

**CITTA' DI TORINO**  
**DIREZIONE SERVIZI EDUCATIVI**

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI  
RISTORAZIONE NELLE SCUOLE DELL'OBBLIGO E NELLE SCUOLE E  
NIDI D'INFANZIA**

**Allegato N. 2h**

**Caratteristiche tecniche elettrodomestici e arredi**

# INDICE

<b>N° scheda</b>	<b>Tipologia prodotto</b>	<b>Pagina</b>
<u>2h:1</u>	<u>Frigorifero</u>	<u>3/15</u>
<u>2h:2</u>	<u>Lavastoviglie a capote</u>	<u>4/15</u>
<u>2h:3</u>	<u>Forno a convezione elettrico</u>	<u>5/15</u>
<u>2h:4</u>	<u>Cucina a gas con forno</u>	<u>6/15</u>
<u>2h:5</u>	<u>Cucina a gas senza forno</u>	<u>7/15</u>
<u>2h:6</u>	<u>Pentola di cottura a gas 60 lt. o 100 lt.</u>	<u>8/15</u>
<u>2h:7</u>	<u>Linea self service</u>	<u>9/15</u>
<u>2h:7allegato</u>	<u>Allegato Linea self service</u>	<u>10/15</u>
<u>2h:8</u>	<u>Carrello termico</u>	<u>11/15</u>
<u>2h:9</u>	<u>Carrello portavivande</u>	<u>12/15</u>
<u>2h:10</u>	<u>Carrello scolavassoi da 90 o da 120 posti</u>	<u>13/15</u>
<u>2h:11</u>	<u>Contenitore raccolta rifiuti</u>	<u>14/15</u>
<u>2h:12</u>	<u>Armadio spogliatoio</u>	<u>15/15</u>



<b>SCHEDA N°</b>  <b>2h:1</b>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b> Frigorifero
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b> Frigorifero armadiato struttura esterna in acciaio inox, dotato di sistema refrigerante a ventilazione, termostato esterno, ad una porta.

**Fornitura per** preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Garantire la temperatura di refrigerazione degli alimenti da 0 a 10° C. Apertura porta fino a 120° - Piedini atti a sostenere pesi del carico fino a kg. 150 - Deve permettere l'introduzione di gastronomi G/N 2/1 (cm 52,6 x 65 x h. 10)

**Condizioni di utilizzo** Possibilità di frequenti aperture nell'arco della mattinata, adatto per utilizzi fino a 40°C di temperatura esterna con scarsa ventilazione, facilmente lavabile.

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	65 +/-5	70 +/-2				
<b>Profond. cm</b>	65 +/- 5	75 +/- 5				
<b>Altezza cm</b>	180 +/-10	200 +/-5				

<b>Specifiche</b>	Capacità di circa 400 litri	Capacità di circa 600 litri				
-------------------	-----------------------------	-----------------------------	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

Elettrodomestico appartenente alla classe energetica "A" o di corrispondente efficienza e risparmio energetico

Struttura esterna in acciaio inox (acciaio inox 18/10 AISI 304 per il frigorifero con capacità di circa 600 lt.)

Capacità di circa lt. 400 o di circa lt. 600; l'IA dovrà fornire il frigorifero della capacità richiesta dall'AC in base alle necessità della scuola

Griglie (almeno n. 4), guide e ripiani in dotazione

Porta autochiudente reversibile, con serratura

Piedini regolabili in altezza

Isolamento spessore di almeno 60 mm.

Angoli interni arrotondati

Funzionamento ventilato - Sbrinamento ed evaporazione condensa automatici

Termometro, per la regolazione della temperatura, di tipo digitale.

Alimentazione 220 Volt (con eventuale possibilità di trasformazione a 380 Volt).

L'elettrodomestico deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b>	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b>
Marchio CE	SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente

**Richiesta servizi accessori per installazione**

opere murarie  
 opere idrauliche

**Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana**

SI  NO N° Copie richieste

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria



<b>SCHEDA N°</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">2h:2</div>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Lavastoviglie a capote</div>
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b>	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Struttura e rivestimento in acciaio inox 18/10 AISI 304, con tavolo di appoggio laterale in acciaio inox, dotato di ripiano sottostante</div>

**Fornitura per**

preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Temperatura lavaggio di almeno 55° e risciacquo di almeno 80° C., utilizzo giornaliero, facile asportabilità telaio portacestelli - lance lavaggio e bracci risciacquo in acciaio inox estraibili per facile pulizia - lavaggio di almeno 800 piatti/h.

**Condizioni di utilizzo** Almeno 2 cicli di lavaggio in base allo sporco

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	70 +/-5	65 +/- 5				
<b>Profond. cm</b>	80 +/-5	65 +/- 5				
<b>Altezza cm</b>	150 +/- 5	85 +/- 5				

<b>Specifiche</b>	Lavastoviglie	Tavolo di appoggio				
-------------------	---------------	--------------------	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

Elettrodomestico appartenente alla classe energetica "A" o di corrispondente efficienza e risparmio energetico; su richiesta dell'AC il lavastoviglie dovrà essere dotato dall'IA di addolcitore acqua.

Struttura portante, vasca e porta a doppia parete in acciaio inox AISI 304

Boiler con termostato di sicurezza - Interruttore di sicurezza per evitare aperture accidentali

Filtri acciaio inox 18/10 AISI 304 in vasca con possibilità di raccolta rifiuti solidi in contenitore estraibile

Vasca con spigoli arrotondati e strutturata in modo da evitare ristagni di detersivi e sporco, lance lavaggio e braccio risciacquo superiori ed inferiori ruotanti; dotazione minima di n. 6 cestelli per: piatti piani, piatti fondi, bicchieri con separatore, posate con separatore e pentole e, su richiesta dell'AC in base alle necessità, di n. 1 o 2 tavoli di appoggio in acciaio inox 18/10 AISI 304 con connessione diretta alla lavastoviglie, piano con profili antigocciolamento, ripiano inferiore.

Dosatore e serbatoio di brillantante incorporato.

Valvola di non ritorno sullo scarico; pompa autosvuotante con filtro facilmente estraibile.

Pannello elettronico esterno con visualizzazione temperature lavaggio, risciacquo e sistema di autodiagnosi con avviso di malfunzionamento.

Alimentazione 380 Volt trifase con possibilità di modifica a 220 Volt.

L'elettrodomestico deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato.

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Marchio CE</div>	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">certificazione SQA serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente</div>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Richiesta servizi accessori per installazione</b> <input type="checkbox"/> opere murarie <input checked="" type="checkbox"/> opere idrauliche	<b>Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana</b> <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	<b>N° Copie richieste</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria</div>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<b>SCHEDA N°</b>  <b>2h:3</b>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b> Forno a convezione elettrico
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b> Forno a convezione forzata elettrico con guide-griglia a 6 o 10 griglie, su richiesta dell'AC con idoneo elemento di supporto, tutto in acciaio inox 18/10 AISI 304, <u>da posizionare sottocappa ove possibile</u>

**Fornitura per**

**Esigenze di utilizzo**

**Condizioni di utilizzo**

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	82 +/-5	90 +/-5	85 +/-5	90 +/-5		
<b>Profond. cm</b>	75 +/-5	90 +/-5	60 +/-5	75 +/-5		
<b>Altezza cm</b>	65 +/-5	100 +/-5	90 +/-5	85 +/-5		

<b>Specifiche</b>	Forno a 6 griglie	Forno a 10 griglie	Supporto per forno da 6 griglie	Supporto per forno da 10 griglie		
-------------------	-------------------	--------------------	---------------------------------	----------------------------------	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire il forno a 6 griglie o a 10 griglie ed eventuale relativo supporto su richiesta dell'AC in base alle necessità dell'utenza

Elettrodomestico appartenente alla classe energetica "A" o di corrispondente efficienza e risparmio energetico

Rivestimento esterno, porta, fianchi, parte superiore, camera cottura, supporti teglie, bacinella per raccolta liquidi: in acciaio inox 18/10 AISI 304.

Porta con doppio vetro temperato. Apertura di sicurezza con doppio scatto.

Interno camera di cottura con spigoli arrotondati e senza fughe di agevole pulibilità. Sistema illuminazione camera: laterale con lampada di tipo normale. Predisposizione per spillone sonda termometro. Termostato che regola la temperatura da almeno 30 a 300° C e termometro di controllo visivo. Temporizzatore per la regolazione del tempo di cottura fino a 120 minuti con avvisatore acustico a fine ciclo ed interruzione automatica del riscaldamento e della ventilazione. Dispositivo di umidificazione con impostazione livello di umidità.

Spina autobloccante di sicurezza; alimentazione 380 Volt trifase con possibilità di modifica a 220 Volt.

Il forno da 6 griglie deve essere comprensivo di: n. 3 teglie GN 1/2 in acciaio inox 18/10 AISI 304, n. 3 teglie GN 1/1 in acciaio inox 18/10 AISI 304, n. 1 griglia. Il forno da 10 griglie deve essere comprensivo di: n. 5 teglie GN 1/2 in acciaio inox 18/10 AISI 304, n. 5 teglie GN 1/1 in acciaio inox 18/10 AISI 304, n. 2 griglie.

L'elettrodomestico deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato.

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> Marchio CE	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore della ditta produttrice) o equivalente
-------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Richiesta servizi accessori per installazione**

opere murarie  
 opere idrauliche

**Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana**

SI  NO

**N° Copie richieste**



<b>SCHEDA N°</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">2h:4</div>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b>	Cucina a gas con forno
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b>	Cucina a gas monoblocco 4 fuochi o 6 fuochi con forno interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 compresi i frontali e laterali, bordi arrotondati potenza max fino a 42 Kcal/h per il forno da 4 fuochi e fino a 53 Kcal/h per il forno da 6 fuochi

**Fornitura per**

**Esigenze di utilizzo** Regolazione temperature forno da almeno 80° fino a 300° C.

**Condizioni di utilizzo** Nel forno deve essere possibile effettuare stazionamenti di alimenti già cotti a temperatura di conservazione 60-65° C per almeno 90 minuti

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	80 +/-5	120 +/-5				
<b>Profond. cm</b>	90 +/-5	90 +/-5				
<b>Altezza cm</b>	85 +/-5	85 +/-5				

<b>Specifiche</b>	Cucina a gas a 4 fuochi con forno	Cucina a gas a 6 fuochi con forno				
-------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire la cucina a gas a 4 o 6 fuochi con forno su richiesta dell'AC in base alle necessità dell'utenza.

**CUCINA:** Piani di lavoro e piedini in acciaio inox 18/10 AISI 304, questi ultimi di almeno 5 cm e regolabili in altezza. Allacciamento al gas laterale o posteriore dal basso. Bruciatori in ghisa con valvola di sicurezza, fiamma stabilizzata, spartifiamme in ghisa e lay out incrociato. Griglie di supporto pentole in ghisa smaltate con razze lunghe adatte anche per piccole pentole.

Sistema di sicurezza a termocoppia - Manopole incassate - Piani di cottura a sezione continua atti a garantire igienicità e facile pulizia. Accensione con comando unico girando la manopola e tenendola premuta per qualche secondo. In dotazione il tubo di collegamento per il gas.

**FORNO:** Accensione piezoelettrica dotata di valvola di sicurezza a termocoppia. Camera forno e guide in acciaio inox 18/10 AISI 430 rimovibili atte a contenere griglie o teglie GN 2/1 - Suola in ghisa estraibile con 2/3 supporti per griglie. In dotazione almeno 3 griglie cromate per teglie 2/1GN. Bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata posizionato sotto la suola - Regolazione temperatura con termostato. Accesso semplice in tutte le parti per manutenzione. L'elettrodomestico deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato.

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> Marchio CE Certificato IMQ UNICIG	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> Certificazione SQA Serie ISO 9001/2008 (o se rivenditore della ditta produttrice) o equivalente
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Richiesta servizi accessori per installazione**

opere murarie  
 opere idrauliche

**Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana**

SI    NO

**N° Copie richieste**



<b>SCHEDA N°</b>  <b>2h:5</b>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b> <b>Cucina a gas senza forno</b>
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b> Cucina a gas monoblocco 4 fuochi o 6 fuochi interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 compresi i frontali e laterali, bordi arrotondati.

**Fornitura per**

**Esigenze di utilizzo** Nessuna in particolare

**Condizioni di utilizzo** Cotture concentrate in circa 5 ore giornaliere, con utilizzo di pentole anche di piccole dimensioni

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	80 +/-5	120 +/-5				
<b>Profond. cm</b>	90 +/-5	90 +/-5				
<b>Altezza cm</b>	85 +/-5	85 +/-5				

**Specifiche**

--	--	--	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà provvedere a fornire la cucina a gas a 4 fuochi o a 6 fuochi su richiesta dell'AC in base alle necessità dell'utenza Piano lavoro e piedini in acciaio inox 18/10 AISI 304, questi ultimi regolabili in altezza fino ad almeno 5 cm.

Allacciamento al gas laterale o posteriore dal basso.  
Bruciatori in ghisa con valvola di sicurezza, fiamma stabilizzata, spartifiamma in ghisa e lay out incrociato.

Griglie di supporto pentole in ghisa smaltate con razze lunghe adatte anche per piccole pentole.  
Sistema di sicurezza a termocoppia - Manopole incassate - Piani di cottura a sezione continua atti a garantire igienicità e facile pulizia.

Accensione con comando unico girando la manopola e tenendola premuta per qualche secondo.  
La parte sottostante il piano di cottura deve essere costituita da un vano a giorno in acciaio inox 18/10 AISI 304.  
In dotazione tubo rigido per allacciamento al gas  
L'elettrodomestico deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> Marchio CE Certificato IMQ UNICIG	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o se rivenditore della ditta produttrice) o equivalente
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Richiesta servizi accessori per installazione**

opere murarie  
 opere idrauliche

**Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana**

SI  NO **N° Copie richieste**



<b>SCHEDA N°</b>  <b>2h:6</b>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b> Pentola di cottura a gas 60 lt. o 100 lt.
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b> Pentola in acciaio inox 18/10 AISI 304 con rubinetto di carico e scarico acqua. Dotata di cestelli con almeno 1 settore per la pentola da 60 lt. e 2 settori per la pentola da 100 lt.

**Fornitura per** preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Cotture di pasta, riso asciutto, minestrone, patate e verdure lesse.

**Condizioni di utilizzo** Uso per cotture della durata massima di 3 ore giornaliere.

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	80 +/-5	80 +/-5				
<b>Profond. cm</b>	70 +/-5	90 +/-5				
<b>Altezza cm</b>	85 +/-5	85 +/-5				

<b>Specifiche</b>	Pentola di cottura da 60 lt.	Pentola di cottura da 100 lt.				
-------------------	------------------------------	-------------------------------	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire la pentola da 60 lt. o da 100 lt. su richiesta dell'AC in base alle necessità della scuola interessata.  
 Rivestimento esterno, fronte, fianchi e piani di lavoro in acciaio inox 18/10 AISI 304.  
 Rivestimento interno e coperchio in acciaio inox AISI 316 resistente e trattato contro la corrosione, fondo di spessore diverso, almeno 15 - 20/10, per maggior robustezza e bordi arrotondati per miglior igienicità.  
 Coperchio in acciaio con maniglione in acciaio atermico, sagomato per evitare la formazione di depositi.  
 Bruciatore in acciaio inox AISI 304 con fiamma stabilizzata e valvola di sicurezza a termocoppia.  
 Camera di combustione isolata termicamente per evitare dispersione di calore - Accensione mediante bruciatore pilota e piezoelettrica Rifornimento automatico dell'acqua tramite elettrovalvola, drenaggio dell'acqua attraverso rubinetto di scarico in acciaio inox atermico - Tipo di riscaldamento diretto. Piedini in acciaio regolabili in altezza per almeno 5 cm.  
 Manopole di comando riparate per impedire l'infiltrazione di acqua. Accesso frontale alle parti funzionali per favorire interventi di manutenzione.  
 In dotazione tubo in gomma per convogliare acqua di scarico da rubinetto a griglia tombino e cestello a 1 settore per la pentola da 60 lt. o a 2 settori per la pentola da 100 lt.  
 L'elettrodomestico deve essere fabbricato in conformità alle normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato.

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> Marchio CE Certificato IMQ UNICIG	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> certificazione SQA serie UNI EN ISO 9001/2008 (o se rivenditore della ditta produttrice) o equivalente
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Richiesta servizi accessori per installazione</b> <input type="checkbox"/> opere murarie <input type="checkbox"/> opere idrauliche	<b>Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana</b> <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	<b>N° Copie richieste</b> 1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------





<b>SCHEDA N°</b>  2h:7	Tipologia prodotto/servizio <b>Linea self service</b>
	Descrizione prodotto/servizio Elemento riscaldato a secco atto a mantenere la temperatura dei cibi corredato da elemento neutro in acciaio inox 18/10 AISI 304 unito al banco termico e da elemento in acciaio inox 18/10 AISI 304 portavassoi, posate e tramoggia pane

Fornitura per

Esigenze di utilizzo Per il banco termico mantenimento temperatura alimenti almeno a 65°C per un tempo di almeno 4 ore. Raggiungimento della temperatura di servizio non superiore a 2 ore.

Condizioni di utilizzo

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

Lungh. cm	155 +/-5	155 +/-5	80 +/-5			
Profond. cm	80 +/-5	80 +/-5	80 +/-5			
Altezza cm	90 +/-5	90 +/-5	175 +/-5			

Specifiche	Banco termico	Elemento neutro	Elemento portavassoi, posate e tramoggia pane			
------------	---------------	-----------------	-----------------------------------------------	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

Tutta la struttura deve essere in acciaio inox 18/10 AISI 304. Elettrodomestico appartenente alla classe energetica "A" o di corrispondente efficienza e risparmio energetico

**BANCO TERMICO.**

Elemento riscaldato a secco composto da 4 vasche con bordi arrotondati, in grado di contenere 4 contenitori gastronom GN 1/1 comprensivo di almeno 3 lamelle di separazione, per consentire l'introduzione di gastronom di dimensioni inferiori (GN 1/2); l'altezza delle vasche deve essere tale da contenere gastronom profonde almeno cm. 20 ed evitare il contatto tra gastronom e superficie riscaldata; vano armadiato ad ante scorrevoli; mensola ad un ripiano orizzontale in acciaio inox 18/10 AISI 304, con vetro parafiato frontale alto cm 30 +/- 5 cm. Tale vetro deve essere montato a cm. 15 dal piano di scorrimento, onde consentire il passaggio del piatto come da facsimile allegato, previa valutazione con la Scuola e in osservanza delle vigenti disposizioni in materia igienico-sanitaria; scorriavassoio lineare - costituito da almeno 3 tubolari - posto ad un'altezza cm. 80 +/- 5 cm; bordi arrotondati; pannello comandi elettronico; temperatura regolabile tramite termostato; piedini in acciaio inox regolabili in altezza; alimentazione 220 Volt trifase con possibilità di trasformazione a 380 Volt trifase. Dotato di 4 bacinelle GN 1/1 h cm 20 con coperchio.

**ELEMENTO NEUTRO.**

Armadiato con ante scorrevoli, scorriavassoio lineare costituito da almeno 3 tubolari alla stessa altezza dello scorriavassoio del banco termico, piedini in acciaio regolabili in altezza

**ELEMENTO PORTAVASSOI, POSATE E TRAMOGGIA PANE.**

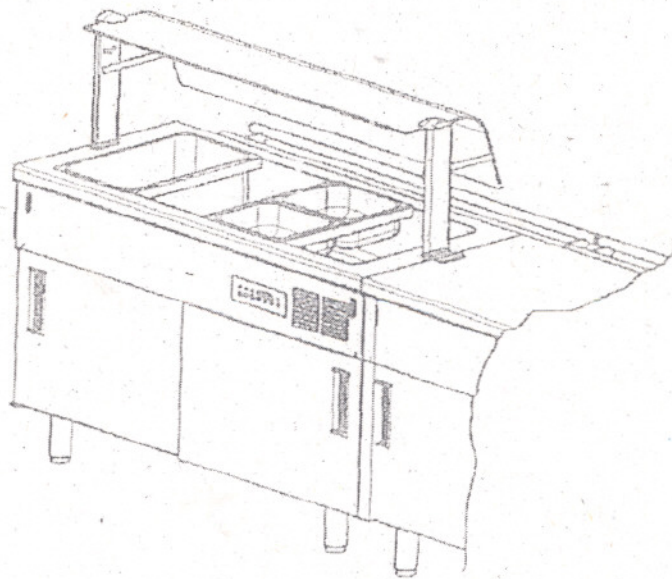
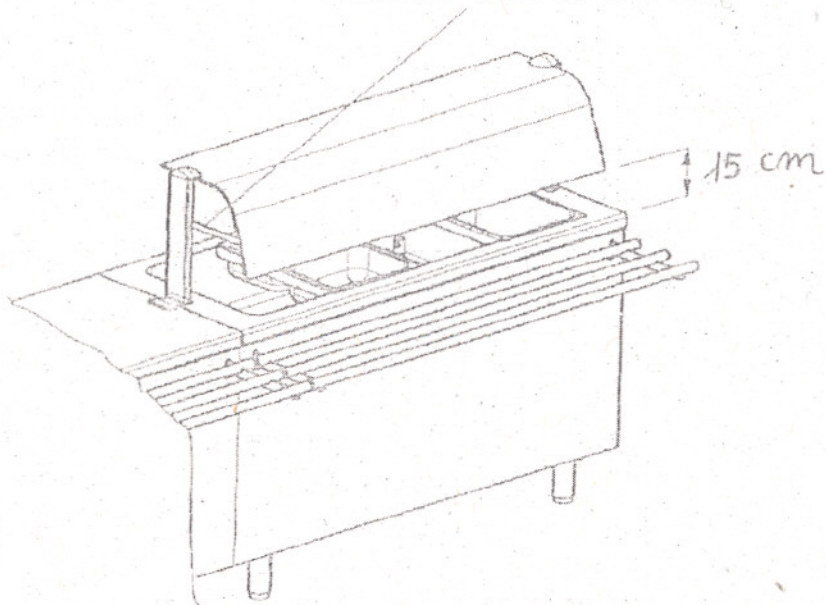
Distributore di vassoi in grado di contenere almeno 100 vassoi per servizio mensa; distributore di posate a 4 scomparti; piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

L'attrezzo deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato

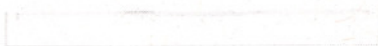
<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> <input type="text" value="Marchio CE"/>	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> <input type="text" value="SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente"/>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Richiesta servizi accessori per installazione</b> <input type="checkbox"/> opere murarie <input type="checkbox"/> opere idrauliche	<b>Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana</b> <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	<b>N° Copie richieste</b> <input type="text" value="1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria"/>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

RIPIANO E PARAFIATO RICAVATI ENTRAMBE  
DA UNICO VETRO CURVATO E TEMPRATO  
CON SUPPORTI SPECIFICI.



10/15





<b>SCHEDA N°</b> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">2h:8</div>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b>	Carrello termico
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b>	Elemento riscaldato a bagnomaria atto a mantenere la temperatura dei cibi.

**Fornitura per** scuole dell'obbligo e del preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Mantenimento temperatura alimenti almeno a 65° C. per un tempo di almeno 4 ore.  
Raggiungimento della temperatura di servizio non superiore ad una durata di 2 ore.

**Condizioni di utilizzo** Utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

Lungh. cm	120 +/-5					
Profond. cm	65 +/-5					
Altezza cm	90 +/-5					

**Specifiche**

--	--	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

Elettrodomestico appartenente alla classe energetica "A" o di corrispondente efficienza e risparmio energetico.  
Elemento riscaldato a bagnomaria, composto da 1 vasca a tre scomparti in grado di contenere 1 gastronorm GN 1/1 e 2 gastronorm GN 1/2, e di ripiano inferiore integrato.  
L'altezza della vasca deve essere tale da contenere gastronorm profonde almeno cm. 20, onde evitare il contatto tra gastronorm e superficie riscaldata.  
Temperatura della vasca regolabile tra 30 e 50° e scarico 1/2" con valvola di chiusura.  
La vasca deve essere con angoli arrotondati e munita di rubinetto di scarico.  
Dotato di doppia maniglia atta a consentire la movimentazione su 2 lati; di 4 ruote del diametro di almeno cm 16, gommate, piroettanti, munite di paracolpi in gomma e montate su cuscinetti a sfera di cui 2 corredati di dispositivo di bloccaggio.  
Termostato di sicurezza per regolare la temperatura e lampada spia di alimentazione a norma CE; cavo elettrico ad elica dotato di blocco di sicurezza antistrappo  
Dotato di n. 3 coperchi a chiusura ermetica di cui: n. 1 per le GN 1/1 - n. 2 per le GN 1/2  
Alimentazione 220 Volt  
Tutta la struttura deve essere in acciaio inox 18/10 AISI 304. L'elettrodomestico deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato.

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> Marchio CE	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente
-------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Richiesta servizi accessori per installazione</b> <input type="checkbox"/> opere murarie <input type="checkbox"/> opere idrauliche	<b>Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana</b> <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO	<b>N° Copie richieste</b> 1 per uffici comunali ed 1 per sede destinataria
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------



<b>SCHEDA N°</b>  2h:9	<b>Tipologia prodotto/servizio</b> Carrello portavivande
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b> Carrelli portavivande interamente in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304 con 2 piani d'appoggio e alzatina a vassoio, su 4 ruote piroettanti.

Fornitura per

Esigenze di utilizzo

Condizioni di utilizzo

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

Lungh. cm	108 +/- 5	108 +/- 5				
Profond. cm	59 +/- 5	69 +/- 5				
Altezza cm	93 +/- 5	93 +/- 5				

Specifiche						
------------	--	--	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire la tipologia di carrello richiesta dall'AC in base alle necessità della scuola  
 Carrello di servizio con due piani d'appoggio e alzatina a vassoio, costruito interamente in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304 struttura portante robusta per carichi pesanti, portata minima kg. 400, con bordi e spigoli rifiniti e non taglienti; saldature robuste, solide e curate, resistente agli urti, al lavaggio con acqua tale da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche;  
4 ruote piroettanti, gommate, fissate alla struttura con supporto a piastra; diametro mm. 150 minimo, molto robuste, montate su cuscinetti a sfera, con paracolpi ai 4 angoli in gomma; 2 ruote devono essere corredate di dispositivo di bloccaggio;  
doppia impugnatura.  
 L'articolo deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee in materia di sicurezza e di idoneità per l'uso cui è destinato.

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> <input type="text"/>	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Richiesta servizi accessori per installazione

opere murarie  
 opere idrauliche

Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana

SI  NO

N° Copie richieste



<b>SCHEDA N°</b> 2h:10	Tipologia prodotto/servizio <b>Carrello scolavassoi da 90 o da 120 posti</b>
	Descrizione prodotto/servizio Elemento in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304

Fornitura per

Esigenze di utilizzo

Condizioni di utilizzo

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

Lungh. cm	155 +/-5	195 +/-5				
Profond. cm	60 +/-5	60 +/-5				
Altezza cm	143 +/-3	143 +/-3				

Specifiche	Carrello scolavassoi da 90 posti	Carrello scolavassoi da 120 posti				
------------	----------------------------------	-----------------------------------	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire la tipologia di carrello scolavassoio richiesta dall'AC in base alle necessità della scuola.  
Carrello costruito interamente in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304 adatto alle dimensioni dei vassoi a scomparti utilizzati dall'IA.  
Struttura portante robusta, con bordi e spigoli rifiniti e non taglienti, saldature robuste, solide e curate, resistente agli urti e al lavaggio con acqua tali da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche,  
Ruote piroettanti (n. 4), gommate, fissate alla struttura con supporto a piastra; diametro di almeno cm 10; montate su cuscinetti a sfera, con paracolpi ai 4 angoli in gomma; almeno 2 ruote correate di dispositivo di bloccaggio;  
Struttura portavassoi a pettine, in tondino in acciaio, distanziati in misura idonea per l'inserimento dei vassoi in verticale;  
Vasca raccogliogocce con scarico.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in conformità alle vigenti normative nazionali ed europee ed in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione.  
**LE DIMENSIONI E CAPACITA' DEI CARRELLI SCOLAVASSOI SONO SUSCETTIBILI DI MODIFICHE IN FUNZIONE DEI VASSOI UTILIZZATI DALL'IA; TUTTE LE MODIFICHE PROPOSTE DALL'IA DOVRANNO COMUNQUE ESSERE PREVENTIVAMENTE AUTORIZZATE DALL'AC.**

Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento <input type="text"/>	Requisiti da richiedere al fornitore SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente
----------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Richiesta servizi accessori per installazione <input type="checkbox"/> opere murarie <input type="checkbox"/> opere idrauliche	Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO	N° Copie richieste <input type="text"/>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------



**SCHEDA N°**  
 2h:11

Tipologia  
 prodotto/servizio

**Contenitore raccolta rifiuti**

Descrizione  
 prodotto/servizio

Contenitore raccolta rifiuti da lt. 60, 80 e 120 in polietilene ad alta densità munito di coperchio, pedale e ruote in gomma.

Fornitura per

Esigenze di utilizzo

Condizioni di utilizzo

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

Lungh. cm						
Profond. cm						
Altezza cm						

Specifiche

--	--	--	--	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire la tipologia di contenitore richiesta dall'AC in base alle necessità della scuola.  
 Contenitore raccolta rifiuti da lt. 60, 80 e 120 in polietilene ad alta densità munito di coperchio, pedale e ruote in gomma piena; dotati di maniglie e reggisacco/fermasacco.  
 Le parti mobili dei contenitori (ruote e relativi perni, cerniere del coperchio, pedale) ed il meccanismo di apertura del coperchio devono essere idonei a resistere a ripetute sollecitazioni in relazione alle condizioni di utilizzo.  
 I contenitori devono essere facilmente lavabili, resistenti ad agenti chimici, biologici e fisici, senza bordi taglienti e spigoli vivi. La superficie dei contenitori deve essere omogenea, senza fori o soluzioni di continuità; la superficie interna deve essere liscia.  
 L'articolo deve essere conforme alle norme e disposizioni di legge previste in materia di sicurezza ed igienico-sanitaria ed alle direttive europee pertinenti.

Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento

Requisiti da richiedere al fornitore

SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente

Richiesta servizi accessori per installazione

- opere murarie
- opere idrauliche

Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana

SI  NO

N° Copie richieste



<b>SCHEDA N°</b> <b>2h:12</b>	<b>Tipologia prodotto/servizio</b> Armadio spogliatoio
	<b>Descrizione prodotto/servizio</b> Armadio spogliatoio in lamiera di acciaio ad 1, 2 o 3 posti con tetto spiovente e piedini regolabili, di colore grigio

Fornitura per:

Esigenze di utilizzo:

Condizioni di utilizzo:

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

Lungh. cm	50 +/-5	100 +/-5	150 +/-5			
Profond. cm	50 +/-5	50 +/-5	50 +/-5			
Altezza cm	180 +/-5	180 +/-5	180 +/-5			

Specifiche	1 posto con 1 porta a battente	2 posti con 2 porte a battente	3 posti con 3 porte a battente			
------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--	--	--

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire la tipologia di armadio spogliatoio richiesta dall'AC in base alle necessità;  
armadio realizzato lamiera di acciaio di prima scelta spessore minimo 8/10 mm., con particolari in 15/10 inox 18/10 AISI 304, struttura portante robusta, con bordi e spigoli rifiniti e non taglienti, saldature robuste, solide e curate, resistente agli urti, al lavaggio con acqua, tale da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche;  
dotazione interna: un ripiano superiore a tutta larghezza posto a 25 cm. dal cielo dell'armadio, con portacartellino stampato, divisore centrale verticale a tutta profondità in ogni vano, attaccapanni intondino metallico saldato a due ganci metallici particolarmente robusti per ogni vano, portaombrelli con vaschetta raccogliocce;  
ante a battente con doppia serie di feritoie di aereazione in alto e in basso; ogni anta con serratura tipo yale con chiave in duplice esemplare e possibilità di applicazione del lucchetto e cartellino per iscrizione nome;  
piedini regolabili in altezza e tetto spiovente.  
 Tutti gli elementi devono essere verniciati esternamente ed internamente con vernici epossidiche, stabili alla luce e durevoli nel tempo; gli spigoli e gli angoli degli armadi devono essere arrotondati.  
 Gli armadi spogliatoio devono essere fabbricati in conformità alle vigenti disposizioni nazionali ed europee in materia di arredamento, sicurezza e prevenzione infortuni nell'ambiente di lavoro, nonché di idoneità per l'uso cui sono destinati.

<b>Certificazioni relative al prodotto e eventuali Leggi di riferimento</b> <input type="text"/>	<b>Requisiti da richiedere al fornitore</b> SQA certificato Serie ISO 9001/2008 (o, se rivenditore, della ditta produttrice) o equivalente.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Richiesta servizi accessori per installazione</b> <input type="checkbox"/> opere murarie <input type="checkbox"/> opere idrauliche	<b>Richiesta del Manuale d'uso e manutenzione in lingua italiana</b> <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO	<b>N° Copie richieste</b> <input type="text"/>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------