



ALLEGATO 6)

Fornitura e posa in opera di macchine da cucina con esecuzione di lavori accessori presso la cucina e la linea self della Mensa Universitaria "P. Calamandrei", Viale Morgagni 51 Firenze (CIG n. 362195971D - CUP n. C13B10000130007)

Esigenze connesse alla ristrutturazione della Mensa Calamandrei

L'area sottoposta a ristrutturazione deve prevedere la creazione di:

- due locali di cottura separati da pareti a piena altezza;
- un'area di preparazione di piatti freddi;
- un'area di distribuzione dei pasti.

Non sono oggetto della presente ristrutturazione:

- area confezionamento;
- area macelleria;
- area preparazione verdure.

I locali devono essere:

1. **centro di produzione** - locale con superficie maggiore, adiacente l'area di confezionamento, dove devono essere collocati:
 - 4 forni convezione vapore 20 GN 1/1 (vedi caratteristiche allegate)
 - 1 brasiera con mescolatore (oggetto dell'appalto)
 - 1 brasiera a pressione (vedi caratteristiche allegate)
 - 2 bollitori 300L (vedi caratteristiche allegate)
 - 1 cucina elettrica a 4 fuochi (vedi caratteristiche allegate)
 - cappe (sono funzione del lay-out)
2. **terminale di riattivazione** - locale con superficie minore adiacente alla linea di somministrazione dei pasti dove devono essere collocati:
 - 2 forni convezione vapore (oggetto dell'appalto)
 - 1 cuocipasta a vapore automatico (oggetto dell'appalto)
 - 1 friggitrice con cestello traslabile (vedi caratteristiche allegate)
 - 1 brasiera ribaltabile (oggetto dell'appalto)
3. **area preparazione piatti freddi** - locale adiacente alla linea di somministrazione dei pasti davanti alla cella latticini e salumi. Nel locale devono essere ricollocati i banchi armadiati descritti nell'Allegato "**Elenco delle attrezzature da ricollocare nella mensa "P. Calamandrei"**".
Nei locali sopra riportati sono altresì da ricollocare 8 piani neutri come indicati nell'Allegato "**Elenco delle attrezzature da ricollocare nella mensa "P. Calamandrei"**".
4. **area destinata alla distribuzione delle pietanze** - deve essere strutturata in funzione dell'agevole accesso da parte degli utenti e di una veloce somministrazione dei pasti, oltre a caratterizzarsi per una connotazione estetica improntata alla gradevolezza.

Le caratteristiche minime delle attrezzature componenti la linea self sono quelle contenute nell'allegato "**Caratteristiche tecniche delle attrezzature da installare**".

Le caratteristiche del nuovo lay out devono soddisfare:

- la normativa igienico sanitaria e di sicurezza sui luoghi di lavoro
- i regolamenti comunali in materia di somministrazione di cibi e bevande

Il posizionamento delle attrezzature deve permettere il corretto accesso da parte del personale a tutte le aree tenendo in considerazione che i flussi creati rispettino il principio della "marcia in avanti".

Tutti i locali interessati dalla fornitura devono essere dotati di adeguati impianti elettrici (forza motrice e luce), idrici (calda e fredda) e vapore, con eventuale adeguamento degli impianti esistenti; inoltre devono essere dotati di griglie e pozzetti di scarico adeguati in coerenza con il lay out complessivo proposto.

I locali in cui sono allocati il centro di produzione e il terminale di riattivazione dovranno essere dotati di impianti di estrazione e immissione d'aria tali da garantire i necessari ricambi d'aria secondo la normativa vigente.

La zona di produzione deve essere separata dalla zona di distribuzione tramite porta a bandiera.

Le pareti di nuova costruzione all'interno dei locali di cucina devono essere simili per caratteristiche alle pareti già esistenti, così da assicurare una adeguata integrazione con l'attuale (tipologia di piastrelle, colore ecc..).