ALLEGATO N. 3 al CAPITOLATO SPECIALE

Linee progettuali per il rinnovamento della Mensa di Rio Novo
Capitolato tecnico per le tecnologie della mensa.

(CIG n. 6715402D07)

Generale

A) Tutte le attrezzature che lo richiedono dovranno essere certificate CE.
B) Tutte le attrezzature dovranno essere di attuale produzione
C) Tutte le attrezzature dovranno poter essere installate con i piani di lavoro a un' altezza di 90 cm da pavimento finito.
D) Tutte le attrezzature dovranno rispettare a normativa gas
E) Le attrezzature che lo richiedono dovranno rispettare la normativa macchine.
F) I materiali di costruzione dovranno rispettare le normative in vigore sul trattamento degli alimenti, per la prevenzione incendi, per la salvaguardia dei lavoratori, anti inquinamento.
G) Sarà cura e spesa dei partecipanti alla gara conformare gli impianti alle necessità delle attrezzature installate. Incluso in questo la gestione burocratica delle licenze e dei permessi eventualmente richiesti.
H) I produttori dovranno garantire la reperibilità dei ricambi per almeno 10 anni.
I) Dovranno essere garantite manutenzioni periodiche e manutenzioni ordinarie e straordinarie effettuate esclusivamente da tecnici specializzati riconosciuti dalle ditte produttrici .
J) Nelle manutenzioni dovranno essere utilizzati solamente pezzi di ricambio originali.
K) Il personale della mensa dovrà venir sottoposto a un corso di aggiornamento sulle nuove tecniche di cottura, abbattimento, ricondizionamento e distribuzione, della durata di almeno 12 ore in due sessioni da 6 ore. Il corso dovrà venir certificato da un ente terzo (FCSI – Ente pubblico – ESU – Associazione italiana cuochi – Istituto alberghiero).
L) Il nuovo gestore avrà a suo carico lo smaltimento di tutte le vecchie attrezzature da sostituire. Lo smaltimento dovrà avvenire tramite un' azienda certificata, in ossequio alle normative vigenti.
M) I partecipanti alla gara sono tenuti a allegare schede tecniche (non solamente brochure) da cui si evincano tutti i dati tecnici della attrezzature.

Tempistiche

A) L' adeguamento della mensa dovrà avvenire in due momenti:

1) Adeguamento da realizzarsi durante le feste Natalizie che comprenderà :
   - 1.1) Sostituzione di tutte le attrezzature (vedi disegno) con l'introduzione di due forni 40 GN 1/1 in sostituzione a quelli 20 1/1 esistenti, di una brasiera/pentola con mescolatore e un cuoci-pasta a due cestelli.
   - 1.2) Restauro con sostituzione di tutte le attrezzature della zona gard-manger (preparazione carni e piatti freddi)
   - 1.3) Restauro e inserimento attrezzature nuove in zona preparazione impasti.
   - 1.4) Arredamento nuovo ufficio

1.5) Realizzazione nuovo banco bar (bar – caffè – panini) con l' inserimento di nuove tecnologie e ricollocazione in modo da ottenere più posti a sedere.
1.6) Realizzazione del nuovo banco distribuzione pizze e focacce.
1.7) Eliminazione del nastro trasportatore
1.8) Inserimento di scaffalatura adeguata all' eventuale stazionamento dei contenitori termici di ritorno nel magazzinetto a sinistra dell' ingresso.
1.9) Ri-arredo dell' attuale zona ufficio con tecnologie necessarie al confezionamento pasti, anche di tipo esterno.
1.10) Realizzazione della zona raccolta vassoi con una logica di autocernita da parte dei clienti (vedi disegno).
1.11) Inserimento nella zona lavaggio di una lavapentole, e destinazione di un angolo per il lavaggio dei carrelli di cernita;

2) **Adeguamenti da effettuare durante la chiusura estiva 2017**

Il Gestore potrà valutare un intervento nella zona lavaggio, da realizzarsi durante tale periodo, considerando tuttavia che l'attuale lavastoviglie è stata completamente sostituita e messa a regime nel gennaio 2009.

Disposizioni di ordine generale

Tutti gli interventi che la ditta riterrà di dover svolgere, dovranno essere preventivamente comunicati e approvati dall'ente, e comunque saranno a Suo totale carico, come sua sarà la responsabilità di eventuali ricadute sul servizio e l'onere di ottenere tutti gli atti abilitativi necessari.

Saranno comunque a carico del gestore, tutti gli interventi manutentivi o sostitutivi di attrezzature, che si rendessero necessari nel corso del periodo di affidamento. Saranno altresì a Suo carico tutti gli interventi manutentivi relativi ai locali (pareti, pavimenti, impianti etc.) che si rendessero necessari al gestore nel corso del periodo di affidamento.

Risulteranno altresì a Suo carico tutti gli interventi eventualmente prescritti dalle autorità di igiene sanitaria e da quelle preposte per l'autorizzazione agli scarichi, per mantenere la vigenza degli attuali atti abilitativi o per effettuare gli interventi di qui ai punti precedenti.

Requisiti minimi richiesti per arredi e tecnologie di cucina.

1) Tavoli

a) *Piani*
I piani di lavoro e tutte le superfici a che vanno a contatto con i cibi dovranno essere realizzate (salvo dove esplicitamente indicato diversamente) in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 Cr/Ni.

Lo spessore della lamiera d' acciaio dei piani di lavoro non dovrà essere inferiore ai 10/10' di mm (spessori superiori sono considerati miglioria).

Laddove fosse presente l' alzatina posteriore non dovrà essere di altezza inferiore ai 100 mm. Dovrà essere scatolata e finita in acciaio anche posteriormente.
L' alzatina posteriore dovrà essere integrata al piano di lavoro senza giunture.

I piani dovranno avere lo spessore minimo di 40 mm (spessori maggiori costituiscono miglioria). Dovranno essere scatolati e rinforzati con materiali conformi alle norme i igienico sanitarie e alle normativa antiincendio.

b) Ripiani inferiori.
I ripiani inferiori dovranno essere realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10 Cr/Ni.
Potranno essere fissati alle gambe o con dadi e bulloni o saldati.

c) Gambe e piedini
Le gambe potranno essere sia quadre che tonde.
Le gambe dovranno essere dotate di piedini regolabili per il livellamento.

d) Tavoli armadiati
I tavoli armadiati dovranno essere dotati di porte scorrevoli tamburate a doppia parete.
Le porte dovranno scorrere su guide.
I tavoli armadiati devono essere dotati di gambe con piedini regolabili per il livellamento.
I tavoli armadiati dovranno essere dotati di ripiano interno
Laddove fosse presente una vaschetta dovrà avere dim. >o= a 400x400x250 mm h
Laddove fossero presenti alzatine posteriori devono avere le caratteristiche di quelle sui dei tavoli su gambe.

2) Lavatoi

a) I piani dei lavelli dovranno avere caratteristiche equipollenti a quelle dei tavoli sia per tipo di materiale che per caratteristiche estetiche.
b) I gocciolatoi dovranno essere ondulati (no sono accettati piani lisci a fianco alle vasche salvo moduli particolari (preparazione pesce)
c) Le vasche dei lavatoi dovranno essere saldate ai piani senza bave e saldature visibili.
d) Le vasche dovranno essere dotate di sistema antirombo.
e) I lavelli dovranno tutti essere dotati di invaso per impedire la fuoriuscita di acqua.
f) Tutte le vasche dovranno essere dotate di tubo ti troppo pieno, filtro per tubo di troppo pieno, falso fondo forato.
g) Le porte, dove presenti, dovranno essere del tipo tamburato a doppia parete.
h) I sifoni potranno essere in plastica o in metallo.
i) I rubinetti, salvo dove indicato differentemente (Lavamani, lavapentole, prelavaggi) dovranno essere del tipo canna lunga con comando a leva clinica.
j) I rubinetti dei prelavaggi, e dei lavaggi pentole dovranno essere del tipo bi-foro con leva lunga, rubinetto e doccione sezionato da fistola e dotati, nel collegamento all' impianto
di distribuzione dell' acqua, di valvola di non ritorno.

3) Lavamani

a) I lavamani dovranno essere del tipo a pavimento con comando a pedale.
b) Saranno obbligatoriamente dotati di miscelatore acqua calda e fredda.
c) Sopra dovrà essere presente un rotolo di carta a perdere per asciugare le mani e un erogatore di detersivo liquido per detergere le mani.
d) Integrato nel mobile sottostante o nei pressi dovrà esserci una pattumiera per la raccolta della carta.

4) Pensili

a) Dove previsti i pensili dovranno essere dotati di porte tamburate a doppia parete.
b) Le porte potranno essere scorrevoli o a battente.
c) Il fissaggio dei pensili dovrà avvenire a altezza inferiore al limite delle piastrelle per evitare la presenza di spazi tra la schiena del pensile e la aprete che si presti a offrire potenziale rifugio a instetti.

5) Apparecchiature dinamiche di preparazione.

a) Le apparecchiature dinamiche di preparazione dovranno essere tutte omologate CE e dotate di dichiarazione di conformità CE.
b) Laddove richiesto , tali attrezzature dovranno sottostare alle caratteristiche previste dalla normativa macchine.
c) Indipendentemente da questo tutte le attrezzature di preparazione dinamica dovranno essere dotate di sistema RVM che inibisca la ripartenza automatica in caso di mancanza di alimentazione di rete e ripristino della stessa, senza un azione di start da parte dell' operatore.
d) Tutte le parti delle attrezzature dinamiche soggette a contatto con i cibi dovranno essere costruite in materiale idoneo a tale contatto.
e) Tutte le parti che entrano in contatto con i cobi dovranno essere facilmente smontabili ,lavabili e sanizzabili.
f) Tutte le attrezzature dinamiche di preparazione dovranno essere dotate di un interruttore (uno o più) del tipo start/stop e , dove richiesto dalla normativa, di un sistema di arresto rapido.

6) Armadi frigoriferi e freezer

a) I gruppi refrigeranti di frigo e freezer dovranno essere del tipo tropicalizzato, ossia in grado di condensare anche a temperature <o= a +43°C.
b) Le attrezzature dovranno essere dotate di sistema di sbrinamento automatico programmabile, con sistema di evaporazione automatica delle condense.
c) I frigoriferi dovranno essere in classe energetica >o= a 7 (classi più elevate costituiscono miglioria).
d) I frigoriferi dovranno essere isolati con schiumature del tipo foamed in place.
e) I frigoriferi dovranno essere privi di CFC e HCFC .
f) Gas refrigerante R134a (frigoriferi) R404a (freezer) .
g) Per le porte è richiesta la rotazione porta di almeno 180°.
h) Si richiedono le porte reversibili nei frigoriferi a 1 porta
i) Interno ed esterno devono essere realizzati in acciaio inox AISI 304 (esclusa zona adesiva porte magnetiche)
j) I compressori devono essere posti sul tetto del frigo ed essere facilmente ispezionabili per manutenzione e pulizia.
k) I frigoriferi devono avere dimensioni interne GN.
l) I frigoriferi devono avere griglie e guide realizzate in acciaio inox AISI 304, posizionabili a varie altezze, smontabili per la pulizia.
m) Temperature di esercizio richieste per i frigoriferi -2/+10°C; per i freezer -15/-22°C, range più elevati sono considerati miglioria.
n) Le temperature interne devono essere rilevabili esternamente senza aprire la porta.

7) Tavoli frigoriferi e freezer

a) I gruppi refrigeranti di frigo e freezer dovranno essere del tipo tropicalizzato, ossia in grado di condensare anche a temperature <o= a +43°C.
b) Le attrezzature dovranno essere dotate di sistema di sbrinamento automatico programmabile, con sistema di evaporazione automatica delle condense.
c) I frigoriferi dovranno essere isolati con schiumature del tipo foamed in place.
d) I frigoriferi dovranno essere privi di CFC e HCFC .
e) Gas refrigerante R134a (frigoriferi) R404a (freezer) .
f) Per le porte è richiesta la rotazione porta di almeno 90°.
g) I cassetti dovranno essere incernierati su guide telescopiche.
h) Interno ed esterno devono essere realizzati in acciaio inox AISI 304 (esclusa zona adesiva porte magnetiche)
i) I compressori devono essere facilmente ispezionabili per manutenzione e pulizia.
j) I frigoriferi devono avere dimensioni interne GN.

k) I frigoriferi devono avere griglie e guide realizzate in acciaio inox AISI 304, posizionabili a varie altezze, smontabili per la pulizia.
l) Temperature di esercizio richieste per o frigoriferi 0/+8°C; per i freezer -18/-22°C, range più elevati sono considerati miglioria.
m) Le temperature interne devono essere rilevabili esternamente senza aprire la porta.

8) Forni misti (convezione e vapore)

a) I forni dovranno avere una capacità di carico pari a 40 gn 1/1 .
b) Dovranno essere programmabili con programmi che consentano anche la cottura differita nelle ore notturne.
c) Per consentire il ricondizionamento a vapore dovranno essere dotati di sistemi per la produzione del vapore che garantiscano l' uniformità dell' erogazione, sarà considerata miglioria la presenza di un boiler integrato per la produzione del vapore. Il ricondizionamento potrà avvenire sia in teglia che in piatto.
d) Dovrà essere prevista la possibilità di ottenere la lievitazione degli impasti per pane , pizze e pizze al taglio.
e) Dovrà essere possibile la cottura a bassa temperatura in sacchetti sotto vuoto.
f) I forni devono essere dotati di sonda (meglio se multipunto).
g) I forni devo essere dotati di sistema di lavaggio automatico.
h) Il forno dovrà essere adatto sia ai contenitori 1/1 che ai contenitori 2/1
i) Dovranno essere indicati nell' offerta i tempi di raggiungimento della temperatura di 180°C partendo da forno vuoto e freddo (o salita di temperatura °C/min).

9) Abbattitori di temperatura

a) Dovranno avere capacità di carico fino a 20 gn 1/1.
b) Dovranno avere una capacità di carico (a pieno carico) di almeno 90 kg
c) Dovranno essere capaci di portare la temperatura del prodotto, a pieno carico, da +90 a +3 °C al cuore del prodotto in max. 90 min.
d) Potranno essere del tipo con motore a bordo. Il motore remoto sarà considerato miglioria. (saranno a carico del fornitore le pratiche di gestione e di ottenimento dei permessi)
e) Gli abbattitori dovranno essere dotati di sonda termometrica.
f) Dovranno essere in grado di congelare prodotti freschi o cotti.

10) Elementi di cottura

a) I piani di cottura dovranno essere realizzati con acciaio inox AISI 304 dello spessore minimo di 12/10' di mm. Spessori superiori sono considerati miglioria.
b) Tutti i piani di tipo Top (ossia realizzati per essere appoggiati su strutture) dovranno essere installati su armadi chiusi dotati di portine, realizzati in acciaio inox AISI 304. Tali armadi dovranno essere dotati di piedini regolabili per il livellamento.
c) Tutte le attrezzature dovranno essere certificate CE.
d) Impianti elettrici e idraulici, nonché di erogazione del gas dovranno essere adeguati a cura e spesa dell' azienda aggiudicataria del bando che dovrà farsi carico anche degli eventuali nulla osta delle autorità pubbliche di controllo insistenti sul territorio, nonché ad ottenere le potenze richieste dagli enti fornitori di energia.

11) Banco bar

a) Dovrà rispettare l' estetica dell' attuale banco.
b) Dovrà essere disposto come indicato in disegno (con un margine di libertà a seconda degli standard utilizzati.
c) Dovrà essere dotato di un ampia vetrina di esposizione
d) Il retro dovrà poter erogare caffè
e) Dovrà essere dotato di due tostiere ultra rapide (Microonde + Infrarossi)
f) Dovrà essere dotato di uno scalda patate.
g) Dovrà avere una cassa autonoma.

h) Il retro bar potrà essere realizzato liberamente secondo le necessità del conduttore, ma bar e retro dovranno essere preventivamente approvati dall' ESU.

12) Banco pizze al taglio e focacce.

a) Dovrà offrire un senso di continuità con il self service
b) Dovrà contenere un' ampia vetrina di esposizione riscaldata
c) Dovrà essere dotato di cassa autonoma
d) Il retro bar potrà essere realizzato liberamente secondo le necessità del conduttore, ma bar e retro dovranno essere preventivamente approvati dall' ESU.

13) Auto-cernita dei vassoi

a) Dovrà avvenire da parte degli ospiti nella zona in uscita dalla mensa.
b) Dovranno essere previsti elementi di raccolta dei rifiuti differenziata (carta e umido)
c) Dovranno essere previsti:
1) Carrello a vasca (con acqua) per la raccolta delle posate
2) Carrello per raccolta piatti (con invito per impilare)
3) Carrello per raccolta vassoi
4) Carrello per incestamento (in cesti ad alveare di adeguate dimensioni) bicchieri e svuotamento residui di bibite (senza allacciamento a impianti fissi).

d) La profondità della line di raccolta non dovrà interferire con il normale deflusso degli ospiti.
e) La dimensione dei carrelli dovrà essere compatibile con la movimentazione interna della cucina.

14) Magazzino deposito contenitori termici di ritorno

a) In caso di preparazione pasti esterni, tale spazio dovrà ospitare i contenitori termici di ritorno dal servizio di pasti trasportati che non potranno attraversare la mensa o la cucina durante gli orari di erogazione pasti.

15) Nuova cassa al self service

a) Dovrà sostituire l' attuale mobile dei condimenti (i condimenti previsti dovranno essere presenti su tutti i tavoli)
b) Non sostituirà ma si affiancherà alle altre casse esistenti al fine di ridurre le code.

16) Varie

a) Servizi igienici : asciugamani elettrici di nuova generazione
b) La fornitura e il reintegro continuo di tutto il materiale occorrente per la distribuzione e consumazione del pasto: posate in acciaio inox, piatti in ceramica, bicchieri in vetro o in plastica o biodegradabili compostabili, tovagliette coprivassoio monouso, tovaglioli monouso, pane, bevande, condimenti, ecc.; il materiale monouso deve rispondere alle norme UNI in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti ed essere conforme con quanto richiesto dai "*CAM Ristorazione Collettiva*";

-