COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI
COMUNALI**

Allegato C

Elenco nuove attrezzature

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

Quantità	Attrezzatura/macchine - Caratteristiche
Centro Cottura di Via Don Magni, 5	
n°1	Piano cottura a gas metano (4 fuochi) Dotata di sicurezze sull'interruzione di erogazione del gas Sostituzione dell'attrezzatura attualmente in dotazione.
n°1	Affettatrice verticale struttura in speciale lega di alluminio. Potenza motore: W/HP 300/0,40 Lama concava in acciaio inossidabile Diametro = 350mm. Carrello con blocco removibile. Scorrimento del carrello su cuscinetti a sfera. Comandi a bassa tensione, dotata di tutti i dispositivi di sicurezza; protezione pulsantiera IP40 Dimensione indicativa mm 700x630x560
n°1	Affettatrice a gravità manuale struttura in speciale lega di alluminio. Motore ventilato (Potenza motore: W/HP 250/0,33) Lama concava in acciaio inossidabile Diametro = 350mm. Carrello con blocco removibile. Scorrimento del carrello su cuscinetti a sfera. Comandi a bassa tensione, dotata di tutti i dispositivi di sicurezza; protezione anti-infortunio in plexiglass trasparente; protezione pulsantiera IP40 Dimensione indicativa mm 740x590x520
n°1	Tritacarne modello da tavolo in acciaio inox 18/10 Produzione oraria: 22-300 Kg In lega di alluminio pressofuso. Tramoggia e contenitore di raccolta in acciaio inox Comandi a bassa tensione, dotato di tutti i dispositivi di sicurezza. Dimensione indicativa mm 320x460x510
n°2	Filtri aspiranti in cappa di aspirazione sopra fuochi (in corrispondenza di fry-top e cuoci pasta)
n°3	Congelatori a pozzetto A raffreddamento ventilato Temperatura di esercizio: -18/-24°C Visualizzazione sterna della temperatura, mediante display digitale Gruppo refrigerante incorporato, secondo norme CE, privo di Clorofluorocarburi Dimensione indicativa mm 1410X720X1000
Refettorio Scuola dell'Infanzia	
n°1	Lavello a doppia vasca in acciaio inox 10/10 (AISI 340) con sgocciolatoio Dotato di piletta troppo pieno, sifone e gruppo miscelatore con comando di erogazione a pedale. Armadiato su piedini (h 200mm). Dimensione indicativa mm 1200X700X1000 Sostituzione dell'attrezzatura attualmente in dotazione.
n°2/3 a seconda del personale impiegato	Armadietto per personale Divisione in doppio scomparto, dotato di chiusura cilindrica con chiavi a lucchetto Rialzo da terra di c.ca 200 mm. Piano superiore inclinato Dimensione indicativa mm 430X500X2250

COMUNE DI SAN VITTORE OLONA

Provincia di Milano

AREA AMMINISTRATIVA AA.GG.

Servizio Istruzione, Cultura e Sport

Refettorio Scuola Primaria di Via Don Magni, 2	
n°250	Piatti piani
n°250	Piatti fondi
n°250	Bicchieri
n°1	Lavastoviglie a cappottina In acciaio inox (AISI 304). Con piedini acciaio inox 18/10 (H200) Boiler incorporato, ciclo di lavaggio automatico. Potenza 4,8 Kw (230 V) Regolazione termostatica della temperatura dell'acqua di lavaggio Dotata di microinterruttore di sicurezza Corredata di piano entrata a una vasca con doccetta per prelavaggio e piano uscita Dimensione indicativa mm 720X740X1500
Refettorio Scuola Secondaria di 1° grado di Via XXIV Maggio, 34/36:	
n°1	Banco self caldo a tre vasche 3 GN 1/1 In acciaio inox 18/10 Riscaldamento a bagnomaria. Temperatura d'esercizio: 65°C/85°C Dimensione indicativa mm 1200X700X900
n°1	Banco self neutro armadiato In acciaio inox 18/10 Dotato di ante scorrevoli e ripiano Dimensione indicativa mm 2000X700X900
n°1	Tavolo armadiato In acciaio inox 18/10 Dotato di ante scorrevoli e ripiano Dimensione indicativa mm 2000X700X1000
n°1	Lavello a doppia vasca in acciaio inox 10/10 (AISI 340) con sgocciolatoio Dotato di piletta troppo pieno, sifone e gruppo miscelatore con comando di erogazione a pedale. Armadiato su piedini (h 200mm). Dimensione indicativa mm 1200X700X1000

Assieme alla fornitura delle suddette macchine/attrezzature, dovranno esserne previsti anche il posizionamento, il montaggio e gli eventuali allacciamenti.

All'Amministrazione Comunale dovranno essere consegnate copie dei relativi libretti d'istruzione e manutenzione.