



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

**OGGETTO:** Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse II – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – Obiettivo specifico – 10.8 – “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi” – Azione 10.8.1.B3 - “Azioni per l’allestimento di centri scolastici digitali e per favorire l’attrattività e l’accessibilità anche nelle aree rurali ed interne”. Nota di Adesione prot.n. 78988 del 29 maggio 2023 “Realizzazione laboratori “green”, sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico, in attuazione del decreto del Ministro dell’istruzione e del merito 27 marzo 2023, n. 55.” 10.8.B3 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.

**TITOLO PROGETTO:** SOTTOAZIONE 10.8.1.B3 – Sviluppo di una didattica innovativa e laboratoriale attraverso attrezzature ecosostenibili, green e innovative. Candidatura N. 109018378988 del 29/05/2023

**CODICE PROGETTO:** 10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-8

**CUP** I34D23001390006

**CIG:** A00968BC33



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

**pon**  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
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

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

CAPITOLATO TECNICO CODICE PROGETTO: 10.8.1.B3-FESR PON-PU-2023-8			
CUP I34D23001390006		CIG: AOO968BC33	
N.	Descrizione	Qu.	posizione
<b>ATTREZZATURE</b>			
1	LAVATAZZINE, SISTEMA THERMOSTOP, COMANDI ELETTROMECCANICI, PANNELLO COMANDI ESTRAIBILE, DOSATORE BRILLANTANTE, CESTO CM. 35X35,	2	SOTTOBANCO BAR
2	PRODUTTORE DI GHIACCIO A CUBETTO PIENO, (GRAMMI 20), CAPACITÀ DEPOSITO KG. 39,	1	OFFICE BAR
3	GRUPPO MULTIPLO COMPOSTO DA SPREMIAGRUMI CON LEVA, FRULLATORE CON BICCHIERE QUADRO E FRULLINO FRAPPÈ, CORPO MACCHINA IN ALLUMINIO ESTRUSO	3	OFFICE BAR
4	ESTRATTORE PROFESSIONALE PER FRUTTA E VERDURE, MOTORE ASINCRONO, POTENZA 700 W.	3	OFFICE BAR
5	PIASTRA PANINI DOPPIA IN GHISA, RIGATA SOTTO E SOPRA, COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX, PIASTRA SUPERIORE AUTOBILANCIATA	1	OFFICE BAR
6	DISTRIBUTORE PER SUCCHI, CONTENITORE TRASPARENTE, CAPACITÀ LT. 8	3	BUFFET
7	DISPENSER PER CEREALI, CONTENITORE TRASPARENTE, CAPACITÀ LT. 3,5	4	BUFFET
8	PRODUTTORE DI GHIACCIO GRANULARE, CONDENSANZA ACQUA, CAPACITÀ PRODUTTIVA KG. 73/H24, CAPACITÀ DEPOSITO KG. 25,	2	OFFICE BAR
9	FRULLATORE/BLENDER PROFESSIONALE, CAPACITÀ LT. 2, VELOCITÀ VARIABILE, COLTELLO ACCIAIO INOSSIDABILE	4	BAR
10	SCALDAVIVANDE CON COPERCHIO ROTANTE, INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX, COMPLETO DI DUE FORNELLETTI	4	BUFFET
11	MIXER AD IMMERSIONE, COMPLETO DI MESCOLATORE E FRUSTA, UTILE PER MINISTRONI, PUREE, PASSATI, PESTO ECC., MESCOLATORE 40 CM.	4	CUCINA
12	FORNO MICROONDE STRUTTURA IN ACCIAIO INOX CON FUNZIONE GRILL COMANDI MANUALI DIM. CM. 48X40X28	2	BANCO BAR
13	CARRELLO ELEVATORE PIATTI RISCALDATO 2 COLONNE, CARRELLO INOX CON REGOLAZIONE DIAMETRO 18-28 CM, CAPACITÀ 100/120 PIATTI	2	CUCINA
14	AFFETTATRICE A GRAVITÀ SPECIFICA PER TAGLIO SALUMI, STRUTTURA IN ALLUMINIO PRESSOFUSO, DIMENSIONI LAMA DIAMETRO 30	1	CUCINA



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
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

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

15	MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA, BARRA SALDANTE CM. 35,	2	CUCINA
16	MACCHINA PER LA COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA, (SOUS-VIDE), STRUTTURA IN ACCIAIO INOX, DISPLAY PER LA VISUALIZZAZIONE DEL TEMPO E DELLA TEMPERATURA	2	CUCINA
17	MIXER AD IMMERSIONE, BLOCCO MOTORE, MESCOLATORE IN ACCIAIO INOX CM. 25	2	CUCINA
18	CANTINETTA VINO, PORTA REVERSIBILE CON VETRO TEMPERATO DOPPIO, RIPIANI ESTYRAIBILI IN LEGNO, COMANDI DIGITALI TOUCH, DISPLAY E LUCE INTERNA A LED, AUTOSBRINAMENTO, TEMPERATURE D'ESERCIZIO +5°C/+12°C/+12°C/+22°C, CAPACITÀ 96 BOTTIGLIE, COMPLETA DI MOBILE PER INCASSO CM 150 X 2	5	SALA DEGUSTAZIONE
19	BILANCIA DIGITALE, CAPACITÀ KG. 30,	3	CUCINA
20	LAVABICCHIERI PER CALICI STRUTTURA E CARROZZERIA IN ACCIAIO CESTO 50X50	2	OFICE SALA
21	ABBATTITORE DI TEMPERATURA POSITIVO, IDONEA PER RIGENERARE ALIMENTI PREPARATI, ABBATTUTI E CONSERVATI	2	CUCINA
22	FORNO PROFESSIONALE PER GASTRONOMIA, CAPACITÀ 6 TEGLIE GN 1/1, ELETTRICO TRIFASE, BOILER, PANNELLO TOUCH AD ALTA RISOLUZIONE, LAVAGGIO INTEGRATO	1	CUCINA
23	VETRINA VERTICALE PER ESPOSIZIONE PASTICCERIA FRESCA, TEMPERATURA D'ESERCIZIO +5°C-22°C, 4 LATI VETRO	1	SALA
24	VETRINA VERTICALE PER ESPOSIZIONE SEMIFREDDI, STATICA, TEMPERATURA D'ESERCIZIO -20°C, 3 RIPIANI ESPOSITIVI	1	SALA
25	CARRELLO PORTA PIATTI REFRIGERATO, CAPACITÀ 88 PIATTI CON DIAMETRO FONDO REGOLABILE	1	CUCINA
26	CAMERA DI LIEVITAZIONE, CAPACITÀ 20 TEGLIE 60X40	1	CUCINA
27	IMPASTATRICE PLANETARIA DA BANCO, CAPACITÀ LAVORATIVA LT. 7, COMPLETA DI UTENSILI FRUSTA, SPATOLA E UNCINO	3	CUCINA
28	IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI, STRUTTURA IN ACCIAIO VERNICIATO, VASCA FISSA, UN BRACCIO REGOLABILE IN ALTEZZA, RIPARO VASCA IN AR TRASPARENTE, MOTORE A 2 VELOCITÀ, CAPACITÀ LAVORATIVA KG. 46	1	CUCINA
29	ABBATTITORE MISTO DI TEMPERATURA, IMPIANTO TROPICALIZZATO, SBRINAMENTO AUTOMATICO A SOSTA, CAPACITÀ 5 TEGLIE GN 1/1 O 60X40	1	CUCINA
30	MACCHINA PER PASTA FRESCA, COSTRUZIONE IN ACCIAIO INOX, POTENTE MOTORE VENTILATO, COCLEA, BOCCA E GHIERA IN ACCIAIO INOX, COMPLETO DI 5 TRAFILE	1	CUCINA
31	MACCHINA PER GRANITE, SORBETTI, CREME FREDDE, CAPACITÀ CONTENITORE LT. 2,8,	1	SALA



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
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)



*Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado "A. Moro"  
Margherita di Savoia (BT)*

32	MACCHINA PER GRANITE, SORBETTI, CREME FREDDE, CAPACITÀ CONTENITORE LT. 5,	1	SALA
33	BANCO BAR REFRIGERATO TN VENTILATO, STRUTTURA PORTANTE IN TUBOLARE D'ACCIAIO CM. 400, COMPOSTO DA 7 CELLE DI CUI 5 A SPORTELLI E 2 A CASSETTO 1/2X2, COMPLETE DI ILLUMINAZIONE E GRIGLIE INTERNE, UNITÀ CONDENSATRICE INCORPORATA	1	BAR
34	SISTEMA DI MENSOLATURA PER ALZATA RETROBANCO, INTEGRATE CON LE DIRETTRICI ESTETICHE DEL LOCALE E REALIZZATE SU PROGETTO ESECUTIVO, PREDISPOSIZIONE ILLUMINAZIONE, CM. 400	1	BAR
35	PANNELLO DI RIVESTIMENTO PER BANCO BAR IN SINTONIA D'ARREDO	1	BAR
36	BANCALINA IN SINTONIA D'ARREDO PER BANCO BAR CM 400, REALIZZATA IN VETRO ,	1	BAR
37	RETROBANCO NEUTRO, STRUTTURA PORTANTE IN TUBOLARE D'ACCIAIO, CM. 250, PIANO IN ACCIAIO INOX, CHIUSURA TRAMITE SCORREVOLI	1	BAR
38	PEDANA, REALIZZATA IN MULTILAMELLARE CON APPLICAZIONE DI MATERIALE ANTISCIVOLO, TOTALMENTE ISPEZIONABILE ATTRAVERSO BOTOLE APRIBILI CON MANIGLIE A SCOMPARSA. GIUNZIONI RIFINITE CON PROFILI IN ALLUMINIO	4	BAR
39	RETROBASE MACCHINA CAFFÈ, STRUTTURA PORTANTE CON TUBOLARE D'ACCIAIO VERNICIATO, CON ELEMENTI DI IRRIGIDIMENTO E PIEDINI REGOLABILI, COMPOSTO DA CASSETTO CASSA E VANO A GIORNO PER ALLOGGIAMENTO LAVATAZZINE (NON FORNITA), PIANO IN ACCIAIO INOX FINITURA LUCIDA, CM.150X65	1	BAR
40	FIANCHI TERMINALI	4	BAR
41	LAVAPENTOLE INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX, CM. 100X70	1	CUCINA
42	LAMPADE FORNELLI PER FLAMBE'	4	SALA
43	PADELLE 2 MISURE PER FLAMBE'	8	SALA

Il Responsabile Unico del Progetto  
Prof.ssa Anna Antonietta Lamacchia  
Documento firmato digitalmente