

## **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.

### **DESCRIZIONE DELLA FORNITURA**

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

- **n. 1 cucina elettrica**
  - 4 piastre 2kw l'una
  - forno elettrico ventilato
  - dotazione 1 griglia
  - camera dimensioni cm 64 x 37 x 35 h
  - temp. 50- 300°C
  - con griglia cm 53 x 32,5
  
- **tavolo inox**
  - con ripiano inferiore
  - dimensioni cm 100 x 70 x 85
  
- **n. 1 cappa aspirante**
  - acciaio inox AISI 304 18/10
  - con motore incorporato
  - filtri inox
  - elettroventilatore monofase