

SARDEGNA RESORTS S.R.L.



HOTEL CALA DI VOLPE

(Cucina Le Grand, Beef Bar & Barbecue)

CUCINE RISTORANTI HOTEL CALA DI VOLPE

Lavori di adeguamento agli impianti della zona lavaggio della cucina Le Grand, Beef Bar e cucina Barbecue.

Marzo 2023

Descrizione Lavori

Premessa:

I lavori in generale consistono nell'adeguamento degli spazi operativi delle aree lavaggio delle cucine dei ristoranti "Le Grand, Beef Bar & Barbecue" dell'Hotel Cala di Volpe. *Le descrizioni presenti in questo documento dovranno essere confermate e/o completate a cura della Ditta, prima della presentazione dell'offerta, pertanto in sede di sopralluogo saranno concesse tutte le verifiche necessarie.*

I lavori in generale dovranno comprendere:

Preparazione area cantiere

La Ditta dovrà eseguire gli interventi necessari a garantire la compartimentazione delle aree interessate ai lavori, al fine di impedire l'accesso ai non addetti e garantire la protezione delle aree non soggette ad intervento.

Demolizioni e asportazioni

Si dovranno eseguire le demolizioni utili al passaggio dei nuovi impianti sia ai pavimenti che alle pareti ove occorra, la rimozione ove possibile dei vecchi impianti non più necessari.

I materiali di risulta dovranno essere trasportati fuori dalla struttura e correttamente conferiti a discarica autorizzata e i relativi formulari consegnati a fine lavori alla Sardegna Resorts S.r.l., contestualmente a tutti i documenti e certificazioni di fine lavori.

Nuovi impianti

I nuovi impianti idrici saranno realizzati con tubi in multistrato diramato in tutti i punti delle aree lavaggio indicati nella descrizione seguente e nelle tavole di progetto, a partire da una centralina di sezionamento da realizzarsi ex novo nell'area più consona individuata assieme alla committenza. Le tubazioni di scarico dovranno essere del tipo Geberit Silent a innesto o similari, compreso i collegamenti dei vari arrivi sulla colonna principale, raccorderia varia come curve e giunti di dilatazione, di adeguata sezione in coerenza all'impianto esistente per quanto riguarda gli allacciamenti.

Il lavoro comprende la fornitura e l'installazione di tutte le raccorderie e i pezzi speciali necessari al perfetto funzionamento degli impianti, nonché la realizzazione di punti di scarico a pavimento. Sarà compreso l'onere per la il collegamento dei macchinari e delle forniture di lavaggio che saranno forniti dalla Committenza.

Sarà necessaria la realizzazione di un nuovo impianto Elettrico di alimentazione alle nuove macchine lavastoviglie, che dovrà essere dimensionato secondo le schede tecniche allegate per ciascun macchinario e rispondente a tutte le norme vigenti in materia. Saranno compresi i comandi di sgancio da installare a parete nei pressi delle macchine e gli adeguamenti ai quadri elettrici di zona. A fine lavori la ditta dovrà fornire apposita dichiarazione di conformità ai sensi del DM 37/08.

Pavimenti e rivestimenti

I pavimenti ed i rivestimenti dovranno essere ripristinati utilizzando i medesimi materiali attualmente presenti nelle aree lavaggio o, qualora non dovessero essere reperibili nell'immediato, con materiali simili in caratteristiche e qualità. Sarà comunque necessario provvedere alla campionatura dei materiali prima della posa. I pavimenti ed i rivestimenti dovranno essere correttamente stuccati e ripuliti.

I ripristini d'intonaco dovranno interessare tutte le aree interessate dalle tracce così come la pitturazione delle pareti. Si utilizzeranno pitture traspirante, antimuffa, lavabili e di colore bianco.

Pulizia cantiere e riconsegna aree

A Fine lavori dovranno essere rimosse tutte le opere di compartimentazione e preparazione di cantiere, compreso lo spazzamento delle aree interne e pulizia di quelle esterne, compreso l'alienamento di qualsiasi altro materiale e/o oggetto derivante dalle lavorazioni in questione.

Consegna delle certificazioni ed attestazioni

La Ditta appaltatrice dovrà fornire alla Committenza la certificazione degli impianti realizzati, nonché i formulari attestanti il corretto smaltimento dei materiali di risulta derivanti dalle demolizioni; se necessario una per ogni tipologia di materiale conferito.

Disposizioni finali

Tutti i lavori dovranno essere eseguiti nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (in particolare D.Lgs 81/08); La Ditta appaltatrice dovrà fornire inoltre tutta la documentazione relativa all'Art. 26 del D.Lgs 81/08.

Qualora si manifestasse la necessità di operare lavori non contemplati nel presente documento, compreso l'allegato computo, questi dovranno essere autorizzati dalla committenza.

OPERE MURARIE

- ☐ **Realizzazione di tracce a pavimento** e a parete per il passaggio di nuovi impianti idrici ed elettrici, compreso ogni onere per la movimentazione dei materiali di risulta all'interno del cantiere e fino ad automezzo; compreso il trasporto e il corretto conferimento a discarica autorizzata. Compreso ogni altro onere relativo. Le tracce saranno larghe mediamente cm 50 e profonde cm 15.

Area Lavaggio "Le Grand + Beef Bar"

- Demolizione per passaggio tubazioni di carico e scarico a pavimento: mq 18
- Demolizione a parete per incasso centraline idriche: mq 1

Area Lavaggio "Barbecue"

- Demolizione per passaggio tubazioni di carico e scarico a pavimento: mq 60
- Demolizione a parete per incasso centraline idriche: mq 2

- ☐ **Ripristino pavimenti** precedentemente demoliti per il passaggio di nuovi impianti idrici ed elettrici, compreso i ripristini dei massetti, la fornitura e la posa delle mattonelle che dovranno essere della stessa tipologia di quelle esistenti, compresi i tagli, le stuccature e qualsiasi altro onere necessario a dare il lavoro finito a regola d'arte.

Area Lavaggio "Le Grand + Beef Bar"

- ripristino pavimento area Le grand e Beef Bar: mq 18
- ripristino pavimento area Barbecue: mq 60

- ☐ **Ripristino pareti** precedentemente demolite per il passaggio di nuovi impianti idrici e per l'incasso delle centraline di distribuzione, comprese eventuali rincoccature, l'onere per la posa delle centraline di distribuzione idrica, la fornitura e la posa delle mattonelle che dovranno essere della stessa tipologia di quelle esistenti e l'onere per il ripristino degli intonaci e delle tinteggiature, compresi i tagli le stuccature e qualsiasi altro onere necessario a dare il lavoro finito a regola d'arte.

Area Lavaggio "Le Grand + Beef Bar"

- ripristino pareti area Le grand e Beef Bar: mq 47
- ripristino pareti area area Barbecue: mq 1

- ☐ **TINTEGGIATURA DI PARETI E SOFFITTI**, con due mani di pittura altamente lavabile e idonea per le zone di preparazione come cucine, mense ecc., RESISTENTE ALL'INVECCHIAMENTO, AGLI AGENTI ATMOSFERICI ED ALLE MUFFE, a base di resine sintetiche, in tinte chiare correnti di cartella, data in opera su super ci intonacate a civile o lisce, previo preparazione del fondo con una mano di ssativo ancorante, compreso, l'onere del ponteggio, lo sfrido e il tiro in alto su superfici interne.

La tinteggiatura dovrà interessare tutte le pareti e i soffitti delle seguenti aree:

- area lavaggio Le grand e Beef Bar (pareti + soffitto): mq 170
- ripristino pareti area area Barbecue (pareti): mq 90

TOTALE OPERE MURARIE € _____

IMPIANTI IDRICI E DI SCARICO

- ☐ Fornitura e Posa DI PUNTO IDRICO SANITARIO (ACS + AF + scarico , o solo AF + scarico), per le quantità indicate nelle tabelle seguenti, compresa la fornitura e la posa di tubazione in multistrato rivestito ad alta resistenza alla fessurazione, per acqua potabile, DN '32 , PN 16, nelle quantità rilevabili a cura della ditta, dalle tavole di progetto allegate e in loco durante opportuno sopralluogo, compreso l'onere delle saldature, la fornitura dei raccordi e dei pezzi speciali; il corretto raccordo alla tubazione esistente nei punti di stacco e ogni altro onere necessario per dare il lavoro finito a perfetta regola d'arte.

Area Lavaggio "Le Grand + Beef Bar"

tipologia Punto idrico	quantità
AF+AC+Scarico	5
solo Scarico	2
griglie a pavimento	5
TOTALE GENERALE	12

Area Lavaggio "Barbecue"

tipologia Punto idrico	quantità
AF+AC+Scarico	9
AF+Scarico	10
TOTALE	19

- ☐ Fornitura e posa di tratto di **tubazione di scarico** in polietilene ad alta qualità densità e resistente ai prodotti chimici, resistente alla trazione e all'abrasione, ad innesto o a saldare del tipo Geberit Silent o similari, diametro 40 mm dai punti di utilizzo alla linea dorsale, e quest'ultima di diametro idoneo al corretto defluire delle acque di scarico dei punti di utilizzo collegati a seconda dell'area in considerazione. Le quantità saranno rilevabili, a cura della ditta, dalle tavole di progetto allegate e in loco durante opportuno sopralluogo, dal punto di utilizzo alla colonna/dorsale di scarico più prossima, compresi raccordi braghe e quant'altro necessario.

Area Lavaggio "Le Grand + Beef Bar"

tubazione di scarico totale Ø 40 mm: ml 25 (circa)

dorsale Ø 60/80 mm: ml 20 (circa)

Area Lavaggio "Barbecue"

tubazione di scarico totale Ø 40 mm: ml 35 (circa)

dorsale Ø 60/80 mm: ml 50 (circa)

Nota:

le dimensioni sopra riportate sono orientative. E' onere della ditta rilevare le reali consistenze prima di presentare l'offerta.

- ☐ Fornitura e posa installazione di collettore idrico di distribuzione Ac e AF, da dimensionare correttamente in funzione dei punti di utilizzo indicati nelle tavole di progetto, compreso l'onere per l'allacciamento alla rete esistente, compresi pezzi speciali, le cassette d'installazione ed i relativi chiusini, compreso ogni altro onere necessario a dare il lavoro completo e funzionante a regola d'arte.

Area Lavaggio "Le Grand + Beef Bar" n° 1 centralina

Area Lavaggio "LBarbecue" n° 2 centraline

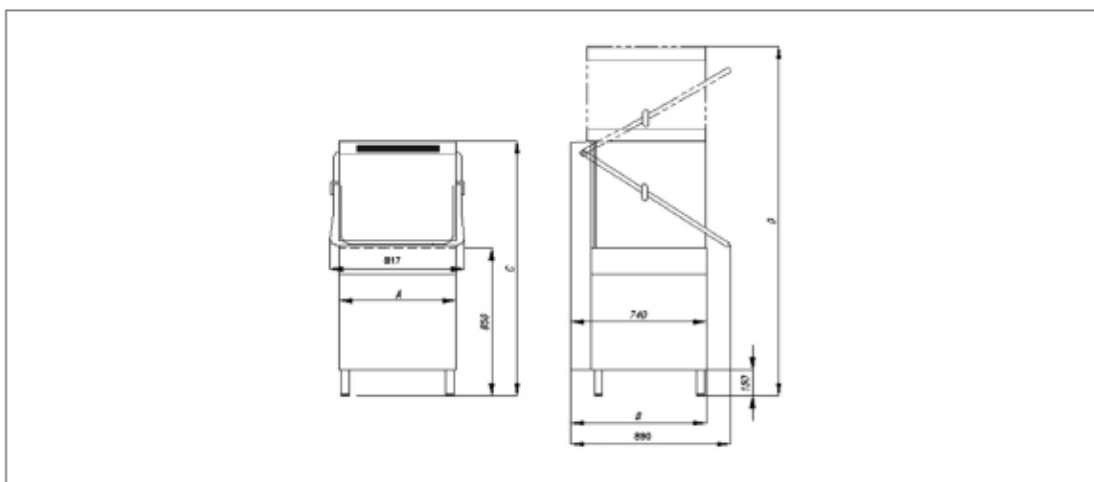
TOTALE Impianti Idrici e di scarico € _____

IMPIANTI ELETTRICI

- ☐ ADEGUAMENTO DELL'IMPIANTO ELETTRICO A SERVIZIO DELLE MACCHINE DA LAVAGGIO, presenti nell'area lavaggio Le Grand – Beef Bar, compresa la fornitura e la posa di cavo elettrico per una lunghezza di circa ml 30 dal punto di prelievo al punto di utilizzo di adeguata sezione (da dimensionare a cura della ditta appaltatrice in funzione delle schede tecniche dei macchinari, allegate al presente documento). Compresa la fornitura e l'installazione di comando dedicato da inserire nel quadro elettrico esistente, compreso ogni onere e le relative certificazioni finali.

Macchinari presenti in area lavaggio Le grand e Beef Bar:

HCXL-R - Lavastoviglie a capote



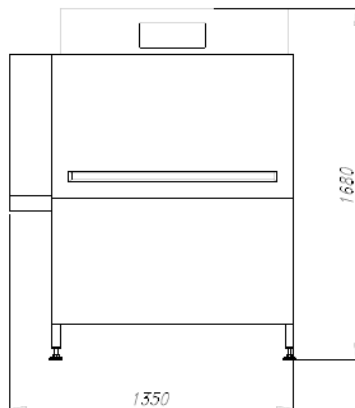
Caratteristiche Tecniche

Dimensioni esterne	725x740x1620 (AxBxC) mm
Ingombro porta aperta	2120 (D) mm
Passaggio utile	520x600 (E) mm*
Dimensioni cestello	600x500 mm
Volume vasca	42 l
Consumo risciacquo	3,5 l
Pompa lavaggio	2,20 kW
Resistenza vasca	3,00 kW
Resistenza boiler	9,00 kW
Potenza installata	11,20 kW
Ciclo min.	48"
Produzione oraria cestelli/h	75
Ciclo max.	240"
Alimentazione elettrica	230V/3/50Hz; 400V/3N/50Hz
Rumorosità	65-66 dB(A)
Peso	140 kg
Pannello comandi	TOUCH SCREEN
Mulinello di lavaggio	INOX
Mulinello di risciacquo	INOX
Dosatore detergente	Standard
Dosatore brillantante	Standard
Dosatore sanitizzante	Optional
RCD	Standard
Addolcitore	HCXL-RA
Osmosi inversa	-
Recupero calore	-
Pompa scarico	Standard



LAVASTOVIGLIE A TRAINO- AC2 NEXT

Lavastoviglie a traino – AC2 NEXT



Caratteristiche Principali

Produzione teorica (Minima) 63 cesti/ora
 Produzione teorica (DIN 10510) 70 cesti/ora
 Produzione teorica (Massima) 100 cesti/ora
 Consumo Acqua di Risciacquo 147 l/h
 Capacità della vasca 80 litri
 Dimensioni esterne 1150x790x1680 mm

Alimentazione 400V 3N~
 Frequenza 50/60 Hz
 Potenza installata (acqua calda) 19,03 kW ●
 Potenza installata (acqua fredda) 31,03 kW ●
 Capacità Sensibile 4,4 kW
 Capacità Latente 6,2 kW

Caratteristiche Standard

- Telaio vasca e pannellatura in acciaio AISI 304
- Porte di ispezione con mole di bilanciamento integrale
- Collettori di lavaggio superiori e inferiori in acciaio inox ispezionabili con ugelli antigoccia stampati in negativo
- Vasche stampate con spigoli arrotondati
- Pompe verticali completamente auto-svuotanti
- Guarnizione tergiporta per la pulizia costante del suo interno
- Filtri a tutta vasca in acciaio inox e filtro sull'aspirazione della pompa
- EOR (Emergency Override) – Controllo elettromeccanico d'emergenza. Se si verifica un malfunzionamento elettronico, l'EOR assicura che il sistema di azionamento della macchina, le pompe di lavaggio e gli elementi riscaldanti continuino a funzionare in modo da poter organizzare la manutenzione nel momento più conveniente per la struttura.
- Controllo di fase – In fase di installazione, consente di verificare se la sequenza delle fasi è corretta e se i motori trifase girano nella giusta direzione.
- Autotimer – Arresta le pompe in assenza di stoviglie e le riattiva con l'inserimento di nuovi cestelli. Garantisce un risparmio dei consumi.
- Pannello comandi retroilluminato posizionato sulla cassetta elettrica superiore
- Tre velocità di serie
- Inverter
- Porte eseguite in doppia parete
- Traino rinforzato acciaio inox
- Circuito di comando a 24V
- Economizzatore per il funzionamento del risciacquo solo al passaggio del cestello
- Predisposizione elettrica per il collegamento dei dosatori
- Sezionatore a bordo macchina
- Flussimetro idraulico digitale con consumo totale di acqua di risciacquo e tempo avviamento macchina
- Sezioni di prelavaggio dotate di porta d'ispezione
- Codice Colore – Ogni modulo delle nostre macchine a tunnel viene identificato con un colore e così le sue componenti interne. Questo agevola il personale nelle operazioni di pulizia.
- Predisposizione sistema trasporto esterno – Consente di adattare e collegare sistemi di trasporto esterno motorizzati per carico e scarico.
- APRS® – Gestisce in modo automatico il risciacquo proporzionale. La macchina seleziona la velocità in funzione del carico di stoviglie

TOTALE IMPIANTI ELETTRICI € _____

RIEPILOGO

Totale Generale Offerta per lavori al Le Grand + Beef Bar € _____

Giorni di lavoro previsti: n° _____

Totale Generale Offerta per lavori al Barbecue € _____

Giorni di lavoro previsti: n° _____

Firma Ditta _____