

CONFSERVIZI LAZIO

**CAPITOLATO PER LA CONCESSIONE QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
dall' A.S. 2019/2020 all' A.S. 2023/2024
CIG783489470F**

Allegato 1: Attività connesse al Servizio di Refezione scolastica.

Manutenzione straordinaria del Centro Cottura:

- Tinteggiatura totale dei locali del Centro Cottura;
- Pulizia Cappe e tubature di aspirazione;
- Ripristino funzionalità porta tagliafuoco ingresso cucina;
- Ripristino funzionalità Cannello accesso Centro Cottura.

Acquisto attrezzature del Centro Cottura:

- n. 1 forno a gas a convezione-vapore-misto, comandi meccanici con umidificatore, per 10 teglie gn1/1 o 600x400 mm.;
- n. 1 armadio refrigerato ventilato - temperatura -2°C/+8°C - capacità 650 lt.;
- n. 1 tavolo inox caldo con porte scorrevoli 60x100 cm., inox aisi 430;
- n. 6 contenitori gastronorm gn 1/1 h 150 cm. e relativo coperchio con guarnizione;
- n. 6 contenitori gastronorm gn 1/3 h 150 cm. e relativo coperchio con guarnizione;
- n. 1 casseruola bassa 1 manico;
- n. 1 casseruola fonda 1 manico;
- n. 1 casseruola cilindrica bassa radiante 12 lt.;
- n. 1 casseruola cilindrica alta radiante 50 cm.;
- n. 1 pentola alta 2 maniglie;
- n. 1 tegame 2 manici;
- n. 1 padella per saltare 1 manico, 32 cm.;
- n. 1 padella svasata alta;
- n. 2 padelle antiaderenti 1 manico;

- n. 2 padelle antiaderenti per crepes;

N.B. Tutto il pentolame dovrà essere dotato di relativi coperchi.