



Invito a presentare offerta per la procedura negoziata al fine di affidare la fornitura e posa in opera di attrezzature ed arredi da cucina per Casa Sankara. Azione finanziata a valere sul bando SU.PR.EME.ITALIA - Sud Protagonista nel superamento delle Emergenze in ambito di grave sfruttamento e marginalità degli stranieri regolarmente presenti nelle 5 regioni meno sviluppate CUP: I21F19000020009.

Capitolato Tecnico

1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'Affidamento riguarda la fornitura chiavi in mano di **attrezzature e arredi da cucina**, come di seguito dettagliate:

OGGETTO	VALORE DELLA FORNITURA	ONERI SICUREZZA
Fornitura ed installazione di attrezzature e arredi per la sala cucina di Casa Sankara, sita a San Severo	80.313,85 €	1.653,36 €

2. MARCATURA CE

La fornitura dovrà essere munita - per le componenti che lo richiedono - della marcatura di certificazione "CE" richiesta dalle norme vigenti in Italia in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni, ai sensi e per gli effetti della Direttiva 2006/42/CE del 17 maggio 2006 (detta "Nuova direttiva macchine") recepita ed attuata per l'Italia mediante il Decreto Legislativo 27 gennaio 2010, n. 17 (pubblicazione del 19/2/2010 Supplemento ordinario n. 36/L alla Gazzetta Ufficiale Serie generale - n. 41) e s.m.i.

3. CONDIZIONI AMBIENTALI E SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Le Ditte con la presentazione dell'offerta riconoscono di essersi rese pienamente edotte e di avere tenuto in debito conto tutte le condizioni ambientali e le circostanze ed alee ad esse connesse che possono avere influenza sulla esecuzione del contratto e sulla determinazione dei prezzi. L'aggiudicataria, pertanto, non potrà sollevare alcuna obiezione per qualsiasi difficoltà che dovesse insorgere durante la fornitura appaltata in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo all'ubicazione nonché alla natura e caratteristiche della fornitura stessa.

La Ditta aggiudicataria assume su di sé, sollevando e manlevando Ghetto Out Casa Sankara, ogni e qualsiasi responsabilità in ordine a danni a cose o persone che la stessa, con i propri dipendenti o delegati di società di trasporti ("Corrieri"), dovesse arrecare all'Associazione e al personale di questa, ai propri dipendenti o a terzi in genere, in occasione della fornitura in oggetto.

A tal fine, la Ditta deve essere dotata di polizza assicurativa a copertura della Responsabilità Civile.

La Ditta invitata è obbligata a fare un sopralluogo presso la sede di destino, al fine di prendere visione degli spazi e acquisire ogni informazione utile alla formulazione dell'offerta.

La lettera di invito contiene le indicazioni necessarie al fine dell'espletamento di detto sopralluogo.



4. LUOGO DI CONSEGNA DELLA FORNITURA

Il luogo di consegna della fornitura è Ghetto Out Casa Sankara, via Foggia SS 16 KM 657,33, San Severo (FG) 71016.

5. IMPORTO

L'importo posto a base di gara è fissato in € 81.967,21 (IVA esclusa), (complessivi € 100.000,00 Iva compresa), come per legge. Gli oneri di sicurezza per interferenze sono pari a 1.653,36 euro. Pertanto l'importo soggetto a ribasso è di € 80.313,85, oltre IVA se dovuta.

Il valore dell'appalto, come sopra indicato, è stato stimato tenendo conto dell'importo previsto nel progetto.

Ghetto Out Casa Sankara si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 106, c. 12, del D.Lgs. n. 50/2016, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto originario.

Si specifica, inoltre, che Ghetto Out Casa Sankara, ai sensi dell'art. 63, c. 5, del D.Lgs. n. 50/2016, nei tre anni successivi alla stipula del contratto, potrà richiedere all'operatore economico individuato eventuali ulteriori forniture analoghe a quelle della presente procedura, fermo restando che l'importo complessivo degli affidamenti non potrà superare le soglie comunitarie ai sensi dell'art. 35 del D.Lgs. n. 50/2016 e, pertanto, i requisiti di partecipazione sono commisurati allo stesso.

6. DURATA

I termini massimi di consegna ed installazione della fornitura oggetto del presente procedimento è di giorni 40 (quaranta) naturali e consecutivi decorrenti dal giorno successivo alla stipula del contratto, salvo proroghe motivate e autorizzate.

Ghetto Out Casa Sankara potrà richiedere all'operatore economico individuato quale assegnatario della fornitura, l'avvio delle attività in corso di perfezionamento del contratto, redigendo apposito verbale ai sensi dell'art. 32 comma 8, dal D.Lgs. n. 50/2016.

7. SMALTIMENTO IMBALLI

Gli imballi dovranno essere ritirati dall'Aggiudicatario ai fini dello smaltimento nei giorni stessi in cui avviene l'installazione della fornitura.

8. GARANZIA

L'aggiudicatario fornitore dovrà garantire la perfetta funzionalità e posa delle componenti oggetto della fornitura, e conseguentemente fornire gratuitamente il servizio di assistenza e manutenzione per un periodo pari a 24 (ventiquattro) mesi a partire dalla data di ultimazione della fornitura.

Gli interventi in garanzia atti ad assicurare la funzionalità del prodotto devono essere effettuati entro 2 (due) giorni lavorativi successivi alla data di richiesta d'intervento, e dovrà essere garantito il ripristino o la sostituzione del bene entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla data di richiesta dell'intervento.

Nulla dovrà essere addebitato per gli interventi sopra descritti, compresi i costi di viaggio, percorrenza chilometrica ed ore di viaggio del tecnico con relative trasferte.

9. CERTIFICAZIONI E ATTESTATI DI CONFORMITÀ

Al termine dell'installazione il Soggetto aggiudicatario dovrà fornire le certificazioni dei materiali e delle attrezzature oggetto della presente fornitura e richieste nel presente capitolato, ed i certificati di corretto montaggio delle apparecchiature.



Le certificazioni dovranno essere prodotte in originale o in copia conforme all'originale.

Le verifiche di conformità dei materiali e delle attrezzature ed i collaudi saranno effettuati dal personale di Ghetto Out Casa Sankara presso la sede precedentemente indicata.

10. ONERI ED OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario:

- Si impegna ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto, senza alcun onere aggiuntivo, salvaguardando le esigenze della Stazione Appaltante e di terzi autorizzati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.
- Rinuncia a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui lo svolgimento delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolato o reso più oneroso dalle attività svolte dalla Stazione Appaltante e/o da terzi.
- È direttamente responsabile dell'inosservanza delle clausole contrattuali anche se questa dovesse derivare dall'attività del personale dipendente di altre imprese a diverso titolo coinvolto.
- Deve avvalersi di personale qualificato in regola con gli obblighi previsti dai contratti collettivi di lavoro e da tutte le normative vigenti, in particolare in materia previdenziale, fiscale, di igiene ed in materia di sicurezza sul lavoro.
- Risponderà direttamente dei danni alle persone, alle cose o all'ambiente comunque provocati nell'esecuzione dell'appalto che possano derivare da fatto proprio, dal personale o da chiunque chiamato a collaborare. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o qualsiasi altra cosa accadesse al personale di cui si avvarrà l'Aggiudicatario nell'esecuzione del contratto.
- Si fa carico, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale, di tutti gli oneri ed i rischi relativi alle attività ed agli adempimenti occorrenti all'integrale espletamento dell'oggetto contrattuale, ivi compresi, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, gli oneri relativi alle spese di trasporto, di viaggio e di missione per il personale addetto alla esecuzione della prestazione, nonché i connessi oneri assicurativi.
- Si impegna ad eseguire le prestazioni oggetto del presente contratto a perfetta regola d'arte e nel rispetto di tutte le norme e le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore e di quelle che dovessero essere emanate nel corso del presente contratto, nonché secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente contratto e nei suoi allegati;
- Si impegna a consegnare gli elaborati progettuali e tutte le dichiarazioni e/o certificazioni discendenti da specifici obblighi normativi e legislativi correlati con l'oggetto della prestazione;
- Si impegna a consegnare i certificati di omologazione "CE" per tutte le apparecchiature che lo richiedano;
- Si impegna a consegnare le schede tecniche e i manuali delle singole apparecchiature fornite, preferibilmente su supporto digitale;
- Si impegna a consegnare le eventuali schede di manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature suddivise per interventi giornalieri, settimanali, mensili, ecc.

11. NORME DI RIFERIMENTO E SICUREZZA SUL LAVORO

Tutti i componenti devono soddisfare i requisiti minimi specificati nel presente Capitolato Tecnico ed essere conformi alla normativa vigente per gli ambienti di lavoro D.Lgs. n. 81/08 e ss.mm.

Dovranno altresì essere conformi a tutte le caratteristiche tecniche previste dalle norme UNI e dalle norme europee per quelle specifiche in oggetto del presente capitolato. Le norme UNI richieste, se non altrimenti specificato, si riferiscono alle loro versioni più recenti. A norma dell'art. 68 del D.lgs. n. 50/2016, i concorrenti hanno la possibilità di dimostrare con qualsiasi mezzo appropriato che le soluzioni proposte ottemperano in maniera equivalente ai requisiti definiti dalle specifiche tecniche richieste.

12. PREVENZIONE INCENDI - RESISTENZE AL FUOCO

Tutti i materiali combustibili devono soddisfare almeno la "classe 2" di reazione al fuoco certificati ai sensi delle norme UNI 9174, UNI 9174/A1, UNI 9175, UNI 9177/87 e UNI CEI EN ISO 13943/2004.

In ogni caso nel corso della fornitura dovranno essere rispettate le norme e le leggi vigenti di carattere generale, con particolare riguardo a:



- D.P.R. n. 151 del 01.08.2011 “Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi”;
- D.M. del 22.02.2006 “Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la costruzione e l’esercizio di edifici e/o locali destinati ad uffici” (in particolare i materiali combustibili devono soddisfare le classi di reazione al fuoco previste in detto D.M.);
- D.M. del 15.03.2005 “Requisiti di reazione al fuoco dei prodotti da costruzione installati in attività disciplinate da specifiche disposizioni tecniche di prevenzione incendi in base al sistema di classi europeo”;
- D.M. del 10.03.2005 “Classi di reazione al fuoco per i prodotti da costruzione da impiegarsi nelle opere per le quali è prescritto il requisito della sicurezza in caso di incendio”.

13. EVENTUALI CABLAGGI

Eventuali cablaggi, necessari per l’elettrificazione e attuazione degli elementi, devono essere conformi a eventuali indicazioni della norma CEI 64-11. Le canalizzazioni e i mezzi che consentono ai cavi l’attraversamento dei piani di lavoro, devono essere privi di spigoli vivi, sbavature e punti di schiacciamento dei cavi stessi.

14. SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L’Aggiudicatario si assume la responsabilità per gli infortuni del personale addetto, che dovrà essere opportunamente addestrato ed istruito.

La valutazione dei rischi propri dell’Aggiudicatario nello svolgimento della propria attività professionale resta a carico dello stesso, così come la redazione dei relativi documenti e la informazione/formazione dei propri dipendenti.

L’Aggiudicatario è tenuto a garantire il rispetto di tutte le normative riguardanti l’igiene e la sicurezza sul lavoro.

In relazione alle risorse umane impegnate nelle attività oggetto del presente contratto, l’Aggiudicatario è tenuto a far fronte ad ogni obbligo previsto dalla normativa vigente in ordine agli adempimenti fiscali, tributari, previdenziali ed assicurativi riferibili al personale dipendente ed ai collaboratori.

Per quanto riguarda i lavoratori dipendenti, l’Aggiudicatario è tenuto ad osservare gli obblighi retributivi e previdenziali previsti dai corrispondenti CCNL di categoria, compresi, se esistenti alla stipulazione del contratto, gli eventuali accordi integrativi territoriali.

Gli obblighi di cui al comma precedente vincolano l’Aggiudicatario anche qualora lo stesso non sia aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dimensione del medesimo e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale.

15. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del contratto ai sensi dell’art. 105, comma 1 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.;

Per quanto riguarda le modificazioni soggettive che comportino cessioni di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione riguardanti l’Aggiudicatario, si applicano le disposizioni di cui all’art. 106 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

L’Aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura organizzativa.

ELENCO FORNITURE E SRVIZI

N.R.	DESCRIZIONE E COMPUTO	U.M.	QUANT.
01	<p>Brasiera a gas su mobile ribaltamento automatico e con una vasca di capacità 120 litri, profondità 900 mm.</p> <p>Costituita da solida struttura esterna in acciaio INOX e da una vasca ribaltabile automaticamente realizzata in acciaio INOX di spessore 18/10 con un fondo di grosso spessore in acciaio INOX.</p> <p>L'alimentazione è a gas con bruciatore a fiamma stabilizzata posizionato sotto la vasca e completo di bruciatore pilota e accensione piezoelettrica. L'erogazione del gas avviene mediante valvola di sicurezza termostatica a termocoppia.</p>	Pz	1
02	<p>Forno A Convezione Professionale Digitale 10T</p> <p>Vapore diretto, comandi digitali, possibilità di programmare fino a 99 ricette con 3 fasi di cottura, preriscaldamento automatico, motori di ventilazione bidirezionale, dimensioni teglie Gastronorm (GN1/1), vaschetta di raccolta condensa su porta, temperatura di esercizio da 50°C a 270°C.</p>	Pz	1
03	<p>Supporto per forno.</p> <p>10 COPPIE GUIDE PER GRIGLIE E TEGLIE 600X400 E GN1/1 - DIMENSIONI 840 L x 770 P x 850 H mm</p>	Corpo	1
04	<p>Cucina a gas con 6 fuochi su armadio aperto con 2 vani, profondità 900 mm.</p> <p>La struttura esterna del piano di cottura a gas dovrà essere in acciaio INOX-AISI304, con spessore 20/10 e bacinelle in acciaio smaltato facilmente estraibili per la pulizia e griglie in ghisa smaltata antiacido con razze lunghe per permettere di ospitare pentolame e tegami di diverse dimensioni. Il piano di cottura sarà allestito su un armadio aperto su un lato con 2 vani, predisposti per 3 portine.</p> <p>I bruciatori di tipo rapidi con rubinetti a gas valvolati in sicurezza con termocoppia e fiamma pilota. Il piano di cottura a gas deve possedere 2 bruciatori con potenza 7,5 Kw + 4 bruciatori con potenza 5,5 Kw. La Potenza dei bruciatori è fissa e non modificabile.</p>	Pz	1
05	<p>Friggitrice Gas, 2 Vasche, capacità 22+22 l. Profondità 900 40 Kw</p> <p>Friggitrice gas con piano di lavoro realizzato in AISI 304 e spessore 20/10. Capacità vasche: 22 L., con rubinetto di scarico posizionato all'interno del vano neutro inferiore, riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inossidabile posti in vasca, a fiamma orizzontale con bruciatore pilota ed accensione piezo. L'erogazione del gas dovrà avvenire mediante valvola termostatica a termocoppia, con regolazione di temperatura fino a 190°C tramite una manopola ad 8 posizioni, la stessa dovrà essere provvista di termostato di sicurezza.</p> <p>Accessoriata con 1 cesto 1/1 e 2 cesti ½, 2 coperchi, filtro vasca.</p>	Pz	1
06	<p>Cuocipasta A Gas Linea 90 1 Vasca Lt. 40</p> <p>Il piano, il supporto cestelli dovranno essere realizzati in acciaio inox 18/10, la vasca realizzata in acciaio inox AISI 316, involucro in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10, fondi e parti interne in acciaio AISI 430,</p>	Pz	1

	<p>rinforzi interni eseguiti in materiale anticorrosione (lamiera alluminata).Vasca GN 1/1 adatta per l'inserimento di cestelli h. 200 mm.</p> <p>Carico acqua e scarico acqua con manopola posta sul pannello inferiore.</p> <p>Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox posto sotto la vasca. Erogazione gas mediante rubinetto valvolato in sicurezza con termocoppia, bruciatore pilota e accenditore piezoelettrico per l'accensione automatica del bruciatore.</p>		
07	<p>Abbattitore di Temperatura Surgelatore Industriale / Da Cucina 5 Teglie GN1/1 - 60x40</p> <p>L'abbattitore alimentare è dovrà essere corredato di sonda-spillone da inserire direttamente nel prodotto per monitorare la temperatura interna degli alimenti attraverso il pannello di controllo digitale.</p> <p>La presenza di una scheda elettronica per permettere di personalizzare l'impostazione dei cicli (+3°C; -18°C), regolando i tempi di abbattimento.</p> <p>Scegliere il programma "abbattimento frigo" per portare rapidamente la temperatura a +3°C oppure il programma "surgelamento" affinché l'alimento raggiunga rapidamente la temperatura al cuore di -18°C.</p> <p>Quest'attrezzatura professionale per la ristorazione dovrà essere realizzata in acciaio inox per garantire la massima solidità e robustezza.</p>	Pz	1
08	<p>Lavastoviglie a Capotta 50x50</p> <p>Dosatore Brillantante e Detergente Inclusi</p> <p>Lavastoviglie professionale interamente in acciaio inox - controllo elettromeccanico la macchina dovrà essere composta da 4 bracci: 2 in basso per il lavaggio e il risciacquo, 2 in alto per il lavaggio, controllo della temperatura di funzionamento del boiler e della vasca ed un consumo non superiore a: 2,5 l / ciclo</p>	Pz	1
09	<p>Lavello semplice in acciaio inox con alzatina, 1 ripiano, 2 vasche e 2 gocciolatoi</p> <p>Struttura in acciaio INOX 18/10 inossidabile con finitura Scotch Brite. L' acciaio dovrà essere certificato MOCA per uso alimentare.</p> <p>provvisto di alzatina posteriore, un ripiano, 2 vasche stampate e saldate e 2 gocciolatoi. Con possibilità di essere regolato in altezza grazie ai piedini.</p> <p>Dimensioni L2200XP700XH950MM</p> <p>Accessori inclusi piletta e rubinetto doccia</p>	Pz	1
10	<p>Tavolo semplice in acciaio inox con 1 ripiano per isola cottura</p> <p>Robusta struttura in acciaio INOX 18/10 inossidabile con finitura Scotch Brite.</p> <p>L'acciaio dovrà essere certificato MOCA per uso alimentare.</p> <p>Il piano di lavoro dovrà essere alto almeno 40 mm è rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo.</p> <p>Il tavolo con gambe in tubo quadro, piedini regolabili e un ripiano di fondo.</p> <p>Dimensioni lunghezza 1800 mm x profondità 700 mm x altezza 850 mm.</p>	Pz	2
11	<p>Fry top a gas serie 900</p> <p>Fry top professionale armadiato in acciaio inox con 2 sportelli inferiori dotato di doppia zona di cottura indipendente (liscia e ondulata) ad equa distribuzione del</p>	Pz	1

	calore per una cottura omogenea con termostato regolabile, piedini regolabili e vano raccogli grasso estraibile.		
12	<p>Piano Inox Neutro 40 Cm su Mobile Per Cucina Professionale Profondità 90 cm,</p> <p>Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 di qualità spessorato 18/10.</p> <p>Piano superiore arrotondato con camino scarico fumi incorporato e piedini regolabili.</p>	Pz	1
13	<p>Tavolo semplice in acciaio inox con 1 ripiano, alzatina</p> <p>Robusta struttura in acciaio INOX 18/10 inossidabile con finitura Scotch Brite.</p> <p>L'acciaio dovrà essere certificato MOCA per uso alimentare.</p> <p>Il piano di lavoro dovrà essere alto almeno 40 mm è rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo.</p> <p>Il tavolo con gambe in tubo quadro, piedini regolabili e un ripiano di fondo.</p> <p>Dimensioni lunghezza 2000 mm x profondità 700 mm x altezza 950 mm</p>	Pz	1
14	<p>Tavolo armadiato in acciaio inox con 2 porte scorrevoli e alzatina.</p> <p>Robusta struttura in acciaio INOX 18/10 inossidabile con finitura Scotch Brite.</p> <p>L'acciaio dovrà essere certificato MOCA per uso alimentare.</p> <p>Il piano di lavoro dovrà essere alto almeno 40 mm è rinforzato da un pannello in legno truciolare bilaminato idrofugo.</p> <p>Il tavolo con gambe in tubo quadro, piedini regolabili e un ripiano di fondo.</p> <p>Dimensioni lunghezza 2000 mm x profondità 700 mm x altezza 950 mm.</p>	Pz	2
15	<p>Armadio refrigerato ventilato, temperatura +2°C/+8°C</p> <p>armadio refrigerato ventilato ha una struttura sia esterna sia interna realizzata interamente in acciaio INOX AISI 304, mentre i pannelli esterni di fondo e quelli posteriori sono in acciaio zincato. L'armadio è anche regolabile in altezza grazie alla presenza di piedini in acciaio INOX AISI 304.</p> <p>temperatura è positiva (+2°C/+8°C) e può essere facilmente controllata e regolata tramite un termostato digitale posto sul pannello frontale il quale controlla anche lo sbrinamento.</p> <p>dotato di serie di griglie GN2/1 (di dimensioni 530 mm x 650 mm) almeno 1000 lt</p>	Pz	1
16	<p>Cappa centrale isola cottura</p> <p>Realizzata in acciaio inox e con canalina antigocciolamento a tenuta ermetica per la raccolta dei grassi piano, Rubinetti di scorico, filtri a labirinto in acciaio inox 18/10</p> <p>Acciaio aisi 430 o equivalente</p> <p>Spessore 8/10, Kit fissaggio compreso, Filtri antigrasso in acciaio AISI 430 a labirinto. preforato di serie di serie</p>	pz	1

	portata non inferiore a 8000 m ³ /h Dimensioni mm 3000X2200X450H		
17	Estrattore\Aspiratore e relativa canalizzazione Estrattore Aspiratore con motore a trasmissione telaio in profilato di alluminio, coibentazione in poliuretano espanso e pannello lato ispezione smontabile con maniglie. Ventilatore a doppia aspirazione con motore diretto, accoppiato tramite cinghie e pulegge variabili e relativa canalizzazione di dimensione adeguate secondo i calcoli di lavoro.	corpo	1
18	Cella frigorifera Cella frigorifera costituita da un sistema di pannelli sandwich in poliuretano espanso con modularità tali pannelli che costituiscono la cella devono essere schiumati sotto pressa con iniezione di poliuretano espanso con cellule rigide e chiuse alla densità media di 40 kg/mc senza CFC; deve essere rivestiti in lamiera zinco-preverniciata bianca RAL 9010 liscia con spessore 100micro, materiale adatto per ortofrutta, cibo imballato o confezionato e lo stoccaggio id alimenti in genere. Accessoriato di motore. Dimensioni non inferiori a L2500xP1800xH2220	Pz	1
19	Pelapatate professionale Con capacità di almeno 10 kg e produzione orario ca. 150kg/h, contenitore con manici ,microinterruttore di sicurezza su sportello e coperchio, pareti interne abrasive, sportello di svuotamento in alluminio lucidato, piedi in acciaio inox antiscivolo regolabili in altezza, realizzato in acciaio inossidabile con alloggiamento e contenitore in acciaio inox e coperchio in plastica trasparente Alimentazione Conforme alle norme d'igiene e sicurezza Prodotto secondo le norme CE Il materiale conforme agli standard alimentari europei	Pz	1
20	Affettatrice con corpo in acciaio inox AISI 304 Diametro lama: 300 mm Larghezza di taglio: max. 200 mm spessore di taglio: 0,5 ~ 15 mm	Pz	1
21	Assistenze murarie per impianto gas e acqua per impianto idrico sanitario e gas. Cucina e bagno. Con realizzazione tracce su pavimento esistente, muri e comunque dove necessario. Compresi scassi della murature tracce, sfondi, supporti, ripresa d'intonaci, rasatura etc. Compresi scassi della pavimentazione e tracce, sfondi, supporti, massetto etc. Il tutto per dare il lavoro finito a regola d'arte. E' inclusa la variazione di posizione del contatore.	Corpo	1

22	Assistenze murarie per impianto elettrico. Con realizzazione tracce su pavimento esistente, muro e comunque dove necessario. Compresi scassi della murature e tracce, sfondi, supporti, ripresa d'intonaci, rasatura etc.. Compresi scassi della pavimentazione e tracce, sfondi, supporti, massetto etc. Il tutto per dare il lavoro finito a regola d'arte.	Corpo	1
23	Realizzazione progettuale e realizzazione impianto elettrico Come da risultanze materiali forniti e regolare esecuzione e messa in servizio escluso punto arrivo alimentazione.	Corpo	1
24	Realizzazione progettuale e realizzazione impianto idrico e gas Come da risultanze materiali forniti e regolare esecuzione e messa in servizio escluso punto fornitura.	Corpo	1
25	Interventi di messa a norma dei locali interessati, Cucina, bagni, antibagno, spogliatoio lavoranti, sala dispensa. Interventi a corpo per il ripristino pareti, soffitti, pavimentazioni, infissi come normativa vigente in fatto di laboratori prescrive.	Corpo	1