



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

- 38010 San Michele all'Adige (TN), Via E. Mach 1- Tel. 0461/615111 Fax 0461/615218
- www.iasma.it www.fondazioneedmundmach.it -
iscritta al registro provinciale delle persone giuridiche private n. 231 - partita IVA n. 02038410227 -

CAPITOLATO TECNICO

FORNITURA DI STOVIGLIERIA PER LA NUOVA MENSA DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH

IMPORTO A BASE D'ASTA Euro **80.500,00.=**

di cui: € 80.075,00.= per fornitura

€ 425,00.= per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Le caratteristiche tecniche delle categorie di stoviglie e dei singoli articoli, per i quali si chiede l'offerta, sono dettagliatamente elencate e descritte nel presente Capitolato.

Per le caratteristiche generali e per quanto non specificato nelle singole voci descrittive, l'Impresa dovrà attenersi alle indicazioni generali di cui all'art. 2 del Capitolato speciale d'appalto – norme amministrative, da intendersi quali caratteristiche minime inderogabili.

I singoli articoli proposti in quanto utilizzati in uno stesso ambiente debbono avere fra di loro caratteristiche estetiche e dimensionali coordinate omogenee ed essere realizzate da un unico disegno produttivo, le dimensioni devono essere intese come indicative anche se fra i elementi deve esistere assoluta congruenza.

ELENCO DESCRITTIVO DELLE FORNITURE

A) PORCELLANE (La descrizione delle porcellane e da considerarsi comune per tutti gli articoli riportati)

Fornitura di porcellane feldspatiche ad elevata uniformità di densità realizzate con materiali autofondenti e poco dilatanti ed alta resistenza meccanica destinati all'uso ristorazione comunità di colore bianco, formate con stampi isostatici, con certificazione di alto standard qualitativo.

Le porcellane dovranno essere idonee al lavaggio con lavastoviglie industriali, presentando alta resistenza meccanica e di abrasione. Le vernici e decori utilizzati dovranno essere a basso contenuto di metalli pesanti.

Le forme e le dimensioni dovranno presentare assoluta impilabilità e presentare il bordo verniciato (tazze) e il piede levigato.

Per quanto possibile i piatti delle tazze e dei boli dovranno essere interscambiabili.

Le porcellane dovranno riportare una personalizzazione composta da 1 filo interrotto dalla Vignetta e sottostante iscrizione " FONDAZIONE EDMUND MACH" ad un unico colore a scelta del Direttore dell' esecuzione, la temperatura di cottura della porcellana (min. 1000°) dovrà consentire la fusione della vernice in modo che il decoro penetri in essa e vi resti inglobato.

La vignetta dovrà avere la seguente foggia con dimensione di circa mm. 20/15:



ART. 1A – PIATTO FONDO DIAMETRO 22 cm.

ART. 2A – PIATTO PIANO DIAMETRO cm 24,5

ART. 3A – PIATTO PIANO DIAMETRO cm 20,5

ART. 4A – INSALATIERA DIAMETRO cm 13

ART. 5A – INSALATIERA DIAMETRO cm 18

ART. 6A – INSALATIERA DIAMETRO cm 21

ART. 7A – PIATTO OVALE cm 32

ART. 8A – BOLO COLAZIONE cl 50 cm 14

ART. 9A – TAZZA CAFFE' cl 10

ART. 10A – TAZZA THE cl 20

ART. 11A – PIATTO TAZZA CAFFE' DIAMETRO cm 12

ART. 12A – PIATTO TAZZA THE DIAMETRO cm 14

ART. 13A – PIATTO PIANO PER PIZZA cm 33

B) VETRERIE (La descrizione delle vetriere e da considerarsi comune per tutti gli articoli riportati)

Fornitura di vetriere costituite da vetro temprato formato a caldo, e sottoposto a trattamento termico di tempra mediante getto d'aria compressa, destinati all'uso ristorazione comunità di colore bianco trasparente con certificazione di alto standard qualitativo di resistenza agli shock termici e agli urti. Le forme e le dimensioni dovranno presentare assoluta impilabilità e presentare il bordo e piede levigato.

ART. 1B – BICCHIERE IN VETRO TEMPRATO cl. 17

ART. 2B – INSALATIERE IMPILABILI IN VETRO TEMPRATO DIAMETRO cm 10

ART. 3B – INSALATIERE IMPILABILI IN VETRO TEMPRATO DIAMETRO cm 14

ART. 4B – INSALATIERE IMPILABILI IN VETRO TEMPRATO DIAMETRO cm 20

ART. 5B – INSALATIERE IMPILABILI IN VETRO TEMPRATO DIAMETRO cm 26

ART. 6B – BROCCHIE IN VETRO TEMPRATO CAPACITA' 1litro

C) POSATE ACCIAIO INOX 18/10 (La descrizione delle posaterie è da considerarsi comune per tutti gli articoli riportati)

Fornitura di posateria ed accessori in acciaio inox 18/10, destinati all'uso ristorazione comunità di colore naturale con certificazione di alto standard qualitativo di resistenza meccanica. Le forme e le dimensioni dovranno essere ergonomiche finitura lucida e presentare i bordi levigati.

Le posate dovranno avere spessore minimo di 3 mm ad esclusione delle lame dei coltelli.

ART. 1C – VASSOI OVALI CON BORDO PESANTE cm 40

ART. 2C – VASSOI OVALI CON BORDO PESANTE cm 50

ART. 3C – LATTIERE SENZA COPERCHIO CAPACITA' 1 litro

ART. 4C – CAFFETTIERA CON COPERCHIO CAPACITA' 1 litro

ART. 5C – LATTIERE SENZA COPERCHIO CAPACITA' 2 litri

ART. 6C – CAFFETTIERA CON COPERCHIO CAPACITA' 2 litri

ART. 7C – CUCCHIAIO TAVOLA

ART. 8C – FORCHETTA TAVOLA

ART. 9C – COLTELLO TAVOLA

ART. 10C – CUCCHIAIO FRUTTA

ART. 11C – FORCHETTA FRUTTA

ART. 12C – COLTELLO FRUTTA

ART. 13C – COLTELLO BISTECCA

ART. 14C – CUCCHIAIO CAFFE'

ART. 15C – TEGLIE TIPO GASTONORM H 50 mm.

ART. 16C – TEGLIE TIPO GASTONORM H 80 mm.

ART. 17C – TEGLIE TIPO GASTONORM H 100 mm

La posateria dall' art.7C all' art.14C dovrà riportare una personalizzazione punzonata composta dall'acronimo FEM nella forma e dimensione a scelta del Direttore dell' esecuzione.

D) PENTOLAME IN ACCIAIO INOX 18/10 (La descrizione del pentolame è da considerarsi comune per tutti gli articoli riportati)

Fornitura di pentolame realizzato interamente in acciaio inossidabile 18/10 con fondo termodiffusore sandwich (acciaioalluminio-acciaio) con le seguenti caratteristiche:

- calotta in materiale ferritico per uso sulle piastre ad induzione
- maniglie con flangia di rinforzo
- bordo incrudito a freddo per mantenere la rotondità del bordo ed evitare l'ovalizzazione
- coperchio piano con leggera tolleranza per facilitare l'uscita del vapore in eccesso
- forte satinatura per mantenere nel tempo un aspetto integro
- perfetta compatibilità con le normative HACCP

ART. 1D – PENTOLA A 2 MANICI DIAMETRO cm 40 40H

ART. 2D – CASSERUOLA ALTA 2 MANICI DIAMETRO cm 40 30H

ART. 3D – PADELLA A1 MANICO DIAMETRO cm 40 8H

ART. 4D – COPERCHIO DIAMETRO cm 40

E) VASSOI

ART. 1E – VASSOIO SELF SERVICE

Fornitura di vassoio rettangolare delle dimensioni di circa cm 37x53 destinato all'uso ristorazione comunità (self service) realizzato con materiale composito costituito da poliestere di alta qualità rinforzato con fibra di vetro con superficie a vista liscia con bordi a basso profilo. Il vassoio dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- Superficie liscia
- Lavabili in lavastoviglie frequentemente
- Resistenza alle sostanze chimiche: Eccellente
- Test di asciugatura: Eccellente
- Resistenza agli sbalzi termici: Eccellente
- Resistenza alla rottura: Eccellente
- Resistenza ai graffi: Eccellente
- Resistenza alle macchie: Eccellente
- Resistenza al calore da -40°C a +140°C

Le forme e le dimensioni dovranno presentare assoluta impilabilità e presentare bordi levigati a basso profilo con angoli smussati e raccordati e essere dotati di doppio bordo per favorire l'asciugatura ed il passaggio d'aria.

I vassoi dovranno riportare una personalizzazione composta da 1 filo interrotto di contorno del fondo del vassoio, dal logo ed un'immagine con sottostante iscrizione " FONDAZIONE EDMUND MACH". I colori dei vassoi e la foggia della personalizzazione saranno a scelta del direttore delle forniture fra i disponibili a catalogo.

I vassoi dovranno essere muniti di garanzia del costruttore sulle caratteristiche della durata minima di 5 anni

LOTTO N. 5

STOVIGLIERIA

ULTERIORI CARATTERISTICHE TECNICHE, MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA E CONFORMITÀ ALLE NORME

1. La fornitura e posa in opera delle stoviglie e delle attrezzature di cui al presente elenco descrittivo dovrà avvenire con materiali di qualità, secondo le migliori regole dell'arte, nel pieno rispetto di tutti gli elementi costituenti i siti di installazione e senza quindi recare danno ad alcuno di essi.
2. Le caratteristiche costruttive (ad esclusione delle dimensioni) delle tipologie di stoviglie e delle attrezzature individuate nell'elenco descrittivo rappresentano, unitamente alle indicazioni generali di cui all'art. 2 del Capitolato speciale d'appalto – norme amministrative, un requisito minimo tassativo ed inderogabile.
3. Saranno conseguentemente prese in considerazione ai fini dell'aggiudicazione solo le offerte che presentino caratteristiche corrispondenti o superiori ai minimi richiesti.
4. Per dimensioni derogabili alle caratteristiche costruttive minime richieste si intendono unicamente quelle dimensioni attinenti alla standardizzazione di produzione che non incidono sulla qualità costruttiva dell'arredo o del singolo componente, restano inderogabili quindi gli spessori e le dimensioni che qualificano i materiali mentre le dimensioni che non incidono sulla qualità, come altezza, larghezza o profondità dell'oggetto possono essere leggermente differenti purché compatibili con la loro collocazione negli ambienti nonché fra di loro stessi ovvero fra le attrezzature già disponibili alla Stazione appaltante che vanno accoppiate con i nuovi arredi.
5. Le forniture dovranno comprendere per le attrezzature l'attestazione di conformità alle specifiche normative le Direttive CEE, la marchiatura CE, la conformità alle norme antinfortunistiche di cui al D.Leg. 81/08 la certificazione di garanzia con validità non inferiore a 2 anni, il libretto di istruzioni, manuale d'uso e manutenzione.
6. Le personalizzazioni da applicare alle stoviglie dovranno essere concordate nella foggia e nel colore dal direttore dell' esecuzione prima su bozze e successivamente su specifiche campionature presentate senza spese supplementari per quest'ultime.

STOVIGLIERIA

ELENCO DELLE CAMPIONATURE

La campionatura dovrà avere la seguente consistenza:

- n° 1 serie completa di stoviglie facente parte della descrizione dall'art. 1A al 12A dell'elenco descrittivo delle forniture;
- n° 1 bicchiere in vetro temprato facente parte della descrizione di cui all'art. 1B dell'elenco descrittivo delle forniture;
- n° 1 scodella in vetro temprato facente parte della descrizione di cui all'art. 2B dell'elenco descrittivo delle forniture;
- n° 1 serie completa di posate facente parte della descrizione dall'art. 7C al 14C dell'elenco descrittivo delle forniture;
- n° 1 vassoio facente parte della descrizione di cui all'art. 1E dell'elenco descrittivo delle forniture;

Per gli elementi non campionati dovranno essere presentate le schede tecniche di tutti gli articoli proposti con la evidenziazione in chiaro di marca e modello proposto.

STOVIGLIERIA

TABELLA PUNTEGGI MASSIMI PER FATTORI PONDERALI A1) E A2)

FATTORE PONDERALE A1): CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI MIGLIORATIVE (fino a 30 punti)

Si riportano di seguito i punteggi massimi parziali per singola tipologia di stoviglie suddivisi in sub-punteggi per parametri di valutazione

ART.	TIPOLOGIA DI ARREDO	PARAMETRI DI VALUTAZIONE	SUB-PUNTEGGIO fino a	PUNTEGGIO MASSIMO PARZIALE PER SINGOLA TIPOLOGIA DI ARREDO
1A - 12A	porcellane	caratteristiche del materiale e costruttive	6	10
		migliorie varie non identificabili a priori	4	
7C- 14C	posate	caratteristiche costruttive e spessori	6	10
		migliorie varie non identificabili a priori	4	
1E	vassoio	caratteristiche costruttive e spessori	6	10
		migliorie varie non identificabili a priori	4	

FATTORE PONDERALE A2): CARATTERISTICHE ESTETICHE PER SINGOLO LOTTO (fino a 22 punti)

ART,	TIPOLOGIA DI ARREDO	PUNTEGGIO MASSIMO PARZIALE PER SINGOLA TIPOLOGIA DI ARREDO
1A-12A	porcellane	6
1B	bicchieri in vetro temprato	2
2B	scodella in vetro temprato	2
7C-14C	serie posate in acciaio inox	6
1E	vassoio	6