

## **Allegato “D”**

### **PROVINCIA DI TORINO**

#### **FORNITURA IN OPERA DI ATTREZZATURE E ARREDI DEL PUNTO RISTORAZIONE E VENDITA DI PRODOTTI TIPICI PRESSO IL MULINO DI RIVA - PINEROLO.**

#### **SPECIFICHE**

##### **ATTREZZATURE TECNICHE**

Pos. 1            Q.ta 2

Minicella frigorifera realizzata in lamiera pre-verniciata atossica, pavimento in lamiera plastificata antisdrucciolo, isolamento con iniezione di poliuretano densità/mc 40 in conformità alle vigenti normative europee, angoli interni arrotondati, una porta di luce netta minima cm- 80x180h., completa di serratura a chiave e sblocco interno, resistenza elettrica sulla porta, spessore del pannello cm. 7.

Pos. 1a            Q.ta 2

Scaffalatura completa per interno minicella formata da n. 4 ripiani in acciaio inox (mis. min. mm. 1800x900xh1800 max. mm. 2000x1000xh2000, da dimensionare in funzione delle dimensioni delle celle di cui alla Pos. 1)

Pos.1b            Q.ta 2

Gruppo monoblocco per minicella, temperatura di esercizio -2° +8C funzionamento elettrico, raffreddamento ad aria, sbrinamento a gas caldo, porta seriale per controllo Haccp, illuminazione con plafoniera stagna, gas refrigerante R404A.

Pos. 2            Q.ta 1

Bancofrigo orizzontale per formaggi e salumi al taglio, lunghezza min. cm. 280 max cm. 300, con 2 pareti mobili interne e piano appoggio bilance e taglieri, refrigerazione statica, termostato digitale, termometro, sbrinamento automatico, evaporazione della condensa automatica con resistenza a controllo elettronico, piedini regolabili, vetro curvo.

Pos. 2a            Q.ta 1

Bancofrigo verticale a ripiani per carni e salumi, lunghezza min. cm. 180 max cm. 200, refrigerazione statica, termostato digitale, termometro, sbrinamento automatico, evaporazione della condensa automatica con resistenza a controllo elettronico, piedini regolabili.

Pos. 2b            Q.ta 1

Bancofrigo verticale a ripiani per formaggi lunghezza min. cm. 130 max cm. 150, refrigerazione statica, termostato digitale, termometro, sbrinamento automatico, evaporazione della condensa automatica con resistenza a controllo elettronico, piedini regolabili.

Pos. 2c            Q.ta 1

Bancofrigo verticale per frutta e verdura, lunghezza min. cm 180 max 200, refrigerazione statica, termostato digitale, termometro, sbrinamento automatico, evaporazione della condensa automatica con resistenza a controllo elettronico, piedini regolabili.

Pos. 3 Q.ta 1

Bilancia elettronica portata 12 Kg, divisione 2g., visore a cristalli liquidi, 8 operatori, batterie interne autonomia 60 ore, 500 PLU, emissione di scontrino con codice a barre, calcolo del resto, storno, riapertura scontrino, visualizzazione e stampa del sub totale, variazione prezzi rapida, stampa data di confezionamento, collegamento rete in radiofrequenza (senza fili). Adatta a carne, salumi e formaggi.

Pos. 3a Q.ta 1

Bilancia elettronica portata 12 Kg, divisione 5g., visore a cristalli liquidi, 8 operatori, batterie interne autonomia 60ore, 500PLU, emissione di scontrino con codice a barre, calcolo del resto, storno, riapertura scontrino, visualizzazione e stampa del sub totale, variazione prezzi rapida, stampa data di confezionamento, con min 60 codici prodotto, collegamento rete in radiofrequenza (senza fili). Adatta a frutta e verdura.

Pos. 4 Q.ta 1

Affettatrice per salumi in acciaio taglio verticale diametro mm. 350, comandi a 24V, piatto mm. 500x255, taglio mm. 245x300, affilatoio incorporato, costruzione in lega di alluminio anodizzato, viteria interna ed esterna acciaio inox, motore ventilato, scorrimento su cuscinetti, pulsantiera in acciaio inox.

Pos. 5 Q.ta 1

Tavolo da lavoro su gambe con alzatina e ripiano inferiore, mis. min. cm. 100x80, interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, finitura scotch brite; piano lavoro con h.cm 4, spess. 10/10, insonorizzato e rinforzato da contropiano resistente all'acqua, all'acido ed al sale, resistente fino a 300°; alzata posteriore h. mm.85 con forma inclinata e raggiatura di mm.5 sul piano; predisposizione per montaggio cassette affiancati; ripiano in ferro rinforzato montato ad incastro, gambe in tubolare mm. 40x40 in acciaio inox spessore 10/10; piedini di livellamento in acciaio inox con base antiscivolo.

Pos. 5a Q.ta 1

Tavolo da lavoro per affettasalumi, su gambe con ripiano inferiore, interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, finitura scotch brite; piano lavoro con h.cm 4, spess. 10/10, mis. min. cm. 100x80; piedini di livellamento in acciaio inox con base antiscivolo.

Pos. 5b Q.ta 1

Tavolo per bilancia elettronica ortofrutta, interamente in acciaio inox AISI 304 18/10, finitura scotch brite mis. min. cm. 80x80.

Pos. 6 Q.ta 1

Confezionatrice sottovuoto a campana, costruzione integralmente in acciaio inox ; camera con angoli arrotondati, barra saldante estraibile, struttura da banco, set tavolette per riduzione volume, barra saldante cm. 31, camere cm 33x33x8h: pompa vuoto 4mc/h a bagno d'olio.

Pos. 7 Q.ta 1

Lavatoio su gambe con due vasche di cm. 50x50x32, costruito in acciaio inox AISI 304 18/10, finitura scotch brite, vasche imbutite con antirombo e antivegetativo, gambe tubolari inox mm. 40x40, piedini di livellamento in acciaio con base antiscivolo. Fornito di serie con piletta, troppo pieno, sifone in plastica Ø mm. 40

- Pos. 8            Q.ta 1  
Carrello di servizio, due pianali lisci imbutiti, costruzione in tubolare di acciaio inox, 4 ruote piroettanti di cui due con freno.
- Pos. 9            Q.ta 2  
Sterilizza coltelli raggi UVA da tavolo o da appendere, misure 400x140xh620.
- Pos. 10          Q.ta 1  
Set di 6 taglieri diversi per: pane e formaggi, carni cotte, verdure crude, carni crude, pesce, insalata e frutta, mis. min. mm. 460x310.
- Pos. 11          Q.ta 1  
Tagliere in polietilene, con fermi da tavolo, mis. min. mm. 500x300xh.20
- Pos. 12          Q.ta 1  
Registratore di cassa fiscale con lettore di codice a barre, funzioni grafiche avanzate, scontrino parlante, display LCD 12 caratteri, 8 totali di reparto, 1000 articoli memorizzabili, stampante termica, giornale di fondo elettronico, 4 aliquote IVA più 1 esente, calcolo automatico del resto, cassetto automatico.
- Pos. 13          Q.ta 1  
Computer e software per gestione CASSA e MAGAZZINO
- Pos. 14          Q.ta 2  
Set di coltelli acciaio INOX 18/10 per banchi vendita
- Pos. 15          Q.ta 1  
Poltroncina girevole da ufficio, altezza regolabile, con braccioli, schienale e seduta imbottiti
- Pos. 16          Q.ta 1  
Cucina a gas, 6 fuochi valvolati, griglie in fusione di ghisa porcellanata, bruciatori in ghisa cormata, spartifiamma in ottone conati a fiamma stabilizzata, accensione con fiamma pilota, rubinetti in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia, vano armadio aperto, struttura portante in acciaio inox AISI 304 18/10 di forte spessore, montata su piedini con regolatore di livello in alluminio, cruscotto sagomato ad incasso per i comandi
- Pos. 17          Q.ta 1  
Forno a convezione, funzionamento a gas , capacità 6 GN 1/1, camera forno in acciaio inox AISI 304 ad angoli arrotondati, rivestimento esterno in acciaio inox AISI 304, scotch brite, porta a doppio vetro, aggancio serratura a due punti, luce interna, temperatura massima 270°C, umidificatore senza nebulizzatore, termostato elettrico, timer elettrico ad una scala, 1 vel. Comandi elettromeccanici, dimensioni L.870xP750Xh805.
- Pos. 18          Q.ta 1  
Abbattitore surgelatore, funzionamento elettrico, condensazione ad aria, compressore ermetico aspera, pressostato di sicurezza, cornice riscaldata, fondo diamantato, scheda elettronica con comandi digitali, cicli di lavori automatici con sonda, funzione scock termico per ridurre ed ottimizzare i tempi di lavoro costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10 gas refrigerante R404, abbattimento positivo capacità 10 kg., abbattimento negativo capacità 5 kg., capacità camera interna N°. 4 GN1/1, dimensioni L790XP700XH800.

Pos. 19 Q.ta 1

Armadio frigorifero capacità min. l. 400, 1 porta con serratura, temperatura : + 2° +14°, esecuzione esterna ed interna acciaio inox AISI 304, spessore di isolamento 60, controllo digitale, controllo HACCP, evaporatore esterno sbrinamento automatico ed evaporazione automatica di condensa, tropicalizzato per temperatura ambiente 28°, piedini regolabili in plastica.

Pos. 20 Q.ta 1

Cutter capacità min. LT 2, vasca in acciaio inox 18/10 con fondo termodiffusore, coltello universale in acciaio, coperchio tagliaverdura, discofette 2 mm. disco julienne 2 mm.

Pos. 21 Q.ta 1

Lavastoviglie 36L

Pos. 22 Q.ta 1

Tavolo da lavoro con alzatine su armadio riscaldato elettronicamente, costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10, scotch brite , piano di lavoro h. mm. 40 spessore 10/10, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, struttura ed ante realizzate in doppia parete, ripiano intermedio di serie rinforzato, piedi di livellamento di acciaio inox, dimensioni min. cm. 100xp60xh85.

Pos. 23 Q.ta 1

Affettatrice lama in acciaio Ø mm. 350, comandi A24V, piatto mm. 500x255, taglio mm. 245x300, affilatoio incorporato, costruzione in lega di alluminio anodizzato, viteria interna ed esterna acciaio inox, scorrimento su cuscinetti, pulsantiera in acciaio inox.

Pos. 24 Q.ta 1

Armadio frigorifero, 1 porta a vetro con serratura, temperatura +4° +20°, ventilato, spessore di isolamento mm.60, controllo digitale, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica di condensa, cella interna con angoli arrotondati, fornita con n. 4 griglie, 5525x350 in legno per il posizionamento delle bottiglie orizzontale, ideale per vini bianchi o neri, dim. min. 1500xp50xh170

## **ARREDI**

Nota: Tutti gli arredi, di cui alle posizioni seguenti, dovranno essere interamente costruiti (eccettuate quelle parti per le quali sia obbligatorio l'uso di altro materiale per ragioni tecniche o per la compatibilità con le normative in materia di vendita/somministrazione di prodotti agroalimentari freschi) in **legno massello di larice proveniente da foreste delle Valli Chisone e Germanasca o Alta Valle di Susa, certificate secondo lo standard PEFC**; dovranno essere inoltre accompagnati da:

- autocertificazione del produttore, attestante che i manufatti sono stati realizzati con legno di provenienza certificata secondo lo standard PEFC;
- documentazione idonea a consentire la ricostruzione del percorso della materia prima dal sito forestale certificato di estrazione al manufatto finito (ad esempio: copie delle fatture di acquisizione del lotto boschivo e relativi documenti di trasporto alla segheria, fatture di acquisizione del legname tondo e relativi documenti di trasporto al produttore di semilavorati, fatture di acquisizione dei semilavorati e relativi documenti di trasporto al produttore dei manufatti); tale documentazione non è necessaria qualora il produttore sia certificato per la catena di custodia secondo lo standard PEFC.

Pos. 25        Q.ta 1

Espositore per cassette ortofrutta, con 3 ripiani inclinati, mis.min. cm. 250x120xh150, portata min . 50 kg. per piano.

Pos. 26        Q.ta 12

Scaffalature murali, costruite da moduli a ripiani con fondo, min. 5 ripiani a scaffale, regolabili in altezza, profondità min. cm. 35, larghezza min. cm. 90, portata min . 50 kg. per piano, altezza min. cm. 180.

Pos. 26a       Q.ta 4

Scaffalature murali, costruite da moduli a ripiani con fondo, min. 5 ripiani a scaffale, regolabili in altezza, profondità min. cm. 35, larghezza min. cm. 90, portata min . 50 kg. per piano, altezza min. cm. 180, con ripiano inferiore chiuso con ante.

Pos. 27        Q.ta 1

Scaffalatura per vetrine, 3 ripiani senza fondo, a moduli larghezza min. cm. 140, portata min . 80 kg. per piano.

Pos. 28        Q.ta 1

Scrivania mis. min. cm. 100x60 max. 120x80

Pos. 28a       Q.ta 1

Scaffale per documentazione, mis. min. cm. 80x25xh180 max. 100x30x200

Pos. 29        Q.ta 8

Tavoli per punto ristorazione, quadrati cm. 80x80

Pos. 29a       Q.ta 32

Sedie rustiche, il legno massello, coordinate ai tavoli (Pos. 29)