

Allegato 1. Attrezzature cucine servizi infanzia e scuole primarie 2024

ATTREZZATURA	DESCRIZIONE ATTREZZATURA	Data di richiesta da parte ditta ristorazione	Misure L x P x H (cm) Attrezzature da sostituire/ingombro massimo del nuovo	Capacità/ Volume (litri) Attrezzature da sostituire/ o misura massima del nuovo	Potenza (W) Attrezzature da sostituire/ o misura massima del nuovo	N° inventario comunale Attrezzature da sostituire	TOTALE DA ACQUISTARE (unità)	Fabbisogno PER SINGOLA CUCINA (unità)	CUCINA DI DESTINAZIONE (inserisci da dati generali)	Indirizzo di consegna (inserisci da dati generali)	ORDINE (N=nido; I=infanzia; PR=primaria; SEC=secondaria)	MOTIVAZIONE (Sostituzione attrezzature irreparabili; Sostituzione programmata per obsolescenza; Implementazione dotazione cucina; Completamento attrezzatura già in uso; Sostituzione con trasferimento attrezzatura uscente in altro edificio; Altro _esempio: Furto/Smarrimento in fase ristruttur.)	Priorità rilevata da ditta (A=elevata; B=media; C=bassa)
FRIGORIFERO Armadiato	ARMADIO FRIGORIFERO 2 PORTE. 170 LITRI. Celle +2/+8°C e -18°C Porte reversibili. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili. Misure indicative in sezioni misure	18/12/2023	55 x 58 x 144	175 + 42		n.d.	1	1	ZERBINI	Via P. Bianchi, 1	PR	Sostituzione attrezzature irreparabili	A=elevata
CUOCPASTA A GAS 2 VASCHE GN	GN 1/1 LITRI 40 + 40 circa, con vasche inox Aisi 316, controllo automatico di livello acqua in vasca , con controllo temperatura di cottura, griglia di appoggio e gocciolamento cesti, rubinetti alimentazione e scarico acqua posti sul fronte macchina. Potenza gas: kW 12.00	15/02/2024	\	\			1	1	RODARI	Via Ognibene 25/A	PR	Sostituzione con trasferimento attrezzatura uscente in altro edificio	A=elevata
CESTELLO COLAPASTA GN ½ IN ACCIAIO INOX	Cestello colapasta per cuocipasta sopra indicato	16/02/2024					4	4	RODARI	Via Ognibene 25/A	PR	Sostituzione con trasferimento attrezzatura uscente in altro edificio	A=elevata
ADDOLCITORE 20 LT	ADDOLCITORE per trattamento acqua della lavastoviglie e/o forno. Capacità bombola inox: 16 L. Attacchi allacciamento: 3/4". Dimensioni indicative: altezza 550 -750 mm - ø 180 – 190 mm. Resina contenuta 12 Litri. Sale per rigenerazione: NaCl 2 Kg	16/02/2024		20			1	1	RODARI	Via Ognibene 25/A	PR	Sostituzione con trasferimento attrezzatura uscente in altro edificio	A=elevata
LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA	MACCHINA LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA Macchina monovasca automatica. Installazione lineare o ad angolo. Gestione per mezzo di pannello comandi elettromeccanico. Interamente realizzata in acciaio inox AISI 18/10 con piedini regolabili. Vasca stampata con doppia parete. Partenza automatica a chiusura capote o con pulsante. Riempimento vasca automatico e regolazione di livello. Microinterruttore porta. Mulinelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox con getti stampati. Filtri vasca in acciaio inox. Filtro estraibile sull'aspirazione pompa. Portacestelli estraibile per facilitare le operazioni di pulizia. Ciclo di autolavaggio finale. QHS riduce il tempo di riscaldamento iniziale utilizzando l'acqua calda del boiler. Prolungamento del ciclo di lavaggio in caso di risciacquo con temperatura inferiore a 85°C. Regolazione manuale dei tempi di lavaggio e della temperatura di risciacquo. Valvola di non ritorno sul circuito idraulico. Cestello da 500 x 500 mm. Altezza utile di lavaggio: 440 mm. Dati tecnici: Produzione con collegamento ad acqua calda: 65/42/30 cestelli /h. Durata del ciclo di lavaggio completo: 55-85-120-480 sec. Capacità vasca: 42,0 l. Capacità boiler: 8,2 l. Consumo acqua per ciclo: 3,5 l. Potenza pompa lavaggio: 1,5 kW. Riscaldamento vasca: 3,0 kW. Riscaldamento boiler: 9,0 kW. Dotazione: Tubo carico e scarico. Dosatore brillantante. N° 2 cestelli piatti, n° 1 cestello base MCB, n° 1 contenitore posate. Alimentazione el.: VAC400-3N 50H Potenza El. kW: 10.50 Dimensioni indicative	14/02/2024	62,5x76x146				1	1	RODARI	Via Ognibene 25/A	PR	Sostituzione con trasferimento attrezzatura uscente in altro edificio	A=elevata
CUOCPASTA A GAS 2 VASCHE GN	GN 1/1 LITRI 40 + 40 circa, con vasche inox Aisi 316, controllo automatico di livello acqua in vasca , con controllo temperatura di cottura, griglia di appoggio e gocciolamento cesti, rubinetti alimentazione e scarico acqua posti sul fronte macchina. Potenza gas: kW 12.00	15/02/2024					2	2	CORAZZA	Via Fratelli Bandiera, 4/a	PR	Sostituzione con trasferimento attrezzatura uscente in altro edificio	A=elevata
CESTELLO COLAPASTA GN ½ IN ACCIAIO INOX	Cestello colapasta per cuocipasta sopra indicato	16/02/2024					8	8	CORAZZA	Via Fratelli Bandiera, 4/a	PR	Sostituzione con trasferimento attrezzatura uscente in altro edificio	A=elevata
CAPPA ASPIRANTE CENTRALE	Cappa aspirante realizzata in acciaio inox Aisi 304, con motore incorporato e regolatore di portata - portata indicativa 2'800 mc/ora, elettrospiratore centrifugo incorporato, canalina perimetrale raccoglicondensa con foro scarico grassi. Corpo filtri centrale a doppio effetto con elementi filtranti a labirinto in acciaio inox smontabili e lavabili in lavastoviglie. Completa di n. 2 lampade interne led (una per lato)	27/05/2024	280 x 140 x 45		Alimentazione el. 230V - Potenza el. KW 0.530		1	1	SANVITALE	Piazzale Santafiara 9	PR	Sostituzione attrezzature irreparabili	A=elevata
CANALIZZAZIONE PER CAPPA	Canalizzazione per cappa sopra indicata, in acciaio zincato sezione 250x250 mm completa di raccordi assemblata tramite flange a bulloneDimensioni: sviluppo lineare cm 800 circa	27/05/2024					1	1	SANVITALE	Piazzale Santafiara 9	PR	Sostituzione attrezzature irreparabili	A=elevata
CUOCPASTA A GAS 1 VASCA GN	GN 1/1 LITRI 42 circa, con vasca inox Aisi 316, controllo automatico di livello acqua in vasca , con controllo temperatura di cottura, griglia di appoggio e gocciolamento cesti, rubinetti alimentazione e scarico acqua posti sul fronte macchina. Potenza gas: kW 12.00	05/07/2024					3	3	DON MILANI	Via Montebello 18/A	PR	Sostituzione attrezzature irreparabili	A=elevata

NOTE

Obbligatorio sopralluogo per verifica misure attrezzature

Nota a specifica degli acquisti, secondo Decreto del 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Quadro normativo

Requisiti per acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

Apparecchiature elettriche: - Regolamento (UE) 2017/1369 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 4 luglio 2017, che istituisce un quadro per l'etichettatura energetica e che abroga la direttiva 2010/30/UE; - Regolamento delegato (UE) 2015/1094 della Commissione, del 5 maggio 2015, che integra la direttiva 2010/30/UE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito all'etichettatura energetica degli armadi frigoriferi/congelatori professionali; - Regolamento (UE) 2015/1095 della Commissione del 5 maggio 2015, recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito alle specifiche per la progettazione ecocompatibile degli armadi refrigerati professionali, degli abbattitori, delle unità di condensazione e dei chiller di processo; - Regolamento (UE) n. 517/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 aprile 2014, sui gas fluorurati a effetto serra;

Le **apparecchiature** che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di **etichettatura energetica**, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

I **frigoriferi e i congelatori professionali**, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omisiss... non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati». Le **lavastoviglie professionali** devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.