

ITCG-NICCOLINI-VOLTERRA  
Prot. 0004071 del 28/08/2023  
VI-10 (Entrata)

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**I.T.C.G. "F. NICCOLINI" VOLTERRA (PI)**

CUP: F94D23001440006

Candidatura N. 1089970 78988 del 29/05/2023 - Realizzazione laboratori green, sostenibili e innovativi - ASSE V

CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 13.1.4° - FESR PON –TO-2023-28

TITOLO: "Laboratori green, sostenibili e innovative per le scuole del secondo ciclo".

### **CAPITOLATO TECNICO**

#### **Area dell'intervento**

Laboratori della scuola secondaria I.T.C.G. "F. Niccolini" di Volterra e sede distaccata Casa Penale "R. Graziani". Si prevede di ammodernare le attrezzature dei laboratori di cucina e sala-bar per sostituire attrezzature obsolete con altre innovative e più sostenibili.

Il concetto di sostenibilità e innovazione sostanzialmente deve necessariamente interessare tutte le attività umane, in particolare i settori economici e produttivi che sono i più inquinanti; l'avvio di un percorso culturale e l'accelerazione verso l'utilizzo di fonti energetiche "pulite" (attualmente le più presenti sono eolico, solare, idroelettrica, geotermica) che sostituiscano il più rapidamente possibile le fonti fossili risulta indispensabile per la salvaguardia del pianeta. Nel campo della ristorazione tutto questo si traduce in una serie di accorgimenti utili per ridurre gli impatti negativi del nostro lavoro sull'ambiente, nella tutela delle generazioni future.

I laboratori scolastici odierni riproducono e a volte amplificano, il conflitto e la difformità tra quello che dovrebbe essere sostenibile e innovativo e non, soprattutto se si osservano gli arredi e le attrezzature disponibili. Quotidianamente i docenti si trovano ad agire in laboratori e con attrezzature datate e poco funzionali al contesto e al tempo.

Ammodernare le attrezzature, non solo consentirebbe un non trascurabile risparmio energetico ed economico per la scuola, ma, allo stesso tempo, permetterebbe agli studenti e alle studentesse di potersi confrontare con strumenti innovativi e tecnologici di ultima generazione in modo da ampliare le proprie conoscenze e competenze poi spendibili nel mondo del lavoro, contribuendo nel contempo alla formazione di cittadini sempre più consapevoli.

La scuola è luogo privilegiato per ottemperare a questi principi, ed ha il compito di promuovere una didattica sempre più innovativa che, perseguendo corretti e necessari percorsi della "sostenibilità", possa rispondere alle esigenze degli studenti.

#### **Obiettivi generali**

L'obiettivo generale del progetto è quello di innovare le attrezzature dei laboratori sala/bar e cucine dell'istituto e della sezione "Graziani" per promuovere una didattica che si rivolga ad una educazione più sostenibile e green. L'utilizzo di materiali "green", riduzione dei consumi energetici e idrici, efficienza delle procedure e dei metodi di lavorazioni sono gli interventi dove si può agire per migliorare l'impatto

ambientale delle ns. attività produttive con vantaggi che spesso si riflettono anche in termini di risparmio economico.

### **Obiettivi specifici**

Gli obiettivi specifici sono:

- Ridurre consumo di energia e migliorare l'impatto ambientale
- Innovare ambienti e attrezzature per ampliare offerta formativa e competenze degli studenti e studentesse dell'Istituto
- Formazione del personale per una didattica innovativa volta a migliorare l'offerta formativa e professionale

Le attrezzature richieste dovranno soddisfare come requisito sistemi di risparmio dell'energia e/o dell'acqua al fine di assicurare un risparmio non solo economico ma che possa contribuire ad una maggior sostenibilità ambientale.

### **Capitolo tecnico: Attrezzature Cucina e sala-bar ITCG "F. Niccolini"**

<b>Descrizione tecnica</b>	<b>Qtà</b>
Forno Elettrico Rational 6 Teglie GN 1/1 I-Combi Pro - Sonda al Cuore - Autolavaggio - Wi-Fi Integrato o equivalente	<u>2</u>
Cutter Taglia verdure Combinato tipo Robot Coupe R 401 Ultra capacità 4,5 Lt o equivalenti, compreso dischi	<u>2</u>
Affettatrice Professionale Lama 300 mm (30 cm) Verticale Con Braccio Salumi Monofase o equivalenti	<u>2</u>
Impastatrice A Spirale Professionale Testa Fissa 25 Kg / 33 Lt	1
Friggitrice Elettrica Professionale Vasca Su Mobile Capacità 13 Lt Profondità 70 cm	<u>1</u>
Abbattitore tipo Coldline Modi Up W6U -40°+10°C 6 teglie GN-EN P 800 mm plug-in ad aria o equivalente	<u>1</u>
FRIULINOX SUBMARINE 061-HA - Abbattitore di Temperatura Multifunzione 6 Teglie GN1/1 o 600x400 mm - Temp. +85°C / -40°C - Resa Abbattimento Pos/Neg 35/25 Kg - Display TOUCH da 7 pollici o equivalente	<u>1</u>
Confezionatrice sottovuoto a campana monofase con barra saldatrice cm 31	<u>2</u>
Piastra ad induzione Modello TT500TOUCH o equivalente	<u>2</u>
Lavapiatti a capot cesto 500*500 con recuperatore di calore	<u>1</u>
Armadio Conservatore Professionale IRINOX CK NEXT UP (-5°C / +15°C) VERSIONE PORTA SINGOLA IN ACCIAIO (cerniere a destra) o equivalente	<u>2</u>

ARMADIO CONGELATORE SMART 900LT MOD. A70/1BE COLDLINE, -18°-22°C, 3 GRIGLIE GN 2/1, PROFONDITÀ 815 MM, CLASSE ENERGETICA C o equivalente	<u>3</u>
PACOJET 4 compresi di bicchieri	<u>1</u>
Sfogliatrice da banco elettrica tipo Imperia compreso di taglia sfoglia 6mm,2mm	<u>2</u>
Sfogliatrice Stendipizza SI420 - Rulli Inox Cm 42 compresa di taglia sfoglia 4,6 mm o equivalente	<u>1</u>
Sfogliatrice elettrica Con Tappeti Su Basamento	<u>1</u>
Mixer ad immersione tipo Mini MP 190 V.V. Robot Coupe 15.34750 o equivalente	<u>2</u>
Abbinato tritacarne grattugia professionale tipo FIM/ABTRC/GRT12T/MF/GMI o equivalente	<u>1</u>
Bilance elettriche professionali max 30 kg	<u>3</u>
Planetaria per pasticceria con ganci (foglia, frusta e gancio) 7 lt	<u>2</u>
Essiccatore professionale	<u>1</u>
Cantinetta Frigo Vini Ventilato - Temp +2° +20°C - Capacità 30 bottiglie	<u>1</u>
Estrattore per Succhi di Frutta e Verdura	<u>1</u>
Frullatore/blender professionali	<u>2</u>
Cocktail station bar mobile tipo TITANO 150 cm- da Esterno o equivalente	<u>1</u>
Macchina da caffè tipo FAEMA PRESTIGE PLUS 2 GRUPPI AUTOMATICA BIANCA o equivalente	<u>1</u>
Macinadosatore elettronico istantaneo tipo FAEMA GROUNDBREAKER o equivalente	<u>1</u>
Lavabicchieri tipo LAVASTOVIGLIE ELETTRICITÀ TRADIZIONALE CESTO TONDO 400*400 o equivalente	<u>1</u>
Piastra Professionale Per Panini In Vetroceramica Doppia Liscia-Rigata	<u>1</u>
Spremiagrumi professionale	<u>1</u>
Apparecchio combi bar - frullatore, tritaggiaccio, shaker per latte	<u>1</u>
Fabbricatore di ghiaccio in cubetti gourmet – Xsafe-PWD	<u>1</u>
Sterilizzatore coltelli UV	<u>1</u>
Centrifuga- dimensione bocca 88mm	<u>1</u>
Pistola affumicatrice	<u>1</u>

Volterra 28 agosto 2023

Il progettista  
Ravera Niccolò



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

ITCG-NICCOLINI-VOLTERRA  
Prot. 0004085 del 29/08/2023  
VI (Entrata)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
I.T.C.G. "F. NICCOLINI" VOLTERRA (PI)

CUP: F94D23001440006

Candidatura N. 1089970 78988 del 29/05/2023 - Realizzazione laboratori green, sostenibili e innovativi - ASSE V

CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO: 13.1.4° - FESR PON –TO-2023-28

TITOLO: "Laboratori green, sostenibili e innovative per le scuole del secondo ciclo".

### **INTEGRAZIONE CAPITOLATO TECNICO**

Il presente atto per modificare il capitolato originario prot. N° 4071 del 28-08-2023 in quanto per la corretta realizzazione del PON è stato necessario sostituire l' articolo Pacojet 4 con il suo omonimo Pacojet II plus. La modifica è stata necessaria per il difficile reperimento sul mercato da parte dell'azienda del presente oggetto.

#### **Capitolo tecnico: Attrezzature Cucina e sala-bar ITCG "F. Niccolini"**

<b><u>Descrizione tecnica</u></b>	<b><u>Qtà</u></b>
PACOJET II plus in sostituzione Pacojet 4	<u>1</u>

Il progettista

*Ravera Niccolò*