldamento; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Formazione base al personale docente.
1	**Sfogliatrice elettrica professionale**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione, messa in esercizio e collaudo di sfogliatrice elettrica professionale per laboratorio di cucina/pasticceria, destinata alla lavorazione di pasta fresca, sfoglie, basi dolci e salate. **Caratteristiche tecniche minime:** • Rulli in acciaio inox o materiale equivalente; • Regolazione dello spessore sfoglia; • Motore elettrico idoneo all'uso professionale; • Superfici facilmente pulibili; • Sistemi di protezione per rulli e parti in movimento. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE; • Rispetto D.Lgs. 81/2008; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione e collaudo:** • Posizionamento su piano stabile; • Collegamento elettrico; • Test regolazione rulli; • Prova funzionale; • Verifica protezioni; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Formazione su uso sicuro e pulizia.
1	**Friggitrice elettrica**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione e collaudo di friggitrice elettrica professionale da banco, capacità indicativa 8 litri, con rubinetto di scarico olio. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità vasca indicativa 8 litri; • Struttura in acciaio inox; • Termostato regolabile; • Rubinetto di scarico olio; • Piedini stabili. **Requisiti:** • Marcatura CE; • Rispetto principi HACCP; • Uso conforme al D.Lgs. 81/2008. **Collaudo:**

		• Verifica accensione; • Test riscaldamento; • Controllo termostato; • Verifica rubinetto scarico; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; • Formazione su utilizzo sicuro e pulizia.
1	**Hamburgatrice**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e collaudo di hamburgatrice/manuale da banco per formatura alimentare. **Caratteristiche tecniche minime:** • Diametro formatura: 15 cm; • Meccanismo manuale; **Requisiti e collaudo:** • Rispetto principi HACCP; • Prova funzionale di pressatura; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi.
1	**Sterilizzatore coltelli**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione e collaudo di sterilizzatore elettrico professionale per coltelli, destinato alla gestione igienica degli strumenti da taglio. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità indicativa 10 coltelli o equivalente; • Struttura idonea ad ambienti alimentari; • Sistema elettrico di sterilizzazione; • Sportello o chiusura protetta; • Supporti interni per coltelli; • Installazione a parete o banco, secondo modello; • Pulizia agevole. **Requisiti:** • Marcatura CE; • Rispetto principi HACCP; • Manuale d'uso. **Collaudo:** • Verifica accensione; • Test funzionamento sistema sterilizzante; • Controllo chiusura; • Verifica stabilità/fissaggio; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi.
1	**Spremiagrumi a leva**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e messa in esercizio di spremiagrumi professionale a leva, destinato alla preparazione didattica di succhi freschi e bevande.

		Caratteristiche tecniche minime: • Sistema a leva; • Motore idoneo ad uso professionale; • Beccuccio erogatore; • Sistema paraspruzzi; • Facilità di pulizia. **Requisiti e collaudo:** • Marcatura CE; • Rispetto principi HACCP; • Test accensione; • Prova spremitura; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi.
1	**Frullatore**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e collaudo di frullatore professionale da banco, capacità 2 litri, con velocità regolabili. **Caratteristiche tecniche minime:** • Bicchiere capacità 2 litri; • Motore ad alta potenza. • Almeno 10 velocità regolabili. • Lame professionali. • Coperchio con chiusura sicura. • Base stabile antiscivolo. • Parti smontabili per pulizia. • Idoneità per preparazioni liquide, creme, smoothie e basi alimentari. **Requisiti e collaudo:** • Marcatura CE. • Test accensione. • Prova regolazione velocità. • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi.
1	**Estrattore per frutta**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e messa in esercizio di estrattore di succo a bassa velocità per attività didattiche di preparazione bevande, alimentazione sana e trasformazione alimentare. **Caratteristiche tecniche minime:** • Sistema di estrazione a bassa velocità. • Componenti smontabili. • Contenitore succo e scarti. • Parti lavabili e igienizzabili. • Motore idoneo ad uso didattico. **Requisiti e collaudo:** • Marcatura CE.

		• Manuale d'uso. • Test accensione. • Prova estrazione. • Verifica pulizia/smontaggio. • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi.
1	**Tagliaverdura / tagliamozzarella con coperchio**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e collaudo di attrezzatura professionale per taglio verdure e mozzarella, destinata ad attività di cucina, pizzeria e preparazioni gastronomiche. **Caratteristiche tecniche minime:** • Struttura professionale con coperchio in alluminio/inox o equivalente. • Lame/dischi idonei al taglio. • Accessori di taglio inclusi secondo dotazione. **Requisiti e collaudo:** • Protezione parti taglienti. • Test funzionale. • Verifica sicurezza coperchio. • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi.
1	**Softcooker con vasca e rubinetto**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione e collaudo di sistema softcooker con vasca integrata e rubinetto di scarico, destinato alla cottura a bassa temperatura e attività didattiche di cucina innovativa. **Caratteristiche tecniche minime:** • Vasca integrata idonea al contatto con acqua. • Sistema di controllo temperatura preciso. • Circolazione o mantenimento uniforme della temperatura. • Rubinetto di scarico. • Comandi digitali o equivalenti. • Protezione contro surriscaldamento. **Requisiti e collaudo:** • Marcatura CE. • Rispetto principi HACCP. • Test accensione. • Controllo rubinetto scarico. • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi. • Formazione base su utilizzo e conservazione.
1	**Macchina sottovuoto da banco barra 30**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e collaudo di confezionatrice sottovuoto da banco con barra saldante indicativa da 30 cm, destinata

		ad attività didattiche di conservazione, preparazione e cucina sottovuoto. **Caratteristiche tecniche minime:** • Barra saldante 30 cm. • Aspirazione esterna o sistema equivalente. • Regolazione ciclo, ove prevista. • Struttura compatta. • Compatibilità con buste idonee. **Requisiti e collaudo:** • Marcatura CE. • Test aspirazione. • Test saldatura. • Controllo tenuta busta. • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi. • Formazione base su utilizzo e conservazione.
1	**Cuocicrema**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione, messa in esercizio e collaudo di cuocicrema professionale da banco, capacità indicativa 7 kg, destinato a laboratorio di pasticceria, preparazioni dolciarie, creme, farciture e basi gastronomiche. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità 7 kg. • Sistema di riscaldamento controllato. • Controllo temperatura. • Struttura robusta da banco. • Protezioni contro surriscaldamento. • Idoneità a preparazioni di pasticceria. • Accessori base inclusi secondo dotazione**.** **Requisiti:** • Marcatura CE. • Manuale d'uso e manutenzione. • Rispetto D.Lgs. 81/2008. **Collaudo:** • Verifica accensione. • Test riscaldamento. • Prova miscelazione. • Verifica controllo temperatura. • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi. • Formazione base su utilizzo, pulizia e manutenzione. • Assistenza tecnica post-vendita.
1	**Abbattitore 5 teglie**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione, avviamento e collaudo di abbattitore professionale 5 teglie, destinato ad attività didattiche di abbattimento rapido, conservazione,

		sicurezza alimentare e organizzazione della produzione. **Caratteristiche tecniche minime** • Capacità indicativa 5 teglie GN 1/1 o 60x40. • Struttura in acciaio inox. • Sistema di abbattimento positivo e/o negativo secondo modello. • Comandi digitali. • Sonda al cuore, ove prevista. • Interno lavabile e sanificabile. **Requisiti:** • Marcatura CE. • Manuale d'uso. **Installazione e collaudo:** • Posizionamento nell'area indicata. • Verifica aerazione. • Collegamento elettrico. • Primo avviamento. • Test raggiungimento temperatura. • Verifica ciclo abbattimento. • Verbale di collaudo. **Garanzia** • Garanzia minima 24 mesi. • Formazione base su uso e pulizia.
Area SALA – CUCINA		
1	**VideoWall professionale composto da n. 6 monitor da 55"**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, installazione, configurazione, collegamento, messa in funzione e collaudo di **sistema VideoWall professionale composto da n. 6 monitor da 55"**, completo di sistema di fissaggio a parete, Video Wall Controller, cablaggi e accessori necessari alla realizzazione di un'unica superficie di visualizzazione multischermo, destinata ad ambienti didattici, laboratori innovativi e spazi multimediali. **Caratteristiche tecniche minime:** • Quantità: **n. 6 monitor professionali da 55"**; • Configurazione VideoWall **3 × 2 o equivalente**, secondo layout e spazio disponibile; • Tecnologia di retroilluminazione **LED**; • Risoluzione nativa di ciascun display: **Full HD 1920 × 1080 pixel**; • Luminosità: **almeno 500 cd/m²**; • Contrasto: **almeno 4.000:1**; • Angolo di visione: **178°**; • Cornice ultrasottile, con spessore complessivo indicativo di circa **3,5 mm**, idonea alla realizzazione di superfici VideoWall continue; • Riproduzione uniforme delle immagini e ottimizzazione della resa cromatica; • Connettività comprendente almeno **HDMI, DVI, USB e RS232**, o connessioni equivalenti/migliorative; • Possibilità di gestione coordinata dei diversi display. **Video Wall Controller:**

		• Fornitura di **n. 1 controller professionale dedicato alla gestione del VideoWall**; • Compatibile con la gestione contemporanea dei n. 6 monitor; • Supporto di configurazioni multischermo almeno **2 × 3 e/o 3 × 2**; • Risoluzione massima del segnale in ingresso fino a **3840 × 2160 pixel – 4K Ultra HD**; • Ingressi video digitali HDMI/DisplayPort o equivalenti; • Gestione della distribuzione del contenuto sull'intera superficie VideoWall; • Possibilità di visualizzazione di una sorgente unica distribuita sui sei display; • Sistema di controllo tramite telecomando e/o interfaccia dedicata; • Completo di alimentatore, cablaggi e accessori necessari al corretto funzionamento. **Sistema di fissaggio a parete:** • Fornitura di **n. 6 staffe professionali dedicate per VideoWall**; • Struttura robusta e idonea all'installazione permanente dei display; • Sistema di regolazione per il corretto allineamento dei monitor; • Possibilità di microregolazione dell'apertura, del distanziamento e dell'inclinazione; • Sistema che consenta l'accesso ai singoli display per le operazioni di manutenzione; • Predisposizione per eventuale sistema antifurto; • Sistemi di ancoraggio adeguati alla tipologia della parete e al peso complessivo dell'installazione. **Dotazioni e collegamenti:** • Cavi HDMI e/o altri cavi video necessari al collegamento dei sei monitor; • Cablaggi tra Video Wall Controller e display; • Cavi di alimentazione; • Accessori di connessione, adattatori e minuteria necessari; • Sistemi per l'ordinamento e la gestione dei cablaggi; • Tutto quanto necessario per consegnare il sistema **completo, installato e perfettamente funzionante**. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE delle apparecchiature; • Conformità alle normative applicabili in materia di sicurezza elettrica e compatibilità elettromagnetica; • Rispetto del D.Lgs. 81/2008 per le attività di installazione; • Fornitura dei manuali d'uso e manutenzione e della documentazione tecnica prevista dal produttore. **Installazione:** • Verifica preventiva della parete e del punto di installazione; • Verifica delle quote e degli spazi disponibili; • Installazione delle n. 6 staffe a parete; • Posizionamento, allineamento e regolazione dei sei monitor;

		• Installazione e collegamento del Video Wall Controller; • Realizzazione dei collegamenti video e di alimentazione; • Configurazione della matrice VideoWall; • Regolazione e sincronizzazione delle immagini; • Organizzazione e sistemazione dei cablaggi; • Pulizia finale dell'area interessata dall'intervento. **Collaudo:** • Accensione e verifica funzionale di tutti i n. 6 monitor; • Verifica del corretto allineamento della superficie VideoWall; • Test di visualizzazione di un contenuto unico distribuito sull'intera superficie; • Verifica del Video Wall Controller; • Test delle sorgenti e degli ingressi video; • Controllo della stabilità e dei sistemi di fissaggio; • Verifica della corretta configurazione e sincronizzazione dei display; • Redazione del verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima **24 mesi**; • Assistenza tecnica secondo condizioni del produttore; • Dichiarazione di corretta installazione e funzionamento del sistema.
100	**Sedie da sala professionali**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura di sedie per sala ristorativa, struttura robusta in metallo verniciato o legno massello, seduta e schienale imbottiti con rivestimento in tessuto tecnico ignifugo Cl. 1 IM oppure ecopelle di qualità, resistente a usura e igienizzazione. Design ergonomico idoneo a permanenza prolungata. Portata minima 130 kg, impilabilità o affiancabilità per riorganizzazione degli spazi. Piedini con feltrino salvapavimento. Marcatura CE, conformità al D.Lgs. 81/2008 e alle norme UNI EN 15373:2007 per uso commerciale intensivo.
1	**Crepiera elettrica professionale**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, trasporto, posa in opera e collaudo di crepiera elettrica professionale monofase. Piastra di cottura tonda in ghisa/acciaio a superficie liscia, diametro utile 35-40 cm, potenza minima 3 kW, termostato regolabile 50-300 °C, spia luminosa di funzionamento. Struttura in acciaio inox con piedini antiscivolo. Accessori: spatola di stesura, mestolo dosatore, spatola di rimozione. Marcatura CE, conformità D.Lgs. 81/2008, materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
2	**Padella flambé**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura di padella flambé professionale per servizio in sala/gueridon. Corpo in rame stagnato internamente con manico lungo in ottone o acciaio inox, diametro 32-35 cm, altezza bordo circa 5 cm. Idonea a preparazioni al tavolo con fiamma alcolica (crêpes suzette, banane flambé, filetto al pepe verde). Materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Distillatore in rame didattico**	**Oggetto dell'intervento:**

		Fornitura di alambicco/distillatore in rame per uso didattico nel laboratorio di sala/bar. Capacità caldaia 5-10 litri, corpo in rame battuto a mano, testa a cappello di moro o a colonna, serpentina di raffreddamento in rame, condensatore ad acqua, rubinetto di scarico. Completo di supporto in legno o metallo e istruzioni d'uso. Idoneo alla distillazione di essenze aromatiche, acque profumate ed estratti a fini didattici e dimostrativi. Materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Forno elettrico ventilato da pasticceria (teglia 320×435)**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, trasporto, posa in opera e collaudo di forno elettrico ventilato dedicato a pasticceria, in aggiunta al forno trifase da 7 teglie 60×40 per cucina. Camera in acciaio inox capace di ospitare teglie formato 320×435 mm (4-5 teglie), potenza minima 3 kW monofase (idoneo a normale linea 230V), regolazione temperatura fino a 280 °C, timer, luce interna, ventola per cottura uniforme, porta vetro con doppio vetro isolante e maniglia atermica. Marcatura CE, conforme D.Lgs. 81/2008; materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Frullatore a immersione professionale con asta 28 cm**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura di frullatore ad immersione professionale per preparazioni in cucina didattica. Corpo motore in ABS/acciaio inox con impugnatura ergonomica antiscivolo, motore ~350 W, asta smontabile in acciaio inox lunghezza 28 cm con lame in acciaio inox, regolazione della velocità, protezione termica del motore. Idoneo a preparazioni in pentola/recipiente di media capacità. Marcatura CE, materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Frullatore a immersione professionale con asta 45 cm**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura di frullatore ad immersione professionale per grandi preparazioni. Corpo motore in ABS/acciaio inox con impugnatura ergonomica antiscivolo, motore ≥500 W, asta smontabile in acciaio inox lunghezza 45 cm con lame in acciaio inox, regolazione della velocità, protezione termica del motore. Idoneo a preparazioni in pentola/bacinella di grande capacità (creme, vellutate, salse). Marcatura CE, materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
2	**Taglierine (accessori per sfogliatrice)**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura di gruppi taglierine intercambiabili per sfogliatrice elettrica professionale. Corpo e rulli in acciaio inox a norma alimentare, per il taglio della sfoglia di pasta fresca in formati diversi (es. tagliolini, tagliatelle, fettuccine, pappardelle). Compatibili con la sfogliatrice elettrica in dotazione; montaggio rapido con innesto standard. Materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Pantografo tagliapasta**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura di pantografo tagliapasta manuale in acciaio inox e alluminio anodizzato, con rotelle di taglio regolabili per il taglio di sfoglie di pasta fresca in strisce di larghezza uniforme (es. per lasagne, tortelli, ravioli). Struttura ad accordeon estendibile, manici ergonomici, rotelle intercambiabili. Materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).

Area SHOWCOOKING		
1	**Postazione di cucina tecnologica dimostrativa**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, trasporto, posa in opera, installazione, configurazione e collaudo di postazione di cucina tecnologica dimostrativa per attività didattiche in modalità 'showcooking', destinata a lezioni frontali e sessioni pratiche con visualizzazione simultanea del lavoro del docente da parte degli studenti. Composizione minima: • **Tavolo frigo professionale prof.70 con 2 porte con Lavello inox** integrato con miscelatore a comando a gomito, vasca a saldatura continua e scarico dotato di piletta e sifone, dimensioni **142x70x84** • **Sistema di ripresa con 2 o più telecamere ad alta definizione** (min. Full HD), con possibilità di inquadrature panoramiche a 360° del piano di lavoro e del docente, orientabili e con zoom digitale. • **Applicazione software di gestione** delle funzioni di ripresa, cambio inquadratura e regia in tempo reale, utilizzabile da tablet/PC. • **Sistema di registrazione** e archiviazione dei contenuti audio-video prodotti durante le lezioni, con esportazione in formato standard e possibilità di post-produzione didattica. • **Display 50 POLLICI integrati o predisposti per la ripetizione delle immagini** ai posti degli studenti, in tempo reale.
1	**Tavolo da lavoro armadiato 100×70 cm**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, trasporto, posa in opera e installazione di tavolo da lavoro armadiato per cucina professionale. Dimensioni: cm 100×70×85(h) circa. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304, con piano di lavoro rinforzato antivibrazione, bordo alzatina posteriore, gambe regolabili in altezza. Vano armadiato con ante scorrevoli o battenti, ripiano intermedio a filo. Idoneo ad uso professionale in cucina didattica; conforme al D.Lgs. 81/2008, marcatura CE, materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Tavolo da lavoro armadiato 140×70 cm**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, trasporto, posa in opera e installazione di tavolo da lavoro armadiato per cucina professionale. Dimensioni: cm 140×70×85(h) circa. Struttura interamente in acciaio inox AISI 304, con piano di lavoro rinforzato antivibrazione, bordo alzatina posteriore, gambe regolabili in altezza. Vano armadiato con ante scorrevoli o battenti, ripiano intermedio a filo. Idoneo ad uso professionale in cucina didattica; conforme al D.Lgs. 81/2008, marcatura CE, materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Lavello inox a una vasca con gocciolatoio e miscelatore**	Fornitura, trasporto, posa in opera e collaudo di lavello professionale in acciaio inox AISI 304, una vasca stampata con gocciolatoio a destra, ripiano inferiore e alzatina posteriore. Dimensioni indicative 110x70 cm, altezza piano 85-96,5 cm; predisposto con foro miscelatore diametro 32 mm. Gambe regolabili in altezza con piedini antiscivolo. Idoneo a uso professionale in cucina didattica; conforme al D.Lgs. 81/2008,

		marcatura CE, materiali idonei al contatto alimentare (MOCA - Reg. CE 1935/2004).
1	**Cappa a parete in acciaio inox**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, installazione e collaudo di **cappa aspirante professionale a parete in acciaio inox**, destinata all'aspirazione localizzata di vapori, fumi, odori e grassi prodotti durante le attività di cottura all'interno del laboratorio di cucina didattica. **Caratteristiche tecniche minime:** • Dimensioni indicative: **cm 100 × 70 × 45 h**; • Tipologia professionale per installazione **a parete sopra area di cottura**; • Struttura elettrosaldata realizzata in **acciaio inox AISI 430** con finitura satinata; • Profilo inclinato/obliquo idoneo a favorire la captazione dei vapori e l'installazione sopra blocchi di cottura professionali; • Versione **senza motore di aspirazione incorporato**, predisposta per il collegamento a sistema di aspirazione esterno; • Filtri antigrasso in **acciaio inox a labirinto**, estraibili e lavabili; • Vasca integrata per la raccolta della condensa e dei grassi; • **Rubinetto di scarico incorporato** per agevolare le operazioni di pulizia e manutenzione; • Kit di ancoraggio a parete incluso; • Struttura facilmente ispezionabile e lavabile, idonea all'impiego in ambienti destinati alla preparazione degli alimenti. **Requisiti normativi:** • Prodotto conforme agli standard di qualità e sicurezza applicabili e provvisto di **marcatura CE**; • Rispetto del D.Lgs. 81/2008 per quanto applicabile alle attività di installazione; • Materiali e superfici idonei a consentire adeguate operazioni di pulizia e manutenzione secondo i principi HACCP; • Fornitura della documentazione tecnica e delle istruzioni per uso e manutenzione ove previste dal produttore. **Installazione:** • Verifica preliminare del punto di installazione e delle altezze operative; • Posizionamento della cappa sopra l'area di cottura; • Fissaggio a parete mediante idonei sistemi di ancoraggio; • Predisposizione e collegamento all'impianto di aspirazione/canalizzazione esterno, ove previsto dal progetto; • Verifica della corretta posizione dei filtri e del sistema di raccolta e scarico della condensa; • Pulizia finale dell'area interessata dall'intervento. **Collaudo:** • Controllo della corretta installazione; • Verifica della stabilità e dei sistemi di fissaggio; • Verifica del corretto posizionamento dei filtri antigrasso; • Verifica della vasca di raccolta condensa e del rubinetto

		di scarico; • Verifica funzionale del sistema di aspirazione una volta collegato all'impianto esterno; • Redazione del verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima **24 mesi**; • Dichiarazione di corretta installazione.
1	**Cucina a induzione professionale a 4 zone**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione, collegamento elettrico, messa in esercizio e collaudo di cucina professionale a induzione con piano in vetroceramica a 4 zone, destinata ad attività didattiche di cucina calda, show cooking e formazione pratica. **Caratteristiche tecniche minime:** • Piano in vetroceramica. • N. 4 zone di cottura indipendenti. • Comandi separati per ciascuna zona. • Regolazione potenza. • Sistema di sicurezza contro surriscaldamento. • Struttura professionale robusta. • Alimentazione compatibile con predisposizione elettrica disponibile. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE. • Rispetto D.Lgs. 81/2008. • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione** • Verifica potenza elettrica disponibile. • Verifica protezioni elettriche e linea dedicata. • Posizionamento in area cottura. • Collegamento elettrico. • Verifica aerazione e distanze di sicurezza. • Primo avviamento. • Pulizia iniziale. **Collaudo** • Verifica accensione. • Test singole zone. • Verifica regolazione potenza. • Controllo dispositivi sicurezza. • Prova cottura dimostrativa. • Verifica assenza anomalie elettriche. • Verbale di collaudo. **Garanzia** • Garanzia minima 24 mesi. Formazione su utilizzo sicuro e manutenzione ordinaria.
1	**Forno elettrico**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura, installazione, collegamento elettrico, avviamento e collaudo di forno elettrico professionale, capacità 7 teglie dim. 60x40, destinato ad attività

		didattiche di cucina, panificazione, pasticceria e gastronomia. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità non inferiore a 7 teglie formato 60x40; • Camera di cottura in materiale resistente e facilmente pulibile; • Cottura a convezione e/o sistema equivalente; • Funzione vapore diretto o umidificazione, ove prevista; • Regolazione temperatura; • Timer di cottura. **Requisiti normativi:** • Marcatura CE; • Rispetto D.Lgs. 81/2008; • Manuale d'uso e manutenzione. **Installazione:** • Verifica predisposizione elettrica; • Posizionamento su supporto idoneo o piano previsto; • Collegamento elettrico da personale qualificato; • Verifica assorbimento e protezioni; • Primo avviamento; • Pulizia iniziale. **Collaudo:** • Test raggiungimento temperatura; • Prova timer e regolazioni; • Verifica ventilazione interna; • Prova ciclo cottura; • Controllo sicurezza porta; • Verbale di collaudo. **Garanzia:** • Garanzia minima 24 mesi; Formazione base su utilizzo, pulizia e manutenzione.
1	**Supporto / carrello portateglie**	**Oggetto dell'intervento:** • Fornitura e collaudo di supporto portateglie professionale, destinato alla movimentazione e organizzazione delle teglie nel laboratorio di cucina. **Caratteristiche tecniche minime:** • Capacità indicativa fino a 15 teglie GN o 60x40, secondo modello; • Struttura in acciaio inox o materiale idoneo; • Ruote piroettanti, preferibilmente con freno; • Superfici lavabili; • Dimensioni compatibili con forno e layout laboratorio; • Resistenza a uso intensivo. **Collaudo:** • Controllo scorrimento ruote; • Verifica inserimento teglie; • Verbale di collaudo.

		Garanzia: Garanzia minima 24 mesi.
1	**Monitor touch interattivo 75'' con carrello mobile**	**Oggetto dell'intervento:** Fornitura, trasporto, installazione e configurazione di monitor touch interattivo diagonale 75 pollici per uso didattico. Risoluzione nativa 4K UHD (3840x2160), luminosità minima 400 cd/m2, tecnologia touch multi-tocco (almeno 20 punti) con vetro temperato antiriflesso di sicurezza. Sistema operativo integrato Android, predisposizione slot OPS per PC integrato Windows. Connettività: HDMI (min. 3), USB-C, USB-A, Ethernet, Wi-Fi, Bluetooth. Casse audio integrate. Software di lavagna interattiva e mirroring wireless multi-piattaforma. Completo di carrello mobile motorizzato o a regolazione manuale, con ruote piroettanti dotate di freno. Marcatura CE, conforme direttive EMC e LVD.
	KIT FUNZIONALI	
1	**Fornitura a corpo di un kit professionale integrato per LABORATORIO DI CUCINA** e coordinato, costituito da utensili, piccole attrezzature, contenitori e accessori durevoli e riutilizzabili, destinato a rendere pienamente operative le postazioni del laboratorio didattico di cucina. Il kit dovrà consentire lo svolgimento completo delle attività di preparazione, taglio, lavorazione, dosaggio, cottura, pasticceria, conservazione temporanea, porzionamento, impiattamento e presentazione delle preparazioni, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, di sicurezza e delle procedure HACCP.La composizione analitica del kit, con indicazione di tipologie, quantità, materiali, caratteristiche tecniche e destinazione d'uso dei singoli elementi, dovrà essere dettagliata dall'operatore economico nell'offerta tecnica e dovrà risultare coerente con il numero e l'organizzazione delle postazioni previste.	**Motivazione della stretta funzionalità** Il kit costituisce una dotazione accessoria strettamente funzionale alle postazioni e alle attrezzature del nuovo laboratorio. La sua disponibilità è indispensabile per permettere agli studenti di svolgere esercitazioni complete, ripetute e sicure, applicando procedure professionali di preparazione, trasformazione, cottura, pasticceria, igiene e presentazione finale. Le dotazioni dovranno essere durevoli e riutilizzabili e non potranno comprendere derrate alimentari, prodotti monouso o materiali di consumo corrente. L'acquisto è pertanto finalizzato al completamento dell'operatività didattica del laboratorio e non alla costituzione di scorte per il funzionamento ordinario.
1	**Fornitura a corpo di un kit professionale integrato per SALA, BAR E ACCOGLIENZA**, costituito da dotazioni, accessori, utensili e piccole attrezzature durevoli e riutilizzabili, destinato a rendere pienamente operative le	**Motivazione della stretta funzionalità** Il kit è necessario per rendere effettivamente operative le postazioni del nuovo laboratorio e permettere esercitazioni complete, dall'allestimento della sala alla presentazione e somministrazione delle preparazioni e delle bevande.

	postazioni del laboratorio didattico di sala, bar e accoglienza. Il kit dovrà consentire lo svolgimento completo delle esercitazioni di mise en place, servizio ristorante, caffetteria, preparazione e servizio beverage, degustazione, buffet, breakfast, banqueting, preparazioni al tavolo, accoglienza e simulazione d'impresa. La composizione analitica del kit, con indicazione di tipologie, quantità, materiali, caratteristiche tecniche e destinazione didattica dei singoli elementi, dovrà essere dettagliata dall'operatore economico nell'offerta tecnica e risultare coerente con il numero delle postazioni e con i diversi standard professionali di servizio richiesti.	Le dotazioni costituiscono un insieme unitario destinato a un utilizzo didattico reiterato e non all'acquisto di materiali monouso o di consumo corrente. Gli eventuali elementi personalizzati dovranno essere stabilmente collegati alle attività di identità visiva, standardizzazione del servizio, accoglienza e simulazione d'impresa e non avere finalità meramente promozionale.

Art. 3 - Modalità di Esecuzione delle Prestazioni

Tutte le forniture, le installazioni e le eventuali attività accessorie dovranno essere eseguite a perfetta regola d'arte, in conformità alla normativa vigente e alle finalità dell'Avviso. L'Appaltatore dovrà coordinarsi con il RUP e con il personale scolastico per definire un cronoprogramma operativo che minimizzi l'interferenza con le attività didattiche.

Art. 4 - Oneri a Carico dell'Appaltatore

Sono a totale carico dell'Appaltatore tutti gli oneri connessi alla fornitura "chiavi in mano", inclusi trasporto, consegna, installazione, configurazione, messa in esercizio, pulizia finale, smaltimento ove previsto e ogni adempimento di sicurezza riferito alle attività effettivamente eseguite, nel rispetto degli atti di gara e della normativa applicabile.

Art. 5 - Garanzia e Assistenza Tecnica

L'Appaltatore dovrà fornire una garanzia minima di 24 mesi su tutti i beni e le attrezzature fornite. L'offerta tecnica dovrà dettagliare le condizioni del servizio di assistenza post-vendita.

Art. 6 – Collaudo

Al termine delle installazioni, si procederà al collaudo funzionale di tutte le apparecchiature e degli impianti alla presenza del RUP e di un rappresentante dell'Appaltatore. L'esito positivo del collaudo sarà formalizzato con apposito verbale.

Art. 7 - Norme di Riferimento

Per tutto quanto non specificato, si fa riferimento al Disciplinare di Gara, al D.Lgs. 36/2023, e a tutte le norme tecniche di settore applicabili (es. UNI, CEI, DM 37/2008 per gli impianti).

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Ester Riccitelli
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

Firmato dal Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Ester Riccitelli
22/10/2026 09:45:55