



Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA  
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422  
Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182  
email: [pvis01200g@istruzione.it](mailto:pvis01200g@istruzione.it) - [pvis01200g@pec.istruzione.it](mailto:pvis01200g@pec.istruzione.it)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "L. COSSA"-PAVIA  
Prot. 0010428 del 17/08/2023  
VI-3 (Uscita)

## AGLI OPERATORI ECONOMICI INVITATI LORO SEDI

**OGGETTO:** Indagine di mercato - richiesta miglior preventivo per fornitura "a corpo" e installazione di attrezzature e strumentazioni realizzazione "Aula CUCINA DEMO 4.0" nell'ambito del progetto:

### PNRR – NEXT GENERATION - Piano Scuola 4.0 - AZIONE 1 - Next generation class - Scuole innovative e laboratori

<b>Codice avviso/decreto</b>	M4C113.2-2022-961
<b>Titolo progetto</b>	Classroom for young
<b>Codice progetto</b>	M4C113.2-2022-961-P-17474
<b>Codice CUP</b>	C14D23000100006
<b>SIMOG CIG</b>	992008591B

**VALORE MAX DI SPESA** 58.000,00 IVA ESCLUSA

Ai soli fini di un'indagine di mercato, con la presente siamo a richiedervi preventivo per la fornitura e montaggio dei beni mobili e attrezzature di seguito elencati da inviare preferibilmente entro il 28 agosto 2023.

Si richiede di inviare il preventivo, su propria carta intestata e dettagliato nella descrizione e nel prezzo (imponibile + iva) per ogni articolo sotto descritto e contrassegnato da una lettera. Si chiede cortesemente di indicare a parte i costi relativi agli interventi idraulici ed elettrici di cui alla lettera L).  
E' richiesto di allegare le schede tecniche dei prodotti.

Per qualsiasi chiarimento è possibile scrivere alla scuola a [pvis01200g@istruzione.it](mailto:pvis01200g@istruzione.it) con oggetto: "chiarimenti indagine di mercato PNRR "AULA DEMO CUCINA 4.0"

#### AULA DEMO CUCINA 4.0

**A) N 1 LAVATOIO ARMADIATO CON ALZATINA, UNA VASCA, GOCCIOLATOIO SINISTRO E DUE PORTE SCORREVOLLI DA 1200 MM COMPLETO DI ZOCCOLO LATERALE E FRONTALE IN ACCIAIO, E GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO.**

Il piano in acciaio inox AISI 304. Dati Tecnici Dimensioni (LxP) (mm 1200X700)  
Dimensione vasca (mm 600x500x300H).

**B) N 1 TAVOLO REFRIGERATO 440LT, 3 PORTE CON ALZATINA COMPLETO DI ZOCCOLO FRONTALE IN ACCIAIO.**



Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA  
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422  
Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182  
email: [pvis01200g@istruzione.it](mailto:pvis01200g@istruzione.it) - [pvis01200g@pec.istruzione.it](mailto:pvis01200g@pec.istruzione.it)

In acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento 90 mm. N. 3 porte piene. Unità refrigerante incorporata. Sistema ventilato. Evaporatore. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10°C. Funzionamento in ambiente fino alla temperatura di 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretatiche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. Completo di 3 griglie in rilsan GN 1/1 e 6 coppie di guide con 15 livelli. Dati Tecnici Dimensioni (LxPxA) (mm) 1795x700x850

### **C) N 1 CAPPA ODOUR REDUCTION CON MOTORE PER FORNI ELETTRICI SOVRAPPOSTI 6 GN 1/1 SU 6&10 GN1/1.**

Costruita in acciaio inox AISI 304. Dispositivo di condensazione del vapore. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304 (posizionati frontalmente), filtro anticondensa e separatore di gocce extra con funzione di separatore vapore-liquido; Il sistema UV attacca le molecole di grasso eliminando odori sgradevoli e batteri; Il filtro catalizzatore trattiene gli odori residui e non ha impatto sull'ozono. Ventilatore incorporato che controlla automaticamente la portata d'aria in base alla quantità di vapore prodotta. La ventilazione frontale si attiva all'apertura della porta del forno e grazie ad un software collegato al forno, la cappa attiva automaticamente la potenza della ventola e l'assorbimento degli odori in base all'attività reale del forno.

### **D) N 1 FORNO COMBI TS 6 GN 1/1 ELETTRICO CON BOILER**

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Economizer per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante. Modalità di cottura: automatica; programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cicli speciali (rigenerazione, cottura a bassa temperatura, lievitazione, cottura Eco Delta, sottovuoto, ciclo Static Combi, pastorizzazione per pasta fresca, ciclo di disidratazione, Food Safe Control standard e avanzato). Funzioni speciali: cottura Multitimer, Cooking Optimizer per ridurre i costi di gestione, Make-it-mine per personalizzare l'interfaccia, funzione Match per dialogare con l'abbattitore, Solo Mio per personalizzare la homepage, funzione Calendar per la tua agenda personale, backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateghe GN 1/1, passo 67 mm.

### **E) N1 BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE PER FORNO GN1/1**

Dimensioni (LxPxA) (mm) 865x705x770

[www.iiscossapavia.edu.it](http://www.iiscossapavia.edu.it)

Codice Meccanografico IIS: PVIS01200G - IPSC: PVRC01201E - ITI: PVTF012014 - Serale: PVRC01251X  
Codice Fiscale 96077960183 - codice univoco UF9L6W



Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA  
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422  
Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182  
email: [pvis01200g@istruzione.it](mailto:pvis01200g@istruzione.it) - [pvis01200g@pec.istruzione.it](mailto:pvis01200g@pec.istruzione.it)

#### **F) N 1 ADDOLCITORE ACQUA ASALE CON RIGENERAZIONE AUTOMATICA DELLE RESINE**

Specifico per tutti i forni a convezione e combinati da 6 a 40 griglie. Valvola elettromeccanica che permette la rigenerazione da una volta al giorno ad una a settimana. Pressione tra 2,8 e 5 bar. Massimo flusso 1800 lt/h. Cilindro da 8 litri in acciaio inox AISI 304 con 5,6 litri di resina. Contenuto massimo salina 20 kg. Ciascun ciclo di rigenerazione richiede 1 kg sale. Acqua tra 4°C a 49°C. Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative francesi: 30°- 2100 lt - 40°- 1900 lt - 50°- 1800 lt- 60°- 1700 lt Quantità di acqua dolce trattata, durezza secondo le normative tedesche: 17°- 2100 lt - 22°- 1900 lt - 27°- 1800 lt -33°- 1700 lt

- n1 nasello chiusura porta a doppio scatto
- n1 affumicatore vulcano per forni lw e cw
- n 2 coppie di griglie gn 1/1 in inox 304
- n 1 griglia doppio uso lato liscio/rigato gn1/1 per forni
- n 8 griglia pasticceria (400x600mm), aisi 304
- n 10 teglia 400x600 in alluminio forato
- n 10 teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1
- n 10 teglia panificazione in alluminio 400x600mm
- n 3 teglia gn 1/1 per 4 baguette
- n 5 teglia panificazione forata in alluminio/silicone 400x600mm, per 5 baguette

#### **G) N 2 TAVOLI ARMADIATI CON 1 RIPIANO E 2 PORTE SCORREVOLI 2000MM COMPLETO DI ZOCCOLATURA IN ACCIAIO**

Vano armadiato in acciaio inox AISI 304. Struttura interna saldata. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Ripiano intermedio regolabile e piedini ad altezza regolabile. Dimensioni (LxPxA) (mm)2000x700x90.

#### **H) PAVIMENTO SOPRAELEVATO GALLEGGIANTE COMPRESO DI**

- **STRUTTURA IN ACCIAIO**
- **RIVESTIMENTO VINILICO**

La struttura deve essere composta da piedistalli regolabili in altezza da 75 mm a 2000 mm in acciaio zincato e traverse laterali zincate, imbullonati o agganciati tra loro, che garantiscono le massime prestazioni di stabilità (in caso di vibrazioni, carichi rotanti o terremoti, livello del pavimento e assorbimento acustico ottimali.

Il piedistallo deve consentire di creare un vuoto per il passaggio dei servizi sotto il pavimento tecnico sopraelevato.

Pavimento sopraelevato vinilico antiscivolo realizzato in rotoli con aggiunta di minerale di carborundum sulla superficie superiore per ottenere il massimo livello di capacità antiscivolo.

**Indicare colori disponibili da accordarsi durante il sopralluogo.**

[www.iiscossapavia.edu.it](http://www.iiscossapavia.edu.it)



Istituto di Istruzione Superiore "L. Cossa" - PAVIA  
Viale Necchi, 5 - Tel: 0382 33422  
Succursale: Viale Montegrappa, 26 - Tel: 0382575182  
email: [pvis01200g@istruzione.it](mailto:pvis01200g@istruzione.it) - [pvis01200g@pec.istruzione.it](mailto:pvis01200g@pec.istruzione.it)

**I) N 3 COLONNA MONOFACCIALE PORTA APPARECCHI IN ALLUMINIO ANODIZZATO H. 1500MM COMPLETE**

Colonna monofacciale con funzioni porta cavi e porta apparecchi, realizzata in alluminio anodizzato, idonea per installazioni sopra-pavimento di impianti elettrici e/o sistemi di comunicazione con tensioni fino a 1000 V in corrente alternata e/o 1500 V in corrente continua e certificata da IMQ secondo la norma EN 50085.

**J) N 30 SEDIA CON BRACCIOLO E TAVOLETTA IN PLASTICA**

Telaio in tubo di acciaio ovale 30×15 mm, verniciato a polveri termoindurenti di colore nero. Sedile e schienale in polipropilene Impilabile. Completa di bracciolo e tavoletta-scrittoio in plastica. Dimensioni (LxPxA) (mm)54x57x81

***Indicare colori disponibili da accordarsi durante il sopralluogo***

**L) IMPIANTISTICA**

Ai fini della messa in funzione del laboratorio si richiedono interventi a livello idraulico ed elettrico.

La ditta fornitrice si dovrà occupare interamente della realizzazione degli impianti ai fini della messa in funzione "chiavi in mano" del laboratorio "**DEMO CUCINA 4.0**".

**CONDIZIONI CONTRATTUALI dell'OEA:**

- La consegna al piano di tutto il materiale che si acquista;
- Installazione completa compresa di pavimento sopraelevato galleggiante e colonne monofacciale;
- Realizzazione degli impianti;
- Consegna "chiavi in mano" del laboratorio "DEMO CUCINA 4.0".

**TEMPISTICHE**

Tempi di esecuzioni dei lavori da concordare con la SA con inizio non prima di dicembre 2023 e dovranno essere conclusi entro il 30/07/2024.

IL DIRIGENTE SCOLATICO  
Cristina Anna Maria Comini (\*)

(\*) documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate