

Allegato (A)

AVVISO ESPLORATIVO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI OPERATORI ECONOMICI INTERESSATI A PARTECIPARE ALL’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA E POSA IN OPERA DI ATTREZZATURE DESTINATE ALL’ALLESTIMENTO DELLA CANTINA DI MICROVINIFICAZIONE PREVISTA NELL’AMBITO DELLA REALIZZAZIONE DEL “POLO ENOLOGICO DELLA CITTA’ DI ABELLINUM E DELLA BASSA VALLE DEL SABATO”. CIG 9792166F00

**DETTAGLIO SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONALI DI CAPITOLATO
FORNITURA ATTREZZATURE CANTINA DI MICROVINIFICAZIONE**

1. PREZZI A BASE DI GARA DELLA FORNITURA

L’importo totale della fornitura in oggetto è pari ad € 129.910,00 oltre IVA, e nella tabella di seguito riportata vengono dettagliatamente indicati i prodotti facenti parte della detta fornitura con i relativi prezzi:

Rif. capitolato	Prodotto	Quantità richieste	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo totale (IVA esclusa)
A	TRASFORMAZIONE UVE			
A.1	Bilancia a piattaforma 800x800 mm inox	1	1.100,00 €	1.100,00 €
A.2	Diraspatrice 20-40 ql/h inox su ruote	1	3.770,00 €	3.770,00 €
A.3	Torchio idraulico 600 LT su ruote con gabbia e bacino in inox	1	2.300,00 €	2.300,00 €
A.4	Torchio 30 LT con gabbia e bacino in inox	4	300,00 €	1.200,00 €
A.5	Torchio 85 LT con gabbia e bacino in inox	2	450,00 €	900,00 €
A.6	Pressa a membrana con cilindro completamente chiuso da 500 lt	1	14.500,00 €	14.500,00 €
B	POMPE ENOLOGICHE			
B.1	Elettropompa a girante montata su carrello 1000 Lt/h	1	600,00 €	600,00 €
B.2	Elettropompa a girante montata su carrello 4500 Lt/h	1	800,00 €	800,00 €
B.3	Pompa monho montata su carrello 4000 Lt/h	1	2.900,00 €	2.900,00 €
B.4	Pompa a rotore Ellittico montata su carrello 80 qL/H	1	3.900,00 €	3.900,00 €
C	FILTRAZIONE			
C.1	Filtro a piastre telaio su rotelle 40x40 4000 l/h	1	2.500,00 €	2.500,00 €
C.2	Filtro a piastre telaio su rotelle 20x20 600 l/h	1	1.200,00 €	1.200,00 €
C.3	Filtro Housing a 2 campane singola cartuccia telaio su rotelle	1	3.200,00 €	3.200,00 €
D	IMPIANTO REFRIGERAZIONE			
D.1	Centrale Frigo KW 9,5	1	7.000,00 €	7.000,00 €
D.2	Quadro elettrico per automazione con termoregolazione digitale 32 utenze compreso n. 32 valvole a sfera e n. 32 sonde motorizzate per cablaggio fra utenza e quadro di controllo	1	30.000,00 €	30.000,00 €
E	IMBOTTIGLIAMENTO			
E.1	Riempitrice a depressione 4 becchi 500 lt/h per formati 0,2-5 lt	1	2.300,00 €	2.300,00 €



E.2	Tappatrice semiautomatica 0,3375-1,5 lt	1	3.500,00 €	3.500,00 €
E.3	Capsulatrice inox da banco	1	200,00 €	200,00 €
F	SPUMANTIZZAZIONE			
F.1	Pupitre 120 post	4	400,00 €	1.600,00 €
F.2	Congelatore di colli 15-20 bottiglie telaio montato su ruote	1	1.650,00 €	1.650,00 €
F.3	Degorgiatore	1	150,00 €	150,00 €
F.4	Tappatrice manuale inox	1	120,00 €	120,00 €
F.5	Tiragabbiette automatico	3	40,00 €	120,00 €
G	BOTTAIA			
G.1	Barrique rovere da 2,25 hl	3	900,00 €	2.700,00 €
G.2	Barrique rovere da 1,14 hl	3	700,00 €	2.100,00 €
H	ACCESSORI			
H.1	Idropulitrice trifase caldo e freddo	1	2.500,00 €	2.500,00 €
H.2	Sfera di Lavaggio con chiusino da 400mm	1	150,00 €	150,00 €
H.3	Sfera di Lavaggio con chiusino da 220mm	1	150,00 €	150,00 €
H.4	Asta per follature in acciaio	4	200,00 €	800,00 €
H.5	Setaccio per separare la parte solida	1	400,00 €	400,00 €
H.6	Transpallet da 2500 Kg	1	450,00 €	450,00 €
H.7	Cassette pallet	2	120,00 €	240,00 €
H.8	Mastelloni in plastica alimentare 1 hl	3	50,00 €	150,00 €
H.9	Mastelloni in plastica alimentare 5 hl	2	150,00 €	300,00 €
H.10	Contenitori in acciaio zincato	2	200,00 €	400,00 €
H.11	Cisterna su pallet in plastica 10 hl	1	350,00 €	350,00 €
H.12	Tubi enologici diametro 25	50	5,00 €	250,00 €
H.13	Tubi enologici diametro 60	50	12,00 €	600,00 €
H.14	Raccordo portagomma per tubi diametro 25 innesto femmina diametro DIN 40	16	15,00 €	240,00 €
H.15	Raccordo portagomma per tubi diametro 60 innesto femmina diametro DIN 80	2	30,00 €	60,00 €
H.16	Curva inox diametro 20mm innesto femmina DIN 40	2	80,00 €	160,00 €
I	SERBATOI			
I.1	Serbatoio di capacità teorica lt 150 refrigerato	12	1.500,00 €	18.000,00 €
I.2	Serbatoio di capacità teorica lt 75 refrigerato	12	1.200,00 €	14.400,00 €
	TOTALE GENERALE			129.910,00 €

2. SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONALI DELLA FORNITURA

In merito alle norme di riferimento (UNI e simili) le attrezzature devono soddisfare e rispondere ai criteri ambientali minimi fissati per le forniture di arredi per interni dal decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare del 11 gennaio 2017, allegato 1, e s.m.i.

I prodotti devono essere conformi alle versioni più recenti delle pertinenti norme UNI relative alla durabilità, dimensione, sicurezza e robustezza.



Il prodotto deve essere progettato in modo tale da permetterne il disassemblaggio al termine della vita utile, affinché le sue parti e componenti, come alluminio, acciaio, vetro, legno e plastica e ad esclusione dei rivestimenti in film o laminati, possano essere riutilizzati, riciclati o recuperati.

I prodotti dovranno essere contenuti in appositi imballaggi che li proteggono da azioni meccaniche, umidità nelle fasi di trasporto, deposito e manipolazione.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve essere costituito da materiali facilmente separabili a mano in parti costituite da un solo materiale (es. cartone, carta, plastica, ecc.) riciclabile e/o costituito da materia recuperata o riciclata.

Gli imballaggi in plastica devono essere identificati conformemente alla norma CR 14311 "Packaging - Marking and material identification system".

L'imballaggio deve essere costituito per almeno l'80% in peso da materiale riciclato se in carta o cartone, per almeno il 60% in peso se in plastica. Gli imballaggi non devono inoltre contenere PVC.

Le specifiche tecniche che seguono definiscono le caratteristiche richieste negli articoli della fornitura, e sono da considerarsi di carattere minimo ed essenziale.

Il servizio di consegna e montaggio è compreso nel costo della fornitura, e si intende comprensivo di ogni onere relativo a: imballaggio, trasporto, facchinaggio, consegna "al piano", installazione, montaggio, posa in opera, collocamento dei manufatti nel luogo esatto di destinazione a qualunque altezza o profondità e in qualsiasi posizione, allontanamento e trasporto ai pubblici scarichi dei materiali di risulta e degli imballaggi.

Di seguito si riportano le specifiche/caratteristiche tecniche, dimensionali e prestazionali di capitolato delle attrezzature destinate all'allestimento della cantina di microvinificazione (cantina didattica), nell'ambito della realizzazione del "Polo Enologico della città di Abellinum e della bassa Valle del Sabato":

A.1 BILANCIA A PIATTAFORMA 800x800 mm INOX AISI 304 CON PANNELLO INDICATORE DI PESO MULTIFUNZIONE POGGIATO SU COLONNA

Bilancia a piattaforma con piano d'appoggio inox AISI 304 poggiante su piedi regolabili, completa di pannello multifunzione applicato su colonna

Dimensioni del piano di pesatura: 800x800 mm Altezza della colonna: 700 mm

Cavo di alimentazione L 2 mt

A.2 DIRASPA-PIGIATRICE (20/40 Qli/h)

Struttura: costruita completamente in acciaio inox AISI 304; Rete di diraspatura non centrifuga, realizzata in lamiera stampata a profondo stampaggio con fori circolari da 18mm fino a 32 mm. e trattamento superficiale antilacerazione. N°4 ruote Ø.150mm dotate di freno di bloccaggio

Dimensioni:

Tramoggia di carico con coclea centrale dimensioni 1000x550mm

Rete di diraspatura 1000mm lunghezza

Altezza di carico da terra 1350mm

Altezza di scarico: doppio



scarico centrale a 150mm

Lunghezza: 1300 mm

Rulli: in gomma alimentare a profilo arrotondato, lunghezza 450mm, con regolazione grado di pigiatura tramite n° 1 volantino esterno. Gruppo rulli completamente rimuovibile

Albero diraspatore: in acciaio inox con palette rivestite in gomma antilacerazione

Motorizzazione: motore da 1,8 kw, con variatore di velocità a puleggia. Velocità di rotazione: variabile da 450- 650 rpm

Pulizia: la tramoggia di carico è apribile centralmente; la rete di diraspatura è completamente estraibile; il gruppo rulli è estraibile

Capacità: 2000-4000 kg/h

Alimentazione: trifase 380V 50hz (monofase su richiesta)

Impianto elettrico: a norma CE, completo di interruttore generale e arresto di emergenza

Dotazioni: cassonetto in acciaio inox antinfortunistico e vasca di raccolta

A.3 TORCHIO IDRAULICO SU RUOTE CON GABBIA INOX E BACINO INOX PORTATA 600 LT

Torchio idraulico con gabbia in INOX, struttura su ruote e vasca di raccolta in INOX

Diametro gabbia: 800 mm

Capacità: 550 lt

A.4 TORCHIO RAZIONALE CON GABBIA IN INOX E BACINO INOX PORTATA 30 LT (SENZA RUOTE)

Torchio razionale con gabbia in INOX, struttura su piedi fissi e vasca di raccolta in

INOX Diametro gabbia: 300 mm

Capacità: 30 lt

A.5 TORCHIO RAZIONALE CON GABBIA IN INOX E BACINO INOX PORTATA 85 LT (SENZA RUOTE)

Torchio razionale con gabbia in INOX, struttura su piedi fissi e vasca di raccolta in

INOX Diametro gabbia: 450 mm

Capacità: 85

A.6 PRESSA MEMBRANA CILINDRO CHIUSO

Struttura: costruita completamente in acciaio inox AISI 304; membrana laterale in materiale atossico

Cilindro con certificazione PED, completamente chiuso con canaline per sgrondo N°4 ruote, di cui due piroettanti Ø.100mm dotate di freno di bloccaggio

Attacco coassiale per caricamento con pompa: DN 80 Attacco per scarico vasca di raccolta 1-1/4". Una porta scorrevole e ribaltabile per caricamento centrale

Dimensioni: capacità serbatoio 500 litri

Lunghezza totale 2130mm

Larghezza 1040mm

Altezza 1360mm



Programmatore: pannello con PLC e schermo touch screen, completo di programmi automatici e programmi completamente impostabili dall'utilizzatore. Inoltre il funzionamento della pressa deve poter essere comandato e gestito manualmente dall'operatore tramite comandi predisposti sul pannello elettronico

Dotazioni: compressore Berker 4.25; doppia soffiante in aspirazione ed in mandata; motorvariante; corda di sicurezza per arresto macchinario; arresto di emergenza

Capacità di carico: uva intera 400 kg; vinaccia fermentata 1900 kg dopo una prima sgrondatura; uva diraspata 1400 kg

Potenza: motorizzazione trifase a 4 poli, kw 3,1

B.1 POMPA A GIRANTE SU RUOTE

Struttura: completamente in acciaio inox AISI 304, con corpo pompa in fusione senza saldature interne; rotore in gomma alimentare, carrello in acciaio inox

Dimensioni: raccordo di uscita 40 DIN F Adattatore DIN 25

Motorizzazione: motore da 0.37 kw trifase, velocità di rotazione 900 rpm

Portata: 1.000 lt/h

B.2 POMPA A GIRANTE SU RUOTE

Struttura: completamente in acciaio inox AISI 304, con corpo pompa in fusione senza saldature interne; rotore in gomma alimentare, carrello in acciaio inox

Dimensioni: raccordo di uscita 40 DIN F

Motorizzazione: motore da 0.75 kw trifase, velocità di rotazione 900 rpm

Portata: 4.500 lt/h

B.3 POMPA MONHO SU RUOTE

Struttura e corpo pompa: costruita completamente in acciaio inox AISI 304, rotore in gomma alimentare EPDM, By pass esterno

Motorizzazione: motoriduttore kw 1,5 trifase 380V 50hz. Completo di impianto elettrico con variatore di velocità elettronico

Quadro elettrico con cassa in plastica e fungo d'emergenza Ingresso/Uscita: raccordi DIN 50 Adattatore DIN 80

Base d'appoggio provvista di 2 ruote fisse Portata: 4.000 lt/h

Velocità: 900 giri/min

B.4 POMPA A ROTORE ELLITTICO

Struttura: completamente in acciaio inox AISI 304; rotore elicoidale in acciaio inox AISI 304; tramoggia di carico con coclea centrale; n°2 supporti di appoggio anti vibranti; n°1 carrello per sollevamento e trasporto

Dimensioni: tramoggia di carico 540x520 mm; lunghezza totale 1150mm, altezza tramoggia di carico 415mm; raccordo di uscita garolla d.80 peso totale 150 kg

Motorizzazione: motoriduttore da 1,8 kw trifase, completo di impianto elettrico con arresto di emergenza e salvamotore



Portata: 80 q.li/h, altezza di scarico 3 metri, distanza di scarico 10 metri

C.1 FILTRO A CARTONI TELAIO MONTATO SU ROTELLE 40x40 A 30 PIASTRE

Filtro a piastre con struttura e vasca di raccolta in acciaio inox AISI 304, serie di piastre in materiale plastico alimentare (Moplen)

Volantino manuale per la compressione delle piastre, manometro in ingresso/uscita prodotto Superficie filtrante: 4,6 mq

N° piastre: 30

Portata: 4000 LT/H

C.2 FILTRO A 20 PIASTRE 20x20 CON CARRELLO E POMPA

Filtro a piastre con struttura e vasca di raccolta in acciaio inox AISI 304, serie di piastre in materiale plastico alimentare (Moplen)

Volantino manuale per la compressione delle piastre, manometro in ingresso/uscita prodotto Superficie filtrante: 0,8 mq

N° piastre: 20

Portata: 600/900 LT/H

C.3 IMPIANTO MICROFILTRAZIONE 2 HOUSING CON 1 CARTUCCIA SU TELAIO CON RUOTE

Impianto di filtrazione housing realizzato in acciaio inox AISI 304 costituito da: n° 2 housing monocartuccia completo di manometro

Telaio su ruote

By pass completo di valvole a farfalla pressione: 4 bar

D.1 CENTRALE FRIGO DA 8.000 FR/H – KW 9,5

Centrale frigo condensata ad aria, provvista di serbatoio d'accumulo, pompa di circolazione, compressore ermetico scroll, ventilatori assiali, quadro elettrico con microprocessore e funzionamento per temperatura positiva (+7°C) e negativa (-8°C)

D.2 QUADRO ELETTRICO CON TERMOREGOLATORI DIGITALI PER IL CONTROLLO TEMPERATURA IN N° 32 UTENZE

Quadro elettrico in cassa inox AISI 304 provvisto di termoregolatori digitali con display a led rossi, provvisto di selettori per funzionamento auto/manuale e fungo emergenza

A completamento del suddetto quadro saranno forniti i seguenti accessori:

- Valvole a sfera motorizzate
- Sonde a filo
- Cablaggio fra utenze ed il suddetto quadro di controllo

E.1 RIEMPITRICE A DEPRESSIONE A 4 BECCHI CAPACITA' 500 lt/h PER FORMATI DA 200 ml A 5 lt

Struttura realizzata in acciaio inox aisi 304, con 4 piedini di appoggio regolabili.

Completamente chiusa, con aerazione con pompa sottovuoto.



Piano di appoggio bottiglie regolabile in altezza. Becchelli completamente estraibili con attacco DIN 15.

Cilindro di raccolta prodotto trasparente, dotato di galleggiante inox e rubinetto di scarico totale.

DOTAZIONI: elettropompa per vuoto a membrana oilless; display digitale per una facile ed immediata individuazione del grado di vuoto ricercato; tubazioni con attacchi rapidi per facilitare le operazioni di smontaggio e sanificazione; collegamenti triclove; tappo di chiusura circuito riempimento per svuotamento tubazioni e pulizia controcorrente; pannello elettrico start/stop con protezione di sicurezza; maniglie di sollevamento.

Alimentazione: monofase 220V 50-60 hz

E.2 TAPPATRICE SEMIAUTOMATICA PER BOTTIGLIE FORMATO DA 0,375 A 1,5 LT. PROD. 500 bott./h

Tappatrice meccanica costruita in acciaio inox, testa discendente con sistema meccanico. Funzionamento a pulsante e distribuzione manuale delle capsule, inoltre è dotata di una testa intercambiabile a 4 rulli.

Quadro elettrico e protezioni a norma, la macchina è provvista di ruote girevoli per un facile spostamento.

Idonea per la tappatura di bottiglie di olio, vino e liquori

E.3 CAPSULATRICE INOX DA BANCO

Capsulatrice da banco compatta con struttura inox

F.1 PUPITRE IN LEGNO DA 120 POSTI

Pupitre in legno per stivare le bottiglie in posizione inclinata capovolta

F.2 CONGELATORE DI COLLI SU RUOTE DA 15/20 BOTTIGLIE

Congelatori per colli di bottiglia per il metodo champenois per la chiarificazione del vino dopo la fermentazione in bottiglia.

Funzionante con glicole fino a -25°/30°C

Termostato elettronico per il controllo della temperatura Carenatura in acciaio inox. Macchina pronta al funzionamento e priva di manutenzione

Il congelatore è provvisto di una vasca che viene riempita di glicole atossico, raffreddato fino a -25°C impostabile sull'apposito termostato. Sopra tale vasca viene posizionata una griglia con dei fori circolari dotati di guarnizione in gomma nei quali vengono inserite le bottiglie capovolte, la parte del collo della bottiglia immersa nel glicole si ghiaccia velocemente permettendo una veloce eliminazione della feccia accumulata nella parte ghiacciata al momento del capovolgimento della bottiglia.

Un apposito agitatore mantiene uniforme la temperatura del glicole mescolando continuamente

F.3 DEGORGIAZIONE



- F.4 TAPPATRICE MANUALE INOX**
- F.5 TIRAGABBIETTE AUTOMATICO**
- G.1 BARRIQUES LT. 225 IN ROVERE FRANCESE**
- G.2 BARRIQUES LT. 114 IN ROVERE FRANCESE**
- H.1 IDROPULTRICE KW 7,3 – 230 BAR PER ACQUA FREDDA O CALDA MAX 140°C**
 Motore trifase 400V da 7,3 kw Portata 15 lt/min. e pressione 230 bar
 Temperatura max di riscaldamento 140°C Tre pistoni in ceramica
 Pompa lineare con testata in ottone e valvola by pass Valvole di aspirazione e mandata in acciaio inox
 Caldaia verticale con serpentina ad alto rendimento termico Aspirazione del detergente con serbatoio integrato da 3 lt.
 Serbatoio gasolio da 18 lt.
 Telaio in acciaio
- H.2 CHIUSINO Ø 400 COMPLETO DI SFERA PER IL LAVAGGIO DEI SERBATOI HL 10**
- H.3 CHIUSINO Ø 220 COMPLETO DI SFERA PER IL LAVAGGIO DEI MICROVINIFICATORI E SERBATOI LT 25**
- H.4 ASTA PER FOLLATURA MANUALE INOX AISI 304**
- H.5 SETACCIO MANUALE INOX AISI 304 Capacità 150 Kg bucce**
- H.6 TRANSPALLET MANUALE CON PORTATA 2.500 KG**
- H.7 CASSETTA PALLET IN PLASTICA G3**
- H.8 MASTELLONI IN PLASTICA 100 L**
- H.9 MASTELLONI IN PLASTICA 500 L**
- H.10 CONTENITORE PER BOTTIGLIE A GABBIA IN ACCIAIO ZINCATO**
- H.11 CISTERNA SU PALLET IN PLASTICA-METALLO 1000 L**
- H.12 TUBO ENOLOGICO DA 25 IN PVC lunghezza mt 50**



- H.13 TUBO ENOLOGICO DA 60 IN PVC lunghezza mt 60**
- H.14 PORTAGOMMA Ø 25 CON INNESTO FEMMINA DIN 40 IN AISI 304**
- H.15 PORTAGOMMA Ø 60 CON FEMMINA DIN 80 IN AISI 304**
- H.16 CURVA 20mm INNESTO FEMMINA DIN 40 IN AISI 304**
- I.1 SERBATOIO PER LA MICROVINIFICAZIONE DA LT. 150 IN AISI 304 CON TASCA REFRIGERANTE A VISTA (NON COIBENTATA)**
- I.2 SERBATOIO PER LA MICROVINIFICAZIONE DA LT. 75 IN AISI 304 CON TASCA REFRIGERANTE A VISTA (NON COIBENTATA)**

Realizzato di forma cilindrica ad asse verticale con fondo piano inclinato e tetto conico, poggiante su gambe idonei a contenere liquidi alimentari con peso specifico pari a **1.000 Kg/mc.**

Materiale: di prima scelta in acciaio inox AISI 304.

Finitura: esterna fiorettata (solo gambe e corpo cilindrico) ed interna lucido BA

Saldature: realizzate con procedimento T.I.G. in atmosfera di gas inerte (Argon) a protezione delle stesse. Decapate e passivate con appropriati prodotti al fine di restituire le caratteristiche originali sulla zona saldata.

CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

Tetto: realizzato a forma conica, bordato sulla circonferenza per conferirgli la necessaria rigidità.

Fondo: realizzato a forma piano inclinato, bordato sulla circonferenza per conferirgli la necessaria rigidità, rientrato e saldato all'interno del corpo cilindrico.

Corpo cilindrico: ottenuto saldando di testa un numero di lamiere sufficienti ad ottenere l'altezza richiesta.

CAPACITA' teorica	LT.	154	75
Diametro	mm	560	452
Altezza corpo cilindrico	mm	650	500
Altezza gambe	mm	400	400
Altezza totale	mm	1.200	1.100

ACCESSORI INCLUSI

N.01 Boccaporto superiore con chiusino ermetico Ø 220 mm ad apertura ribalta/bandiera completo di guarnizione EPDM alimentare e valvola di sfiato

N.01 Portella circolare Ø 220 mm in acciaio inox AISI 304 ad apertura verso l'esterno con guarnizione in gomma EPDM bianco alimentare

N.01 Rubinetto a sfera preleva-campioni inox AISI 304.

N.02 Valvola a sfera in acciaio inox AISI 304 DN 40, per lo scarico parziale/totale.

N.01 Termometro analogico in cassa inox provvisto di pozzetto porta sonda.



N.01 Tasca di refrigerazione

h 300 mm a vista

Pressione di lavoro con liquido max 3 kg/cm2.

N.01 Pozzetto porta sonda inox AISI 304 (sonda esclusa)

N.01 Targa dati costruttore inox AISI 304.

N.01 Asta di livello completa di rubinetti d'esclusione e di rientro.

Gambe chiuse in lamiera pressopiegata inox AISI 304 provviste di piedini regolabili inox AISI 304 per compensare eventuali dislivelli della pavimentazione.

