



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

All'Albo on line

Al Sito web istituzionale

AZIENDA	Partita IVA	Indirizzo
ABINTRAX S.R.L.	07644780723	via Marina del Mondo,62 - 70043 Monopoli
MEDIAGEST S.R.L.	02252850595	via delle Terme, 35 - 81035 Roccamonfina (CE)
EDITINFORM S.R.L.	02165400686	Via Egitto, 2 - 65015 Montesilvano (PE)
FA.RI S.R.L.	08095641216	via E. Gianturco,31 - 80146 Napoli
APOLAB SCIENTIFIC S.R.L.	01680360763	C.da Santa Domenica 22 - 85050 Brienza (PZ)

Oggetto:

Avviso di indagine di mercato per l'indizione della procedura negoziata su MEPA dell'appalto di beni e servizi per i lotti del progetto FESR - Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Avviso pubblico prot. n. 50636 del 27/12/2021 - FESR REACT EU - Realizzazione di ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica 13.1.4 Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo.

Codice identificativo 13.1.4A-FESR PON-PU-2022-37

CIG: 9441436775

C.U.P.:D59J22000130006

CAPITOLATO TECNICO

L'I.P.E.O.A. MOLFETTA intende realizzare un laboratorio didattico nella filiera agroalimentare. Esso ha forma integrata e contiene attrezzature per l'arte bianca, strumenti per la realizzazione di prodotti da forno e serre idroponiche. Vuole consentire lo sviluppo della didattica relativa alle tecniche di cottura per un'alimentazione sana e sostenibile.

Descrizioni tecniche

N. 1 FORNO PER PIZZA DOPPIA CAMERA ELETTRICO

Specifiche tecniche minime:

Forno per pizza doppia camera elettrico. TOP a tiraggio naturale da raccordare sotto cappa. Maniglia atermica. Resistenze corazzate in acciaio inossidabile, ottimizzate per compensare la dispersione di calore dovuta all'apertura della portina. Illuminazione indipendente in ogni camera. Piano cottura in ceramica refrattaria. Cella di lievitazione con rastrelliera porta teglie. Costruito completamente in acciaio inossidabile. Ruote orientabili provviste di freno. Forno dotato di due camere sovrapposte con capienza 6+6 pizze diametro 33 cm. In alternativa 2+2 teglie 40x60. Dimensione interna camera cm. 105x70x16. Cella di lievitazione sottostante. Temp. max 400 °C. Potenza max assorbita Kw. 8,8+8,8. Potenza media assorbita Kw. 4,6+4,6. Volt 400.
Dim. 1420x1030x1960h



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

N. 1 BANCO PIZZA REFRIGERATA CON PIANO IN VETRO + SOTTOBANCO REFRIGERATO E CASSETTIERE

Specifiche tecniche minime:

Tavolo per preparazione pizze. Tavolo refrigerato 2 porte cassetiera 7 cassetti, porta bacinelle ref. 1/3 + vetri. N°9 bacinelle inox GN1/3 con coperchio 325x175x150 H. Potenza assorbita watt. 250 volt.230.

Dim. 2000x800x1470h

N. 1 PEDANA RETROBANCO REALIZZATA IN MULTISTRATO

Specifiche tecniche minime:

Pedana retrobanco realizzata in multistrato bilaminato antiscivolo, con piedini regolabili in metallo.

Dim. 3000x1000x120h

N. 1 CARRELLO PORTATEGLIE

Specifiche tecniche minime:

Carrello porta teglie universale. Struttura e guide in acciaio inox, paracolpi in gomma, ruote multidirezionali ø 125 mm. Teglie escluse.

Dim. 500x510x1770h

N. 1 TAVOLO NEUTRO A GIORNO 90*90

Specifiche tecniche minime:

Tavolo neutro a giorno con ripiano inferiore. Realizzato in acciaio inox certificazione AISI 304.

Dim. 900x800x900h

N. 3 TAVOLO NEUTRO ARMADIATO CON ANTE SCORREVOLI

Specifiche tecniche minime:

Tavolo neutro armadiato con ante scorrevoli e alzatina posteriore. Realizzato in acciaio inox certificazione AISI 304.

Dim.1500x700x900h

N. 2 LAVATOIO DOPPIA VASCA IN ACCIAIO

Specifiche tecniche minime:

Lavatoio doppia vasca in acciaio inox certificazione AISI 304 con struttura armadiata con ante scorrevoli e sgocciolatoio dx o sx. Miscelatore a leva clinica lunga. Sifone doppio.

Dim.1600x700x900h

N. 1 LAVAOGGETTI PROGRAMMABILE

Specifiche tecniche minime:

Lava oggetti programmabile soft-touch cesto570x570 mm. Struttura e carrozzeria in acciaio inox certificazione AISI 304. Porta in doppia parete sdoppiata e bilanciata. Vasca a scalino con spigoli arrotondati che assicura la massima igienicità evitando il ristagno dello sporco e dell'acqua. Bracci di lavaggio inferiori a 3 razze e lancia di lavaggio superiore con



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

particolare configurazione degli ugelli in modo che essi non possano essere otturati. Tre cicli di lavoro: 120 secondi, 240 secondi o continuo. Doppio boiler coibentato di grande capacità. Doppi filtri superficiali in acciaio inox differenziati in vasca per la raccolta dei rifiuti solidi. Pannello comandi soft-touch in bassa tensione (24 V). Visualizzazione delle temperature. Possibilità di modificare i parametri del ciclo di lavoro tramite un palmare di facile logica. Programmazione del ciclo di lavoro. Il sistema THERMOLOCK programmabile assicura che il risciacquo avvenga alla temperatura dell'acqua di 85°C per garantire l'abbattimento della carica batterica. Evacuazione del vapore garantita da un camino. Cesto 570 x 570 mm. Possibilità di lavare teglie e altri utensili fino a 600 mm.

Di serie il dosatore di brillantante per assicurare eccellenti risultati di asciugatura. Di serie la predisposizione per il dosatore di detersivo. Un cesto base e un cesto porta mestoli in dotazione. Assorbimento Kw 9 230V~3 400V~3N 50 Hz. Dim. 750x685x1720h

N. 1 ARMADIO DA RIPOSTO CON ANTE SCORREVOLI

Specifiche tecniche minime:

Armadio da riposto con ante scorrevoli. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Dim. 1500x700x2000h

N. 1 IMPASTATRICE A SPIRALE

Specifiche tecniche minime:

Impastatrice a spirale con testa sollevabile e vasca fissa. Macchina per realizzare diversi tipi di impasto, indicata soprattutto per impasti teneri come pane, pizza e piada. Struttura rivestita con vernice antigraffio - parti a contatto con gli alimenti quali vasca, spirale ed asta spacca pasta sono in acciaio inox AISI 304 - microinterruttore di sicurezza su coperchio vasca - coperchio in policarbonato fumé di serie. Vari optional a richiesta, tra cui coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304. Potenza 0,75 kW (1 HP) volt. 400. Capacità vasca 16 L (ø 320 x 210(h) mm). 12 Kg di impasto.

Dim. 650x350x620÷1060h

N. 1 SFOGLIATRICE

Specifiche tecniche minime:

Sfogliatrice con basamento con tappeti da cm. 50x100. CARATTERISTICHE TECNICHE: Display digitale per la visualizzazione dello spessore di laminazione per una regolazione più precisa. Inversione del senso di laminazione tramite joystick e pedale. Velocità dei tappeti sincronizzata fissa. Vaschetta porta farina rimovibile per una facile pulizia. I piani sono richiudibili così da contenere gli ingombri. La macchina è montata su ruote per facilitarne lo spostamento. Potenza kw.0,5 vol. 400.

Dim. 2420x940x1360h

N. 1 ABBATTITORE

Specifiche tecniche minime:

Abbattitore di temperatura 5 teglie gn 1/1 o 600x400 mm. Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato. Angoli interni arrotondati. Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione. Spessore dell'isolamento: 60 mm. Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica. Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera PTC e sonda spillone al cuore.



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Refrigerazione ventilata con agitatore d'aria. Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507. Vano posteriore apribile e unità asportabile, per una facile manutenzione. Sbrinamento evaporatore a tempo, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa. Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C, oppure a tempo. Piedi in acciaio inossidabile regolabili in altezza (60/90 H mm). Adatti a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm. Dotazione di serie: sonda camera PTC e sonda spillone al cuore, guide universali in acciaio. PESO NETTO kg 71. DIMENSIONI CAMERA mm 610x410x410h. CAPACITA' NETTA TG 5 GN1/1 - 5 600x400. SPAZIO TRA TEGLIE mm 70. RESA ABBATTIMENTO +3°C 20 Kg. RESA SURGELAZIONE -18°C 15 Kg.

Dim. 750x740x880h

N. 1 TAVOLO REFRIGERATO

Specifiche tecniche minime:

Tavolo refrigerato dotato di 3 porte a battente. Temperatura di esercizio 0/+10 C°. Top con alzatina. Assorbimento watt 227 volt.230. Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Dim. 1720x700x900h

N. 1 TAVOLO NEUTRO A GIORNO

Specifiche tecniche minime:

Tavolo neutro a giorno con ripiano inferiore. Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Dim. 1500x700x900h

N. 1 ARMADIO FRIGORIFERO DOPPIA ANTA

Specifiche tecniche minime:

Armadio frigorifero doppia anta refrigerato ventilato 1400 lt.. Temperatura di esercizio 0/+10 C°. Assorbimento watt 373 volt.230. Realizzato in acciaio inox AISI 304.

Dim. 1440x800x2020h

N. 1 CUCINA A GAS 4 FUOCHI

Specifiche tecniche minime:

Cucina gas su vano a giorno, 4 fuochi, bacinelle smaltate. Potenza fuochi 2x3,7 kW +2x5,5 Kw,18,4 kW Tot. GAS.

Dim. 700x700x850h

N. 1 CUOCIPASTA GAS

Specifiche tecniche minime:

Cuocipasta gas, 1 vasca, capacità 40 L. Cesti inclusi n°3 da 1/3.Kw,11,8 kW Tot. GAS.

Dim. 400x700x850h



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

N. 1 FRIGGITRICE GAS

Specifiche tecniche minime:

Friggitrice gas, 1 vasca, capacità 13 L, armadio chiuso con scambiatori in vasca, cesto incluso. Kw,11 kW Tot. GAS.
Dim. 400x700x850h

N. 1 IMPIANTO DI ASPIRAZIONE CON CAPPE NECESSARIE

N. 2 ELEMENTO NEUTRO A GIORNO CON CASSETTO.

Specifiche tecniche minime:

Elemento neutro a giorno con cassetto.
Dim. 400x700x850h

N. 1 FRY TOP

Specifiche tecniche minime:

Fry top gas, piastra 2/3 liscia 1/3 rigata, armadio aperto. Kw,11,4 kW Tot. GAS.
Dim. 700x700x850h

N. 1 FORNO A CONVENZIONE GN 1 UNOX

Specifiche tecniche minime:

Forno a convezione GN 1/1 UNOX 10 teglie (escluse) ELETTRICO con temperatura variabile da 30°C a 260°C + umidità, distribuzione dell'aria in camera di cottura con tecnologia AIR. Plus, gestione del clima nella camera di cottura con tecnologia DRY. Plus rimozione rapida dell'umidità della camera di cottura, e tecnologia STEAM. Plus immissione manuale di umidità. Doppia velocità della ventola per migliorare la cottura, umidificatore manuale. Porta a doppio vetro apribile per la pulizia, camera di cottura in acciaio inox AISI 304, spigoli arrotondati, illuminazione camera con lampade alogene. Distanza tra teglie 67 mm., frequenza 50/60 Hz, voltaggio 400V potenza ELETTRICA 18,5 Kw, peso 98 Kg.

Dim. 750x783x1010h

Cappa a condensazione di vapore con filtro a carboni attivi. Elimina la maggior parte dei vapori e degli odori dai fumi di cottura. Lavaggio automatico dei filtri a condensazione integrato. Dim. 535x1018x366h

Supporto multifunzionale per riporre in sicurezza le teglie e collocare il forno all'altezza perfetta per lavorare.

Dim. 732x546x752h

Kit prima installazione forno. Contiene tutte le parti necessarie per la corretta installazione di un singolo forno.

Sistema filtraggio a resine che elimina dall'acqua tutte le sostanze che contribuiscono alla formazione di calcare. Permette di filtrare fino a 7.000 litri di acqua (il dato può variare a seconda della durezza dell'acqua).

Start-up set teglie costituito da: 1 x GRP815, TG936, TG885, TG970, TG895. Dim. 530x320

Detergente brillantante concentrato che garantisce massimi livelli di pulizia e lunga durata del forno. Una confezione contiene n° 10 bottiglie da 1 l l'una di detergente chimico UN 1814, 8, II - ADR QUANTITÀ LIMITATA. Solo per forni dotati del circuito di lavaggio automatico.

Tavolo neutro a giorno con ripiano inferiore. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Dim. 700x700x900h



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

N. 1 AFFETTATRICE LAMA 300 MM

Specifiche tecniche minime:

Affettatrice a gravità con lama diametro 300 mm. passo lungo.

N. 1 MACCHINA PER SOTTOVUOTO

Specifiche tecniche minime:

Macchina per sottovuoto da banco. STRUTTURA IN ACCIAIO: adatta ad ogni ambiente di lavoro. RESISTENZA 5mm: per una perfetta saldatura del sacchetto. 3 PROGRAMMI DI LAVORO MEMORIZZABILI.

VUOTOMETRO DI CONTROLLO: per visionare il livello di vuoto raggiunto in busta. RIAPERTURA AUTOMATICA della piastra saldante a fine ciclo. Barra Saldante mm 400. Pompa del vuoto. Q=40LTmin. Assorbimento 0,55 kW.

Dim. 420x310x180h

N. 1 PLANETARIA DA BANCO 10 LT

Specifiche tecniche minime:

Planetaria da banco 10 lt. Struttura rivestita con vernice antigraffio - vasca, frusta e coperchio grigliato in acciaio inox AISI 304 - spirale e spatola in alluminio - microinterruttore su coperchio e vasca - vasca estraibile - innesto rapido utensili - cambio meccanico a 3 velocità con trasmissione ad ingranaggi. Potenza 0,45 kW (0,6 HP) volt. 220.

Dim. 452x432x606h

N. 1 FORNO MICROONDE 24 LITRI

Specifiche tecniche minime:

Forno a microonde da 24 litri con piatto girevole e potenza da 900W. Piatto girevole da Ø 270 mm. Interno ed esterno di acciaio inossidabile. Temporizzatore manuale da 30 minuti. 6 livelli di potenza. Potenza di uscita microonde: 900 W.

Consumo: 1400 W.

Dim. 483x500x281h

N. 1 BILANCIA ELETTRONICA

Specifiche tecniche minime:

Bilancia Elettronica, fino a 15 kg con divisione in grammi 5. Corpo in ABS - piatto inox 28x21 cm - acquisizione tara - bolla di livello incorporata - tastiera con protezione antispruzzo - alimentazione a batteria ricaricabile - peso bilancia (batterie escluse) 4,1 kg. Dim. 290x330x220h

N. 1 APRISCATOLE DA BANCO

Specifiche tecniche minime:

Apriscatole da banco. Struttura in acciaio cementato - coltello in acciaio inox - alza coperchi magnetico max 20(h) cm. Dim. 100x230x690h



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

N. 6 MOBILE DI SERVIZIO BASSO

Specifiche tecniche minime:

Mobili di servizio bassi doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli - disponibile in colore noce e wengé - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm.
Dim. 950x490x990h

N. 4 MOBILE DI SERVIZIO ALTO

Specifiche tecniche minime:

Mobili di servizio alti doppi - struttura e pannelli in nobilitato con bordi protetti da profilo in gomma - sportello superiore in plexiglass fumè - 2 cassetti portaposate di cui 1 con separatore - 2 sportelli (SS) oppure 1 sportello e 1 tramoggia (ST) - disponibile in colore noce - ruote multidirezionali \varnothing 50 mm.
Dim. 950x490x1440h

N. 3 SERRA IDROPONICA DALIA - SISTEMA DI COLTIVAZIONE VERTICALE

Specifiche tecniche minime:

Serra idroponica per la coltivazione di centinaia di tipi di ortaggi, frutta e fiori sfruttando l'integrazione delle ultime tecnologie di coltivazione:

- Illuminazione artificiale avanzata delle piante
- Coltivazione fuori suolo
- Sistema di circolazione automatica dell'acqua.

Il sistema di circolazione dell'acqua automatico evita efficacemente che i residui di pesticidi nel terreno e i metalli pesanti superino i livelli standard prevenendo la formazione di malattie, insetti nocivi e batteri nel terreno.

La Sorgente luminosa a LED, ad alta efficienza e risparmio energetico, accorcia il ciclo di crescita delle piante.

Le verdure a foglia possono maturare in 25-30 giorni.

(Il ciclo di crescita delle verdure in serra è di 40-50 giorni, le verdure di campo all'aperto sono mature di 60-75 giorni.)

Modalità di assemblaggio impilabile, ogni scatola di piantagione può essere impilata arbitrariamente in maniera flessibile, risparmiando spazio. Dimensioni L41 x P41 x H41 cm

N. 1 ARMADIO IDROPONICO STELLA ALPINA - ARMADIO IDROPONICO PER LA COLTIVAZIONE VERTICALE

Specifiche tecniche minime:

Strumento di piantagione idroponica avanzata dotato sistema di controllo della luce Smart LED e di sistema automatico del ciclo dell'acqua che può essere utilizzato per piantare ortaggi, erbe aromatiche e medicinali.

Dotato di 18 vassoi posizionati su 5 livelli regolabili in altezza, rende facile e intuitivo la coltivazione di ortaggi e colture in qualsiasi luogo. Dimensioni: L80 x P40x H174 cm



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

**Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

PICCOLI LAVORI DI SISTEMAZIONE EDILIZIA CONNESSI ALLA REALIZZAZIONE DEL LABORATORIO

Adeguamento impianto di rete idrica e fognante e di rete elettrica per completa installazione a norma delle apparecchiature oggetto della fornitura.

L'azienda che intende partecipare all'offerta dovrà provvedere in autonomia ad effettuare sopralluogo presso i locali oggetto di intervento pena l'esclusione dalla procedura.

il Dirigente Scolastico
prof. Antonio Natalicchio
(firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3, c. 2, d.lgs. 39/93. Originale agli atti)