

ALLEGATO B

ELABORATO TECNICO SPECIFICHE TECNICHE E QUANTITÀ

CARATTERISTICHE DI SICUREZZA E NORME DI RIFERIMENTO GENERALI

Tutte le attrezzature devono soddisfare i requisiti minimi specificati a seguire ed essere conformi alla normativa vigente.

Modalità di consegna, installazione e collaudo

Tutte le attrezzature ed i beni dovranno essere consegnati, installati e collaudati a carico dell'Impresa aggiudicataria senza che questa possa pretendere alcun onere aggiuntivo a quello già affidato. La fornitura e installazione di cui al presente capitolato dovranno rispettare precise modalità di esecuzione, dettagliate nel computo e negli elaborati grafici, al fine di garantire l'installazione di ogni elemento secondo la buona regola dell'arte ed il corretto funzionamento nonché di tutelare l'incolumità delle persone che vi operano.

Sgombero materiali d'imballaggio e pulizia delle attrezzature

Il materiale d'imballaggio proveniente dalle attrezzature consegnate e posate dovrà essere eliminato dalla ditta appaltatrice. Sono, pertanto, a carico del fornitore tutte le spese inerenti lo smaltimento ed il trasporto ai pubblici scarichi dei materiali di risulta e degli imballaggi.

La ditta appaltatrice è obbligata a pulire le attrezzature prima della messa in funzione.

Garanzia e assistenza post-vendita

Le cucine ed i relativi accessori dovranno essere garantite per almeno 24(ventiquattro) mesi dalla data della consegna.

La ditta appaltatrice dovrà assicurare, per tutto il periodo per il quale si estende la garanzia, il pronto intervento da parte di propri incaricati specializzati in opere riparative e/o manutentive direttamente presso i locali dove sono state posate/installate le attrezzature, sempre che i guasti non siano addebitabili al loro errato uso.

Durante il periodo di garanzia ed assistenza post vendita la ditta aggiudicataria dovrà, quindi, assicurare la disponibilità di pezzi di ricambio occorrenti in casi di guasti e/o rotture.

Laddove non fosse possibile l'immediato ripristino dell'efficienza del bene, il fornitore dovrà provvedere alla sostituzione immediata del bene o delle parti di ricambio.

Richieste di chiarimenti

Eventuali richieste di chiarimenti, in ordine al contenuto del presente Disciplinare potranno essere formulate esclusivamente per via telematica attraverso la funzione dedicata nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).

DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

le caratteristiche tecniche e la quantificazione dell'attrezzatura da cucina da fornire sono i seguenti:

- **n. 1 frigo 700 lt apertura porta singola**
 - sbrinamento automatico
 - display digitale
 - classe energetica A+
 - dimensioni : l 71 h 210 p 80
- **n. 1 congelatore a pozzetto**
 - capacità 580 litri
 - classe energetica A+
 - dimensione L. 170 x P 86 x H 73 cm
- **mixer ad immersione professionale**
 - potenza 400w
 - con accessori
- **n.2 carrelli servizio 3 piani**
 - materiale acciaio inox
 - dimensioni cm 90X60X94
- **n.6 carrelli servizio 2 piani**
 - materiale acciaio inox
 - dimensioni cm 90X60X94
- **n. 2 abbinato tritacarne-grattugia**
 - potenza 750 watt
 - materiale inox
 - monofase
- **n.2 frigo domestico con freezer**
 - tipologia: combinato
 - apertura doppia porta
 - raffreddamento no frost
 - capacità di carico 384 litri
 - classe energetica A+
- **n. 2 lavastoviglie apertura a capote cesto cm50x50**
 - materiale: acciaio inox
 - colore: silver
 - misure: cm 63x74x146H
 - display digitale
 - classe di efficienza energetica: A
- **n.2 corsia per lavastoviglie**
 - materiale: acciaio inox
 - colore: silver

-dimensioni : cm68x56x87H

- **n.4 forno elettrico**

- inox , nero

- classe energetica D

- dimensioni: cm 80 x77 h 51

- **tavolo inox con ripiano inferiore**

- dimensioni cm 60 x70x 90

- **cucina 4 fuochi + forno**

- forno elettrico statico

- dimensioni cm 67x55x34h

- temp. 50- 300°C

- con griglia cm 65x53

- **armadio inox 2 ante**

- dimensioni cm 100x60x200 h