



**ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE "S. MARTA"**
Strada delle Marche, 1 – 61122 Pesaro Tel. 0721/37221 Fax 0721/31924
C.F. n.92059320413 - <http://www.alberghieropesaro.edu.it>
e-mail psrh02000x@istruzione.it - pec psrh02000x@pec.istruzione.it



CAPITOLATO TECNICO

Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR) – 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: "Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave – Interventi per la realizzazione di laboratori di settore, in particolare tecnico-professionali" – 10.8.1.B2 Laboratori, Avviso Prot. 88643 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"

Progetto: 10.8.1.B2-FDRPOC-MA-2025-5

CUP: F74D25001260001

Realizzazione e Allestimento dei Laboratori di Cucina, Sala-Bar e Accoglienza Turistica Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato disciplina le forniture, i lavori e i servizi necessari alla realizzazione e all'allestimento dei seguenti ambienti didattici:

1. **Laboratorio di Cucina Professionale**
2. **Laboratorio di Sala-Bar**
3. **Laboratorio di Accoglienza Turistica**

L'appalto comprende:

- fornitura e posa in opera delle attrezzature;
- adeguamento impiantistico;
- installazione, collaudo e messa in funzione;
- assistenza tecnica e manutenzione iniziale.

ART. 2 – RIFERIMENTI NORMATIVI

Le forniture e i lavori devono rispettare:

- D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.
- Norme CEI per impianti elettrici
- Norme UNI e UNI EN per attrezzature professionali
- Regolamenti HACCP e norme igienico-sanitarie vigenti
- Regolamento UE 2016/679 (GDPR) per software e dati
- Norme antincendio (DM 03/08/2015)
- Codice dei Contratti Pubblici (D.Lgs. 36/2023)

ART. 3 – DESCRIZIONE TECNICA DELLE FORNITURE



LABORATORI DI SALA-BAR-RISTORANTE	quantità
AREA BAR GAZEBO	
Struttura realizzata con le seguenti caratteristiche tecniche:	
Il materiale utilizzato per la costruzione dei prodotti è acciaio inox AISI304	
R. banco neutro a giorno c/top inox s/alzatina l.2735 p.670 hpl.1050	1
Tramoggia rifiuti h.600 ice	1
Lavello singolo diam. 420 h=l60 completo di miscelatore a leva	1
Cassetto servizio ice	1
Tramoggia cappe' con raccolta ice l=445 x h=603	1
Vetrina pasticceria drop-in custom s/uc l.1000 p.670 h.1050	1
Cella 2 vani statica l=1000 p=670 h=510	1
U.C. ad aria per ev a valvola 17,4 cc	1
Banco bar r 3v ve c/s erm r.290 prop s/pmc-lav. l=2000 p=670 bpl=950	1
Griglia inox regolabile intermedia tipo (v) pa670	2
Griglia inox di fondo tipo (v) p=670	2
Modulo neutro angolare a giorno c/top inox h.1050	1
Vasca free style da incasso	1
Bancalina in acciaio p.350	1
Struttura per sostegno pensili h.2700 l.3600	1
Pensile c/ante l.900 p.300 h.600	3
Rivestimento frontale	1
AREA LAVAGGIO	
Struttura realizzata con le seguenti caratteristiche tecniche:	
Il materiale utilizzato per la costruzione dei prodotti è acciaio inox AISI304	
Lavatoi armad 1 vasc goc dx scorr l=1360 p=700 h=880 vas su misura con salvagoccia - bordo sx su misura - alzatina dx	1
Tavolo armad con scorr con alzatina l=950 p=700 hpl=880 con alzatina dx	1
Tavolo armad con scorr senza alzatina l=2000 p=700 h=880	1
Tavolo armad con scorr senza alzatina l=1710 p=700 h=880	1
Tavolo armad con scorr senza alzatina l=2000 p=700 h=880	1
Pensile scorrevoli 1 ripiano l=1000 p=400 h=600	1
Armadio battente l=900 p=500 h=2000 2 ante	1
ATTREZZATURE SALA-BAR	
Lavastoviglie a capottina per bicchieri + kit sistema filtraggio avanzato	1
Produttore ghiaccio	1
Frigorifero dig. 670 lt. 1 porta -2/+10°C, R290	1
Freezer dig. 670 lt. 1 porta -15/-22°C, R290	1
Lavatrice frontale 14 kg - wh6-14	1
Piano caldo in acciaio inox con 3 lampade ad infrarossi da w.250 e deflettori laterali 3 teglie gn 1/1	1

LABORATORI CUCINA	
ATTREZZATURE CUCINA	
Cucina gas 6 fuochi 120x70x25 kw 5,5x6 + base a giorno	1
Cuoci pasta a gas 1 vasca 40x70x85 kw 9	1
Ripiani elemento neutro con base vano aperto	5
Friggitrice a gas 1 vasca da 7 max 10 lt 40x70x85 kw 7/10	1
Fry top a gas in cromo 80x70x85 kw 14	1
Pastorizzatore gelato 10 litri kw 1/2	1
Cucina gas 6 fuochi 120x70x25 kw 5,5x6 + base a giorno	1
Cuoci pasta a gas 2 vasche 40x70x85 kw 15	1
Ripiani elemento neutro con base vano aperto	5
Friggitrice a gas 1 vasca da 7 max 10 lt 40x70x85 kw 7/10	1
Fry top a gas in cromo 80x70x85 kw 14	1
Forno trivalente 6 gn (6 teglie) con vapore diretto	1
Temperatrice cioccolato con rubinetto 5/7 litri	1
Friggitrice elettrica da banco 4/5 litri	3
Cutter professionale da 3 litri da 1000/1500W	3
Cutter professionale da 7 litri da 1000/1500W	1
Minipinner professionale altezza cm 50 da 800/1000w	4
Impastatrice planetaria professionale da 7 litri 1000/1500w	3
Impastatrice planetaria professionale da 10 litri 1000/1500w	1
Macchina affilacoltelli	1
LABORATORIO ACCOGLIENZA	
ATTREZZATURA INFORMATICA	
Lavagna interattiva touch Smart MX 65"	5
Amplificatore audio analogico multicanale Monocor PA-1240	1
PC desktop win11 pro	27

ART. 4 – REQUISITI TECNICI DELLE ATTREZZATURE

Tutte le attrezzature devono:

- essere conformi alle norme CE;
- essere dotate di manuale d'uso in italiano;
- riportare etichettatura energetica ove prevista;
- essere garantite per almeno **24 mesi**;
- essere idonee all'uso intensivo in ambiente scolastico.

ART. 5 – INSTALLAZIONE E COLLAUDO

L'appaltatore deve:

1. Installare tutte le attrezzature secondo le norme vigenti.
2. Eseguire prove di funzionamento.
3. Rilasciare dichiarazioni di conformità impiantistica.
4. Effettuare collaudo alla presenza del RUP e del Dirigente Scolastico.
5. Consegnare schede tecniche, certificazioni e libretti d'uso.

ART. 6 – ASSISTENZA E MANUTENZIONE

Per 24 mesi dalla consegna devono essere garantiti:

- interventi entro 48 ore dalla segnalazione;
- sostituzione parti difettose;
- manutenzione ordinaria programmata (min. 2 interventi/anno).

ART. 8 – SICUREZZA E AMBIENTE

L'appaltatore deve:

- rispettare il D.Lgs. 81/2008;
- utilizzare materiali ignifughi certificati;
- smaltire imballaggi e rifiuti secondo normativa;
- adottare misure per la riduzione dell'impatto ambientale.

ART. 9 – PENALI

Sono previste penali per:

- ritardi nella consegna;
- mancato rispetto delle specifiche tecniche;
- difformità riscontrate in fase di collaudo.

Il Responsabile Unico di Progetto
Il Direttore SGA
(Dott.ssa Federica Lancioli)

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi
del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate*