

Allegato A – Caratteristiche tecniche ed elenco beni

1. Oggetto della fornitura

La fornitura riguarda l'allestimento della cucina destinata al servizio di porzionamento dei pasti presso un nido comunale con ricettività autorizzata di 41 bambini, di cui 5 lattanti e 36 divezzi.

Il servizio di ristorazione è svolto mediante pasti preparati da un operatore economico esterno specializzato nella ristorazione collettiva, trasportati in regime di legame refrigerato e/o caldo secondo il piano di autocontrollo del gestore e destinati esclusivamente alle operazioni di ricevimento, conservazione temporanea, rigenerazione, porzionamento e distribuzione.

Gli arredi e le attrezzature dovranno essere idonei all'utilizzo in locali destinati alla manipolazione e distribuzione degli alimenti, garantendo elevati standard di igiene, sicurezza, funzionalità, ergonomia e durabilità.

La fornitura dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza dei prodotti, sicurezza nei luoghi di lavoro, igiene degli alimenti e tutela ambientale, con particolare riferimento a:

- D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1935/2004 relativo ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), ove applicabile;
- D.M. 18 aprile 2023 recante i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento della fornitura di arredi per interni, per quanto applicabile;
- norme UNI, UNI EN e CEI riferite alle singole tipologie di prodotti.

Le caratteristiche dimensionali indicate sono da considerarsi orientative e potranno essere oggetto di lievi variazioni, purché compatibili con gli spazi disponibili e fermo restando il rispetto delle prestazioni richieste.

Saranno ammesse soluzioni tecnicamente equivalenti o migliorative rispetto alle caratteristiche indicate, purché l'operatore economico dimostri, mediante idonea documentazione tecnica, che le prestazioni offerte sono almeno equivalenti a quelle richieste dalla Stazione Appaltante.

2. Arredi

La fornitura comprende:

- n. 1 tavolo da lavoro in acciaio inox;
- n. 1 mensola pensile in acciaio inox;
- n. 1 carrello portavivande a tre ripiani.



Caratteristiche tecniche minime

Gli arredi dovranno:

- essere realizzati in acciaio inox AISI 304 con finitura satinata;
- presentare superfici lisce, non porose e facilmente sanificabili;
- avere spigoli e bordi arrotondati antinfortunistici;
- essere resistenti alla corrosione, ai detergenti e ai disinfettanti normalmente impiegati nelle cucine professionali;
- essere progettati in modo da evitare ristagni di sporco e facilitare le operazioni di pulizia;
- essere idonei al contatto con alimenti, ove previsto;
- garantire stabilità strutturale e adeguata portata in relazione all'utilizzo previsto.

3. Elettrodomestici

La fornitura comprende:

- frigorifero con vano congelatore;
- lavello in acciaio inox con comando a pedale per l'erogazione di acqua calda e fredda;
- lavastoviglie semiprofessionale;
- forno a microonde professionale.

Requisiti tecnici minimi

Gli elettrodomestici dovranno:

- essere nuovi di fabbrica;
- essere marcati CE;
- essere conformi alle norme di sicurezza elettrica vigenti;
- garantire elevata efficienza energetica e ridotti consumi;
- limitare il consumo idrico, ove applicabile;
- contenere le emissioni acustiche;
- essere facilmente ispezionabili e sanificabili;
- essere corredati di tutti gli accessori necessari al corretto funzionamento.

Il frigorifero dovrà garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa HACCP e disporre di termometro o display digitale per il controllo della temperatura.

La lavastoviglie dovrà assicurare cicli di lavaggio idonei al raggiungimento degli standard igienici richiesti per il settore alimentare.

Il forno a microonde dovrà essere idoneo alla rigenerazione dei pasti confezionati destinati ai servizi educativi.

Tabella riassuntiva

Bene	Caratteristiche tecniche richieste
Tavolo da lavoro in acciaio inox	Acciaio inox AISI 304; piano spessore minimo 10/10; struttura tubolare inox; piedini regolabili; alzatina posteriore h 100 mm; ripiano inferiore; bordi arrotondati; dimensioni indicative 1200-1400 × 700 × 850 mm
Mensola pensile	Acciaio inox AISI 304; profondità 300-400 mm; staffe di sostegno; portata adeguata all'uso professionale; bordi arrotondati; lunghezza coordinata al tavolo.
Carrello portavivande a 3 ripiani	Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 con finitura satinata, n. 3 ripiani con bordi rialzati antiversamento, superfici lisce e facilmente sanificabili, maniglie ergonomiche integrate, n. 4 ruote piroettanti antitraccia di cui almeno n. 2 con freno, elevata stabilità e manovrabilità, idoneo all'impiego in ambienti di preparazione e distribuzione alimenti, conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene.
Frigorifero con congelatore	Capacità complessiva non inferiore a 300 litri; vano congelatore separato; classe energetica tra le più efficienti disponibili sul mercato al momento della fornitura; controllo elettronico della temperatura; illuminazione interna LED; ripiani regolabili; rumorosità contenuta; refrigerante a basso impatto ambientale.
Lavello inox	Acciaio inox AISI 304; una vasca di adeguata profondità; alzatina posteriore; comando a pedale per acqua calda e fredda; sifonatura completa; predisposizione agli allacciamenti esistenti.
Lavastoviglie semiprofessionale	Alimentazione 230 V; cestello minimo 500×500 mm o equivalente; cicli rapidi; temperatura di lavaggio e risciacquo conformi alle prescrizioni igienico-sanitarie; dosatore brillantante; filtri facilmente estraibili; struttura in acciaio inox; basso consumo idrico ed energetico.
Forno a microonde professionale	Capacità minima 25 litri; potenza non inferiore a 900 W; programmi automatici; interno in acciaio inox; timer digitale; funzione scongelamento; idoneo alla rigenerazione dei pasti.

Le caratteristiche dimensionali indicate sono da considerarsi orientative e potranno essere oggetto di lievi variazioni, purché compatibili con gli spazi disponibili e fermo restando il rispetto delle prestazioni richieste.

Saranno ammesse soluzioni tecnicamente equivalenti o migliorative rispetto alle caratteristiche indicate, purché l'operatore economico dimostri, mediante idonea documentazione tecnica, che le prestazioni offerte sono almeno equivalenti a quelle richieste dalla Stazione Appaltante.

4. Requisiti generali della fornitura

Tutti gli arredi e gli elettrodomestici dovranno:

- essere nuovi di fabbrica;
- essere esenti da difetti di progettazione, costruzione e fabbricazione;
- rispettare le norme UNI, UNI EN, CEI e ISO applicabili;
- essere costruiti con materiali atossici e privi di sostanze pericolose;
- essere facilmente pulibili e sanificabili;
- essere resistenti ai prodotti detergenti e disinfettanti normalmente utilizzati;
- garantire adeguata robustezza e durata nel tempo;
- consentire una manutenzione semplice e la sostituzione delle parti soggette ad usura.

Le parti in materiale plastico dovranno essere contrassegnate secondo la norma UNI EN ISO 11469 al fine di facilitarne il riciclo.

Tutti i prodotti dovranno riportare marcatura leggibile, permanente e indelebile indicante almeno:

- produttore o importatore;
- modello;
- numero di serie;
- data di produzione (anno e mese);
- marcatura CE, ove prevista;
- istruzioni di utilizzo;
- istruzioni di manutenzione;
- modalità di pulizia;
- indicazioni per il corretto smaltimento a fine vita.

Le istruzioni dovranno essere fornite in lingua italiana.

5. Prestazioni comprese nella fornitura

L'offerta dovrà comprendere:

- fornitura degli arredi e delle attrezzature;
- trasporto presso il nido comunale;
- scarico;
- movimentazione ai locali di destinazione;
- montaggio;
- installazione;
- collegamenti funzionali, ove necessari;
- verifica del corretto funzionamento;
- rimozione e smaltimento degli imballaggi;
- garanzia minima di 24 mesi decorrente dalla data del collaudo con esito positivo.

6. Documentazione tecnica

L'operatore economico affidatario dovrà produrre:

- schede tecniche di tutti i prodotti offerti;
- dichiarazioni di conformità e marcatura CE, ove prevista;
- certificazioni attestanti la conformità alle norme tecniche applicabili;
- dichiarazioni di conformità dei materiali destinati al contatto con alimenti (MOCA), ove applicabili;
- manuali di uso, manutenzione e pulizia;
- elenco dei ricambi disponibili con indicazione del periodo minimo di reperibilità, non inferiore a cinque anni;
- istruzioni per il corretto smontaggio e recupero dei materiali al termine della vita utile;
- certificazioni di reazione al fuoco, ove previste dalla normativa vigente.

7. Collaudo

La Stazione Appaltante procederà al collaudo della fornitura verificando:

- la corrispondenza quantitativa e qualitativa tra quanto offerto e quanto consegnato;
- il corretto montaggio e la perfetta installazione;
- il regolare funzionamento degli elettrodomestici;
- la completezza della documentazione tecnica;
- la conformità alle prescrizioni normative;
- l'assenza di difetti estetici, costruttivi o funzionali;
- il rispetto delle caratteristiche tecniche minime richieste.

Qualora, in sede di collaudo, siano riscontrate difformità, vizi o malfunzionamenti, l'operatore economico sarà tenuto alla sostituzione o all'adeguamento dei beni entro il termine assegnato dalla Stazione Appaltante, senza alcun onere aggiuntivo.

La mancata produzione della documentazione richiesta o la non conformità della fornitura costituiscono motivo di mancata accettazione della stessa e di applicazione delle ulteriori disposizioni previste dalla normativa e dagli atti di gara.