



**CEFPAS**

Area Funzionale Patrimonio Cerimoniale e decoro, Ufficio Tecnico,  
Servizio Residenziale e Ufficio Manutenzioni

Rev. 2

Del 15/01/2020

Prot. 817  
del 27/01/2020

# Capitolato Tecnico

---

Fornitura Attrezzature da Cucina e Manutenzione  
straordinaria della Cucina della "Casa per Ferie"  
del Cefpas

## Sommario

Premessa.....	3
Prescrizioni tecniche .....	3
Manutenzione straordinaria .....	3
Fornitura e Installazione di apparecchiature .....	4
Prospetto Economico.....	8

## Premessa

Il presente capitolato tecnico contiene le specifiche delle attrezzature da acquistare e della manutenzione straordinaria da effettuare per mettere in uso la cucina del CEFPAS presso la casa per ferie, in considerazione della riattivazione del servizio di mensa per i corsisti e i dipendenti del centro.

## Prescrizioni tecniche

Il presente capitolato disciplina:

1. la manutenzione straordinaria delle attrezzature da cucina già esistenti in loco;
2. la fornitura e installazione di nuove attrezzature da cucina.

Le suddette prestazioni di manutenzione straordinaria, fornitura e installazione dovranno essere espletate rispettivamente: la manutenzione entro il termine di 5 giorni e la fornitura e installazione entro 20 giorni dall'aggiudicazione.

La ditta affidataria dovrà essere in possesso delle necessarie autorizzazioni previste dalla normativa vigente in materia, per la manutenzione specialistica richiesta e dovranno rilasciare le specifiche certificazioni.

Qualora si verificasse la necessità di apportare una modifica sugli impianti esistenti è onere della ditta affidataria la produzione di ogni e qualsiasi documento tecnico/amministrativo per garantire la validità delle certificazioni secondo il DM 37/08 sue m. e i. .

Le nuove attrezzature devono avere una garanzia di 24 mesi, la manutenzione sui macchinari esistenti deve essere garantita per 12 mesi.

## Manutenzione straordinaria

Le attrezzature esistenti che necessitano di manutenzione straordinaria risultano le seguenti:

Attrezzatura	Attività di manutenzione
CUCINA 8 FUOCHI	sostituzioni di n.8 Bruciatore Pilota 1 Via, Dia 0,35 Gn e N.8 Termocoppia Universale, L=120
2 CUOCIPASTA	sostituzione di n.4 Bruciatore Pilota 3 Vie, Diam.0,35 Gn e n.4 Termocoppia Interrotta, Orkly 16400-353
1 FORNO	n.2 Bruciatore Pilota e n.2 Termocoppia Interrotta
1 CELLA FRIGO	sostituzione di N.2 Gas R404 a Gas Refrigerante
1 LAVA OGGETTI	controllo e revisione
2 CAPPE ASPIRANTI	installazione di n.28 Filtri Cappa A Labirinto In Acciaio Misura 40x35cm

## Fornitura e Installazione di apparecchiature

Le attrezzature da cucina che vanno fornite sono:

### 1. FORNO SKYLINE PREMIUMS 6 GN 1/1 - ELETTRICO PORTA CON TRIPLO VETRO

Forno combi con pannello touch ad alta risoluzione, multilingue. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria Optiflow e 7 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni.

SkyClean: sistema di lavaggio integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo) e funzioni Green per risparmiare energia, acqua, detergente e brillantante.

Modalità di cottura: Automatica (9 categorie di cibo con più di 100 varianti preimpostate); Programmi (possono essere salvati e organizzati fino a 1000 programmi di cottura in 16 diverse categorie); Manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); Cicli Speciali (Rigenerazione, Cottura a Bassa Temperatura, Lievitazione, Cottura EcoDelta, Sottovuoto, Ciclo Static Combi, Pastorizzazione per pasta fresca, Ciclo di Disidratazione, Food Save Control Standard e Avanzato).

Funzioni Speciali: cottura Multitimer, Plan-n-Save per ridurre i costi di gestione, Make-it-Mine per personalizzare l'interfaccia, SkyHub per personalizzare la homepage, MyPlanner per la tua agenda personale, SkyDuo per la totale comunicazione con l'abbattitore SkyLine Chills, backup automatico per evitare interruzioni nel servizio.

Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile.

Sonda a 6 sensori per la misurazione della temperatura al cuore.

Porta a triplo vetro con doppia linea di luci a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm.

#### Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	867x775x808
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	125,5/140,5
Volume (m3)	0,84
Alimentazione elettrica (V - Hz)	380-415 V/3N - 50-60
Potenza elettrica (kW)	11,8

## 2. FRY TOP GAS PIASTR LISC.INCL CROMO 800MM

Superficie di cottura liscia al cromo. Bruciatori potenziati da 20 kw con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Può essere installato su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.

Cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm ). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

### Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	800x930x250
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	105/103
Volume (m3)	0,5
Potenza Gas (kW)	20

## 3. BASE NEUTRA APERTA 800 MM

Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Può essere installata sotto le unità top della 900XP per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.

### Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	800x785x600
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	35/25
Volume (m3)	0,55

#### 4. FRIGGITRICE GAS 23+23LT- 2 VASCHE

Bruciatori in acciaio inox ad alta efficienza (40 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Vasca stampata a forma di "V". Olio scaricato tramite rubinetto in un contenitore posto sotto la vasca. Piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Pannelli esterni in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso.

##### Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	800x930x850
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	115/130
Volume (m3)	0,95
Potenza Gas (kW)	42

#### 5. LAVASTOVIGLIE CAPOTTINA, 80 C/H

Struttura in acciaio inox AISI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete. Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio inclinati. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillantante.

##### Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA) (mm)	746x755x1549
Peso Netto (kg)/Peso Lordo (kg)	106/116
Volume (m3)	1,21
Alimentazione elettrica (V - Hz)	400 V/3N - 50
Potenza elettrica (kW)	12,9

## 6. FORNO ROTATIVO

### FORNO ROTATIVO 130 TW GAS FRONT PIANO DI COTTURA MONOBLOCCO ROTANTE

Front: piano di cottura diametro cm 130 monoblocco rotante, capacità di 10/12 pizze, con un ingombro esterno di 180 cm.

Punto fuoco posizionato di fronte alla bocca, con funzionamento esclusivo a gas. Con il bruciatore a Gas a gestione elettronica.

**L'installazione comprende l'incanalamento della canna fumaria del forno nella cappa già esistente.**

#### Dati tecnici

Diametro Piatto rotante (cm)	130
Peso Kg.	1270
Spessori Calotte (cm)	8/10
Distanza Piano Cottura/Cielo cm	42
Altezza piano cottura da terra cm	115/125 regolabile
Spessore Isolamento Base (Pannelli Microporoso) cm	10/15
Spessore Isolamento Calotta(Materassino di Caolino) cm	12
Canna Fumaria Ø cm	20
Temperatura uscita fumi	300° C - 25 g/sec (50m3/Hr)
Depressione	12 Pascal
Piano di cottura monoblocco	Bruciatore Drago D2
Potenzialità Termica Kw	min. 6 - max. 34
Potenzialità Termica Kcal/h	min. 5.000 - max. 29.200
Pressione GAS Metano GPL mbar	min. 7/20 - max. 25/50
Portata GAS Metano GPL Nm3/h	min. 0,63/0,20 max. 3,59/1,22
Attacco GAS in pollici	1/2
Peso kg.	8
Alimentazione Elettrica V	230 Monofase
Assorbimento W	100

L'importo totale a base d'asta è di € 37.868,92 così suddivisi: €3.184,00 per la manutenzione straordinaria delle attrezzature esistenti e di € 34.684,92 per la fornitura e installazione delle nuove apparecchiature, oltre gli oneri della sicurezza per € 167,73 e il rischio da interferenze per € 210,67 non soggetti a ribasso.

Manutenzione straordinaria delle attrezzature esistenti nella cucina:

descrizione	quantità	Prezzo €	Importo Totale €
Bruciatore Pilota 1 Via, Dia 0,35 Gn Cucina	8	30,00	240,00
Termocoppia Universale, L=120 Cucina	8	20,00	160,00
Bruciatore Pilota 3 Vie, Diam.0,35 Gn Cuocipasta	4	30,00	120,00
Termocoppia Interrotta, Orkly 16400-353 Cuocip	4	45,00	180,00
Bruciatore Pilota Forno	2	25,00	50,00
Termocoppia Interrotta; Forno	2	45,00	90,00
Filtri Cappa A Labirinto In Acciaio Misura 40x35cm	28	45,00	1260,00
Gas R404a Gas Refrigerante	2	78,00	156,00
Mano d'opera	32	29,00	928,00
		<b>Totale</b>	<b>3.184,00</b>

Fornitura e Installazione delle nuove apparecchiature

descrizione	quantità	prezzo	importo
FORNO SKYLINE PREMIUMS 6 GN 1/1 - ELETTRICO PORTA CON TRIPLO VETRO	1	7.047,2	7.047,2
FRY TOP GAS PIASTR LISC.INCL CROMO 800MM	1	4.966,16	4.966,16
BASE NEUTRA APERTA 800 MM	1	421,36	421,36
FRIGGITRICE GAS 23+23LT- 2 VASCHE	1	4.102,28	4.102,28
LAVASTOVIGLIE CAPOTTINA, 80 C/H	1	3.308,32	3.308,32
FORNO ROTATIVO JOY 130 TW GAS FRONT	1	14.839,6	14.839,6
		<b>Totale</b>	<b>34.684,92</b>