



**Comune di Lecco**

***Allegato n. 7***

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE  
CARATTERISTICHE DEI BENI E DELLE ATTREZZATURE  
DA FORNIRE**

Aprile 2017

## Refettori

N°	Descrizione	Q.tà
1	<p><b>LAVASTOVIGLIE PASSANTE</b>            elettronica -costruzione in acciaio inox 18/10            produzione oraria massima 1296 piatti 72/40/30/7            cestelli/ora con acqua calda a 55°C massima altezza            utile di lavaggio mm. 440 capacità vasca litri 42            alimentazione elettrica monofase con alimentazione            acqua calda 50°C macchina conforme alle normative            CE 2 cestelli piatti, 1 cestello oggetti vari e 1            contenitore posate in dotazione. Dim.625x760            h.1460mm</p>	1
2	<p><b>CARRELLO TERMICO CIBI CALDI</b>            costruzione in acciaio inox 18/10            vasca superiore unica stampata            doppia parete con isolamento isothermico            capacità 3 contenitori GN 1/1 o            sottomultipli vano inferiore a giorno con            4 ripiano stampato 4 ruote girevoli di cui 2            con freno termostato regolabile, lampada            spia conforme alle normative CE            alimentazione elettrica monofase kW            1.8 Dim.1245x670 h.910mm</p>	2
3	<p><b>TAVOLI PER REFETTORI</b>            di pari caratteristiche a quelli attualmente presenti            Dimensioni 120 x 80 h. 75</p>	100
4	<p><b>SEDIE PER REFETTORI</b>            di pari caratteristiche a quelle attualmente presenti</p>	600
5	<p><b>LINEA SELF SERVICE</b>            Composta da apposito banco provvisto di:  <i>tramoggia di distribuzione</i> vassoi (ove previsti/richiesti), pane, posateria, tovaglie            e tovaglioli.            ▪ <i>linea service</i> provvista di vetrina parasputi, vano scalda piatti/scalda            vivande, vasca refrigerata/area <i>fredda/neutra</i> (per la distribuzione di secondi            e contorni freddi), tavolo porta frutta/dessert, vassoi per gli utenti, in            numero adeguato.            da installare in plessi scolastici indicati dalla stazione appaltante</p>	5
6	<p><b>ARMADIO SCALDA VIVANDE</b>            Armadio GASTRONORM riscaldato su ruote, da installare nei plessi scolastici            indicati dalla stazione appaltante e comunque in tutti i plessi scolastici con doppio            turno all'inizio dell'appalto o che adottano il doppio turno durante il corso            dell'appalto.            I carrelli dovranno essere in numero e dimensioni tali da poter ospitare tutte le            gastronorm utili per il secondo turno.            L'armadio termico dovrà garantire per tutta la durata del primo turno una            temperatura di mantenimento superiore a 65 °C.</p>	4

**Cucina via XI febbraio**

N°	Descrizione	Q.tà
7	<b>Congelatori a pozzetto</b> Dovranno essere di dimensioni sufficienti per poter conservare prodotti surgelati in proporzione alle quantità e alla frequenza delle forniture e comunque con volume pari o superiore a 600 L. Dovranno avere un sistema di carico dall'alto e non dovranno essere ad ante scorrevoli Di classe energetica pari superiore ad A+.	2
8	<b>Congelatori a pozzetto</b> Dovranno essere di dimensioni sufficienti per poter conservare prodotti surgelati in proporzione alle quantità e alla frequenza delle forniture e comunque con volume pari o superiore a 400 L. Dovranno avere un sistema di carico dall'alto e non dovranno essere ad ante scorrevoli Di classe energetica pari superiore ad A+.	1
9	<b>Abbattitore di temperatura</b> Dovrà essere di dimensioni sufficienti per abbattere un numero di gastronorm (GN1/1) di alimenti non serviti dalla linea self –service e da consegnare ad enti o associazioni di volontariato (LEGGE 19 agosto 2016, n. 166). Contenuto minimo 15 kg.	1

**Asilo nido Arca di Noè**

N°	Descrizione	Q.tà
10	Contenitori termici per la pappa	9
11	Scatole con coperchi per posate (10 x 30 H.9)	10
12	Bollitori in acciaio con coperchio da L.2 (3 per latte, 3 per the )	6
13	Piatti fondi	150
14	Piatti piani	120
15	Piattini per la frutta	70
16	Bicchierini in plastica trasparente	90
17	Brocche da mezzo litro in vetro	9
18	Bicchieri in vetro infrangibile temperato	30
19	1 zuppiera in acciaio cm 23	1
20	Colino chinoise diametro cm 20	1
21	Pentola in acciaio H. 20 cm, diametro 34	1
22	Pentola in acciaio H. 20 cm, diametro 30	1

**Asilo nido Arcobaleno**

N°	Descrizione	Q.tà
23	Contenitori termici per la pappa	5
24	Cucchiaini in acciaio	24
25	Scatole con coperchi per posate (10 x 30 H.9)	6
26	Piatti fondi	100
27	Piatti piani	100
28	Piattini per la frutta	40
29	Bicchierini in plastica trasparente	80
30	Brocche da mezzo litro in vetro	6
31	Bicchieri in vetro infrangibile temperato	20