



CITTÀ DI CARPI

Servizi Finanziari –Economato

SETTORE: SERVIZI FINANZIARI

Dirigente del Settore: ANTONIO CASTELLI

FORNITURA E POSA ATTREZZATURE E ARREDI PER TERMINALE CUCINA PRESSO CARE RESIDENCE DI CARPI

Capitolato Speciale d'Appalto – Foglio di Patti e Condizioni

Contratto a Corpo

CUP : C99J21029750004

CIG: Z26337C19E

CPV : 39141000-2 – 39314000-6



CITTÀ DI CARPI

Servizi Finanziari –Economato

Stazione appaltante (SA): Comune di Carpi – (Soggetto assegnatario delle risorse che finanziano l'appalto: Unione delle Terre d'Argine)

Soggetto Gestore Centro diurno e appartamenti protetti: Azienda dei Servizi alla Persona ASP Terre d'Argine.

Responsabile del procedimento (RUP): dott. Antonio Castelli Dirigente Servizi finanziari Comune di Carpi

Direttore dell'esecuzione (DEC): arch. Cecilia Scacchetti, ASP Unione delle Terre d'Argine

PARTE PRIMA

DEFINIZIONE TECNICA ED ECONOMICA DELL'APPALTO

ART.1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura e il montaggio delle Attrezzature per il Locale adibito a terminale cucina presso il Care Residence di Carpi.

Nella cucina del Care Residence di Carpi si predisporrà infatti il ricevimento e la distribuzione dei pasti per i due centri diurni, sorge pertanto la necessità di mantenere pulite, intatte e frequentemente igienizzate le superfici utilizzate, oltre a garantire la praticità e la facilità di utilizzo dei componenti del terminale da cucina.

La gestione della struttura ASP Terre d'Argine ha esperienza di gestione del Centro Diurno "Roberto Rossi" di Novi di Modena, dove si è riscontrato un ottimo utilizzo dei terminali di tipo industriale in acciaio inox, che permettono una pulizia ed un'igienizzazione delle superfici molto buona, oltre al fatto che tutto il terminale è stato studiato in termini di ergonomia e praticità per l'utente.

L'elenco di seguito riportato indica i componenti necessari e l'allegato CME i prezzi che comprendono la fornitura e il montaggio:

TAVOLO ARMADIO CON PORTE A COULISSE	struttura autoportante in acciaio inox aisi 304 satinato, con portine a coulisse tamburate a doppia parete. ripiano intermedio con omega di rinforzo. piedi inox regolabili. piano di lavoro in acciaio inox aisi 304 18/10 satinato, h mn 54, spessore 12/10. capacita piatti ø 23 cm: 288.	140x60x90 cm	87 kg
--	--	-----------------	-------



Servizi Finanziari –Economato

SCAFFALE A 4 RIPIANI	scaffale completo composto da 4 ripiani. ripiani in acciaio inox aisi 430, spessore 0,8 mm. montanti in acciaio inox aisi 430, spessore 1,2 mm, completi di fori per l'aggancio dei ripiani, passo 150 mm. altezza primo foro da terra: 140 mm. portata ripiano: 150 kg uniformemente distribuiti. in dotazione: accessori per l'aggancio dei ripiani. lo scaffale è consegnato smontato.	180x50x180 cm	45 kg
SCAFFALE A 4 RIPIANI	scaffale completo composto da 4 ripiani. ripiani in acciaio inox aisi 430, spessore 0,8 mm. montanti in acciaio inox aisi 430, spessore 1,2 mm, completi di fori per l'aggancio dei ripiani, passo 150 mm. altezza primo foro da terra: 140 mm. portata ripiano: 150 kg uniformemente distribuiti. in dotazione: accessori per l'aggancio dei ripiani. lo scaffale è consegnato smontato.	100x50x180 cm	20 kg
ARMADIO FRIGORIFERO - 20°C ÷ -10°C GN	frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio inox aisi 304. camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox aisi 304, 21 posizioni. sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore esterno al vano. pannello comandi con termometro-termostato digitale. sbrinamento elettrico. in dotazione per vano: n. 3 coppie di guide in acciaio inox aisi 304 e n.3 griglie plastificate.	75x80x204 cm	20 kg
ARMADIO FRIGORIFERO - 2°C ÷ +8°C G	frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio inox aisi 304. camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox aisi 304, 21 posizioni. sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore esterno al vano. pannello comandi con termometro-termostato digitale. sbrinamento elettrico. in dotazione per vano: n. 3 coppie di guide in acciaio inox aisi 304 e n.3 griglie plastificate.	75x80x204 cm	113 kg
TAVOLO CON PIANO BIFRONTI 140 CM	piano di lavoro realizzato in acciaio inox aisi 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. tavolo idoneo a carichi sino a 150 kg/m ² max garantiti dall'appoggio a pavimento di piedi tubolari inox ø 50 mm.	140x70x90 cm	28 kg
RIPIANO DI FONDO 140 CM	costruito in lamiera di acciaio inox aisi 304 satinata con omega di rinforzo. Luce utile mm 180 tra pavimento e ripiano.	124,2x58,2x5 cm	8 kg



Servizi Finanziari –Economato

CASSETTO INOX 1/1GN IMPILABILE	cassetto gastronorm interamente realizzato in acciaio inox aisi 304. fissato su guide scorrevoli in acciaio inox. utilizzabile per tavoli da lavoro, impilabile fino a 3 cassette. utile a contenitori 1/1 gn h=150 mm.	40x70x21 cm	11 kg
LAVASTOVIGLIE FRONTALE ELETTRONICA 60 CESTI/ORA	lavastoviglie frontale a doppia parete; con boiler atmosferico e break tank. produttività 60 cesti/ora. 8 programmi di lavaggio, personalizzabili (tra cui sanitizzazione/medical). di serie: pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante, dispositivo pulizia acqua bluewater. a corredo: cesto piano, cesto piatti, contenitore posate.	60x60x82 cm	55 kg
TELAIO SUPPORTO PER LAVASTOVIGLIE FRONTALI	realizzato in acciaio inox aisi 304 satinato consente il posizionamento di macchine lavastoviglie ad apertura frontale ad altezza maggiormente ergonomica di lavoro. corredato di spazio sottostante per lo stivaggio di cestelli e fusti di detergente o brillantante.	59x50x53 cm	4 kg
TAVOLO CON PIANO BIFRONTE 60 CM	piano di lavoro realizzato in acciaio inox aisi 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. tavolo idoneo a carichi sino a 150 kg/m ² max garantiti dall'appoggio a pavimento di piedi tubolari inox ø 50 mm.	60x70x90 cm	20 kg
RIPIANO DI FONDO 60 CM	costruito in lamiera di acciaio inox aisi 304 satinata con omega di rinforzo. Luce utile mm 180 tra pavimento e ripiano.	44,2x58,2x5 cm	4 kg
LAVELLO SU ARMADIO 2 VASCHE CM 60X50X37,5H SGOCCIOLATOIO A DESTRA	piano con alzatina posteriore, stampato in acciaio inox aisi 304 satinato. vasca stampata, inserita al piano per saldatura continua a tenuta. mobile armadio autoportante privo del retro con struttura e portine in acciaio inox aisi 304. portine a coulisse tamburate.	200x70x90 cm	90 kg
KIT SIFONE, PILETTA, TROPPO PIENO PER VASCHE h.32,5	kit scarico vasca comprendente tubo troppo pieno in acciaio inox, piletta di scarico in ottone cromato e sifone in materiale plastico. per vasche cm 32,5 h.	40x30x15 cm	1 kg
GRUPPO MISCELATORE ACQUA CALDA/FREDDA A GOMITO	gruppo miscelatore acqua calda e fredda con comando a leva lunga pergomito, collo snodato lungo. utile per lavelli.	40x20x8 cm	2 kg



Servizi Finanziari –Economato

TAVOLO ARMADIO CON PORTE A COULISSE	piano di lavoro realizzato in acciaio inox aisi 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. struttura autoportante in acciaio inox aisi 304 satinato, con portine a coulisse tamburate a doppia parete, ripiano intermedio con omega di rinforzo. piedi in acciaio inox regolabili.	180x70x90 cm	110 kg
CARRELLO CALDO ELETTRICO CAPACITA' 3x1/1 GN	interamente realizzato in acciaio inox aisi 304. vasca bagnomaria con resistenza esterna alla vasca, termostato/termometro digitale. vasca stampata con rubinetto per scarico acqua. n.4 ruote piroettanti. capacità vasca: n.3 bacinelle 1/1 g.n. h max mm 200.	121x64x85 cm	45 kg
LAVAMANI A PARETE CON COMANDO A GINOCCHIO	piano con altezza 40 mm in acciaio inox aisi 304, spessore 0,8 mm, alzatina schiacciata h 30 mm. vasca stampata in acciaio inox aisi 304 spessore 0,8 mm, diametro 340, altezza 135 mm. struttura portante chiusa con pannelli inox, spessore 0,8 mm. in dotazione pulsante e rubinetto temporizzato di erogazione acqua, piletta e sifone di scarico. dotato di valvola di miscelazione acqua caldo/freddo.	40x40x25 cm	6 kg

ART. 2 – RIFERIMENTI NORMATIVI

La fornitura e montaggio in oggetto del presente appalto dovrà essere effettuata con l'osservanza delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, delle norme del Codice Civile, delle disposizioni in materia di lavoro e in materia di igiene e sicurezza ed, in generale, di tutte le Leggi che disciplinano la materia - Nuovo Codice dei Contratti Pubblici - D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50.

Tutti i prodotti offerti devono essere in possesso di Certificazione ISO, oltre a tutte le certificazioni previste dalla normativa vigente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato, si rinvia all'allegato 3 al capitolato d'oneri "prodotti" per l'abilitazione di fornitori di "arredi", sottocategoria 6.3.5 - del portale MEPA, CPV: 39141000-2 – 39314000-6.



ART. 3 – QUANTITA', TIPOLOGIA E LUOGO DI DESTINAZIONE

La fornitura e il montaggio delle Attrezzature dovrà avvenire presso la sede di via Nuova Ponente, 2 a Carpi.

Tutto il materiale deve essere accompagnato da relativo documento di trasporto (DDT), emesso dal mittente al momento della spedizione.

Unitamente al materiale, dovrà essere consegnata la relativa attestazione di conformità e di rispetto dei requisiti tecnici minimi e quantità evidenziati nella parte II del presente capitolato e nell'elaborato *Computo metrico estimativo*.

Il materiale si intende consegnato integro e privo di difetti, provvisto di imballo non alterato in alcun modo.

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di accettare o meno il materiale, previo controllo dello stato di integrità dei prodotti e degli imballaggi.

ART.4 –IMPORTO DELLA FORNITURA

L'importo della fornitura ed il montaggio delle Attrezzature del Locale del è pari ad euro **16.932,91** iva esclusa.

Il corrispettivo è **a corpo** per tutti i prodotti ed i servizi descritti nell'*Art.1 – Oggetto dell'Appalto* del presente capitolato e riportati nel *Computo metrico estimativo* allegato.

La stipula del contratto avverrà con scrittura privata mediante sottoscrizione digitale del "Documento di accettazione" generato dalla piattaforma telematica MePA.

Il Comune di Carpi si riserva l'opzione ai sensi dell'art 35 del D.l.gs 50/2016 di richiedere ulteriori attrezzature non previste nel presente capitolato o ulteriori prestazioni per un importo massimo di euro 5.000,00 oltre IVA.

ART.5 – TEMPI E MODALITA' DELLA FORNITURA – COLLAUDO ATTESTAZIONE REGOLARE ESECUZIONE

L'affidatario deve provvedere entro il termine di giorni 40 (quaranta), correnti dalla data di ordine e/o stipula del contratto mediante il sistema MePA, alla fornitura ed il montaggio delle Attrezzature del terminale cucina elencate all'art 1 del presente capitolato e con le caratteristiche di cui alla parte II del presente capitolato.

5.1) Gli articoli, le cui caratteristiche tecniche sono descritte nel presente capitolato, dovranno essere conformi dal punto di vista qualitativo, alle normative vigenti in materia e alle eventuali modifiche di legge che potranno intervenire nel corso della fornitura, in relazione all'uso cui sono destinati.

La qualità e quantità della merce, anche rispetto a quanto indicato nell'offerta economica, saranno accertate da personale incaricato dalla Ditta aggiudicataria in contraddittorio con il Direttore dell'esecuzione. All'atto della consegna devono essere forniti i manuali d'uso in italiano.

5.2) La consegna deve essere accompagnata da apposito verbale compilato dal fornitore contenente:

- la data di consegna;
- i riferimenti del contratto di appalto o dell'ordine;
- la specificazione delle forniture consegnate e, se del caso, la loro ripartizione in colli;

Entro 15 giorni dalla consegna e posa in opera sarà effettuato il collaudo della fornitura consistente in un controllo sia qualitativo che quantitativo, a cura del direttore dell'esecuzione o suo delegato.



Servizi Finanziari –Economato

Al riguardo l'Amministrazione committente potrà:

- a) ordinare la rimozione dal luogo del collaudo, entro i termini specificati nell'aggiudicazione, delle forniture non conformi al contratto di appalto;
- b) ordinare la sostituzione con forniture conformi ed appropriate entro 30 (trenta) giorni.

L'appaltatore deve provvedere a rimediare ai difetti indicati senza indugio e a sue spese. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore, il committente ha il diritto di assumere o retribuire altre persone per effettuare tali operazioni e di rivalersi sull'appaltatore stesso per tutte le spese ad esse conseguenti o inerenti ovvero di detrarre tali spese dalle somme a cui il fornitore ha o avrà diritto.

A seguito della sostituzione della merce non conforme, sarà redatto un ulteriore verbale di collaudo definitivo.

Tutti gli articoli elencati all'art. 1 del presente capitolato saranno garantiti per la durata di anni 2 (due) dalla data di collaudo/certificato di regolare esecuzione.

ART.6 – PAGAMENTI

Il Pagamento della fornitura e posa avverrà in un'unica rata a Saldo della stessa previa Attestazione di Regolare Esecuzione e Collaudo della fornitura redatto entro 30 (trenta) giorni dalla data della loro ultimazione della fornitura stessa accertata con apposito verbale che è sottoscritto dal RUP e dall'impresa aggiudicataria.

Con L'attestazione di regolare Esecuzione è accertato e proposto l'importo della unica rata di saldo e viene disposta l'autorizzazione alla fatturazione per l'aggiudicatario e la richiesta di pagamento della fornitura alla Stazione Appaltante.

La fatturazione dovrà essere emessa, solo a seguito del collaudo di cui all'art.5 del presente capitolato che attesterà la regolare fornitura.

L'Appaltatore si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" ed in particolare:

- utilizzare un conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi;
- registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto;
- effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico bancario o postale riportante il Codice Identificativo di Gara, fatto salvo quanto previsto all'articolo 3 comma 3 della Legge citata.

Nei casi in cui le transazioni derivanti dal presente contratto siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A., il contratto sarà risolto in applicazione del comma 8 della Legge citata.

Il pagamento verrà effettuato in un'unica soluzione, entro i successivi 30 (trenta) giorni dall'arrivo della fattura in formato elettronico.

I dati e le informazioni per la fatturazione elettronica saranno forniti con apposita comunicazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Si fa presente inoltre che, l'art. 1 comma 629 della Legge di Stabilità 2015 (legge n. 190/2014) affida direttamente alle Pubbliche Amministrazioni l'incarico di effettuare il pagamento dell'IVA dovuta sui loro



Servizi Finanziari –Economato

acquisti di beni e servizi a partire dal 01/01/2015, e pertanto gli Enti Pubblici dovranno suddividere in due distinti pagamenti (cd. “split payment”), le fatture:

- uno a favore del fornitore per il corrispettivo della cessione o prestazione fornita;
- l'altro, per l'importo dell'IVA, direttamente a favore dell'Erario;

In caso di inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'articolo 6 della Legge citata.

ART. 7 – ULTERIORI CONDIZIONI PARTICOLARI DI FORNITURA

Sono a carico dell'Aggiudicataria tutte le operazioni d'imballo, trasporto, facchinaggio, e quant'altro necessario ai fini della consegna e della posa in opera completa dei beni oggetto di affidamento presso la sede del CARE RESIDENCE , in via Nuova ponente, 2 a Carpi.

Qualora durante il trasporto, ovvero nel corso delle operazioni di scarico i dispositivi dovessero risultare danneggiati, l'Aggiudicataria si intende obbligata alla sostituzione degli stessi.

Il personale incaricato del trasporto e della consegna non potrà abbandonare nei locali dell'Amministrazione eventuali imballaggi utilizzati nell'ambito di dette operazioni.

La consegna deve essere effettuata con un automezzo idoneo.

Qualora l'Aggiudicataria si avvalga di servizi di spedizione, la stessa s'intende comunque responsabile sino al momento della consegna dei beni oggetto di affidamento all'Ente Locale.

ART. 8– INADEMPIENZE E PENALITÀ

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria, durante il rapporto contrattuale, venga meno a taluno degli obblighi assunti dalle prescrizioni in merito alle caratteristiche dei prodotti utilizzati e delle modalità di esecuzione, l'Amministrazione appaltante, previa comunicazione scritta della contestazione e dell'invito ad adempiere, applicherà, ad ogni inadempienza, una penale da Euro 100,00 a Euro 1.000.00, secondo la gravità dell'inadempimento.

Il mancato rispetto delle tempistiche di consegna previste dall'art. 5 del presente capitolato, comporteranno a carico del fornitore una penale da **200,00 €/giorno**, per ogni giorno di ritardo sulla consegna del prodotto (euro/giorno duecento/00).

L'ammontare delle penali verrà dedotto da qualunque somma dovuta all'appaltatore ovvero si procederà all'escussione della cauzione definitiva.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta da parte dell'appaltatore, a mezzo di lettera raccomandata.

L'impresa potrà presentare, entro i 10 (dieci) giorni successivi le relative controdeduzioni.

Il recupero delle penali avverrà mediante ritenuta diretta sul corrispettivo alla conclusione del procedimento di contestazione.

ART. 9 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'AFFIDAMENTO

Servizi Finanziari –Economato

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto, fa parte integrante formale e sostanziale dell'affidamento della fornitura dei materiali in oggetto.

L'aggiudicatario della prestazione della fornitura e montaggio dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente affidamento, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente affidamento.

ART. 10– RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'articolo 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- Apertura di procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte della ditta aggiudicataria;
- Impiego di personale non alle dipendenze della ditta aggiudicataria;
- Inosservanza delle norme di sicurezza nella conduzione e gestione della prestazione dell'appalto;
- Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- Utilizzo di materiali non conformi in violazione delle norme, previste dal contratto;
- Interruzione non motivata della prestazione;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Gravi inadempienze e mancato rispetto di quanto pattuito nell'offerta presentata e approvata;

Per ogni controversia che dovesse insorgere e non risolta in accordo bonario, il Foro competente sarà esclusivamente quello di Modena.

ART. 11. TRATTAMENTO DEI DATI

INFORMATIVA RESA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE N. 2016/679 (GDPR)

Ai sensi degli artt. 13-14 del Regolamento Europeo 2016/679, i dati personali forniti per la partecipazione al presente appalto saranno utilizzati esclusivamente per finalità di formalizzazione delle procedure d'appalto e contrattuali. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, a pena di esclusione dalla gara. Le medesime informazioni potranno essere comunicate unicamente ad altri Enti Pubblici previsti dalla normativa vigente (Prefettura, Agenzia Entrate). Si precisa che si provvederà alla pubblicazione sul sito Internet della stazione appaltante dei Verbali di gara, ai fini dell'assolvimento delle prescrizioni di cui al D. Lgs. 50/2016, art. 76 commi 2 lettera c) e 5, nonché del Provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni alla gara, ai sensi dell'art. 29 comma 1, secondo periodo e dell'art. 76 comma 3 dello stesso decreto legislativo n. 50/2016. I suoi dati saranno conservati per un arco di tempo non superiore al conseguimento degli obblighi contrattuali e di legge. Il Titolare del trattamento è il Comune di Carpi nella persona del Sindaco. Il Titolare ha designato ai sensi dell'art. 37 il Responsabile della protezione dei dati personali (il nominativo può essere richiesto scrivendo a responsabileprotezionedati@comune.carpi.mo.it. L'interessato può avvalersi del diritto alla cancellazione (diritto all'oblio), la limitazione, l'aggiornamento, la rettificazione, la portabilità l'opposizione al trattamento dei dati personali che La riguardano, nonché in generale può esercitare



Servizi Finanziari –Economato

tutti i diritti previsti dagli artt. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 del Regolamento Europeo scrivendo al Titolare oppure a responsabileprotezionedati@comune.carpi.mo.it.

La firma apposta in calce alla domanda varrà anche come autorizzazione al Comune di Carpi ad utilizzare i dati personali nella stessa contenuti per i fini del bando di gara e per fini istituzionali

Art. 12 Coperture assicurative

L'impresa aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Assuntore stesso, quanto dell'Amministrazione Comunale che di terzi, comunque verificatisi nel corso dell'esecuzione del servizio, derivanti da cause ad essa imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione.

L'impresa aggiudicataria, con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto) un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui il Comune di Carpi) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale complessivo di polizza non inferiore a € 2.000.000,00 per danni a persone e € 1.000.000,00 per danni a cose.

Copia di tale polizza dovrà essere trasmessa al Servizio Provveditorato, prima della stipula del contratto unitamente alla quietanza di avvenuto pagamento. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa al fine di verificare il permanere della validità nel corso della durata del servizio.

Art. 13 Foro Competente

Tutte le controversie o vertenze inerenti al presente appalto, compresa l'esecuzione e l'interpretazione del contratto, sono devolute alla giurisdizione esclusiva del Foro di Modena.

Art. 14 Divieto di cessione del contratto

E' vietata all'Appaltatore la cessione del contratto. In caso di inosservanza di tale obbligo, l'Amministrazione procederà con la risoluzione del contratto con l'incameramento del deposito cauzionale e l'addebito della maggior spesa per l'affidamento a terzi dell'esecuzione della parte residuale delle prestazioni contrattuali con riferimento alla durata dell'appalto.

ART. 15 – RINVIO

Per quant'altro non specificato dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, si fa espresso riferimento alle regole di E- procurement, al Patto di integrità e Allegato 3 al capitolato "ARREDI" ai fini della partecipazione al MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE.

PARTE SECONDA

DEFINIZIONE TECNICA E PRESTAZIONALE DELLA FORNITURA E POSA

La presente parte del capitolato descrive le caratteristiche tecniche che la fornitura ed il montaggio delle Attrezzature del terminale di cucina deve possedere e che si ritiene necessaria per adempiere alle necessità dell'Ente.

TAVOLO ARMADIO CON PORTE A COULISSE

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

- Piano di lavoro h= 54 mm realizzato in acciaio inox 18-10 con satinatura scotchbrite così realizzato: acciaio inox 18-10 spessore 12/10 mm, pannello fonoassorbente idrofugo, lamiera alluminata sottopiano.
 - Costruzione è del tipo "chiusa" a garanzia di massima igiene e robustezza. Il piano racchiude al suo interno una particolare struttura non debordante per il fissaggio delle gambe. Massimo utilizzo dello spazio sottopiano.
 - Versione di piano bifronte.
 - Mobile armadio autoportante realizzato completamente su fianchi, retro, fondo e portine in acciaio inox 18-10 satinato e piegato a freddo.
 - Portine del tipo coulisse, scorrevoli su guide superiori, tamburate e a doppia parete.
 - Maniglia ricavata per piegatura in un pezzo unico con la portina a tutt'altezza.
 - Ripiano intermedio posizionabile in diverse altezze realizzato in acciaio inox 18-10.
 - Piedi esagonali in acciaio inox con suola in materiale plastico regolabili per il livellamento al suolo h= 150 (max h=180) mm.
 - L'armadio può essere completato da:
 - kit ruote piroettanti con freno.
- #### **CARATTERISTICHE TECNICHE**
- Capacità in piatti aventi diametro 23 cm: 396.
 - Portata massima per piano con carico uniformemente distribuito: 129 kg.

SCAFFALE 4 RIPIANI

CARATTERISTICHE di GAMMA

Scaffali realizzati per lo stoccaggio di derrate alimentari o di stoviglie e pentolame.

La struttura è interamente in acciaio è inox.

- Scaffali realizzati per lo stoccaggio di derrate alimentari o di stoviglie e pentolame.

La struttura è interamente in acciaio è inox.

- In dotazione: accessori per il fissaggio ripiani e piedi. Portata 150 kg uniformemente distribuiti sul ripiano.

SCAFFALE 4 RIPIANI

CARATTERISTICHE di GAMMA

Scaffali realizzati per lo stoccaggio di derrate alimentari o di stoviglie e pentolame.

La struttura interamente in acciaio è inox.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI



CITTÀ DI CARPI

Servizi Finanziari –Economato

□□4 ripiani in acciaio inox, spessore 0,8 mm. Gambe in acciaio inox spessore 1,2 mm con fori per fissaggio ripiani passo 200

mm. Piede in acciaio inox AISI304 da 1", regolabile in altezza di 60 mm.

□□In dotazione: accessori per il fissaggio ripiani e piedi. Portata 150 kg uniformemente distribuiti sul ripiano.

ARMADIO FRIGORIFERO -20°C ÷ -10°C GN

2/1

Frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio inox AISI 304. Camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 21 posizioni. Sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore esterno al vano. Pannello comandi con termometro-termostato digitale. Sbrinamento elettrico. In dotazione per vano: n. 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e n.3 griglie plastificate.

Carica refrigerante (kg) 0,1 Classe climatica 5 (+40°C, 40% R.H.)

Classe efficienza energetica

D Consumo energetico in

24h, kWh

6,5

Consumo energetico/anno, kWh

2373 Indice efficienza energetica 62,96

LWA dB(A) 40 Potenza frigorifera

a-23,3°C W

453

Refrigerante/GWP R290/3 Temperatura di funzionamento

-20/-10°C

Usò ad alte prestazioni Questo apparecchio è destinato

all'utilizzo a temperature

ambiente fino a 40 °C

Volume lordo (lt) 590

Volume utile netto (lt) 466

Caratteristiche funzionali

- Temperatura di funzionamento: -20°C ÷ -10°C.
- Affidabilità testata fino +43°C.
- Gruppo motore con fluido refrigerante R290.
- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale ed interruttore acceso/spento.
- Sbrinamento automatico di tipo elettrico.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo, attraverso il cruscotto comandi.
- Microinterruttore per arresto motoventilatore interno e accensione lampada con porta aperta.

Caratteristiche costruttive

· Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, controporta e cielo interno in acciaio speciale anti-impronta, angoli interni

arrotondati, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.

· Spessore isolamento: 75 mm



CITTÀ DI CARPI

Servizi Finanziari –Economato

- Refrigerazione ventilata tramite evaporatore alettato con trattamento anti-corrosione, posizionato esternamente al vano, per una maggiore capacità di stoccaggio.
- Cremagliere realizzate in acciaio inox AISI 304, facilmente smontabili, 21 posizioni, passo 60 mm.
- Porte su cerniere inox AISI 304, con sistema di auto-chiusura per angoli di apertura inferiori ai 90°. Maniglia integrata a tutta altezza, di facile presa. Guarnizione magnetica facilmente smontabile.
- Profondità a porta aperta: 1475 mm.
- Illuminazione con lampada a LED e facilmente accessibile.
- Serratura a chiave.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 h 150 mm, regolabili in altezza da 115 mm a 165 mm.

Dati tecnici richiesti

Voltaggio 230V 1N~ / 50Hz *Peso netto* 120 kg

Peso lordo 135 kg *Potenza elettrica* 0,55 kW

Dimensioni 75x80x204 cm *Imballo* 79x85,5x213 cm

ARMADIO FRIGORIFERO -2°C ÷ +8°C GN 2/1

Frigorifero realizzato con struttura monoscocca interna ed esterna realizzata in acciaio inox AISI 304. Camera di conservazione dotata di cremagliere in acciaio inox AISI 304, 21 posizioni. Sistema di refrigerazione ventilato, evaporatore esterno al vano. Pannello comandi con termometro-termostato digitale. Sbrinamento elettrico. In dotazione per vano: n. 3 coppie di guide in acciaio inox AISI 304 e n.3 griglie plastificate.

Carica refrigerante (kg) 0,08 *Classe climatica* 5 (+40°C, 40% R.H.)

Classe efficienza energetica

C Consumo energetico in

24h, kWh

1,852

Consumo energetico/anno, kW/h

676 *Indice efficienza energetica* 49,18

LWA dB(A) 38 *Potenza frigorifera a -10°C*

W

465

Refrigerante/GWP R290/3 *Temperatura di funzionamento*

-2/+8°C

Uso ad alte prestazioni Questo apparecchio è destinato all'utilizzo a temperature ambiente fino a 40 °C

Volume lordo (lt) 590

Volume utile netto (lt) 466

Caratteristiche funzionali

- Temperatura di funzionamento: -2°C ÷ +8°C.
- Affidabilità testata fino +43°C.
- Gruppo motore con fluido refrigerante R290.



Servizi Finanziari –Economato

- Pannello comandi dotato di termometro - termostato digitale ed interruttore acceso/spento.
- Sbrinamento automatico di tipo elettrico.
- Evaporazione automatica della condensa.
- Accessibilità a tutti gli organi funzionali e di controllo, attraverso il cruscotto comandi.
- Microinterruttore per arresto motoventilatore interno e accensione lampada con porta aperta.

Caratteristiche costruttive

- Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304, controporta e cielo interno in acciaio speciale anti-impronta, angoli interni arrotondati, sistema di isolamento in poliuretano espanso senza utilizzo di CFC.
- Spessore isolamento: 75 mm
- Refrigerazione ventilata tramite evaporatore alettato con trattamento anti-corrosione, posizionato esternamente al vano, per una maggiore capacità di stoccaggio.
- Cremagliere realizzate in acciaio inox AISI 304, facilmente smontabili, 21 posizioni, passo 60 mm.
- Porte su cerniere inox AISI 304, con sistema di auto-chiusura per angoli di apertura inferiori ai 90°. Maniglia integrata a tutta altezza, di facile presa. Guarnizione magnetica facilmente smontabile.
- Profondità a porta aperta: 1475 mm.
- Illuminazione con lampada a LED e facilmente accessibile.
- Serratura a chiave.
- Piedi in acciaio inox AISI 304 h 150 mm, regolabili in altezza da 115 mm a 165 mm.

Dati tecnici

Voltaggio 230V 1N~ / 50Hz Peso netto 113 kg

Peso lordo 128 kg Potenza elettrica 0,21 kW

Dimensioni 75x80x204 cm Imballo 79x85,5x213 cm

TAVOLO CON PIANO BIFRONTI 140 CM

Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. Tavolo idoneo a carichi sino a 150 kg/m² max garantiti dall'appoggio a pavimento di piedi tubolari inox Ø 50 mm.

Fronte di lavoro Bifronte

Caratteristiche funzionali

- Robustezza del piano di lavoro per la particolare costruzione e utilizzo di lamiera di acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm. La costruzione del piano di lavoro garantisce l'idoneità a carichi max 150kg/mq.
- La posizione delle gambe consente l'appoggio a parete anche in presenza di raggatura tra pavimento e parete (distanza tra gamba e parete 43 mm).
- Piedi in acciaio inox regolabili per il livellamento al suolo in altezza, provvisti di suola in materiale plastico termoindurente.
- Ergonomicità derivante dall'altezza standard di cm 90 da pavimento.
- Igiene garantita dai materiali utilizzati e dalla costruzione "chiusa" del piano. Facilità di pulizia assicurata dalle gambe tubolari.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo.



CITTÀ DI CARPI

Servizi Finanziari –Economato

· Nr. 4 gambe di appoggio pavimento realizzate in tubolare di acciaio inox satinato, a sezione circolare di 50 mm di diametro.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

· Il prodotto deve essere conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.

Dati tecnici

Peso netto 28 kg *Peso lordo* 30 kg

Dimensioni 140x70x90 cm *Imballo* 144x72x23 cm

RIPIANO DI FONDO 140 CM

Costruito in lamiera di acciaio inox AISI 304 satinata con omega di rinforzo. Luce utile mm 180 tra pavimento e ripiano.

Dati tecnici

Peso netto 8 kg *Peso lordo* 10 kg

Dimensioni 124,2x58,2x5 cm *Imballo* 70x140x5 cm

RIPIANO DI FONDO 140 CM

In acciaio inox AISI 304 satinata con omega di rinforzo. Luce utile mm 180 tra pavimento e ripiano
Peso netto 8 kg *musire* 124, 2 x 58,2x5 cm

CASSETTO INOX 1/1GN IMPILABILE

Cassetto gastronomico interamente realizzato in acciaio inox AISI 304. Fissato su guide scorrevoli in acciaio inox. Utilizzabile per tavoli da lavoro, impilabile fino a 3 cassette. Utile a contenitori 1/1 GN h=150 mm.

Dati tecnici

Peso netto 11 kg *Peso lordo* 12 kg

Dimensioni 40x70x21 cm *Imballo* 41x75x23 cm

LAVASTOVIGLIE FRONTALE ELETTRONICA 60 CESTI/ORA

Lavastoviglie frontale a doppia parete; con boiler atmosferico e break tank. Produttività 60 cesti/ora. 8 programmi di lavaggio, personalizzabili (tra cui sanitizzazione/medical). Di serie: pompa di scarico, dosatore detergente e brillantante, dispositivo pulizia acqua Bluewater. A corredo: cesto piano, cesto piatti, contenitore posate.

Sistema pulizia Blue Water

Air-gap sì *Blue Water* sì

Boiler Atmosferico *Capacità* GN 1/1

Controllo elettronico di serie *Dimensioni cesto* 50 x 50 cm

Doppia parete sì *Dosatore brillantante* di serie

Dosatore detergente di serie *Pompa di scarico* sì

Produttività 60 cesti/h

Caratteristiche funzionali



Servizi Finanziari –Economato

- Il BOILER ATMOSFERICO per risciacquo a temperatura e pressione costanti. Il funzionamento è garantito anche in condizioni di bassa pressione della rete idrica. Inoltre non risente dell'abbassamento di temperatura di risciacquo di 20-30°C dei sistemi tradizionali.
- CONSUMO ACQUA: 2 litri/ciclo
- BLUEWATER – per gestire il consumo di acqua per ciclo e garantisce allo stesso tempo una maggiore purezza dell'acqua con ottimi risultati di lavaggio.
- 8 PROGRAMMI DI LAVAGGIO 4 Programmi standard: Rapido, Normale, Intensivo, Autopulizia e 4 Programmi avanzati: Bicchieri, Pentole e vassoi, Posate, Sanitizzazione secondo la norma EN ISO 15883-6 (lavaggio e disinfezione per i dispositivi medici non invasivi, non critici e per le attrezzature sanitarie).
- ENERGY SAVING: risciacquo alla temperatura impostata con una temperatura media boiler inferiore [programmabile].
- QUICK READY - tempi di attesa dimezzati durante la fase di accensione e riscaldamento della lavastoviglie sfruttando la potenza del boiler.
- DOSATORI peristaltici a regolazione elettronica direttamente da pannello macchina.
- Registro allarmi per servizio tecnico.
- ALIMENTAZIONE: acqua calda tra 30 e 50 °C
- Massima altezza: bicchieri 36,5 cm; piatti cm 35,5. Misura GN: 1/1.

Caratteristiche costruttive

- Lavastoviglie realizzata in acciaio inox, struttura a doppia parete con coibentazione in materiale fonoassorbente.
- Apertura Max porta 38,5 cm, porta coibentata e guide cesto stampate.
- Filtri inox AISI 304 su tutta la superficie della vasca. Giranti di lavaggio e risciacquo in inox AISI 304.
- Vasca di capacità 15 litri e dotata di resistenza da 2100 W
- Boiler da 6 litri atmosferico - 4900 W
- Pompa di lavaggio a doppia mandata 490 W [equivalente 600 W]
- Interfaccia elettronica soft touch con schermo LCD smart color.
- Pressione sonora in campo libero 59,3 dB(A) misurato ad una distanza di 1 m.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Break tank (air gap) di serie a garanzia del non ritorno dell'acqua di lavaggio in rete.
- Boiler con termostato di lavoro e sicurezza.
- Grado di protezione IPX4

Dotazioni di serie richieste

- n. 1 cesto piano 50x50 cm.
- n. 1 cesto piatti 50x50 cm.
- n. 1 contenitore posate.

Dati tecnici

Voltaggio 400V 3N~ / 50Hz Peso netto 55 kg

Peso lordo 63 kg Potenza elettrica 5,4 kW

Dimensioni 60x60x82 cm Imballo 69x67x98 cm

TELAIO SUPPORTO PER LAVASTOVIGLIE FRONTALI

Realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato per consentire il posizionamento di macchine lavastoviglie ad apertura frontale ad altezza maggiormente ergonomica di lavoro. Corredato di spazio sottostante per lo stivaggio di cestelli e fusti di detergente o brillantante.



Dati tecnici

Peso netto 4 kg Peso lordo 5 kg

Dimensioni 59x50x53 cm Imballo 60x60x50 cm

TAVOLO CON PIANO BIFRONTTE 60 CM

Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. Tavolo idoneo a carichi sino a 150 kg/m² max garantiti dall' appoggio a pavimento di piedi tubolari inox Ø 50 mm.

Fronte di lavoro Bifrontte

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo.
- Nr. 4 gambe di appoggio pavimento realizzate in tubolare di acciaio inox satinato, a sezione circolare di 50 mm di diametro.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Il prodotto deve essere conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.

Dati tecnici

Peso netto 20 kg Peso lordo 22,3 kg

Dimensioni 60x70x90 cm Imballo 81x71x21 cm

RIPIANO DI FONDO 60 CM

Costruito in lamiera di acciaio inox AISI 304satinata con omega di rinforzo. Luce utile mm 180 tra pavimento e ripiano.

Dati tecnici

Peso netto 4 kg Peso lordo 5 kg

Dimensioni 44,2x58,2x5 cm Imballo 52x63x6 cm

LAVELLO SU ARMADIO 2 VASCHE CM

60X50X37,5H SGOCCIOLATOIO A DESTRA

Piano con alzatina posteriore, stampato in acciaio inox AISI 304 satinato. Vasca stampata, inserita al piano per saldatura continua a tenuta. Mobile armadio autoportante privo del retro con struttura e portine in acciaio inox AISI 304. Portine a coulisse tamburate.

Dimensioni vasca 60x50x37,5 cm Nr. Vasche 2

Sgocciolatoio destra

Caratteristiche costruttive

- Struttura autoportante con fianchi, fondo e portine realizzati in acciaio inox AISI 304.
- Fondo costruito in lamiera di acciaio inox AISI 304 satinata con omega di rinforzo.
- Piano lavello: realizzato in acciaio inox AISI 304 stampato, con alzatina posteriore realizzata in un unico pezzo con il piano alto 54 mm.
- Sgocciolatoio: laterale rigato, realizzato per stampaggio, è inclinato per convogliare l'acqua in vasca e rinforzato da omega inox nella parte sottostante.
- Vasca: inserita con saldatura e pulitura robotizzata al piano, è realizzata in acciaio inox AISI 304.
- Sul fondo esterno di ogni vasca viene applicato uno speciale materiale antirombo.



CITTÀ DI CARPI

Servizi Finanziari –Economato

- Gambe: in tubolare di acciaio inox AISI 304 a sezione circolare di 50 mm. I piedi sono regolabili +-3 cm e sono provvisti di suola in materiale plastico termoindurente.
- La posizione delle gambe consente l'appoggio a parete anche in presenza di raggatura tra pavimento e parete (distanza tra gamba e parete 33 mm).
- Le portine sono scorrevoli su guide superiori e tamburate a doppia parete.
- ACCESSORI: Gruppo miscelatore acqua calda/fredda o gruppo erogatore a pedale, doccia fissa, kit sifone, piletta e troppopieno.

Dati tecnici

Peso netto 90 kg *Peso lordo* 100 kg

Dimensioni 200x70x90 cm *Imballo* 205x75x110 cm

KIT SIFONE, PILETTA, TROPPO PIENO PER VASCHE h.32,5

Kit scarico vasca comprendente tubo troppopieno in acciaio inox, piletta di scarico in ottone cromato e sifone in materiale plastico. Utilizzabile in vasche di h. 32,5 cm.

Dati tecnici

Peso netto 1 kg *Peso lordo* 2 kg

Imballo 40x30x15 cm

KIT SIFONE, PILETTA, TROPPO PIENO PER VASCHE h.32,5

Kit scarico vasca comprendente tubo troppopieno in acciaio inox, piletta di scarico in ottone cromato e sifone in materiale plastico

GRUPPO MISCELATORE ACQUA

CALDA/FREDDA A GOMITO Gruppo miscelatore acqua calda e fredda con comando a leva lunga per gomito, collo snodato lungo. Utile per lavelli.

Dati tecnici

Peso netto 2 kg *Peso lordo* 3 kg

Imballo 40x20x8 cm

TAVOLO ARMADIO CON PORTE A COULISSE

Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 satinato spessore 12/10 mm altezza 54 mm, pannello fonoassorbente idrofugo. Struttura autoportante in acciaio inox AISI 304 satinato, con portine a coulisse tamburate a doppia parete, ripiano intermedio con omega di rinforzo. Piedi in acciaio inox regolabili.

Alzata no Fronte di lavoro Bifronte

- Robustezza del piano di lavoro per la particolare costruzione e utilizzo di lamiera di acciaio inox AISI 304, spessore 12/10 mm.

Caratteristiche costruttive

- Piano di lavoro altezza 54 mm in acciaio inox AISI 304 spessore 1,2 mm con pannello fono-assorbente idrofugo.
- Mobile armadio autoportante realizzato completamente su fianchi, retro, fondo e portina in acciaio inox AISI 304 satinato e piegato a freddo.



CITTÀ DI CARPI

Servizi Finanziari –Economato

- Portine del tipo coulisse, scorrevoli su guide superiori, tamburate e a doppia parete. Maniglia ricavata per piegatura in un pezzo unico con la portina.
- Ripiano intermedio posizionabile in diverse altezze realizzato in acciaio inox AISI 304, con omega di rinforzo.
- Piedi esagonali in acciaio inox con suola in materiale plastico regolabili per il livellamento al suolo h= 150 (max h=180) mm.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Il prodotto deve essere conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.

Dati tecnici

Peso netto 110 kg Peso lordo 120 kg

Dimensioni 180x70x90 cm Imballo 185x75x95 cm

CARRELLO CALDO ELETTRICO CAPACITA' 3x1/1

Struttura tubolare e pannelli in acciaio inox AISI 304 18/10, finitura scotchbrite.

Realizzazione conforme alle normative CE.

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Coibentazione realizzata con pannelli in sandwich di poliuretano espanso e alluminio posizionati fra le due pareti di lamiera.

Vasca inox stampata, priva di spigoli, dotata di rubinetto di scarico, adatta a contenere bacinelle GN (max h= 150 mm).

Riscaldamento tramite resistenza a secco posta al di sotto della vasca.

Temperatura di lavoro: +30°/+90°C.

Comandi dotati di termometro termostato digitale ed interruttore ON/OFF.

Ripiano inferiore saldato al telaio.

Maniglia di spinta isolata e paracolpi angolari in gomma.

Nr.4 ruote piroettanti di cui 2 con freno.

Cavo e spina elettrica interbloccata.

Dotazione standard: 2 traversini 1/1 GN.

Misure 121x64x85 h 85 peso netto Kg. 45 potenza kw1,8

Allacciamenti standard V- Hz 230 W 1N

LAVAMANI A PARETE CON COMANDO A

GINOCCHIO

Larghezza Cm 40

Profondità Cm 40

Altezza Cm 25

Peso netto Kg 6

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

Piano con altezza 40 mm in acciaio inox AISI 304, spessore 0,8 mm, Alzatina schiacciata h = 30 mm.

Vasca stampata in acciaio inox AISI 304 spessore 0,8 mm, diametro 340, altezza 135 mm.

Struttura portante chiusa con pannelli inox, spessore 0,8 mm.

In dotazione pulsante e rubinetto temporizzato di erogazione acqua, piletta e sifone di scarico.

Dotato di valvola di miscelazione acqua caldo/freddo.