



# COMUNE di RONCADELLE

(Provincia di Brescia)

Ufficio Servizi Sociali e Pubblica Istruzione

SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE, PER I C.R.E.  
E PER L'ASILO NIDO COMUNALE

## ELENCO DELLE ATTREZZATURE DI PROPRIETA' COMUNALE ATTUALMENTE IN DOTAZIONE AL CENTRO DI COTTURA E AI REFETTORI SCOLASTICI

Le attrezzature di proprietà comunale attualmente in dotazione al centro di cottura della Scuola dell'Infanzia Statale e ai refettori delle Scuole dell'Infanzia e Primaria per il servizio oggetto dell'appalto sono le seguenti:

### 1) CENTRO DI COTTURA - Zona preparazione pasti:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
1	Tavolo acciaio su gambe ad angolo con alzatina 700x700 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Bilancia digitale di precisione Minneapolis	Con divisione in grammi e display digitale	normale stato d'usura
1	Affettatrice verticale lama 350 mm.	motore asincrono ventilato, lama forgiata con anello di protezione ed affilatoio incorporato	normale stato d'usura
1	Affettatrice a gravità lama 350 mm.	motore asincrono ventilato, lama forgiata con anello di protezione ed affilatoio incorporato	nuova (attualmente nel magazzino del refettorio Scuola Primaria)
1	Tavolo acciaio su gambe con alzatina 1600 mm.	aperto con ripiano	normale stato d'usura
1	Tavolo acciaio su gambe con alzatina 1200 mm.	-----	normale stato d'usura
2	Tavoli acciaio su gambe 1700 mm. - prof. 450 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Pattumiera carrellata 90 lt.	con pedale a norma	normale stato d'usura
1	Brasiera gas 100 lt.	Zanussi ribaltabile	normale stato d'usura
1	Cappa aspirazione acciaio per brasiera	-----	normale stato d'usura
1	Armadio stoviglie porte scorrevoli 2000 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Scafare a 4 ripiani 1100 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Forno elettrico a termo-convezione vapore 10 GN 1/1 con addolcitore e sottotelaio Rational modello Combi Master Plus	Freno ventolato incorporato, display, sistema di separazione dei grassi incorporato	normale stato d'usura
1	Forno a gas a termo-convezione vapore 10 GN 1/1 con addolcitore e sottotelaio Rational modello Combi Master Plus	Freno ventolato incorporato, display, sistema di separazione dei grassi incorporato	normale stato d'usura

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
2	Cuocipasta el. 2 vasche lt. 40+40 complete di cestelli	Vasche in acciaio inox AISI316, commutatore a 4 posizioni e resistenze corazzate nella vasca	normale stato d'usura
2	Cuocipasta el. vasca singola lt. 40 complete di cestelli	Vasche in acciaio inox AISI316, commutatore a 4 posizioni e resistenze corazzate nella vasca	normale stato d'usura
1	Cucina gas 4 fuochi con forno a gas statico	Piano in acciaio inox spessore 20/10, rubinetti gas valvolati in sicurezza, forno a gas GN2/1	normale stato d'usura
1	Pentola a gas riscaldamento indiretto 150 lt.	Gruppo valvole di sicurezza con manometro, rubinetto carico acqua	normale stato d'usura
1	Cappa aspirazione acciaio zona cottura	-----	normale stato d'usura
1	Lavatoio armadio 2 vasche con gocc. a sx	-----	normale stato d'usura
1	Lavamani in acciaio da 50x40 con apertura a ginocchio	-----	normale stato d'usura
1	Tavolo acciaio su gambe 1000 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Tavolo su ruote mm. 1600x700x870h acciaio inox AISI304	con sovrastruttura a ripiani attualmente posizionata nel corridoio a lato della cucina	normale stato d'usura
1	Armadio frigo 1.400 lt.	con termostato digitale elettronico	normale stato d'usura
1	Abbattitore Modular 10 GN1/1	Abbattitore rapido, gruppo condensatore ad aria incorporata, isolamento in poliuretano	normale stato d'usura
1	Apparecchio combinato Tritacarne / Grattugia FAMA FTG 206	In lega di alluminio anodizzato ed acciaio inox, tramoggia piatto e raccolta prodotto in acciaio inox	normale stato d'usura
1	Tagliaverdure da banco completo di dischi FAMA FTV 100	Carena in acciaio INOX, coperchio smontabile, motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghie	normale stato d'usura
1	Mixer completo ad immersione Serie GIÒ 450 VV	Motore con variatore di velocità	normale stato d'usura
1	Macchina termosigillatrice stampo singolo Italian Pack tipo POS	Con comandi digitali e funzionamento semi-automatico, controllo elettronico della temperatura	normale stato d'usura
1	Sterilizzatore coltelli a raggi U.V. ARN 50	Struttura in acciaio inox, a parete	normale stato d'usura
1	Apriscatole professionale	da banco	normale stato d'usura
corpo	Utensileria varia per preparazione e distribuzione pasti, contenitori termici, bacinelle varie misure, molle a servire per cucina e somministrazione	Teglie gastronorm: 6 alte, 4 medie, 25 standard, 9 forate, 6 di varie misure, 12 piatte; coperchi: 18 standard, 12 con guarnizione, 4 pentole di varie misure.	normale stato d'usura
corpo	Pentolame, teglie gastro norm acciaio inox, coperchi varie misure, taglieri, linea termometri HACCP	32 pinze a molla, 31 mestoli vari, 3 schiumarole grandi, 20 contenitori quadrati con 13 coperchi, 3 bacinelle acciaio	normale stato d'usura
15	Contenitori polibox thermocup con maniglia per gastro norm 1/1	-----	normale stato d'usura

1	Carrello trasporto polibox plastica con ruote	-----	normale stato d'usura
4	Carrelli acciaio due ripiani 800 mm.	-----	normale stato d'usura
3	Carrelli acciaio due ripiani 1000 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Carrello acciaio un ripiano basso 915x565 mm	-----	normale stato d'usura
1	Caldaia per produzione acqua sanitaria per la cucina	Montata in apposito vano di protezione sulla parete esterna della cucina	normale stato d'usura

## 2) CENTRO DI COTTURA - Zona lavaggio:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
1	Lavaoggetti / lavapentole con addolcitore e cestelli Colged	Lavaoggetti frontale cesto 560x630mm	normale stato d'usura
2	Lavatoi pentole 1 vasca 1400x700 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Lavastoviglie a cappottina con addolcitore e cestelli - Colged	con piano laterale di carico e scarico	normale stato d'usura
2	Tavoli serv. lavast. car/scar 600 mm.	-----	normale stato d'usura
2	Cappe aspirazione per lavastoviglie/lavaoggetti	-----	normale stato d'usura

## 3) CENTRO DI COTTURA – Corridoio e Zona magazzino:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
1	Armadio per documenti in metallo	-----	normale stato d'usura
1	Struttura a ripiani in acciaio inox 300x1600	Parte del tavolo su ruote posto in cucina, ma ora posizionata nel corridoio	normale stato d'usura
1	Scaffale metallo-plastica Ecofit 700 mm	-----	normale stato d'usura
1	Scaffale metallo-plastica 1200 mm	-----	normale stato d'usura
3	Scaffalature acciaio a 4 ripiani	-----	normale stato d'usura
1	Scaffalatura plastica a 5 ripiani	-----	normale stato d'usura
2	Congelatori a pozzetto 433 lt.	-----	normale stato d'usura
1	Armadio Frigo ad anta doppia Longoni	1400 lt.	normale stato d'usura
2	Armadi Frigo ad anta singola Longoni	600 lt.	normale stato d'usura

## 4) CENTRO DI COTTURA – Spogliatoio maschile:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
3	Armadi ante scorrevoli in acciaio	deposito detersivi	normale stato d'usura
1	Armadio per spogliatoio a 2 ante (doppio scomparto)	-----	normale stato d'usura
1	Scaldabagno per produzione acqua sanitaria	-----	normale stato d'usura
1	Vasca ceramica lavatoio	-----	normale stato d'usura
corpo	sanitari bagno (lavabo, doccia, wc)	-----	normale stato d'usura

#### 5) CENTRO DI COTTURA – Spogliatoio femminile:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
7	Armadi per spogliatoio a 2 ante (doppio scomparto)	-----	normale stato d'usura
1	Armadio per spogliatoio a 1 anta	-----	normale stato d'usura
2	Carrelli per prodotti di pulizia	mop con strizzatore	normale stato d'usura
corpo	sanitari bagno (lavabo, wc, doccia separata)	-----	normale stato d'usura

#### 6) ARREDI E ATTREZZATURE PER SOMMINISTRAZIONE SC. DELL'INFANZIA:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
1	Tavolo armadiato con ante scorrevoli 140x70 con alzatina	-----	normale stato d'usura
4	Armadietti arredo porta stoviglie / isole condimento	1 per ciascun refettorio	normale stato di usura
corpo	Arredi (tavoli e sedie) per la consumazione dei pasti	-----	normale stato d'usura
corpo	Utensileria varia per la distribuzione pasti	40 caraffe, 200 piatti fondi, 190 piatti piani, 190 bicchieri in polycarbonato, 200 posate x tipo	normale stato d'usura

#### 7) REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA – Locale smistamento e disimpegno:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
5	Carrelli termostatici GN 1/1 3 vasche	di cui 3 in magazzino	normale stato d'usura
1	Armadio mantenedor di temperatura carrellato	Capacità 8 GN 2/1 – 16 GN 1/1	normale stato d'usura
1	Frigorifero doppia anta	1400 lt.	normale stato d'usura
1	Tavolo armadiato acciaio inox con cassetti da 2100 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Tavolo armadiato acciaio inox da 900 mm. con pensile	-----	normale stato d'usura

1	Tavolo d'appoggio in acciaio inox da 700 mm.	-----	normale stato d'usura
3	Carrelli acciaio due ripiani 1000x600 mm.	-----	normale stato d'usura
4	Carrello acciaio due ripiani 800x500 mm.	-----	normale stato d'usura
1	Carrello porta polibox	-----	normale stato d'usura
1	Pattumiera acciaio inox	disimpegno	normale stato d'usura
1	Tavolo da lavoro acciaio inox 1000	-----	normale stato d'usura

#### 8) REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA – Locale lavaggio e servizio igienico annesso:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
1	Tavolo armadiato inox 1600	-----	normale stato d'usura
1	Lavastoviglie industriale con cappa aspiratrice	KROMO k1600 400 v ac 350 hz	normale stato d'usura
1	Lavatoio a due vasche con piano gocciolatoio	-----	normale stato d'usura
1	Tavolo d'appoggio acciaio inox a 2 ripiani 1600x600x900h	-----	normale stato d'usura
1	Tavolo d'appoggio acciaio inox a 2 ripiani 1600x700x900h	-----	normale stato d'usura
1	Mensola acciaio IKEA	-----	normale stato d'usura
1	Carrello acciaio a due ripiani con alzatine laterali.	1200x500 mm	normale stato d'usura
1	Pattumiera in acciaio	-----	normale stato d'usura
1	Stendino in metallo	-----	normale stato d'usura
corpo	Utensileria varia per la distribuzione pasti e acqua	55 caraffe con relativi coperchi e altra utensileria	normale stato d'usura
1	Armadio basso in metallo larghezza 1000 altezza 900	deposito detersivi	normale stato d'usura
corpo	Secchi in plastica per pulizie	locale servizio igienico	normale stato d'usura
3	Carrelli strizzatori porta-secchi per pulizie	locale servizio igienico	normale stato d'usura
corpo	Cassettina pronto soccorso da parete e sanitari	locale servizio igienico (WC, lavabo, accessori)	normale stato d'usura

#### 9) REFETTORIO SCUOLA PRIMARIA – Locali consumazione pasti e servizi igienici annessi:

Qtà.	Descrizione	Caratteristiche tecniche	Stato d'uso
1	Armadio acciaio 4 ante 2000x680x1770	piano terra	normale stato d'usura
1	Tavolo armadiato inox 1600	primo piano	normale stato d'usura
1	Armadio acciaio a due ante scorrevoli 1400x670x2000h	primo piano	normale stato d'usura

1	Pattumiera in metallo verniciato	primo piano	normale stato d'usura
3	Piani di appoggio in laminato lungo la parete	1 al piano terra e 2 al primo piano	normale stato d'usura
corpo	Arredi (tavoli e sedie) per la consumazione dei pasti	-----	normale stato d'usura
corpo	Utensileria varia per la distribuzione pasti	330 piatti fondi, 330 piatti piani, 320 bicchieri in policarbonato, 350 posate x ciascun tipo	normale stato d'usura
corpo	sanitari (WC, lavabi)	-----	normale stato d'usura