

PROGETTO ESECUTIVO
CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER L'ALLESTIMENTO
DI UN PUNTO RISTORO BAR
E
RISTORAZIONE SELF SERVICE
PRESSO
NUOVO RIFUGIO “LE SALIERE”
LOC. FRONTIGNANO DI USSITA



LOCI S.a.s.
Dell'ing. ANDREA LORENZINI & C.
Via 1° Maggio, 11 - 62100 MACERATA
P.I. e C.F. 01606980439

PREMESSA

La descrizione degli elementi del presente capitolato, si riferisce alla fornitura ed installazione, sia delle attrezzature che degli arredi delle zone bar, self-service, zona tavoli per la consumazione, cucina, arredi per esterno. Inoltre sono descritti i corpi illuminanti delle aree interne.

Quanto NON descritto nel presente capitolato, anche laddove non esplicitamente indicato, deve ritenersi di esclusiva competenza della Ditta Appaltatrice e conseguentemente a suo esclusivo carico.

In particolare e a solo titolo esemplificativo, la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere in modo autonomo e a proprie spese alle seguenti forniture:

- o Posateria, cristalleria, vassoi per self-service, tovagliato, ecc.
- o Utensili per la cucina, per il bar e per il self-service
- o Elettrodomestici da laboratorio: frullatori, taglia mozzarella, grattugie elettriche, ecc.
- o Elettrodomestici da bar: granitori, piastre, salamandre, ecc.

MATERIALI – CARATTERISTICHE GENERALI

Strutture interne dei banchi realizzate in:

Mdf e/o multistrati, rivestiti da laminato plastico su 2 lati;

Isolamento parti refrigerate

Pannelli Styrofoam Dow IB, densità 28/30 kg., sigillati con mastici speciali o poliuretano iniettato, spessori minimi: parete superiore mm.40, pareti laterali e fondo mm.50.

Paniforti MDF e/o multistrati

Acciai

Tipo Aisi 304 18/10, finitura 2B, al Nichelcromo;

Rivestimenti esterni sp.10/10;

Rivestimenti interni sp.8/10 e 6/10.

Laminati

Marca ABET codici e finiture come descritti per i vari elementi. In alternativa: marca ARPA codici e finiture da concordare con la D.L.

Legni

Massello di larice o abete sp. mm.30/40/50/60;

Marmi naturali e/o Precomposti artificiali

OKITE Marrone Emperador cod.1934.

Cristalli

Float temperato sp. mm.10 per piani, ripiani, frontali e divisori vetrine refrigerate, vetrine calde ed espositori da banco (eventuali);

Float temperato sp. mm.12 per bancalina vetrine refrigerate, vetrine calde ed espositori da banco (eventuali).

Pvc per pedane

Pvc bollettonato antisdrucchiolo tipo “Pavil” colore grigio chiaro sp. mm.2,5, per pedane somministrazione.

Sportelli e cassette per vani refrigerati

Ronda serie A; Priolinox serie 5000.

Parti idrauliche

Lavelli tondi in acciaio inox Ø mm.420 (saldato). Rubinetteria tipo Ideal Standard, H.Grohe, Paini o similare, a sfera con comando a leva lunga, finitura cromo. Pilette sifonate per condense, in ottone cromato con cestello da 1”1/4. Tubazioni in PVC da 1/2”(minimo) in tutti i banchi.

Impianti frigoriferi

Evaporatori statici in tubo di rame e alette in alluminio con attacchi a bocchettone (o saldati).

Valvole termostatiche Danfos R.404.

Termostati digitali Eliwell mod. WM100 a 24V o similare.

Gas frigoriferi R.404 o equivalenti previsti dalla normativa vigente al momento del collaudo finale.

Pressostati alta/bassa Danfos LP+HP Signal KPIS.

Valvole elettromagnetiche Danfos EVR3 a 24V. Filtri disidratatori Danfos o Castel. Spie liquido Danfos o Castel. Tubi in rame Gelidus, speculari. Tubi isolanti Armaflex sp. mm.4 (minimo). Unità condensatrici ad aria (di adeguata potenza).

AVVERTENZE PER LA DITTA APPALTATRICE

- **Attenzione: il riscaldamento dell'intero locale è di tipo "a pannelli radianti a pavimento", pertanto la ditta appaltatrice non potrà in nessun caso praticare fori a terra.**
- Nel caso delle unità condensatrici, la componentistica può essere diversa da quella sopraelencata, in quanto parte dell'intero pacchetto certificato CE.
- Le unità condensatrici devono essere posizionate nel piano inferiore dei locali in questione, in apposito rack metallico alettato (realizzato dalla Ditta fornitrice degli arredi stessi); lo stesso deve essere opportunamente coibentato, qualora sia situato in zone soggette a temperature critiche, permettendo comunque un adeguato ricircolo dell'aria finalizzato al corretto funzionamento dei compressori (salvo diversa indicazione del Comune di Ussita);
- Le forature dei piani e dei banchi per permettere il passaggio di tutte le utenze, (cavidotti elettrici e tubazioni varie), saranno eseguite prima della posa o durante le fasi di montaggio degli arredi in accordo con le varie Ditte impiantistiche e con la supervisione dell'Ufficio Tecnico del Comune di Ussita.

Particolari costruttivi:

• Struttura dei banchi e dei retrobanchi

Le parti strutturali che costituiscono sia il banco che il retrobanco sono:

- Telaio di base in scatolare di acciaio di sezione mm.50x20 verniciato con vernice epossidica, con piedini regolabili in altezza, il tutto fino ad un'altezza dal suolo di mm.120. Cilindri anteriore in acciaio per ancoraggio zoccolatura mediante clips. Le varie parti – scatolare, piedini e cilindri – saranno fra loro saldati o uniti mediante giunti.
- Strutture del mobilio realizzate in medium density o in multistrati di pioppo, bilaminati, dello spessore di mm.25/30 per i piani, mm.18/20 per fianchi, fondo mobili, pareti banchi e rivestimenti.

• Accoppiamento del mobilio:

i vari elementi a seguito descritti verranno posizionati come previsto in pianta, livellati ed allineati, quindi fra loro congiunti mediante apposizione di viti di giunzione fra i fianchi esterni. L'accoppiamento dovrà essere realizzato a regola d'arte e dare garanzia di robustezza e durata temporale. La Ditta Appaltatrice è tenuta ad adottare tutti gli accorgimenti che riterrà necessari al fine di evitare il distacco sia pure minimo dei vari elementi o il loro disallineamento e/o livellamento.

• Coibentazione

La coibentazione dei vani refrigerati è realizzata con pannelli tipo Styrofoam IB Dow, densità 28/30 kg., di sp. mm.40 (minimo), per la parte superiore delle celle, di sp. mm.50 per le pareti ed il fondo delle stesse o poliuretano iniettato, il tutto opportunamente sigillato con mastici speciali.

• Rivestimenti in acciaio

La lamiera di acciaio utilizzata nella produzione dei banconi deve essere al Nichelcromo, tipo AISI 304, finitura satinata, sp. mm.10/10 per i piani di lavoro e per il piano espositivo (refrigerato) delle vetrine gastronomia; sp. mm.8/10 per il fondo delle celle refrigerate e la bottigliera (eventuale); sp. mm.6/10 per le pareti delle celle refrigerate ed i rivestimenti delle varie pareti. Tutti i rivestimenti in acciaio saranno fissati al supporto mediante incollaggio a pressione con prodotti policloroprenici tipo Neoplas o similare, mentre le saldature saranno eseguite elettricamente per fusione a contatto delle due parti.

A. ZONA BAR

A.1.1. Cassa

Dimensione cm.L.100xP.95xH.105

Piano a profondità massima con foro passacavi in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°

Frontale rivestito in tavolato di abete a fasce da cm.25 di altezza cad. e spessore mm.20/25. Bisellatura da mm.5x5 circa sulle giunzioni. Trattamento con fondo trasparente opaco.

Strip led inferiore con caratteristiche di bassa tensione - luce calda - potenza di 10W/ml.

Zoccolatura con fascia in multistrato mm.18/20 rivestita da lamiera di acciaio verniciato colore marrone RAL 8028 “Terrabraun” ancorato con clips al telaio di base di cui a pag.4.

Necessaria campionatura e approvazione della D.L.

Attrezzaggio inferiore (lato operatore):

- N. 01 cassetto cassa inox con chiave
- N. 01 ripiano a giorno regolabile in altezza

A.1.2. Banco caffetteria con lavelli

Dimensione cm. L.230xP.95xH.120

Bancalina servizio clienti cm.35 di prof. in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°.

Frontale e finiture esterne come punto precedente.

Piano di lavoro in acciaio inox satinato con bordo antigocciolamento

Attrezzaggio inferiore (lato operatore):

- n° 02 lavelli tondi (saldati) in acciaio inox Ø cm.42, completi di miscelatore con braccio di comando a leva, corredati di scarico, sifone e troppo pieno, contenuti nel sottostante vano neutro, il fondo dei quali dovrà essere rivestito in acciaio inox per salvaguardarlo da eventuali perdite d’acqua. Le saracinesche di arresto delle tubazioni di adduzione, devono essere poste sotto la pedana, in posizione di facile governo; la Ditta Appaltatrice deve provvedere all’allaccio alle reti correnti e predisporre sotto al banco in posizione facilmente raggiungibile le tubazioni dell’adduzione e dello scarico. Nr. 02 ante a battuta inferiori rivestite da laminato Abet 1828 fin.sei. Maniglia ad incasso cromo (non sporgente).
- N.02 vani a giorno per alloggiamento lavabicchieri e produttore di ghiaccio con fondo rivestito in acciaio inox per salvaguardarlo da eventuali perdite d’acqua.

A.1.3. Banco caffetteria con spina bevande

Dimensione cm. L.150xP.95xH.120

Bancalina servizio clienti cm.35 di prof. in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°.

Frontale e finiture esterne come punto precedente.

Piano di lavoro in acciaio inox satinato con bordo antigocciolamento.

Attrezzaggio inferiore (lato operatore):

- N. 01 vano cm.50 per postmix bevande con fondo rivestito in acciaio inox per salvaguardarlo da eventuali perdite d’acqua, chiuso da anta rivestita da laminato Abet 1828 fin.sei dotata di una o più griglie di areazione in alluminio o acciaio per almeno cm. L.35xH.35. Maniglia ad incasso cromo (non sporgente).
- N. 01 vano cm.100 per fusti bevande con fondo rivestito in acciaio inox per salvaguardarlo da eventuali perdite d’acqua, chiuso da 2 ante a battuta rivestite da laminato Abet 1828 fin.sei. Maniglia ad incasso cromo (non sporgente).

A.1.4. Vetrina snack fredda

Dimensione cm.L.200xP.95xH.120

Frontale e finiture esterne come punto precedente.

- piano espositivo in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura Scotchbrite
- cornice perimetrale di finitura delle vetrine in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°
- refrigerazione ventilata (tipo plafone freddo o drop-in)
- unità condensatrice remota raffreddata ad aria
- sbrinamento automatico ad inversione di ciclo
- pannello comandi elettronico tipo Eliwell inserito nella parte posteriore (lato operatore) e visualizzatore analogico della temperatura all’interno del vano. Temperatura d’esercizio su tutto il piano espositivo +4°/+8°C.
- vetri frontale, superiore e laterali temperati da mm.10 uniti mediante giunti e viteria inox (prevedere specchiatura dei vetri laterali laddove adiacenti a porzioni di banco). Il vetro frontale dovrà essere munito di sistema anticondensa realizzato mediante una resistenza elettrica (a bassa tensione 12-24V), alloggiata in apposito profilo in acciaio inox o alluminio.
- scorrevoli di chiusura posteriori in perspex..
- illuminazione mediante strip led da 10W/ml. (completa di reattore elettronico) racchiusa in apposita plafoniera in acciaio inox lucido.
- Vano libero inferiore a giorno.

A.1.5. Angolo neutro

Dimensione cm.L.80xP.95xH.120

Frontale e finiture esterne come punto precedente.

- piano espositivo in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura Scotchbrite
- cornice perimetrale di finitura delle vetrine in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°.

- vetri frontale, superiore e laterali temperati da mm.10 uniti mediante giunti e viteria inox (a prosecuzione dei vetri delle vetrine laterali).
- Lato operatore attrezzato con 2 ripiani a giorno regolabili in altezza.

A.1.6. Vetrina snack calda

Dimensione cm.L.150xP.95xH.120 (compreso angolo di raccordo 90° con vetrina precedente)

- piano espositivo in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura Scotchbrite con alloggiamento inferiore di cavi riscaldanti flessibili con treccia metallica esterna, opportunamente dimensionati per ottenere temperature di contatto del piano superiore di max 60°C.
- cornice perimetrale di finitura delle vetrine in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°
- termostato elettronico tipo Eliwell per la regolazione della temperatura.
- vetri frontale, superiore e laterali temperati da mm.10 uniti mediante giunti e viteria inox (prevedere specchiatura dei vetri laterali laddove adiacenti a porzioni di banco). Il vetro frontale dovrà essere munito di sistema anticondensa realizzato mediante una resistenza elettrica (a bassa tensione 12-24V), alloggiata in apposito profilo in acciaio inox o alluminio.
- scorrevoli di chiusura posteriori in perspex..
- illuminazione mediante strip led da 10W/ml. (completa di reattore elettronico) racchiusa in apposita plafoniera in acciaio inox lucido.
- Vano libero inferiore a giorno.

A.1.7. Banco preparazione affettati e vendita pizza

Dimensione cm. L.205+196xP.90/100xH.115 ad angolo 90°.

Frontale e finiture esterne come punto precedente.

Piano di lavoro in acciaio inox satinato AISI 304.

Foro canottato in acciaio inox Ø mm.80 per passaggio cavo elettrico affettatrice / scalda pizze / ...

Vetro protettivo:

vetro accoppiato da mm. 5+5 antinfortunistico posto ad “elle” sul banco a protezione della zona preparazione e vendita pizza: dimensioni cm. 185+185 x H.52.

Fissaggio del vetro: nr. 04 colonne in scatolare di ferro brunito da mm.25x25.

Attrezzaggio inferiore (da destra verso sinistra, lato operatore):

- N°01 cella refrigerata 2 vani cm. 100x68xh.77
 - Temperatura positiva con refrigerazione di tipo STATICO con evaporatore a vista
 - N° 02 ante a battuta in acciaio con griglie interne in acciaio
 - N° 01 unità condensatrice remota con raffreddamento ad aria
- Vano a giorno con 3 ripiani regolabili in altezza

A.2.1. Retrobanco con lavello

Dimensione cm. L.60xP.70xH.97

Piano di lavoro in acciaio inox satinato AISI 304.

Fascia d’aggiustaggio terminale cm 0...5 rivestita da laminato Abet 1828 fin.sei.

Attrezzaggio:

- n°01 lavello tondo (saldato) in acciaio inox Ø cm.42, completo di miscelatore con braccio di comando a leva, corredato di scarico, sifone e troppo pieno, contenuto nel sottostante vano neutro, il fondo del quale dovrà essere rivestito in acciaio inox per salvaguardarlo da eventuali perdite d’acqua. Le saracinesche di arresto delle tubazioni di adduzione, devono essere poste sotto la pedana, in posizione di facile governo; la Ditta Appaltatrice deve provvedere all’allaccio alle reti correnti e predisporre sotto al banco in posizione facilmente raggiungibile le tubazioni dell’adduzione e dello scarico. Anta inferiore rivestita 2 lati e bordi in laminato ABET 1828 fin.sei. Maniglia ad incasso cromo (non sporgente).

A.2.2. Retrobanco refrigerato

Dimensione cm. L.250xP.70xH.95

Piano di lavoro in acciaio inox satinato.

Attrezzaggio inferiore:

- N°01 cella refrigerata 5 vani cm. 250x68,5xh.77
 - Temperatura positiva con refrigerazione di tipo STATICO con evaporatore a vista
 - N° 03 cassettiere doppie da 1/2+1/2
 - N° 02 ante a battuta in acciaio con griglie interne in acciaio
 - N° 01 unità condensatrice remota con raffreddamento ad aria

A.2.3. Retrobanco macchina caffè

Dimensione cm. L.255xP.70xH.100

Piano di lavoro in acciaio inox satinato AISI 304 da cm.260 di larghezza.

N. 03 fori canottati in acciaio inox Ø mm.80 per passaggio tubazioni della macchina del caffè, dei macinadosatori e di altri accessori.

Attrezzaggio inferiore:

- N. 01 tramoggia battifondi inox basculante codice Ronda AG12
- N. 02 cassette accessori caffè inox codice Ronda AP2
- N. 03 ante a battuta rivestite 2 lati e bordi in laminato ABET 1828 fin.sei.
- N. 03 gettatoi per raccolta rifiuti differenziata ciascuno costituito da:
 - Sportello basculante in lamiera d’acciaio da cm. 30xH.25 con invito ad imbuto interno
 - Anta inferiore rivestita 2 lati e bordi in laminato ABET 1828 fin.sei

- Contenitore interno per rifiuti stagno da cm. L.30xP.50xH.60 (in materiale idoneo: plastica, acciaio, alluminio,)

Il vano neutro inferiore sarà con fondo rivestito in lamiera di acciaio inox per salvaguardarlo da eventuali perdite d’acqua.

A.2.4. Retrobanco neutro

Dimensione cm. L.230xP.70xH.95

Piano di lavoro in acciaio inox satinato AISI 304.

N. 02 fori canottati in acciaio inox Ø mm.80 per passaggio tubazioni elettriche eventuali.

Attrezzaggio inferiore:

- N.04 ante a battuta con piano interno regolabile in altezza rivestite 2 lati e bordi in laminato ABET 1828 fin.sei. Maniglia ad incasso cromo (non sporgente).

A.2.5. Rivestimento pareti

Dimensione cm. L.950 + 265+85+415+115 (parete di fondo + 4 laterali):

NB:

- **tutte le tamponature esterne dello stabile (quindi nel caso del bar le pareti nord, sud e ovest) NON sono idonee a sopportare pesi e consentono un ancoraggio anti-ribaltamento di leggera entità. Ne consegue che l’alzata lato nord (cioè quella di fondo) dovrà essere autoportante e la Ditta Appaltatrice dovrà adottare tutti gli accorgimenti necessari ad un corretto ancoraggio delle strutture.**
- **Le pareti di divisione della cucina e vani ascensore sono in c.s.armato.**
- **Parete di fondo NORD:**
 - Nr. 05 fianchi tamburati cm. 8x35xh.173, rivestiti da laminato ABET cod. 1828 fin.SEI.
 - Nr. 01 fianco tamburato cm. 8x70xh.255,5, rivestito da laminato ABET cod. 1828 fin.SEI.
 - Pannello di fondo in multistrato da mm.18/20, rivestito da laminato ABET cod. 412.
 - Nr. 12 ripiani in tavolato di abete trattato come il frontale del banco bar, da cm. 150x30 cad., spessore mm.20+ 20 bordo anteriore
 - Pannello centrale zona macchina caffè in mdf grezzo mm.19 rivestito da vetro mm.5 retroverniciato colore RAL 8028 “Terrabraun” con logo a scelta del Comune di Ussita costituito da scritta specchiata.
 - Fascione superiore in tavolato di abete trattato come il frontale del banco bar da cm. 50x25H. sorretto dai fianchi precedenti e dotato di faretto led

- 8W – 220V posizionati a circa 50 cm. Fra loro come meglio descritto nella tavola 01.02.
- Sovralluce di tamponamento zona frigoriferi con pannello in mdf rivestito da laminato ABET 1828 fin.SEI.
 - **Parete laterale OVEST:**
 - Rivestimento parete da cm. 265 x H.270 circa, con pannello in mdf distanziato dal muro da fasce da mm.20 e rivestito in laminato ABET 412 fin SEI. Massello anteriore di chiusura da aggiustare sul posto tinto come RAL 8028.
 - **Parete laterale EST - 1:**
 - Rivestimento parete da cm. 85 x H.270 circa, con pannello in mdf distanziato dal muro da fasce da mm.20 e rivestito in laminato ABET 412 fin SEI. Massello anteriore di chiusura da aggiustare sul posto tinto come RAL 8028.
 - Fascione superiore in tavolato di abete trattato come il frontale del banco bar da cm. 50x25H. sorretto dai fianchi precedenti e dotato di faretti led 8W – 220V posizionati a circa 50 cm. Fra loro come meglio descritto nella tavola 01.02.
 - **Parete laterale EST - 2:**
 - Rivestimento parete da cm. 415 x H.255.5 circa, con piastrelle in gres porcellanato con il seguente riferimento:
 - Marca REFIN Ceramiche
 - Modello ARKETIPO – Decorì
 - Cod.: IM31 cm.28,5 x 56,5 x 0,95 finitura *strutturato*Ovvero piastrella simile previa approvazione del Comune di Ussita
 - Elemento per appenderia salumi / insaccati / da cm. 150, realizzato in scatolare di ferro nero o brunito saldato e trattato con vernice trasparente opaca.
 - Fascione superiore in tavolato di abete come precedente
 - **Parete laterale EST - 3:**
 - Rivestimento parete da cm. 115 x H.270 circa, con pannello in mdf distanziato dal muro da fasce da mm.20 e rivestito in laminato ABET 412 fin SEI. Massello anteriore di chiusura sia anteriore che posteriore da aggiustare sul posto tinto come RAL 8028.
 - Fascione superiore in tavolato di abete trattato come il frontale del banco bar da cm. 50x25H. sorretto dai fianchi precedenti e dotato di faretti led 8W – 220V posizionati a circa 50 cm. Fra loro come meglio descritto nella tavola 01.02.
 - Lavagna da cm.80x60 circa.

A.2.6. Pedana

Pannelli ispezionabili da cm. 80-100 x 90 circa cadauno, in listellare da mm.25, rivestito superiormente da gomma a bolli anti-infortunistica di colore grigio. Maniglie in acciaio a filo per agevolare l'apertura dei pannelli.

Bordo ad “elle” in acciaio inox nel senso di percorrenza della pedana.

A.2.7. Frigorifero verticale 800 lt. temp. positiva

Dimensione cm. L.70xP.70xH.185 circa

Temperatura positiva +0 - +8°C

Rivestimento esterno in lamiera verniciata tonalità scure (marrone / nero). Anta in vetro. Unità condensatrice incorporata

A.2.8. Frigorifero verticale 800 lt. temp. neg.

Dimensione cm. L.70xP.70xH.185 circa

Temperatura negativa -18 - 3°C

Rivestimento esterno in lamiera verniciata tonalità scure (marrone / nero). Anta in vetro. Unità condensatrice incorporata

A.3.1. Tavoli H.110

Nr. 02 elementi consumazione

- o dimensione cm. 120x120xH.110
- o piano in lamellare di abete da mm. 30 di spessore
- o trattamento del piano:
 - o impregnante con pigmento marrone scuro a scelta della D.L.
 - o trattamento impermeabilizzante finitura opaca
- o struttura di sostegno in scatolare di acciaio ~~brunito~~ mm.50x50 con giunti saldati

Scatolare di ferro trattato con vernice trasparente opaca antiossidazione

A.3.2. Sgabelli zona bar

Nr. 16

sgabelli cm.45x45xh.75

Struttura in scatolare di ferro nero mm.40x40x2 con giunti saldati

Seduta in lamellare di abete mm.30

- o trattamento della seduta :
 - o impregnante con pigmento marrone scuro a scelta della D.L.
 - o trattamento impermeabilizzante finitura opaca

Scatolare di ferro trattato con vernice trasparente opaca antiossidazione

A.3.3. Tavoli H.74

Nr. 05

Tavolo mm. L.1400xP.700xH.740, ciascuno dotato di:

- o nr. 02 fusti in scatolare di ferro nero mm.80x80x2,5 con giunti saldati
- o traversa scatolare di ferro nero mm.40x40x2 con giunti saldati
- o base inf. mm.300x300x5 in lamiera in ferro nero
- o piastra sup. mm.120x500x5 in lamiera in ferro nero
- o piano in lamellare di abete mm.40

Scatolare di ferro trattato con vernice trasparente opaca antiossidazione
Parti in legno trattate con tinta rovere moro e finitura opaca

A.3.4. Panche zona bar

Nr. 10

Panca mm. L.1400xP.500xH.1100

Struttura in scatolare di ferro nero mm.40x40x2 con giunti saldati

Seduta e schienale in lamellare di abete mm.30

Scatolare di ferro trattato con vernice trasparente opaca antiossidazione

Parti in legno trattate con tinta rovere e finitura opaca.

A.4.1. PORTE DIVISORIE INGRESSO-BAR E INGRESSO-SELF SERVICE

Nr. 02

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la fornitura e la posa in opera di nr. 02 infissi per compartimentare la zona ingresso-ascensore dividendola dalle due zone consumazione: a sinistra la zona bar e a destra la zona self service.

In particolare tali infissi saranno realizzati come segue:

LATO BAR:

- dimensioni approssimative del varco: cm. 200 x H.270
- materiale: profilo in alluminio effetto legno con finitura a scelta del Comune di Ussita (mostrare campionatura compatibile con finiture degli infissi esistenti)
- doppia anta con apertura 180° mediante MAB aerea (impossibile forare il pavimento) e cerniere laterali. Doppio maniglione cromo satinato a scelta del Comune di Ussita su campionature proposte dalla Ditta Appaltatrice. Vetro di sicurezza antinfurtunistico rispondente alle normative vigenti
- Serratura su un'anta e paletti alto / basso interno bar sull'altra
- Sovralluce fisso con logo sabbiato a scelta del Comune di Ussita

LATO SELF SERVICE:

- dimensioni approssimative del varco: cm. 400 x H.300
- materiale: come precedente
- laterale fisso da cm.145 x H.300 circa
- laterale fisso da cm. 50 x H.300 circa
- doppia anta come precedente
- Serratura su un'anta e paletti alto / basso interno bar sull'altra
- Sovralluce fisso con logo sabbiato a scelta del Comune di Ussita

B. ZONA SELF SERVICE

B.1.1. Murale refrigerato per bibite

Marca: a scelta del Fornitore
dim.: L.1150 x P.800 x H.2000 circa
Capacità: vasca di fondo + 3 ripiani
caratteristiche:

- Refrigerazione statica o ventilata-soft con evaporatori su schienale dietro ad ogni ripiano espositivo
- Illuminazione interna
- Tendina notte
- Unità condensatrice incorporata

IMBOTTE DI CONTENIMENTO:

rivestimento dello schienale e dei due lati con pannello in mdf semplice per lo schienale (sp.mm.20) e tamburato per i due fianchi (sp.mm.60) rivestito da laminato ABET Colours 1828 “fondente”. Zoccolo H.cm.5 rientrante. Fascione superiore con tasca in alluminio / acciaio per inserimento tabella in forex con grafica a scelta del Comune di Ussita.

B.1.2. Murale refrigerato per yogurt / tramezzini / cibi confezionati / ...

Marca: a scelta del Fornitore
dim.: L.1150 x P.800 x H.2000 circa
Capacità: vasca di fondo + 3 ripiani
caratteristiche:

- Refrigerazione statica o ventilata-soft con evaporatori su schienale dietro ad ogni ripiano espositivo
- Illuminazione interna
- Tendina notte
- Unità condensatrice incorporata

IMBOTTE DI CONTENIMENTO:

come descritta al punto precedente.

B.1.3. Mobile posate / bicchieri / vassoi /

Dimensione: L.2100 x P.600 x H.1900 circa
Struttura in Mdf nobilitato colore nero.
Parti a vista in Mdf e/o multistrati, rivestiti da laminato ABET Colours 1828 “fondente” e ABET Colours 892 “west brown” come da disegni tecnici.
Parte inferiore H.38/40 con ante a battuta e ripiano interno regolabile in altezza
Piano rivestito da lastra in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45° compresa alzatina posteriore da cm.10.

Pannello posteriore in Mdf mm.19 e fianchi di contenimento tamburati da cm.8 di spessore rivestiti da laminato ABET Colours 1828 “fondente”.

Nr. 02 ripiani a sbalzo da mm. P.450/350 x sp.30 in Mdf rivestiti da laminato ABET Colours 1828 “fondente”.

Poggia-vassoi anteriore: realizzato in lamellare di abete da mm.20 (con riporto anteriore di altri mm.20). Sorretto da mensole in scatolare di ferro nero come da disegni tecnici allegati.

B.1.4. Nr. 05 carrelli vassoi - getta rifiuti

Dimensione mm. L.500xP.550xH.1600

- Carrello su ruote per recupero vassoi e bottiglie in tubolare di acciaio inox AISI 304 dotato di nr. 10 ripiani per vassoi e contenitore superiore per bottiglie
- Nr. 01 parete di contenimento 3 lati (posteriore + 2 laterali), tamburata e autoportante, , spessore mm.50-80, dimensioni mm. L.1850 x P.700 x H.1700, rivestita internamente in lamiera di acciaio inox AISI 304 ed esternamente in laminato ABET serie LEGNI NEWS finitura GROOWE codice a scelta del Comune di Ussita.

B.1.5. Cassa Self Service

Dimensione mm. L.1200+1150 x P.500/300 x H.950

- Struttura interna in Mdf mm.19 nobilitato nero
- Piano a profondità massima con foro passacavi in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°
- Fronte in Mdf e/o multistrati, rivestiti da laminato ABET Colours 1828 “fondente”
- Zoccolatura su tutti i lati con fascia in multistrato mm.18/20 rivestita da ferro nero.
- nr. 01 cassetto cassa
- poggia-vassoi laterale a sbalzo mm.350 x L.1200+95, sorretto da nr. 03 basamenti inox e saldamente ancorato alla cassa ed al pilastro strutturale

B.2.1. Banco caldo bagnomaria da cm.200

Dimensione: mm.L.2000 x P.850+300 x H.1400 circa

- Struttura inferiore in Mdf mm.19 nobilitato 2 lati
- Bordo vasca in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45°
- Fronte in Mdf e/o multistrati, rivestiti da laminato ABET Colours 1828 “fondente”
- Zoccolatura con fascia in multistrato mm.18/20 rivestita da lamiera di acciaio verniciato colore marrone RAL 8028 “Terrabraun” ancorato con clips al telaio di base di cui a pag.4.

- Vasca in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura Scotchbrite. Dotata di carico e scarico acqua con saracinesca a tre vie.
- termostato elettronico tipo Eliwell per la regolazione della temperatura.
- vetro frontale temperato munito di sistema anticondensa realizzato mediante una resistenza elettrica (a bassa tensione), alloggiata nel vano di servizio, in apposito profilo in acciaio inox.
- mensola intermedia fissata mediante supporti cromo lucido.
- Comprese vasche inox con coperchio: nr. 04 GN 1/1 e nr. 04 GN ½
- **Poggia-vassoi anteriore:** realizzato in lamellare di abete da mm.20 (con riporto anteriore di altri mm.20). Sorretto da mensole in scatolare di ferro nero come da disegni tecnici allegati.
- Prevedere fascia d’aggiustaggio su parete di contatto di spessore fino a mm.50

B.2.2. Nr. 03 vetrine gastronomia fredde da cm. 200 cad.

Dimensione mm.L.2000 x P.850+300 x H.1400 cad.

Fronte e finiture come punto precedente 2.1.

- refrigerazione ventilata (tipo plafone freddo o drop-in)
- unità condensatrice remota raffreddata ad aria
- sbrinamento automatico ad inversione di ciclo
- pannello comandi elettronico inserito nella parte posteriore (lato operatore) e visualizzatore analogico della temperatura all’interno del vano. Temperatura d’esercizio su tutto il piano espositivo +4°/+8°C.
- vetro frontale temperato munito di sistema anticondensa realizzato mediante una resistenza elettrica (a bassa tensione), alloggiata nel vano di servizio, in apposito profilo in acciaio inox.
- mensola intermedia fissata mediante supporti in acciaio inox lucido
- scorrevoli di chiusura in perspex e fianchi in vetro specchiato.
- illuminazione mediante strip led da 10W/ml. (completa di reattore elettronico) racchiusa in apposita plafoniera (struttura in acciaio inox lucido).
- **Poggia-vassoi anteriore:** come punto precedente 2.1.

B.2.3. Nr. 01 vetrina gastronomia fredda da cm. 100

Dimensione mm.L.1000 x P.850+300 x H.1400

Fronte e finiture come punto precedente 2.1.

- refrigerazione ventilata (tipo plafone freddo o drop-in)
- unità condensatrice remota raffreddata ad aria
- sbrinamento automatico ad inversione di ciclo
- pannello comandi elettronico inserito nella parte posteriore (lato operatore) e visualizzatore analogico della temperatura all’interno del vano. Temperatura d’esercizio su tutto il piano espositivo +4°/+8°C.

- vetro frontale temperato munito di sistema anticondensa realizzato mediante una resistenza elettrica (a bassa tensione), alloggiata nel vano di servizio, in apposito profilo in acciaio inox.
- mensola intermedia fissata mediante supporti in acciaio inox lucido
- scorrevoli di chiusura in perspex e fianchi in vetro specchiato.
- illuminazione mediante strip led da 10W/ml. (completa di reattore elettronico) racchiusa in apposita plafoniera (struttura in acciaio inox lucido).
- **Poggia-vassoi anteriore:** come punto precedente 2.1.

B.2.4. Banco terminale / cassa ausiliaria

Dimensione mm. L.2000 x P.variabile x H.950

Fronte e finiture come punto precedente 2.1.

- piano a prof.massima per appoggio cassa con foro passacavi in okite
- cassetto cassa inox con chiave
- vano inferiore a giorno

B.2.5. Pedana

Pannelli ispezionabili da cm. 80-100 x 90 circa cadauno, in listellare da mm.25, rivestito superiormente da gomma a bolli anti-infortunistica di colore grigio. Maniglie in acciaio a filo per agevolare l'apertura dei pannelli.

Bordo ad “elle” in acciaio inox nel senso di percorrenza della pedana stessa.

B.2.6. Vetrata cucina e ripiani fissati a parete

- imbotte di rivestimento del varco vetrata mm.L.3000xP.300xH.1500 circa, realizzato con lamiera inox AISI 304 finitura lucida, angoli con taglio a 45°
- vetro antinfortunistico da mm. 5+5 con decori / scritte come da prospetti
- piano passavivande in okite mm.20 “marrone Emperador” cod. 1934 bordo esterno smussato a 45° misure esterne mm.L.3000 x P.400 x H.30 circa.
- Nr. 06 ripiani da cm. 150x30xsp.2+2

In tavolato di abete con supporto in ferro verniciato RAL 808 fissato a parete mediante fisher a muro opportunamente dimensionati (la parete muraria è in c.s. armato).

B.2.7. Boiserie

- Rivestimento della parete retrobanchi self-service (fino ad h.cm.89 dal suolo) realizzata mediante pannello in mdf mm.18 rivestito da laminato ABET 892 con massello superiore di finitura da mm.30x45 tinto come ABET 1828. La boiserie sarà distanziata dal muro posteriore mediante fasce in multistrato di opportuno spessore e poggerà sulla zoccolatura ceramica esistente.

Il tutto come da tavole tecniche per una lunghezza complessiva di cm.105+542+164+38, cioè circa ml. 8,50.

B.3.1. = A.3.3. Tavoli zona Self

Nr. 27

Tavolo mm. L.1400xP.700xH.740, ciascuno dotato di:

- nr. 02 fusti in scatolare di ferro nero mm.80x80x2,5 con giunti saldati
- traversa scatolare di ferro nero mm.40x40x2 con giunti saldati
- base inf. mm.300x300x10 in lamiera in ferro nero
- piastra sup. mm.120x500x10 in lamiera in ferro nero
- piano in lamellare di abete mm.40

Scatolare di ferro trattato con vernice trasparente opaca antiossidazione

Parti in legno trattate con tinta rovere moro e finitura opaca

B.3.2. = A.3.4. Panche zona Self

Nr. 54

Panca mm. L.1400xP.500xH.1100

Struttura in scatolare di ferro nero mm.40x40x2 con giunti saldati

Seduta e schienale in lamellare di abete mm.30

Scatolare di ferro trattato con vernice trasparente opaca antiossidazione

Parti in legno trattate con tinta rovere moro e finitura opaca

B.3.3. Tavoli singoli zona Self

Nr. 20

Fusto centrale in legno abete naturale e base in ghisa nera

Piano in legno abete massello naturale mm.30 mm.700x700

B.3.4. Sedie zona Self

Nr. 40

Struttura e seduta in abete tinto scuro

C. ATTREZZATURE CUCINA

NOTE GENERALI:

- **la somma delle potenze sviluppate dalle attrezzature alimentate a gas (GPL) dovrà necessariamente essere inferiore ai 35kW**
- tutti gli elementi descritti nel presente capitolo 3. dovranno rispondere alle caratteristiche di “attrezzature per cucine professionali”, in particolar modo:
 - assenza di parti in legno
 - assenza di parti metalliche soggette ad ossidazione (ferro, ferro zincato o verniciato,)
 - marcatura CE
 - strutture in acciaio inox ASI 304 di spessore mm.10/10 o superiore
 - spigoli arrotondati antinfortunistici
- la Ditta Appaltatrice dovrà fornire ed installare elementi di primarie marche con rivenditore e centro assistenza presenti nel raggio di 150 km.
- Saranno a carico esclusivo della Ditta Appaltatrice le modifiche degli impianti luce, acqua, gas che riterrà necessario apportare, previa autorizzazione dell’Ufficio Tecnico del Comune di Ussita.

C.1. ZONA STOCCAGGIO

C.1.1. Deposito

Nr. 05 scaffale acciaio inox 4 ripiani
dimensioni (LxPxA mm)

Nr. 03 1000 x 450 x 1800

Nr. 02 1300 x 450 x 1800



C.1.2. Dispensa Fredda

Nr. 01 frigorifero a temp. negativa – 1 porta
630 lt. minimo

Esterno rivestito inox AISI 304

Temp.: -18-21°C

Dimens.: 700x850x2000 circa

Nr. 01 frigorifero a temp. positiva – 1 porta
630 lt. minimo

Esterno rivestito inox AISI 304

Temp.: -2+10°C

Dimens.: 700x850x2000 circa



C.2. ZONA PREPARAZIONE

C.2.1. Nr. 02 Lavatoio 2 vasche e gocciolatoio

Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x850
Piano in acciaio con vasche saldate
Vano inferiore chiuso da ante a coulisse
Accessori:
Sifone scarico singolo plastica 1,5”
Rubinetto monoleva da 3/4”



C.2.2. Nr. 02 pensile con 2 porte scorrevoli e ripiano interno

Dimensioni (LxPxA mm) 1600 x 400 x 650



C.2.3. Nr. 02 tavolo da lavoro angolare con alzatina 2 lati

Dimensioni (LxPxA mm) 700 x 700 x 850

C.2.4. Nr. 03 tavolo da lavoro con ripiano e alzatina

Dimensioni (LxPxA mm) 2000 x 700 x 850
Ripiano inferiore chiuso da ante a coulisse



C.2.5. Nr. 01 pensile con 2 porte scorrevoli e ripiano interno

Dimensioni (LxPxA mm) 1500 x 400 x 650



C.3. ISOLA COTTURA

C.3.1.Nr. 01 cucina A GAS 6 fuochi + forno

Dimensioni (LxPxA mm) 1200 x 900 x 900

- nr. 04 bruciatori da 2,5 kW
- nr. 02 bruciatori da 5 kW

Forno elettrico a convezione:

- capienza interna GN2/1
- consumo max el. 6kW

Secondo vano inferiore sportellato

La composizione dei bruciatori può essere variata a seconda delle necessità operative ma dovrà essere inferiore ad una potenza totale di 20kW.



C.3.2. Nr. 01 Fry Top ELETTRICO piastra liscia 400mm.

Dimensioni (LxPxA mm) 400 x 900 x 900

Piastra liscia termostata max 7,5 kW

Vano inferiore armadiato



C.3.3. Nr. 01 Fry Top A GAS piastra liscia 800mm.

Dimensioni (LxPxA mm) 800 x 900 x 900

Piastra liscia termostata max 15 kW

Vano inferiore chiuso



C.3.4. Nr. 02 elemento neutro c.cassetti

Dimensioni (LxPxA mm) 400 x 900 x 900

Nr. 03 cassetti



C.3.5. Nr. 02 elemento neutro

Dimensioni (LxPxA mm) 1800 x 700 x 900
Ripiano inferiore armadiato



C.3.6. Nr. 01 friggitrice ELETTRICA 2x22 LT

Dimensioni (LxPxA mm) 800 x 900 x 900
kW di riferimento 42,0
Vano inferiore chiuso



C.3.7. Nr. 01 cuocipasta ELETTRICO 2 vasche 2x22,5 L.

Dimensioni (LxPxA mm) 800 x 900 x 900
kW di riferimento 17,0

Accessori

cestelli 170X220 per cuocipasta

Dimensioni (LxPxA mm) 220 x 170 x 265

Vano inferiore sportellato



C.3.8. Cappa centrale inox 400 + filtri 240x180

Dimensioni (LxPxA mm) 4000 x 1800 x 500

Accessori

Ventilatore centrifugo

Regolatore di velocità

Tubi e raccordi per evacuazione fumi in
acciaio inox lucido per totali ml. 8,00

NB

**L'evacuazione dei fumi avverrà mediante
foro su parete lato con finestre, curva a
gomito e tubazione verticale fino ad
un'altezza opportuna oltre il colmo del
tetto**



C.4. ZONA RETRO VETRATA SELF-SERVICE

C.4.1. Nr. 01 forno elettrico 6 x GN1/1 MISTO VAPORE DIRETTO tipo Rational

Dimensioni (LxPxA mm) 890x825x810
Convezione 300° con umidificazione
automatica
Vapore diretto
11 impostazioni
Basamento dedicato armadiato inox
Cappa dedicata
Dimensioni appross.
(LxPxA mm) 890 x 825 x 810



C.4.2. Lavatoio 2 vasche e gocciolatoio

Dimensioni (LxPxA mm) 1500x700x850
Accessori
Sifone scarico singolo plastica 1,5”
Rubinetto monoleva da 3/4”

C.4.3. Nr. 01 pensile con 2 porte scorrevoli e ripiano interno

Dimensioni (LxPxA mm) 1500 x 400 x 650

C.4.4. Nr. 02 tavolo da lavoro con ripiano e alzatina

Dimensioni (LxPxA mm) 2000 x 700 x 850

C.4.5. Nr. 01 lavamani su piedistallo con comando a ginocchio

Dimensioni max (LxPxA mm) 500 x 500

C.5. ZONA LAVAGGIO

C.5.1. Nr. 01 tavolo appoggio a giorno

Dimensioni (LxPxA mm) 1200 x 700 x 850

C.5.2. Nr. 01 lavastoviglie sottotavolo + pompa scarico, 1 F,540P/H

Dimensioni (LxPxA mm) 600 x 600 x 820

C.5.3. Nr. 01 lavastoviglie a cappottina 80 C/H

Dimensioni (LxPxA mm) 752 x 755 x 1.547
n. 80 cicli/ora

C.5.4. Nr. 01 tavolo servizio lavastoviglie carico scarico 600mm.

Dimensioni (LxPxA mm) 1200 x 600 x 910

C.5.5. Nr. 01 tavolo su gambe + alzatina 1000 mm. + ripiano

Dimensioni (LxPxA mm) 1000 x 700 x 1000

C.5.6. Lavatoio 2 vasche e gocciolatoio

A giorno

Dimensioni (LxPxA mm) 1800x700x850

Accessori

Sifone scarico singolo plastica 1,5”

C.5.7. Nr. 02 pensile con a giorno con gocciolatoio e ripiano interno

Dimensioni (LxPxA mm) 1600 x 400 x 650



LOCI s.a.s.
Dell'ing. ANDREA LORENZINI & C.
V.le 1° Maggio, 2100 MACERATA
P.IVA 01806980439

D. CORPI ILLUMINANTI

D.1. Zona Bar

- Nr. 05 plafoni diam.70 x H.40
Struttura in filo metallico
Rivestimento esterno in tessuto ignifugo a scelta della D.L.
Nr. 05 lampade TC-L 26W luce calda
- Nr. 04 Sistemi Tensocavi su binario doppio o singolo
Totale di nr. 18 plafoniere con doppia lampada 2G11 FSD - 2x36W
230V - 5.800 lm
- Nr. 24 faretti incasso led diam.mm.70/75 - 8W - 230V

D.2. Zona Ingresso Principale

- Nr. 04 faro proiettore per luce indiretta
Struttura in metallo verniciato colore bianco
Nr. 02 lampade TC-L 55W luce calda

D.3. Zona Self Service

- Nr. 17 plafoniere sospese da mm. 1200x70xh.200 circa
Struttura in metallo verniciato colore bianco
Sospensione mediante tiranti inox
Nr. 01 tubo neon G5 54W
- Nr. 16 faretti incasso led diam.mm.70/75 - 8W - 230V

D.4. Zona consumazione con panche e saletta con tavoli

- Nr. 04 Sistemi Tensocavi su binario doppio o singolo
Totale di nr. 20 plafoniere con doppia lampada 2G11 FSD - 2x36W
230V - 5.800 lm
- Nr. 23 plafoniere sospese da mm. 1200x70xh.200 circa
Struttura in metallo verniciato colore bianco
Sospensione mediante tiranti inox
Nr. 01 tubo neon G5 54W

D.5. Cucina

- Nr. 08 Plafoniere stagne IP55
Sospensione mediante tiranti inox
Tubo neon G5 2x58W
- Nr. 03 Plafoniere stagne IP55
Sospensione mediante tiranti inox
Tubo neon G5 2x26W

D.6. BAGNI

PLAFONIERE A SOFFITTO E A PARETE DA
CONCORDARE CON LA D.L.

E. ALLESTIMENTO ZONA SOSTA ESTERNA

Pedana rialzata **cm. 792 x 840** e adattabile al suolo mediante regolazione dei piedi. La pedana consta di: Basamento in acciaio inox / Rivestimento in tavolato di ipè / Barriere antivento / Tavoli e sedute, come a seguito descritto.

E.1. BASAMENTO IN ACCIAIO INOX

Nr. 32 sezioni assemblabili da cm. 198x99 cadauna. Prevedere per ogni sezione:

- Nr. 02 traversa in scatolare inox mm.1980x50x30x1,5
- Nr. 03 traversa in scatolare inox mm. 990x50x30x1,5
- Nr. 06 cilindri inox mm.80x25 con filettatura interna M16
- Nr. 06 bulloni inox 60 x M16
- Nr. 03 bulloni e dadi di giunzione 80 x M6

Lavorazioni: Saldatura a filo di traverse e cilindri - Foratura diam.6,5 per giunzioni: nr. 12 - Foratura diam. 4,5 per fissaggio tavolato: nr. 121

E.2. RIVESTIMENTO DOGHE IN LEGNO

Per ognuna delle nr. 32 sezioni prevedere nr. 25 doghe in IPE' LAPACHO

- Spessore mm.20 - bisellatura e maschiettate - prefinite con trattamento in autoclave per esterno

Verranno fissate mediante apposizione di viti inox da mm.4x65

E.3. FRANGIVENTO

Per ognuna delle nr. 32 sezioni prevedere:

- “bicchieri” di sostegno lato esterno in scatolare di acciaio inox da mm. 2 x 60 x 40 x h.550, in grado di alloggiare - con luce minima - uno scatolare dalle dimensioni esterne mm. 50x30;
- Sostegni in scatolare da mm. 50x30 x H.1700 in acciaio inox
- Pannello inferiore in perspex da mm.10 di spessore da cm. 99x55x1,5 fissato con bulloneria inox ai “bicchieri del punto precedente;
- Pannello superiore in perspex da mm.10 di spessore e cm. 96,5x95 con fori da mm.6,5

Tale pannello verrà fissato con bulloneria inox lucido d'arredo ai sostegni precedenti. Il pannello ed i sostegni potranno essere rimossi nei periodi estivi.

E.4. TAVOLI E SEDUTE

- TAVOLI: nr. 20 tavoli con piano in verzalit bianco e fusto centrale in alluminio con 3 razze d'appoggio.
- SEDIE: nr. 80 sedie con struttura portante in tubolare di alluminio mm.20/25, seduta e schienale rivestiti in fiberplast colore marrone scuro.

I. IMPIANTI

I1. Impianto idrico predisporre tutti i punti di adduzione dell’acqua, sia calda che fredda, oltre a quelli di scarico, in corrispondenza delle varie utenze; tutti i punti di adduzione devono essere provvisti di saracinesche di intercettazione a sfera, collocate in posizione di facile manovrabilità. Successivamente la Ditta Appaltatrice dovrà eseguire gli allacci delle attrezzature e degli arredi di cui ai punti precedenti.

I2. Impianto elettrico la Ditta Appaltatrice dovrà a proprie spese modificare ed adeguare l’impianto elettrico esistente, previa presentazione di progetto e approvazione dello stesso da parte dell’Ufficio tecnico del Comune di Ussita e della D.L., al fine di renderlo compatibile con le utenze dei vari banchi e retrobanchi, nonché delle varie attrezzature presenti (illuminazione e F.M.). Le linee elettriche di collegamento fanno capo al Quadro Elettrico Generale esistente, ma anche esso da implementare, e sono distribuite entro scatole di derivazione incassate nelle pareti e in tubi corrugati fuoriuscenti dal pavimento in prossimità delle utenze servite. A montaggio degli arredi avvenuto, la Ditta Appaltatrice deve collegare tutte le linee di accensione e/o alimentazione. E’ cura della Ditta Appaltatrice prevedere nei vari banchi e/o retrobanchi, tutti i passaggi necessari per le linee elettriche ed eventuali relativi alloggiamenti di scatole di derivazione, prese e/o interruttori.

I3. Impianto Frigorifero Le unità condensatrici, di adeguata potenza, relative a tutte le utenze refrigerate facenti parte dei banchi, retrobanchi, mobili di servizio, celle refrigerate, etc., devono essere di primaria casa, del tipo aperto (ad aria) e tutte funzionanti ad R.404, forniti ed installati dalla Ditta Appaltatrice. Le unità condensatrici non devono essere mai incorporate nei banchi (ad eccezione dei casi esplicitamente identificati), ma essere ubicate al piano inferiore del fabbricato, secondo indicazioni specifiche del Comune di Ussita, pertanto devono essere prese tutte le precauzioni necessarie per garantirne il perfetto funzionamento. Dovranno inoltre essere concentrate in uno/due punti definiti e concordati con il Comune di Ussita e posizionate come in premessa pag.3.

Sono altresì compresi i collegamenti in tubo di rame, di adeguata sezione e opportunamente coibentati.

L. TRASPORTO

L1. Trasporto La Ditta Appaltatrice provvederà al trasporto e alle operazioni di carico e scarico degli arredi e delle attrezzature.

Il Comune di Ussita provvederà a predisporre un adeguato piazzale di scarico facilmente raggiungibile e posto in piano rispetto ai locali da arredare.

L2. Montaggio La Ditta Appaltatrice provvederà all’installazione degli arredi e delle attrezzature, compreso quanto occorre per dare l’opera finita in ogni sua parte e perfettamente funzionante.

M. SERVIZI TECNICO /PROGETTUALI

M1. Sopralluogo e Rilievo

La Ditta Appaltatrice ha il dovere di effettuare un sopralluogo ed il relativo rilievo presso i locali del Rifugio in questione. L’onere economico di tale sopralluogo e rispettivo rilievo è compreso nella fornitura. Eventuali sopralluoghi aggiuntivi sono compresi nel costo della fornitura.

M2. Aggiornamento disegni esecutivi

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la compilazione dei disegni tecnici esecutivi previa approvazione del Comune di Ussita e della D.L.. Dopo il rilievo, nell’eventualità che si renda indispensabile un aggiornamento, la Ditta Appaltatrice dovrà effettuare le relative modifiche dei disegni ~~esecutivi~~, darne opportuna diffusione al Comune di Ussita e alla D.L.. Tale servizio ha un costo compreso nella fornitura.

SI PRODUZIONE (1)

DELLE MISURE (2)

(3)

M3. Assistenza tecnica alle Imprese

E’ assolutamente indispensabile che la Ditta Appaltatrice coordini e verifichi il passaggio del “know-how” sia alla Ditta edile che ai suoi Impiantisti di fiducia. Tale coordinamento comprende la presentazione di elaborati grafici, chiarimenti in merito alle problematiche ed illustrazioni su possibili difficoltà nascoste, prevede, inoltre, la trasmissione delle soluzioni adottate in precedenti realizzazioni. Tale servizio prevede un lavoro di ufficio e di collegamento, con un costo compreso nella fornitura.

M4. Autorizzazioni sanitarie

Sono totalmente a carico della Ditta Appaltatrice e di sua esclusiva competenza le autorizzazioni sanitarie da richiedere alla ASUR di zona (Area Vasta 3 – Distretto di Camerino).

(1) SI APPROVA CORREZIONE
(2) SI APPROVA CORREZIONE
(3) SI APPROVA CORREZIONE

LOCI s.a.s.
Dell'ing. ANDREA LORENZINI & C.
Via 1° Maggio, 3H - 62100 MACERATA
P.IVA 01606980439

LOCI s.a.s.
Dell'ing. ANDREA LORENZINI & C.
Via 1° Maggio, 3H - 62100 MACERATA
P.IVA 01606980439

Progettazione: LOCI S.a.s. dell'ing. Andrea Lorenzini e C.
Macerata P.zza della Vittoria, 1
P.I. e C.F. 01606980439
E locisas@alice.it PEC loci@pec.it

N. COLLAUDO E POSTVENDITA

N1. Collaudo

Il corrispettivo di fornitura dell'arredo bar deve intendersi comprensivo del servizio di collaudo delle attrezzature e necessaria istruzione, in presenza del Comune di Ussita ed eventualmente del Gestore dell'attività commerciale. Il giorno del collaudo con il Gestore verrà comunicato al Comune di Ussita ed alla D.L. con preavviso di almeno giorni sette. Al termine della consegna verrà redatto un verbale su modulo predisposto dal Comune di Ussita, firmato dalla Ditta Appaltatrice, dal Comune di Ussita e dalla D.L..

N2. Certificazioni

Al momento della consegna dovrà essere consegnata tutta la documentazione tecnica e le certificazioni necessarie, segnaliamo a titolo indicativo e non esaustivo:

- Certificazioni conformità CE per ogni attrezzatura refrigerata e riscaldata.
- Manuali d'uso e manutenzione.

N3. Assistenza

La Ditta Appaltatrice dovrà garantire, per un periodo pari ad anni 2 dalla data del collaudo, un servizio di assistenza costituito da:

- a) una rete di tecnici atta a coprire l'intera fornitura. La lista dei tecnici dovrà essere esaminata in fase gara dal Comune di Ussita ed eventuali aggiornamenti dovranno essere forniti al Comune di Ussita nel periodo di fornitura dei servizi.
- b) numero di assistenza, cui i Gestori si rivolgeranno direttamente sia per avere chiarimenti ed istruzioni sul funzionamento delle apparecchiature, sia per segnalazione di guasti e malfunzionamenti.

Segnalazione del problema e modalità d'intervento

Al verificarsi di un problema sulle attrezzature il Gestore/Responsabile contatterà il numero di Assistenza fornito dalla Ditta Appaltatrice. Qualora il problema non risultasse risolvibile tramite semplici indicazioni operative fornite al Gestore/Responsabile, la Ditta Appaltatrice dovrà intervenire entro i seguenti tempi:

- a) banchi/celle BT ed elementi cottura entro 24 ore dalla chiamata
- b) banchi/celle TN e piani caldi espositivi entro 48 ore dalla chiamata

Il servizio assistenza della Ditta Appaltatrice dovrà essere disponibile dal lunedì al venerdì almeno 8 ore al giorno, indicativamente dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 14,00 alle 18,00, ed il sabato almeno 4 ore, indicativamente dalle 8,00 alle 12,00.

Visita preventiva

La Ditta appaltatrice effettuerà, nel secondo anno del periodo di garanzia, una visita preventiva, da concordare con il Comune di Ussita, in modo da permettere il controllo degli impianti refrigeranti, ed in particolare: la pulizia delle batterie condensanti la

pulizia tecnica dei mobili refrigerati il rispetto delle operazioni previste dalla Ditta fornitrice degli impianti refrigeranti in generale.

N4. Tempi di consegna

Tutti gli arredi facenti parte del presente Capitolato ed in precedenza descritti dovranno essere consegnati, installati, collaudati e perfettamente funzionanti entro le seguenti date:

1. Zona bar, compresi relativi impianti e corpi illuminanti (§ A+D+I):
tassativamente entro e non oltre il 30/11/2015
2. Zona self-service, compresi relativi impianti e corpi illuminanti (§ B+D+I):
tassativamente entro e non oltre il 24/12/2015
3. Zona cucina, compresi relativi impianti e corpi illuminanti (§ C+D+I):
tassativamente entro e non oltre il 24/12/2015
4. Pedana esterna (§ E):
tassativamente entro e non oltre il 30/06/2016

LOCI s.a.s.
Dell'ing. ANDREA LORENZINI & C.
Via 1° Maggio, 3H - 62100 MACERATA
P.IVA 01606980439

