



OFFERTA TECNICA VERSIONE OSCURATA – PER LA PUBBLICAZIONE

1. Premessa e obiettivi della fornitura

La presente relazione tecnica descrive in modo organico e dettagliato la fornitura proposta per l'allestimento del laboratorio e delle aree operative oggetto della gara.

L'obiettivo principale è garantire un ambiente di lavoro altamente funzionale, sicuro e conforme alle normative vigenti, attraverso l'impiego di attrezzature professionali certificate, materiali durevoli e soluzioni progettuali che ottimizzano i flussi operativi.

La fornitura è stata selezionata con criteri di qualità, affidabilità e coerenza con le esigenze del committente, privilegiando prodotti certificati, facilmente mantenibili e progettati per un utilizzo intensivo in ambito professionale. I costruttori proposti sono primari in ambito nazionale ed internazionale

1.1

Si evidenzia che, per la tipologia di attrezzature oggetto di gara, la certificazione ECOLABEL non risulta applicabile secondo la normativa vigente.

Tuttavia, al fine di garantire i massimi standard ambientali, tutti i produttori coinvolti dispongono di certificazione ISO 14001- CE-, specifica per i sistemi di gestione ambientale e pienamente pertinente ai processi di produzione delle attrezzature fornite.

2. Criteri progettuali e logica della proposta

La proposta tecnica è stata sviluppata seguendo tre principi fondamentali:

2.1. Funzionalità operativa

Ogni elemento è stato scelto per migliorare l'efficienza dei processi di lavoro:

- tavoli e armadiature in acciaio inox AISI 304 con spessori adeguati e rinforzi strutturali;
- lavatoi e lavamani conformi alle norme igienico-sanitarie;
- attrezzature di lavaggio professionali dotate di sistemi di filtrazione e dosaggio automatico della detergenza, corredate di recuperatori calore a basso consumo energetico con risparmio energetico – 35% rispetto a macchine standard, multi-cicli di lavaggio, risciacquo a pressione costante, display interattivo multi funzione, con sistema wi-fi integrato
- soluzioni modulari che permettono una facile integrazione con le apparecchiature esistenti.

2.2. Sicurezza e conformità normativa

Tutte le attrezzature rispettano le normative europee applicabili (CE, RoHS, EMC, LVD, MOCA).

Le apparecchiature elettriche sono dotate di sistemi di protezione, isolamento e dispositivi di sicurezza certificati.

2.3. Durabilità e manutenzione semplificata

La scelta dei materiali — prevalentemente acciaio inox AISI 304 — garantisce resistenza alla corrosione, facilità di pulizia e lunga durata nel tempo.

Le apparecchiature sono progettate per consentire interventi di manutenzione rapidi e non invasivi.

3. Descrizione generale della fornitura

La fornitura comprende:





3.1. Attrezzature in acciaio inox

Sono inclusi tavoli da lavoro, tavoli armadiati, armadi di stoccaggio, lavatoi e lavamani, tutti realizzati in acciaio inox con finitura Scotch-Brite.

Le strutture sono rinforzate e dotate di piedini regolabili per garantire stabilità anche su superfici non perfettamente planari.

3.2. Attrezzature di lavaggio professionale

La proposta comprende:

- lavastoviglie a capotta di ultima generazione controlli digitali interattivi multifunzione a basso consumo energetico con filtri di superficie inox; dosatori detergenti integrati,
- lavaoggetti di ultima generazione controlli digitali interattivi multifunzione a basso consumo energetico con filtri di superficie inox; dosatori detergenti integrati,
- sistemi di dosaggio detergente integrate;
- recuperatori di calore integrati
- tavoli ingresso/uscita lavastoviglie con vasca integrata saldata arrotondata

Queste apparecchiature assicurano elevate prestazioni, consumi ottimizzati e facilità di utilizzo.

3.3. Attrezzature di cottura e panificazione

Sono inclusi:

- cucina professionale passante fuochi aperti da 28 kW totalmente in acciaio inox AISI 304
- forni elettrici statici professionali;
- vaporizzatore per forno Teorema Polis;
- piani refrattari e top camera dedicati;
- cella di lievitazione Teorema Polis 2/CL con umidificatore.

Tutte le apparecchiature sono conformi alle specifiche tecniche dei produttori e garantiscono uniformità di cottura, controllo preciso della temperatura e affidabilità nel tempo.

3.4. Arredi e complementi

La fornitura comprende inoltre:

- carrelli portateglie in acciaio inox AISI 304
- tavoli catering pieghevoli;
- tavoli rotondi con tag NFC;
- sedie ignifughe certificate CL1;
- piani in granito rosa sardo.





4. Sistemi digitali e multimediali

La proposta include un set completo di strumenti digitali per la gestione operativa e la comunicazione:

- sistema digitale di cassa con terminale touch screen;
- stampanti comande/conti;
- palmari per presa ordini;
- software gestionale per tavoli e comande;
- monitor operativo di cucina;
- modulo software di analisi e reportistica;
- monitor digital signage 55" 700 nit;
- mixer video 4K;
- telecamere PTZ con tracciamento AI.

Questi strumenti garantiscono un flusso di lavoro moderno, integrato e facilmente monitorabile.

5. Certificazioni e conformità

Tutti i prodotti forniti sono accompagnati da certificazioni rilasciate dai produttori, tra cui:

- **ISO 9001** per la qualità;
- **ISO 14001** per la gestione ambientale;
- **ISO 45001** per la sicurezza sul lavoro;
- certificazioni CE e MOCA per le attrezzature destinate al contatto con alimenti;

6. Conclusioni

La fornitura proposta è progettata per garantire un ambiente di lavoro efficiente, sicuro e conforme alle normative. La selezione delle attrezzature è stata effettuata con particolare attenzione alla qualità costruttiva, alla durabilità e alla facilità di utilizzo, assicurando al committente un investimento solido e duraturo.

La relazione tecnica conferma la piena rispondenza della proposta ai requisiti richiesti dalla gara e rappresenta una soluzione completa, coerente e immediatamente operativa.

