



CITTA' DI TORINO

**DIVISIONE SERVIZI EDUCATIVI - SERVIZIO ACQUISTO BENI E SERVIZI**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE STATALI DELL'OBBLIGO, NELLE SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI E STATALI E NEI NIDI D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/09/2018 – 31/08/2021**

**Allegato n. 2g – CARATTERISTICHE TECNICHE ELETTRODOMESTICI E ARREDI**

**SCHEDA N°**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Frigorifero

**2g:1**

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

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**

Frigorifero rientrante nella classe più alta di efficienza energetica in conformità al Regolamento delegato (UE) n.2015/1094 del 5 maggio 2015 che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali e s.m.i.

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: guide e ripiani in dotazione, almeno 4 griglie

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: 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

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE dichiarazione appartenenza classe A

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:2**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Lavastoviglie a capote

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Struttura e rivestimento in acciaio inox 18/10 AISI 304, con tavolo di appoggio laterale in acciaio inox, dotato di ripiano sottostante

**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 la 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 temperatura 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.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:3**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Forno a convezione elettrico

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

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, da posizionare sottocappa ove possibile

**Fornitura per** preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Cotture carni, pesci, uova, verdure e pizze per 5 ore giornaliere medie.

**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.  
Dotazioni: forno da 6 griglie 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, forno da 10 griglie 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.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:4**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Cucina a gas con forno

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

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** preobbligo

**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 deve 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.  
Bocchettone di allacciamento del gas: laterale o posteriore in 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 removibili 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

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE  
 Certificato IMQ UNICIG

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:5**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Cucina a gas senza forno

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

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** preobbligo

**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					
<b>Specifiche</b>							

**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

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE  
 Certificato IMQ UNICIG

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:6**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Pentola di cottura a gas 60 lt. o 100 lt.

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

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, 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 deve 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.  
Brucciato: 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.  
Riempimento dell'acqua: automatico 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.  
Dotazioni: tubo in gomma per convogliare acqua di scarico da rubinetto a griglia, tombino, cestello a 1 settore per la pentola da 60 lt. 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.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE  
 Certificato IMQ UNICIG

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:7**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Linea self service

**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** Obbligo

**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** Giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	155 +/-5	155 +/-5	80 +/-5				
<b>Profond. cm</b>	80 +/-5	80 +/-5	80 +/-5				
<b>Altezza cm</b>	90 +/-5	90 +/-5	175 +/-5				
<b>Specifiche</b>	Banco termico	Elemento neutro	Elemento portavassoi, posate e tramoggia pane				

**Caratteristiche tecniche**

Tutta la struttura deve essere in acciaio inox 18/10 AISI 304 e deve appartenere ad una categoria efficiente a basso consumo energetico

**BANCO TERMICO.**

Elemento riscaldato a secco o ad acqua composto da 4 vasche con bordi arrotondati, in grado di contenere 4 contenitori gastronomici GN 1/1 comprensivo di almeno 3 lamelle di separazione, per consentire l'introduzione di gastronomici di dimensioni inferiori (GN 1/2); l'altezza delle vasche deve essere tale da contenere gastronomici profonde almeno cm. 20 ed evitare il contatto tra gastronomici e superficie riscaldata; vano armadiato ad ante scorrevoli; mensola ad un ripiano orizzontale in acciaio inox 18/10 AISI 304, con vetro parafuoco 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

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria



**SCHEDA N°**

**2g:8**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Carrello termico

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

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**

<b>Lungh. cm</b>	120 +/-5						
<b>Profond. cm</b>	65 +/-5						
<b>Altezza cm</b>	90 +/-5						
<b>Specifiche</b>							

**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  
Dotazioni: 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.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali ed 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:9**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Carrello portavivande

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

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** scuole preobbligo e obbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	108 +/- 5	108 +/- 5					
<b>Profond. cm</b>	59 +/-5	69 +/- 5					
<b>Altezza cm</b>	93 +/- 5	93 +/- 5					
<b>Specifiche</b>							

**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.  
Ruote: quattro 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 correate di dispositivo di bloccaggio.  
Doppia impugnatura.  
 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.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

**N° Copie richieste**

SI  NO

**SCHEDA N°**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Carrello scolavassoi da 90 o da 120 posti

**2g:10**

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Elemento in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304

**Fornitura per** scuole obbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

Utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	155 +/-5	195 +/-5					
<b>Profond. cm</b>	60 +/-5	60 +/-5					
<b>Altezza cm</b>	143 +/-3	143 +/-3					
<b>Specifiche</b>	Carrello scolavassoi da 90 posti	Carrello scolavassoi da 120 posti					

**Caratteristiche tecniche**

L'IA dovrà fornire la tipologia di carrello scolavassoio richiesta dall'Amministrazione Comunale 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 corredate di dispositivo di bloccaggio.  
Struttura portavassoi: a pettine, in tondino in acciaio, distanziati in misura idonea per l'inserimento dei vassoi in verticale.  
Vasca raccogliocce 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 la capacità dei carrelli scolavassoi sono suscettibili di modifiche in funzione dei vassoi utilizzati dall'Impresa Aggiudicataria; tutte le modifiche proposte dall'Impresa Aggiudicataria dovranno comunque essere preventivamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

**N° Copie richieste**

SI  NO

**SCHEDA N°**

**Tipologia prodotto/servizio**

Contenitore raccolta rifiuti

**2g:11**

**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** preobbligo e obbligo

**Esigenze di utilizzo**

**Condizioni di utilizzo**

Utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>							
<b>Profond. cm</b>							
<b>Altezza cm</b>							
<b>Specifiche</b>							

**Caratteristiche tecniche**

L'Impresa Aggiudicataria deve 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'attrezzo 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 ed eventuali Leggi di riferimento**

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

**N° Copie richieste**

SI  NO

**SCHEDA N°**

**2g:12**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Armadio spogliatoio

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Armadio spogliatoio in lamiera di acciaio ad 1, 2 o 3 posti con tetto spiovente e piedini regolabili, di colore grigio

**Fornitura per** scuole preobbligo e obbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	50 +/-5	100 +/-5	150 +/-5				
<b>Profond. cm</b>	50 +/-5	50 +/-5	50 +/-5				
<b>Altezza cm</b>	180 +/-5	180 +/-5	180 +/-5				
<b>Specifiche</b>	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 in 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 in tondino 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.  
**Spigoli e gli angoli:** 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, nonchè di idoneità per l'uso cui sono destinati.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

**N° Copie richieste**

SI  NO

**SCHEDA N°**

**2g:13**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Sedia per refettorio

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Sedia per refettorio senza braccioli accatastabile

**Fornitura per** Scuole obbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

L'intera struttura non dovrà presentare parti che possano causare l'intrappolamento delle dita.

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	41 +/-1						
<b>Profond. cm</b>	41 +/-1						
<b>Altezza cm</b>	46						
<b>Specifiche</b>							

**Caratteristiche tecniche**

**Struttura portante:** di colore grigio, in tubolare d'acciaio a sezione circolare del diametro minimo di mm. 25 x 1.5 curvato a freddo e saldato a filo continuo e doppia lama di rinforzo sotto il sedile saldata a filo continuo alla struttura stessa; verniciatura struttura a polveri epossidiche previo sgrassaggio e fosfatazione cotte a forno a 220° C.

**Sedile e schienale:** di colore a richiesta dell'amministrazione arancione, blu o verde in materiale plastico copolimero di polipropilene, avvolgenti la struttura con sistema ad incastro inestraibile e bloccati con modalità da rendere impossibile il distacco accidentale; finitura antiscivolo; sagomati in modo anatomicamente idoneo per consentire una corretta postura, con angoli e bordi arrotondati.

**Terminali alla base:** dotati di puntali in plastica inestraibili, antirumore e antisdrucchiolo.

Tutte le parti con le quali si possa venire in contatto dovranno essere progettate in modo tale da evitare lesioni personali e/o danni agli indumenti; in particolare, le parti accessibili non dovranno avere superfici grezze o bordi taglienti.

**Vernice:** atossica.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Certificati relativi alla rispondenza a norme UNI

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:14**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Tavolo armadiato ante scorrevoli con o senza cassetiera in linea

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Tavolo realizzato interamente in acciaio inox satinato AISI 304 18/10, con o senza cassetti in linea, ripiano intermedio per il tavolo senza cassetti.

**Fornitura per** scuole preobbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	80 +/- 5	120 +/- 5	160 +/- 5	200 +/- 5			
<b>Profond. cm</b>	70 +/- 5	70 +/-5	70 +/- 5	70 +/- 5			
<b>Altezza cm</b>	85 +/-5	85 +/-5	85 +/- 5	85 +/-5			
<b>Specifiche</b>							

**Caratteristiche tecniche**

Tavolo realizzato interamente in acciaio inox satinato AISI 304 18/10.  
Struttura portante: robusta, con bordi e spigoli rifiniti e non taglienti, saldature robuste, solide e curate, resistente agli urti, al lavaggio con acqua tali da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche.  
Piano di lavoro: tamburato in acciaio inox ed insonorizzato spessore minimo 12/10 con alzatina posteriore ricavata dal piano.  
Ante scorrevoli: con maniglie incassate non sporgenti con blocco fine corsa.  
Ripiano intermedio: regolabile ed asportabile.  
Cassetti: in linea montati su guide telescopiche con maniglie incassate non sporgenti.  
Piedini: in acciaio inox regolabili in altezza.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Dichiarazione conformità attestante che l'articolo è in acciaio AISI 304 -18/10

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

**SCHEDA N°**

**2g:15**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Tavolo rettangolare per refettorio

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Tavolo per laboratorio e per refettorio

**Fornitura per** Scuole obbligo

**Esigenze di utilizzo** I tavoli devono potersi comporre tra loro e deve essere sempre garantita la complanarità dei piani accostati; pertanto nessun elemento strutturale o accessorio deve sporgere dalla proiezione del piano di lavoro.

**Condizioni di utilizzo** L'intera struttura non dovrà presentare parti che possano causare l'intrappolamento delle dita.

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	180 +/- 2					
<b>Profond. cm</b>	75 +/- 2					
<b>Altezza cm</b>	76					
<b>Specifiche</b>						

**Caratteristiche tecniche**

**Struttura portante:** (di colore grigio) costituito da n. 4 montanti in tubolare d'acciaio a sezione circolare del diametro minimo di mm. 50x1,5 di spessore, con barre perimetrali di collegamento in acciaio con parte inferiore bombata (senza spigoli vivi) con dimensioni minime mm. 50x20x1,5; saldatura a filo continuo in 4 punti per ogni montante (è escluso il fissaggio delle gambe direttamente sotto il piano) - verniciatura a polveri epossidiche previo sgrassaggio e fosfatazione cotte a forno a 220°.

**Piano superiore:** in truciolare di spessore minimo di mm. 30 complessivi e controplaccato su entrambi le superfici con laminato plastico di spessore minimo mm. 0,9/1, con bordature perimetrali in massello di faggio evaporato con spessore minimo di mm. 20 applicato sotto laminato.

**Colore del laminato della superficie superiore:** azzurra, verde chiaro, avorio.

**Fissaggio del piano:** eseguito mediante minimo 4 piastre, saldate a filo continuo alla struttura principale, con minimo per ogni piastra 2 viti di fissaggio autofilettanti ad ala larga di adeguata misura e a forte tenuta.

**Terminali:** dotati di puntali in plastica alettata inestraiibili, antirumore e antisdrucciolo.

**Elementi di sostegno** del piano posti dove non possano provocare restrizioni ai movimenti o danni nell'area di movimento delle ginocchia.

**Bordi e angoli con i quali si possa venire a contatto:** arrotondati con un raggio minimo di 3 mm;

**Vernice:** atossica.

Tutte le parti con le quali si possa venire in contatto, nelle condizioni di uso normale, dovranno essere progettate in modo da evitare lesioni personali e/o danni agli indumenti; in particolare, le parti accessibili non dovranno avere superfici grezze, bave o bordi taglienti.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Certificati relativi alla rispondenza a norme UNI

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**



**SCHEDA N°**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Tavolo con 1 o 2 ripiani o ripiano e cassetti in acciaio inox

**2g:16**

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Tavolo realizzato interamente in acciaio inox satinato AISI 304 18/10, gambe in tubolare quadrato con piedini di livellamento, possibilità di inserimento ripiano intermedio o cassetti.

**Fornitura per** scuole preobblig

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	80 +/- 5	120 +/- 5	160 +/- 5	200 +/- 5			
<b>Profond. cm</b>	70 +/- 5	70 +/- 5	70 +/- 5	70 +/- 5			
<b>Altezza cm</b>	85 +/-5	85 +/-5	85 +/-5	85 +/-5			
<b>Specifiche</b>							

**Caratteristiche tecniche**

Tavoli realizzati interamente in acciaio satinato inox AISI 304 18/10.  
Struttura portante: robusta, con bordi e spigoli rifiniti e non taglienti, saldature robuste, solide e curate, resistente agli urti, al lavaggio con acqua tali da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche.  
Piano di lavoro: tamburato in acciaio inox ed insonorizzato spessore minimo 12/10 con alzatina posteriore ricavata dal piano.  
Gambe: in tubolare quadro min. (40x40) dotate di piedini di livellamento.  
 Possibilità di inserimento ripiano intermedio oppure cassetti in linea di h. di almeno cm 25, montati su guide telescopiche con maniglie incassate e non sporgenti.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Dichiarazione conformità attestante che l'articolo è in acciaio AISI 304 -18/10

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

**SCHEDA N°**

**2g:17**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Scaffali in acciaio inox grigliati o lisci

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Scaffali realizzati interamente in acciaio inox satinato AISI 304 18/10, con 4 piani grigliati o lisci regolabili in altezza in funzione degli agganci sui montanti. Piedi regolabili. Possibilità di essere ancorati a parete.

**Fornitura per** scuole preobbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero 12/10/2009

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	80 +/- 5	100 +/- 5	150 +/-5				
<b>Profond. cm</b>	50 +/-5	50 +/-5	50 +/-5				
<b>Altezza cm</b>	200 +/-5	200 +/-5	200 +/-5				
<b>Specifiche</b>							

**Caratteristiche tecniche**

Scaffali da cucina: realizzati interamente in acciaio inox satinato AISI 304 18/10.  
Struttura portante: robusta, con bordi e spigoli rifiniti e non taglienti, saldature robuste, solide e curate, resistente agli urti, al lavaggio con acqua, tali da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche.  
4 ripiani grigliati o lisci, regolabili in altezza su montanti tramite incastro, rinforzati, portata minima kg 250 al mq.  
Predisposizione per ancoraggio a parete.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Dichiarazione conformità attestante che l'articolo è in acciaio AISI 304 -18/10

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

**SCHEDA N°**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Armadietto pensile in acciaio inox 18/10 AISI 304

**2g:18**

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Armadietto realizzato interamente in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304 aperto oppure con 1 o 2 ante a battente o scorrevoli con blocco fine corsa dotati di 1 ripiano regolabile o scolapiatti. Maniglie incassate non sporgenti.

**Fornitura per** scuole preobbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	60 +/-5	120 +/- 5	80 +/- 5	120 +/- 5	120 +/- 5		
<b>Profond. cm</b>	40 +/-5	40 +/-5	40 +/-5	40 +/-5	40 +/-5		
<b>Altezza cm</b>	66 +/-5	66 +/-5	66 +/-5	66 +/-5	66 +/-5		
<b>Specifiche</b>	aperto o con 1 anta battente	aperto o con 2 ante battenti	2 ante battenti e scolapiatti	2 ante scorrevoli	2 ante scorrevoli e scolapiatti		

**Caratteristiche tecniche**

Armadietto pensile: realizzato in acciaio inox satinato AISI 304 18/10.  
Struttura portante: robusta, con bordi e spigoli rifiniti e non taglienti, saldature robuste, solide e curate, resistente agli urti, al lavaggio con acqua tali da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche.  
Armadio aperto o con ante scorrevoli (con o senza scolapiatti) o ante a battente (con o senza scolapiatti).  
Un ripiano intermedio asportabile, predisposto per essere spostato in altezza ad intervalli ravvicinati mediante semplici supporti.  
Ante con maniglie incassate non sporgenti.  
Blocco fine corsa per le ante scorrevoli.  
 Completo di asta per fissaggio a parete.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Dichiarazione conformità attestante che l'articolo è in acciaio AISI 304 -18/10

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

**SCHEDA N°**

**2g:19**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Armadio acciaio inox 1 porta battente o 2 porte scorrevoli

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Armadio realizzato interamente in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304 con 1 anta battente o 2 porte scorrevoli con blocco fine corsa; dotati di 3 ripiani regolabili. Ante con maniglie incassate non sporgenti. Piedi in acciaio inox regolabili.

**Fornitura per** scuole preobbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	60 +/-5	70 +/-5	120 +/-	140 +/-5			
<b>Profond. cm</b>	50 +/-5	50 +/-5	50 +/-5	50 +/-5			
<b>Altezza cm</b>	200 +/-5	200 +/-5	200 +/-5	200 +/-5			
<b>Specifiche</b>	1 anta battente	1 anta battente	2 ante scorrevoli	2 ante scorrevoli			

**Caratteristiche tecniche**

Armadio realizzato in acciaio 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, tali da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche.  
Ante scorrevoli o a battente.  
Dotazione: 3 ripiani mobili rinforzati, predisposti per essere spostati in altezza ad intervalli ravvicinati mediante semplici supporti.  
Ante con maniglie incassate non sporgenti.  
Blocco fine corsa per le ante scorrevoli.  
Piedini in acciaio inox regolabili in altezza.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Dichiarazione conformità attestante che l'articolo è in acciaio AISI 304 -18/10

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

**SCHEDA N°**

**2g:20**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Tavolo da lavoro

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Tavolo da lavoro in acciaio inox 18/10 AISI 304 con alzatina posteriore e 1 ripiano sottostante.

**Fornitura per** scuole obbligo preobbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>							
<b>Profond. cm</b>							
<b>Altezza cm</b>							
<b>Specifiche</b>							

**Caratteristiche tecniche**

Tavolo da lavoro alzatina posteriore costruito interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304 .  
Struttura autoportante robusta, alzatina posteriore; piedini in acciaio regolabili e 1 ripiano sottostante.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione normate da Enti di unificazione, o se esistenti, da normativa UNI.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Autocertificazione marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

**SCHEDA N°**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Lavello su armadio aperto a 1 o 2 vasche con o senza sgocciolatoio

**2g:21**

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Lavello in acciaio inox satinato 18/10 AISI 304 dotato di gruppo rubinetteria mono foro (miscelatore) oppure rubinetto con comando a pedale e sifone di scarico.

**Fornitura per** Scuole obbligo preobbligo

**Esigenze  
 di utilizzo**

**Condizioni  
 di utilizzo**

Utilizzo giornaliero

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>	120 +/- 2	140 +/-2	160 +/- 2	200 +/-2	210 +/- 2	240 +/- 2	260 +/- 2
<b>Profond. cm</b>	70 +/- 2	70 +/- 2	70 +/- 2	70 +/- 2	70 +/- 2	70 +/- 2	70 +/- 2
<b>Altezza cm</b>	85 +/-2	85 +/-2	85 +/-2	85 +/-2	85 +/-2	85 +/-2	85 +/-2
<b>Specifiche</b>	1 vasca con sgocciol. dx o sx	1 vasca con sgocciol. dx o sx	2 vasche con sgocciol. dx o sx	2 vasche con sgocciol. dx o sx	2 vasche-doppio sgocciolatoio	2 vasche-doppio sgocciolatoio	2 vasche-doppio sgocciolatoio

**Caratteristiche tecniche**

**Lavello:** armadio aperto, alzatina posteriore e piedini regolabili costruito interamente in acciaio 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 tali da non subire rotture e deformazioni o alterazioni chimiche.  
**Alzatina** paraspruzzi.  
**Vasche** insonorizzate e idonee al contenimento di vassoi con dimensioni di almeno cm 55 x 41.  
**Dotazioni:** sifone di scarico, gruppo rubinetteria mono foro /miscelatore o rubinetto con comando a pedale per acqua calda e fredda e dotato di piletta di scarico e tubo del troppo pieno.  
**L'attrezzo** deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione.  
**CARATTERISTICHE RUBINETTI**  
**GOMITO:** Gruppo miscelatore monoforo in ottone cromato per lavello con bocca alta girevole sporgenza 20 cm. senza scarico automatico da 1/2" con aeratore, tipo pesante, leva lunga non inferiore a 25 cm.  
**PEDALE:** Rubinetto in ottone cromato per lavabo con bocca alta girevole da 1/2" con aeratore, tipo pesante, completo del comando a pedale da incasso, dei collegamenti di arrivo e partenza e del rubinetto di presa sottolavello o con bocchello girevole cromato.  
**Tipologie di installazione:** a) rubinetto con attacco a muro: occorre chiudere l'attacco esistente con un tappo (che rimane a muro) e installare il rubinetto collegandosi al tubo già esistente; oppure rompere il muro, collegare il nuovo rubinetto, ripiastrellare o ritinteggiare;b) rubinetto con attacco sul lavello: si crea solo un collegamento esterno.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Dichiarazione conformità attestante che l'articolo è in acciaio AISI 304 -18/10

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

**SCHEDA N°**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Tritacarne/grattugia da banco

**2g:22**

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Attrezzo in acciaio inox 18/10 AISI 304 utilizzato per preparare triti di carne, pesce grattugiare il parmigiano..  
 Composto da carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile

**Fornitura per** preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Uso giornaliero come grattugia, tritacarne, tritapesce

**Condizioni di utilizzo** Utilizzo in cucine per piccole comunità da un minimo di 75 a 200 persone

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>						
<b>Profond. cm</b>						
<b>Altezza cm</b>						
<b>Specifiche</b>						

**Caratteristiche tecniche**

**Motore:** da 380 Volt trifase con possibilità di modifica a 220 Volt.  
**Struttura e lame:** in acciaio inox 18/10 AISI 304.  
**Tramoggia e contenitore:** in acciaio inox 18/10 AISI 304  
**Dispositivi di sicurezza** con bloccaggio coperchio ed arresto motore.  
**Sistema di controllo surriscaldamento** per evitare innalzo termico alimenti.  
**Comandi:** con blocco motore di emergenza HP1.  
**Motore, bacinelle e pestello:** a norma sanitaria.  
**Rullo:** in duralluminio.  
**Pettini:** in acciaio inox AISI 304 protetti da retina.  
**L'apparecchio** deve essere dotato di lame e dischi, di cui uno con fori molto piccoli.  
**Per grattugia formaggio:** microinterruttore di sicurezza sul coperchio.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione normate da Enti di unificazione, o se esistenti, da normativa UNI.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Autocertificazione marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria

**SCHEDA N°**

**2g:23**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Spremiagrumi elettrico

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Attrezzo industriale destinato alla preparazione di spremute di agrumi di dimensioni diverse dotato di coperchio a leva

**Fornitura per** preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Strumento di facile utilizzo e manipolazione, motore in grado di spremere durante la giornata almeno 30 kg. di agrumi di diversi calibri e deve essere dotato di un sistema di sicurezza per consentire un utilizzo sicuro e duraturo. Facile da smontare per agevolare la pulizia.

**Condizioni di utilizzo** Utilizzo settimanale.

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>							
<b>Profond. cm</b>							
<b>Altezza cm</b>							
<b>Specifiche</b>							

**Caratteristiche tecniche**

Potenza: Almeno 0,33 HP - 0,24 KW.  
Alimentazione: 220 Volt. 50 Hz - monofase.  
Velocità: Almeno 1.500 giri/min.  
Struttura interna: in acciaio inox 18/10 AISI 304.  
Struttura esterna: può essere in materiale plastico od acciaio inox, vaschetta in acciaio inox estraibile.  
Dispositivi di sicurezza: atti ad evitare situazioni di infortuni agli utilizzatori.  
Corpo macchina: realizzato in pressofusione.  
Strumento in grado di spremere agrumi non calibrati.  
 In dotazione: Pigne estraibili in ABS per arance, limoni, pompelmi .  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione normate da Enti di unificazione, o se esistenti, da normativa UNI.  
Dispositivo di raffreddamento motore.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Autocertificazione marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria



**SCHEDA N°**

**2g:24**

**Tipologia  
 prodotto/servizio**

Frullatore/Frusta ad immersione

**Descrizione  
 prodotto/servizio**

Strumento utilizzato per frullare liquidi, sughi, uova e verdure, dotato di frusta e braccio mescolatore di tipo industriale, fusto, coltello e fili fruste in acciaio inox 18/10 AISI 304, smontabili per consentire idonei interventi di pulizia

**Fornitura per** preobbligo

**Esigenze di utilizzo** Lo strumento deve assicurare facilità di utilizzo e di manipolazione, rapidità di esecuzione, motore potente e deve essere dotato di un sistema di sicurezza dalle elevate prestazioni per consentire un utilizzo sicuro e duraturo.

**Condizioni di utilizzo** Lo strumento deve essere maneggevole, leggero, deve assicurare una frullatura omogenea ed essere dotato della funzione frusta per sbattere uova, preparare e omogeneizzare pure ecc.

**Caratteristiche dimensionali con relative tolleranze**

<b>Lungh. cm</b>						
<b>Profond. cm</b>						
<b>Altezza cm</b>						
<b>Specifiche</b>						

**Caratteristiche tecniche**

**DOTAZIONI:**  
Braccio trituratore: per preparare pure (verdure, patate, minestre, ecc.), creme (cipolla, peperoni, pomodoro, ecc. ) e qualsiasi tipo di salsa.  
Braccio frullatore: per montare uova, albumi, ecc.  
Alimentazione: 380V trifase, con possibilità di modifica a 220V.  
Velocità: variabile da 3.000 a 10.000 giri/min.  
Capacità di lavorazione: fino a 100 lt.  
Motore: dotato di protezione e pulsante di emergenza.  
 L'attrezzo deve essere fabbricato in base alle buone tecniche di costruzione, produzione e manutenzione normate da Enti di unificazione, o, se esistenti, da normativa UNI.

**Certificazioni relative al prodotto ed eventuali Leggi di riferimento**

Autocertificazione marchio CE

**Requisiti da richiedere al fornitore**

Sistema Gestione Qualità basato sulla norma Serie ISO 9000 o equivalente

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

SI  NO

**N° Copie richieste**

1 per uffici comunali e 1 per sede destinataria