

<b>MATERIALE PER DISTRIBUZIONE PASTI</b>
--

POS	PRODOTTO	DESCRIZIONE	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO AL NETTO DELLO SCONTO OFFERTO	PREZZO COMPLESSIVO
1	Rulliera fissa a rulli lung. 2100 mm circa	Costruzione in acciaio inox AISI 304. Struttura gambe in tubo quadro con piedini regolabili in altezza. Rulli folli lunghi montati sui due bordi longitudinali facilmente estraibili.	1		
2	Elemento di chiusura rulliera, 45 mm circa	Elemento di chiusura rulliera, 45 mm circa	2		
3	Carrello armadiato trasporto 20 vassoi	Struttura in tubo quadro ( 40x40 ), pannelli e piano di lavoro in acciaio inox AISI 304. Porte a battente a doppia parete ( angolo massimo di apertura 270° ) e guide estraibili in acciaio inox. 4 ruote piroettanti antiabrasione di diametro 125 mm, due munite di dispositivo di bloccaggio. 4 paracolpi in gomma integrati. Le guide consentono l'alloggiamento di vassoi di dimensioni da GN a EN 8 ( altezza max. 105 mm ). Il sistema di confezionamento e distribuzione pasti deve essere ideale per ospedali e cliniche, deve rappresentare la soluzione ottimale per le più complesse e differenziate esigenze. Il sistema deve assicurare le condizioni perfette del cibo durante il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, nel rispetto delle condizioni ottimali di igienicità, temperatura e sicurezza.	18		
4	Carrello a giorno 56 vassoi coibentati	struttura in acciaio inox. Barre di protezione laterale. 4 ripiani con angoli arrotondati per 56 vassoi. 4 ruote piroettanti antiabrasione di diametro 125 mm, due munite di dispositivo di bloccaggio. 4 paracolpi in gomma integrati. Il sistema di confezionamento e distribuzione pasti deve essere ideale per ospedali e cliniche, deve rappresentare la soluzione ottimale per le più complesse e differenziate esigenze. Il sistema deve assicurare le condizioni perfette del cibo durante il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, nel rispetto delle condizioni ottimali di igienicità, temperatura e sicurezza.	7		

POS	PRODOTTO	DESCRIZIONE	QUANTITA	PREZZO UNITARIO AL NETTO DELLO SCONTO OFFERTO	PREZZO COMPLESSIVO
5	Vassoi isothermici copertura integrale	Costruzione monoblocco in materiale antiurto e antigraffio approvato per uso alimentare; Assenza di spigoli vivi. Impilabile per il trasporto; Perfetto isolamento politermico (separazione del caldo e del freddo); Mantenimento delle temperature di servizio senza scambio di sapori ed odori; Vassoio composto da : 1 zona coibentata con alveoli modulari per 6 tipi intercambiabili di vasellame in porcellana ( non inclusi ); Zona neutra, per pane, coperto, bevande, etc. ; Coperchio coibentato che copre entrambe le Zone. I vassoi isothermici devono avere una costruzione monoblocco in materiale antiurto e antigraffio approvato per uso alimentare; devono essere coibentati con schiuma poliuretanic; non devono avere spigoli. Devono essere impilabili per il trasporto, devono avere un perfetto isolamento politermico (separazione del caldo, del freddo e del fresco); i vassoi devono mantenere le temperature di servizio senza scambio di sapori ed odori. I vassoi devono essere composti da: 1 zona coibentata con alveoli modulari per 6 tipi intercambiabili di vasellame in porcellana(non inclusi); 1 zona neutra per pane, coperto, bevande etc; 1 coperchio coibentato che copre entrambe le zone.	350		
6	Piatti piani	In porcellana bianca dedicati per i vassoi.	350		
7	Piatti fondi	In porcellana bianca dedicati per i vassoi.	350		
8	Piatti contorno	In porcellana bianca dedicati per i vassoi.	350		
9	Coperchi	Coperchi per piatti fondi di colore bianco	350		
10	Coperchi bolo	Di colore rosso; Versione a tenuta	350		
11	Coperchi	Coperchi tenuta 130 mm	350		
12	Coperchi	coperchi piatti piani di colore bianco	350		
13	Boli	In porcellana bianca dedicati per i vassoi.	350		
			TOTALE		

Percentuale di ribasso offerta .....% sulla base di gara di € 65.000,00