



SCUOLA  
NORMALE  
SUPERIORE

Servizio Approvvigionamenti e Acquisti/DA/EG/fm

## AVVISO

DI MANIFESTAZIONE DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA PER LA FORNITURA E POSA IN OPERA DI ARREDI PER L'ALLESTIMENTO DELLA MENSA DI PALAZZO D'ANCONA, AI SENSI DELL'ART. 36 CO.2 DEL D.LGS N. 50/2016

CIG 7720452E86

Con il presente avviso si richiede agli operatori economici di manifestare l'interesse ad essere invitati alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 c. 2 del D.Lgs 18.04.2016 n. 50, previa manifestazione d'interesse, da svolgersi in modalità telematica, per la fornitura e posa in opera di arredi per l'allestimento della mensa di Palazzo D'Ancona della Scuola Normale Superiore.

**Oggetto dell'appalto:** fornitura e posa in opera di arredi per l'allestimento della mensa di Palazzo D'Ancona della Scuola Normale Superiore. Per le specifiche tecniche, si rinvia all'allegato *A – specifiche tecniche*.

**Avvio della fornitura:** indicativamente dal 01/05/2019 e da completare entro il 30.09.2019.

**Importo a base di gara:** € 100.000,00, di cui € 2.000,00 per oneri per la sicurezza ex art. 26 comma 5 D.lgs. 81/2008 non soggetti a ribasso, I.V.A. esclusa.

**Criterio di aggiudicazione:** criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 c. 2 del D.Lgs. 50/2016 (80 punti per l'offerta tecnica e 20 punti per l'offerta economica).

**Requisiti di partecipazione:** possono partecipare alla procedura per l'affidamento della fornitura di cui alla presente manifestazione d'interesse, gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs 50/2016 che:

- risultino iscritti al registro delle imprese presso la CC.I.AA. o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, con oggetto sociale compatibile con la fornitura oggetto della presente fornitura;
- non abbiano motivi di esclusione in base a quanto previsto dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- abbiano eseguito nel corso dell'ultimo triennio (dal 01/01/16 al 31/12/18), almeno una fornitura analoga, del valore di almeno € 70.000.

**Sopralluogo:** conclusa la fase di manifestazione di interesse, nella lettera di invito sarà richiesto un sopralluogo del locale in cui verrà posizionata la nuova linea di distribuzione pasti. Nel modello di autodichiarazione messo a disposizione dall'amministrazione, è richiesto di rendere nota detta disponibilità.

**Termine per la presentazione della manifestazione di interesse:** **entro le ore 23:59 del 23/01/2019.**

Il presente avviso è pubblicato sul sito internet della Scuola Normale, nella sezione "Amministrazione Trasparente" sotto la sezione "Bandi e contratti".

**Come manifestare l'interesse a partecipare:** Le manifestazioni di interesse da parte delle imprese devono pervenire entro il termine indicato al precedente punto in modalità telematica attraverso il

Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana, all’indirizzo internet: <https://start.toscana.it>.

I fornitori già registrati nell’indirizzario regionale dovranno accedere all’area riservata relativa all’avviso in oggetto e utilizzare l’apposita funzione presente sul Sistema START. In questa fase è sufficiente la semplice conferma telematica tramite sistema START del proprio interesse a partecipare alla gara in oggetto. Tale conferma consiste nel cliccare sull’apposito tasto di adesione, caricando il modello di autodichiarazione firmato digitalmente.

I fornitori non iscritti all’indirizzario dovranno compilare il form on line presente nella pagina del dettaglio relativo all’avviso in oggetto.

Non sono ammesse candidature aggiuntive o sostitutive pervenute dopo la scadenza del termine di ricezione indicato nel presente avviso.

**Numeri di candidati che saranno invitati:** Questa Amministrazione **non** intende limitare il numero di candidati che verranno invitati alla procedura; quindi la Stazione appaltante procederà ad invitare i concorrenti, anche in presenza di una sola manifestazione di interesse, purché in possesso dei requisiti.

**Trattamento dei dati:** facendo riferimento al d.lgs. n. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, si evidenzia che soggetto attivo della raccolta e del trattamento dei dati richiesti è la Scuola Normale Superiore e che i dati personali forniti dagli Operatori economici ai fini della partecipazione alla presente procedura saranno raccolti e trattati nell’ambito del medesimo procedimento e dell’eventuale, successiva stipula e gestione del contratto secondo le modalità e finalità di cui al d.lgs. n. 196/2003 e in base a quanto previsto dal Regolamento UE n. 2016/679. I diritti spettanti all’interessato sono quelli di cui al succitato d.lgs. n. 196/2003 e Regolamento UE n. 2016/679, ai quali si fa espresso rinvio per tutto quanto non previsto dal presente avviso.

**Informazioni:** ulteriori informazioni potranno essere richieste o tramite piattaforma START, nell’apposita sezione per le richieste di chiarimenti, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica: [gare@sns.it](mailto:gare@sns.it)

**Si precisa che il presente avviso non costituisce un invito a partecipare alla gara, ma unicamente la richiesta a manifestare interesse ad essere invitati; pertanto, le manifestazioni di interesse non vincolano in alcun modo l’amministrazione, né comportano per i richiedenti alcun diritto in ordine all’eventuale aggiudicazione. L’amministrazione si riserva di non dar seguito alla procedura di cui trattasi qualora sopravvengano motivi tali per cui non sia ritenuta più necessaria.**

Allegati:

- allegato A – allegato tecnico

Area Didattica, Ricerca e Approvvigionamenti  
Il Dirigente  
**Dott. Daniele Altamore (\*)**

\* Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell’Amministrazione digitale e norme ad esso connesse.

## Allegato A – Specifiche tecniche

### ELENCO E SPECIFICHE TECNICHE

ID	DESCRIZIONE	DIMENSIONI INDICATIVE	QUANTITÀ
1	<p><b>Elemento neutro trapezoidale in acciaio inox con ripiano intermedio a giorno.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- ripiano intermedio;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- chiusura lato operatore con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- rivestimento frontale con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite.</li> </ul>	L. 85 P. 87 H. 85 cm	1
2	<p><b>Tavolo bagnomaria self-service con vano sottostante riscaldato.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura saldata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm, spessore lamiera 18/10;</li> <li>- piedini in acciaio inox regolabili in altezza;</li> <li>- vasca con angoli arrotondati, h 200 mm;</li> <li>- capacità 4 bacinelle GN 1/1;</li> <li>- caricamento automatico dell'acqua;</li> <li>- scarico con troppopieno;</li> <li>- vano inferiore caldo ventilato con temperatura regolabile chiuso con scorrevoli/ante a battente tamburati;</li> <li>- comandi di gestione elettronici;</li> <li>- sovrastruttura con mensola intermedia e protezione in vetro temperato;</li> <li>- chiusura lato operatore con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- rivestimento frontale con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- alimentazione elettrica 400V/3N;</li> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>	4xGN1/1 h 200	1
3	<p><b>Tavolo bagnomaria self-service con vano sottostante riscaldato.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura saldata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati, piano di lavoro</li> </ul>	5xGN1/1 h 200	1

	<p>in acciaio inox AISI 304 H40 mm, spessore lamiera 18/10;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- piedini in acciaio inox regolabili in altezza;</li> <li>- vasca con angoli arrotondati, h 200 mm;</li> <li>- capacità 5 bacinelle GN 1/1;</li> <li>- caricamento automatico dell'acqua;</li> <li>- scarico con troppopieno;</li> <li>- vano inferiore caldo ventilato con temperatura regolabile chiuso con scorrevoli/ante a battente tamburati;</li> <li>- comandi di gestione elettronici;</li> <li>- sovrastruttura con mensola intermedia e protezione in vetro temperato;</li> <li>- chiusura lato operatore con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- rivestimento frontale con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- alimentazione elettrica 400V/3N;</li> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>		
4	<p><b>Neutro in acciaio inox su vano armadiato neutro con ripiano intermedio e chiusura con chiave.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- ripiano intermedio;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- chiusura con ante tamburate incernierate;</li> <li>- chiusura con chiave;</li> <li>- chiusura lato operatore con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- rivestimento frontale con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite .</li> </ul>	L. 40 P. 87 H. 85	1
5	<p><b>Vasca refrigerata in acciaio inox su armadio refrigerato ventilato.</b> Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura saldata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm, spessore lamiera 18/10;</li> <li>- piedini in acciaio inox regolabili in altezza;</li> <li>- vasca con angoli arrotondati, h 100 mm;</li> <li>- capacità 5 bacinelle GN 1/1;</li> <li>- temperatura regolabile tramite termostato elettronico;</li> <li>- vano inferiore freddo ventilato chiuso con ante a battente;</li> </ul>	5xGN1/1 h 100	1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gas refrigerante: R134A / R452A / R448A / R449A / R290 / R600;</li> <li>- gruppo frigorifero incorporato;</li> <li>- sovrastruttura con mensola intermedia e protezione in vetro temperato;</li> <li>- chiusura lato operatore con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- rivestimento frontale con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- alimentazione elettrica 230V/1N;</li> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>		
6	<p><b>Elemento refrigerato con piano e vetrina refrigerata su armadio refrigerato ventilato.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura saldata in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm, spessore lamiera 18/10;</li> <li>- piedini in acciaio inox regolabili in altezza;</li> <li>- piano refrigerato con angoli arrotondati, h 20 mm;</li> <li>- capacità 5 bacinelle GN 1/1;</li> <li>- temperatura regolabile tramite termostato elettronico;</li> <li>- vano inferiore freddo ventilato chiuso con ante a battente;</li> <li>- gas refrigerante: R134A / R452A / R448A / R449A / R290 / R600;</li> <li>- gruppo frigorifero incorporato;</li> <li>- sovrastruttura con mensola intermedia e protezione in vetro temperato (materiali con idoneità al contatto alimentare);</li> <li>- chiusura lato operatore con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- rivestimento frontale con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- alimentazione elettrica 230V/1N;</li> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>	5xGN1/1 h 20	1
7	<p><b>Neutro in acciaio inox con ripiano intermedio a giorno.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- ripiano intermedio;</li> <li>- piedini regolabili in altezza.</li> </ul>	L. 190 P. 40 H. 85 cm	1
8	<b>Vetrina espositiva a refrigerazione ventilata da appoggio</b>	1006x410x945 (h)	1

	<b>su piano per insalate e piatti freddi, vetrata su 4 lati.</b> Caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"><li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati, spessore lamiera 18/10;</li><li>- piedini in acciaio inox regolabili in altezza;</li><li>- vetri temprati scorrevoli;</li><li>- temperatura regolabile tramite termostato elettronico;</li><li>- refrigerazione ventilata con gruppo incorporato;</li><li>- sbrinamento automatico;</li><li>- gas refrigerante: R134A / R452A / R448A / R449A / R290 / R600;</li><li>- n. 2 ripiani interni;</li><li>- illuminazione a LED;</li><li>- alimentazione elettrica 230V/1N.</li></ul>	mm	
9	<b>Neutro in acciaio inox su vano armadiato con scorrevoli ripiano intermedio.</b> Caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"><li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li><li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li><li>- spessore lamiera 18/10;</li><li>- ripiano intermedio;</li><li>- piedini regolabili in altezza;</li><li>- chiusura con scorrevoli tamburati;</li><li>- alzatina posteriore in acciaio inox satinato scotch brite.</li></ul>	L. 100 P. 50 H. 85 cm	1
10	<b>Lavello armadiato in acciaio inox con comando a pedale.</b> Caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"><li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li><li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li><li>- spessore lamiera 18/10;</li><li>- piedini regolabili in altezza;</li><li>- chiusura con anta tamburata in acciaio inox satinato scotch brite;</li><li>- alzatina posteriore in acciaio inox;</li><li>- completo di rubinetto miscelatore con comando a pedale, sifone di scarico e accessori idraulici.</li></ul>	L. 50 P. 50 H. 85 cm	1
11	<b>Scaffalatura a giorno in acciaio inox senza schienale.</b> Caratteristiche: <ul style="list-style-type: none"><li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li><li>- n. 4 ripiani regolabili;</li><li>- spessore lamiera 18/10;</li></ul>	L. 45 P. 30 H. 160 cm	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- piedini regolabili in altezza.</li> </ul>		
12	<p><b>Cassettiera a 3 cassetti in acciaio inox.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- n. 3 cassetti;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- alzatina posteriore in acciaio inox satinato scotch brite.</li> </ul>		2
13	<p><b>Neutro in acciaio inox su vano armadiato con scorrevoli ripiano intermedio.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- ripiano intermedio;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- chiusura con scorrevoli tamburati in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- alzatina posteriore in acciaio inox satinato scotch brite.</li> </ul>	L. 140 P. 50 H. 85 cm	4
14	<p><b>Neutro in acciaio inox su vano armadiato con scorrevoli ripiano intermedio.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- ripiano intermedio;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- chiusura con scorrevoli tamburati, acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- alzatina posteriore in acciaio inox satinato scotch brite.</li> </ul>	L. 130 P. 50 H. 85 cm	1
15	<p><b>Espositore caldo a BAGNOMARIA da appoggio su banco per alimenti per celiaci.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li> <li>- spalle laterali in cristallo temperato;</li> <li>- porte in plexiglass per apertura su entrambi i lati;</li> </ul>	840 x 395 x 245 mm	1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temperatura +30C°/+90°C;</li> <li>- capienza 4xGN 1/3;</li> <li>- illuminazione a LED;</li> <li>- alimentazione monofase 220/230V – 50 Hz;</li> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>		
16	<p><b>Neutro in acciaio inox con n. 2 cilindri per sollevamento e distribuzione piatti.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite con angoli arrotondati;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- capienza 100 piatti, diametro 31 cm;</li> <li>- riscaldato;</li> <li>- alimentazione monofase;</li> <li>- chiusura lato operatore con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- rivestimento frontale con zoccolatura in acciaio inox satinato scotch brite;</li> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>	L. 40 P. 87 H. 85	3
17	<b>Scorriavassoio in tubolari di acciaio inox</b>		1
18	<p><b>Neutro in acciaio inox su vano armadiato con ante e ripiano intermedio.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- ripiano intermedio;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- chiusura con ante in acciaio inox incernierate tamburate;</li> <li>- alzatina posteriore in acciaio inox.</li> </ul>	L. 150 P. 70 H. 85 cm	1
19	<p><b>Erogatore acqua manuale da soprapiano.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carenatura esterna e coperchio in acciaio inox;</li> <li>- Vaschetta raccogli gocce;</li> <li>- sistema di filtrazione conforme DM 25 2012;</li> <li>- erogazione acqua modalità ambiente – liscia fredda – gasata fredda;</li> <li>- capacità: 150 coperti;</li> <li>- installazione soprapiano;</li> <li>- alimentazione monofase 220/230V – 50 Hz.</li> </ul>	Ingombro massimo: L. 50 P. 60 cm	2
20	<b>Impianto di spillatura birra</b> con colonna a due vie in		

	acciaio inox e vassoio raccogli gocce, impianto di raffreddamento e fusti birra sotto piano		
21	<p><b>Neutro in acciaio inox su vano armadiato con anta a battente e ripiano intermedio.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite;</li> <li>- piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite H40 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- ripiano intermedio;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- chiusura con anta in acciaio inox satinato scotch brite incernierate tamburate;</li> <li>- alzatina posteriore in acciaio inox satinato scotch brite.</li> </ul>	L. 80 P. 60 H. 85 cm	1
22	<p><b>Dosatore per “Bag in Box” refrigerato per l'erogazione di vino</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- due alloggi per sacche bag in box da 10 litri codauna;</li> <li>- struttura in lamiera smaltata;</li> <li>- 2 rubinetti di erogazione;</li> <li>- capacità: 2x10 Litri;</li> <li>- impianto di refrigerazione integrato;</li> <li>- alimentazione monofase 220/230V – 50 Hz.</li> </ul>	Ingombro massimo: L. 35 P. 50 cm	2
23	<p><b>Scaffalatura a giorno in acciaio inox con schienale per brocche.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- struttura in acciaio inox AISI 304;</li> <li>- n. 5/6 ripiani regolabili, spessore 20 mm;</li> <li>- spessore lamiera 18/10;</li> <li>- piedini regolabili in altezza;</li> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>	L. 30 P. 60 H. 200 cm	1

#### ACCESSORI A COMPLEMENTO

(n. pasti a servizio: 300)

24	<p><b>Portaposate.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>		
25	<p><b>Porta bicchieri.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- idoneità al contatto alimentare (MOCA).</li> </ul>		
26	<p><b>Porta pane.</b></p> <p>Caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il pane sarà imbustato in monoporzioni.</li> </ul>		
27	<b>Porta vassoi / distributore vassoi.</b>		

## **REQUISITI MINIMI COMUNI**

Per gli arredi in acciaio dovranno essere rispettati i seguenti requisiti minimi indispensabili:

- acciaio inox AISI 304 satinato scotch brite;
- spessore lamiera di almeno 18/10;
- bordi smussati/raggiati.

Relativamente alle finiture estetiche, materiali e toni colori dei rivestimenti si precisa quanto segue:

- tutte le finiture dovranno essere facilmente lavabili e sanificabili;
- dovrà essere lasciata facoltà di scelta del materiale e/o colori da parte del direttore dei lavori all'interno di una gamma di possibilità offerte.

Per la fornitura e installazione di tutte le attrezzature richieste deve essere previsto:

- il collaudo;
- il corso di formazione al personale sull'utilizzo delle attrezzature offerte;
- la garanzia minima di 60 mesi secondo quanto specificato nel Capitolato tecnico;
- l'omologazione di approvazione marchio CE;
- le schede di sicurezza dei gas refrigeranti impiegati;
- le certificazioni MOCA almeno per gli elementi con ID 2, 3, 5, 6, 15, 16, 23, 24, 25, a norma di legge secondo regolamenti vigenti;
- il rispetto della normativa F-gas se necessario;
- il rispetto dei CAM specificati nel Capitolato tecnico;
- le certificazioni di corretta posa in opera;
- le certificazioni necessarie secondo tutte le normative vigenti.