



Provincia di Cuneo



COMUNE DI OSTANA



Progetto di miglioramento e potenziamento del Rifugio Escursionistico gestito La Galaberna di Ostana

PROGETTO ESECUTIVO

All 2 Attrezzature cucina

Relazione - Capitolato Speciale Appalto - Computo - Elenco Prezzi
Analisi Prezzi - Preventivi - Bozza di Lettera Contratto



Progettista:

Allasia arch. Roberta

Studio ALLASIA Architetti e Agronomi
via Lancimano 23 - 12045 FOSSANO - tel./fax 0172-60073
cell. 3474130525 email allasia.roberta@libero.it



Relazione tecnica attrezzature cucina

Il progetto prevede la fornitura oltre che delle attrezzature informatiche anche di attrezzature per la cucina.

La fornitura di attrezzature per la cucina si rende indispensabile per una migliore funzionalità della cucina: previsto inizialmente per un numero di 40 posti, attualmente le richieste per la somministrazione pasti, soprattutto nel periodo estivo, sono di molto superiori e l'attuale attrezzatura da cucina risulta insufficiente e non adeguata alle nuove opportunità.

Infatti il crescente numero di richieste di pasti implica sia una riorganizzazione degli spazi della cucina (interventi strutturali), sia l'uso di attrezzature più idonee e confacenti/efficienti rispetto a quelle attuali; infatti le attrezzature previste oltre che all'aumento della capacità lavorativa, permetteranno un'implementazione delle attrezzature per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti (frigo e abbattitore) e una migliore distribuzione delle attrezzature nello spazio cucina.

Per quanto riguarda le attrezzature sono previste la fornitura in opera delle seguenti.

- Attrezzature per la cucina:
 - 1 abbattitore-congelatore avente le seguenti caratteristiche: capacità di carico 12-13 Kg di abbattimento ca e 7 di congelamento, realizzato con pannelli in acciaio inox AISI 304 e angoli interni arrotondati, con gruppo refrigerante incorporato. Dotato di 5 cicli standard e di 10 cicli programmabili (temperatura in cella da +90 a -40 °C) con sbrinamento automatico e manuale; con funzione di Turbo cooling e cicli specifici per il gelato. Dotato di evaporatore con protezione antiruggine, di allarme HACCP, isolamento in ciclopentano (senza HCFC,CFC,HFC) e gas refrigerante R404a senza HCFC e CFC. Per teglie di dimensioni 600x400 mm. dimensioni 762x700x844 mm.;
 - 1 freezer digitale 670 lt 1 porta avente le seguenti caratteristiche: capacità 670 lt, con porta cieca, realizzato in acciaio inox 304 con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione; spessore di isolamento delle pareti di 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Evaporatore nascosto ed unità refrigerante incorporata. Pannello di controllo LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella, con controllo digitale temperatura ed allarme conforme HACCP. Attivazione manuale ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua. circolazione interna verticale dell'aria. Gas refrigerante R404a privo di CFC e di HCFC; temperatura -15/-22°C. Dotato di 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox. dimensioni 710x837x2050 mm.;
 - 1 cuocipasta a gas a 2 vasche 40 lt avente le seguenti caratteristiche: vasca stampata capacità 40 lt realizzata acciaio inox AISI 316 L per protezione contro la corrosione. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura scotch brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10, con bordi laterali a taglio laser ad angolo retto. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e termostato di sicurezza. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Adatto ad uso per gas naturale e GPL. dimensioni 800x930x850 mm.;
 - 2 serie cestelli per cuocipasta aventi le seguenti caratteristiche: cestello per cuocipasta in acciaio inox 1/3 dimensioni 275x150x210, compatibile con cuocipasta a gas 2 vasche 40 lt;

- 1 tavolo attrezzato avente le seguenti caratteristiche: dimensioni 2700/2800x700/800x850 mm con top superiore dimensioni cm 270/280x70/80. parte inferiore così suddivisa: cm 140x70 con frontale chiuso da portine scorrevoli su entrambi i lati; cm 130/140 x 70 con frontali aperti e piano di appoggio. Realizzato in acciaio inox conforme alle norme vigenti

I prezzi sono derivanti dall'analisi prezzi desunta dalla media di 3 preventivi.

All 2 Attrezzature Cucina - COMPUTO METRICO ESTIMATIVO

Articolo		INDICAZIONI DELLE PROVVISI E DEI LAVORI	Lunghezza ml	Larghezza ml	Altezza o spessore ml o cm	Numero o Peso n. o kg	Ore n.	Quantità	Quantità	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO Euro	IMPORTO Euro
N	Codice							Parziale	Totale			
1	AC.1	Fornitura di abbattitore-congelatore avente le seguenti caratteristiche: capacità di carico 12-13 Kg di abbattimento ca e 7 di congelamento, realizzato con pannelli in acciaio inox AISI 304 e angoli interni arrotondati, con gruppo refrigerante incorporato. Dotato di 5 cicli standard e di 10 cicli programmabili (temperatura in cella da +90 a -40 °C) con sbrinamento automatico e manuale; con funzione di Turbo cooling e cicli specifici per il gelato. Dotato di evaporatore con protezione antiruggine, di allarme HACCP, isolamento in ciclopentano (senza HCFC,CFC,HFC) e gas refrigerante R404a senza HCFC e CFC. Per teglie di dimensioni 600x400 mm. dimensioni 762x700x844 mm.				1		1 -----'	1	cad	2616,67	2616,67
2	AC. 2	Fornitura in opera di freezer digitale 670 Lt 1 porta avente le seguenti caratteristiche: capacità 670 Lt, con porta cieca, realizzato in acciaio inox 304 con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione; spessore di isolamento delle pareti di 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Evaporatore nascosto ed unità refrigerante incorporata. Pannello di controllo LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella, con controllo digitale temperatura ed allarme conforme HACCP. Attivazione manuale ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua. circolazione interna verticale dell'aria. GAS refrigerante R404a privo di CFC e di HCFC; temperatura -15/-22°C. Dotato di 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox. dimensioni 710x837x2050 mm				1		1 -----'	1	cad	2353,33	2353,33
3	AC.3	Fornitura in opera di cuocipasta a gas a 2 vasche 40 Lt avente le seguenti caratteristiche: vasca stampata capacità 40 Lt realizzata acciaio inox AISI 316 L per protezione contro la corrosione.										
A RIPORTARE												4970,00

Articolo		INDICAZIONI DELLE PROVVISTE E DEI LAVORI	Lunghezza	Larghezza	Altezza o spessore	Numero o Peso	Ore	Quantità	Quantità	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	IMPORTO
N	Codice		ml	ml	ml o cm	n. o kg	n.	Parziale	Totale		Euro	Euro
RIPORTO												4970,00
		Pannelli esterni in acciaio inox con finitura scotch brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10, con bordi laterali a taglio laser ad angolo retto. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e termostato di sicurezza. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Adatto ad uso per gas naturale e GPL. dimensioni 800x900x850 mm				1		1 -----'	1	cad	3726,67	3726,67
4	AC. 4	Fornitura in opera di serie di cestelli per cuocipasta aventi le seguenti caratteristiche: cestello per cuocipasta in acciaio inox 1/3 dimensioni 275x150x210, compatibile con cuocipasta gas 2 vasche 40 lt				2		2 -----'	2	cad	196,67	393,34
5	AC. 5	Fornitura in opera di tavolo attrezzato avente le seguenti caratteristiche: dimensioni 2700/2800x700/800x850 mm con top superiore dimensioni cm 270/280x70/80. parte inferiore così suddivisa: cm 140x70 con frontale chiuso da portine scorrevoli su entrambi i lati; cm 130/140 x 70 con frontali aperti e piano di appoggio. . Realizzato in acciaio inox conforme alle norme vigenti				1		1 -----'	1	cad	1316,67	1316,67
TOTALE €											10406,68	

All 2 Attrezzature Cucina - ELENCO PREZZI UNITARI				
Articolo		INDICAZIONI DELLE PROVVISTE E DEI LAVORI	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO Euro
N	Codice			
1	AC.1	Fornitura di abbattitore-congelatore avente le seguenti caratteristiche: capacità di carico 12-13 Kg di abbattimento ca e 7 di congelamento, realizzato con pannelli in acciaio inox AISI 304 e angoli interni arrotondati, con gruppo refrigerante incorporato. Dotato di 5 cicli standard e di 10 cicli programmabili (temperatura in cella da +90 a -40 °C) con sbrinamento automatico e manuale; con funzione di Turbo cooling e cicli specifici per il gelato. Dotato di evaporatore con protezione antiruggine, di allarme HACCP, isolamento in ciclopentano (senza HCFC,CFC,HFC) e gas refrigerante R404a senza HCFC e CFC. Per teglie di dimensioni 600x400 mm. dimensioni 762x700x844 mm.	cad	2616,67
2	AC. 2	Fornitura in opera di freezer digitale 670 lt 1 porta avente le seguenti caratteristiche: capacità 670 lt, con porta cieca, realizzato in acciaio inox 304 con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione; spessore di isolamento delle pareti di 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Evaporatore nascosto ed unità refrigerante incorporata. Pannello di controllo LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella, con controllo digitale temperatura ed allarme conforme HACCP. Attivazione manuale ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua. circolazione interna verticale dell'aria. GAs refrigeranteR404a privo di CFC e di HCFC; temperatura -15/-22°C. Dotato di 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox. dimensioni 710x837x2050 mm.	cad	2353,33
3	AC. 3	Fornitura in opera di cuocipasta a gas a 2 vasche 40 lt avente le seguenti caratteristiche: vasca stampata capacità 40 lt realizzata acciaio inox AISI 316 L per protezione contro la corrosione. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura scotch brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10, con bordi laterali a taglio laser ad angolo retto. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e termostato di sicurezza. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Adatto ad uso per gas naturale e GPL. dimensioni 800x930x850 mm	cad	3726,67
4	AC. 4	Fornitura in opera di serie di cestelli per cuocipasta aventi le seguenti caratteristiche: cestello per cuocipasta in acciaio inox 1/3 dimensioni 275x150x210, compatibile con cuocipasta gas 2 vasche 40 lt	cad	196,67
5	AC. 5	Fornitura in opera di tavolo attrezzato avente le seguenti caratteristiche: dimensioni 2800x800x850 mm con top superiore dimensioni cm 280x80. parte inferiore così suddivisa: cm 140x70 con frontale chiuso da portine scorrevoli; cm 140x60 chiuso su tre lati con frontale aperto. Realizzato in acciaio inox conforme alle norme vigenti	cad	1316,67

ANALISI PREZZO N. 1 - Codice AC.1					
Fornitura di ABBATTITORE-CONGELATORE					
Fornitura in operadi abbattitore-congelatore avente le seguenti caratteristiche: capacità di carico 12-13 Kg di abbattimento ca e 7 di congelamento, realizzato con pannelli in acciaio inox AISI 304 e angoli interni arrotondati, con gruppo refrigerante incorporato. Dotato di 5 cicli standard e di 10 cicli programmabili (temperatura in cella da +90 a -40 °C) con sbrinamento automatico e manuale; con funzione di Turbo cooling e cicli specifici per il gelato. Dotato di evaporatore con protezione antiruggine, di allarme HACCP, isolamento in ciclopentano (senza HCFC,CFC,HFC) e gas refrigerante R404a senza HCFC e CFC. Per teglie di dimensioni 600x400 mm dimensioni 762x700x844 mm					
Specifiche	Preventivo	Unità misura	Prezzo Euro cad	n° preventivi	prezzo medio*
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta ASTEC F.LLI VERCELLONE &C srl - Borgo S.Dalmazzo	n	€ 2.650,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta BLENGINO snc - Rifreddo	n	€ 2.600,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta DUE EMME di Martino Joel - Sanfront	n	€ 2.600,00		
Totale			€ 7.850,00	3	
Prezzo medio* <i>derivante dalla media dei 3 preventivi sopra riportati</i>					€ 2.616,67

ANALISI PREZZO N. 2 - Codice AC.2					
Fornitura di FREEZER DIGITALE 670 LT 1 PORTA					
Fornitura in opera di freezer digitale 670 lt 1 porta avente le seguenti caratteristiche: capacità capacità 670 lt, con porta cieca, realizzato in acciaio inox 304 con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione; spessore di isolamento delle pareti di 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Evaporatore nascosto ed unità refrigerante incorporata. Pannello di controllo LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella, con controllo digitale temperatura ed allarme conforme HACCP. Attivazione manuale ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua. circolazione interna verticale dell'aria. GAS refrigeranteR404a privo di CFC e di HCFC; temperatura -15/-22°C. Dotato di 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox dimensioni 710x837x2050 mm					
Specifiche	Preventivo	Unità misura	Prezzo Euro cad	n° preventivi	prezzo medio*
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta ASTEC F.LLI VERCELLONE &C srl - Borgo S.Dalmazzo	n	€ 2.310,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta BLENGINO snc - Rifreddo	n	€ 2.350,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta DUE EMME di Martino Joel - Sanfront	n	€ 2.400,00		
Totale			€ 7.060,00	3	
Prezzo medio* <i>derivante dalla media dei 3 preventivi sopra riportati</i>					€ 2.353,33

ANALISI PREZZO N. 3 - Codice AC.3					
Fornitura di CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT					
Fornitura in opera di cuocipasta a gas a 2 vasche avente le seguenti caratteristiche: vasca stampata capacità 40 lt realizzata acciaio inox AISI 316 L per protezione contro la corrosione. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura scotch brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10, con bordi laterali a taglio laser as angolo retto. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e termostato di sicurezza. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Adatto ad uso per gas naturale e GPL. dimensioni 800x900x850 mm					
Specifiche	Preventivo	Unità misura	Prezzo Euro cad	n° preventivi	prezzo medio*
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta ASTEC F.LLI VERCELLONE &C srl - Borgo S.Dalmazzo	n	€ 3.730,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta BLENGINO snc - Rifreddo	n	€ 3.600,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta DUE EMME di Martino Joel - Sanfront	n	€ 3.850,00		
Totale			€ 11.180,00	3	
Prezzo medio* <i>derivante dalla media dei 3 preventivi sopra riportati</i>					€ 3.726,67

ANALISI PREZZO N. 4 - Codice AC.4					
Fornitura di CESTELLO PER CUOCIPASTA					
Fornitura in opera di cestello per cuocipasta aventi le seguenti caratteristiche: cestello per cuocipasta in acciaio inox 1/3 dimensioni 275x150x210, compatibile con cuocipasta gas 2 vasche 40 lt					
Specifiche	Preventivo	Unità misura	Prezzo Euro cad	n° preventivi	prezzo medio*
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta ASTEC F.LLI VERCELLONE &C srl - Borgo S.Dalmazzo	n	€ 200,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta BLENGINO snc - Rifreddo	n	€ 180,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta DUE EMME di Martino Joel - Sanfront	n	€ 210,00		
Totale			€ 590,00	3	
Prezzo medio* <i>derivante dalla media dei 3 preventivi sopra riportati</i>					€ 196,67

ANALISI PREZZO N. 5

-

Codice AC.5

Fornitura di TAVOLO ATTREZZATO

Fornitura in opera di tavolo attrezzato avente le seguenti caratteristiche: dimensioni 2700/2800x700/800x850 mm con top superiore dimensioni cm 270/280x70/80. parte inferiore così suddivisa: cm 140x70 con frontale chiuso da portine scorrevoli su entrambi i lati; cm 130/140 x 70 con frontali aperti e piano di appoggio. Realizzato in acciaio inox conforme alle norme vigenti

Specifiche	Preventivo	Unità misura	Prezzo Euro cad	n° prevent ivi	prezzo medio*
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta ASTEC F.LLI VERCELLONE &C srl - Borgo S.Dalmazzo	n	€ 1.730,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta BLENGINO snc - Rifreddo	n	€ 990,00		
Riferimento preventivo allegato	Preventivo Ditta DUE EMME di Martino Joel - Sanfront	n	€ 1.230,00		
Totale			€ 3.950,00	3	
Prezzo medio* <i>derivante dalla media dei 3 preventivi sopra riportati</i>					€ 1.316,67

RIFREDDO 08 / 03 / 2017

DUE EMME
di Martino Joel
Via Valle Po 22/A - 12030 SANFRONT(CN)
Tel. 0175.948876 - Cell. 328.1070323
C.F. MRT JLO 70B18 Z110 K
P.IVA 02371840048

Spett. COMUNE DI OSTANA
P. zza Caduti della Libertà, 49
OSTANA (CN)

A seguito Vs. gentile richiesta Vi proponiamo la ns. migliore offerta per la fornitura dei seguenti arredi .

Dal preventivo sono esclusi i collegamenti elettrici ed idraulici .

I PREZZI SONO DA CONSIDERARSI IVA ESCLUSA .

TOTALE FORNITURA € 10.500,00

DUE EMME
di Martino Joel
Via Valle Po 22/A - 12030 SANFRONT(CN)
Tel. 0175.948876 - Cell. 328.1070323
C.F. MRT JLO 70B18 Z110 K
P.IVA 02371840048

DUE EMME*di Martino Joel*

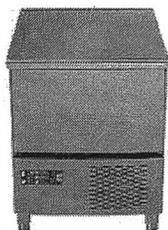
Via Valle Po 22/A - 12030 SANFRONT (CN)

Tel. 0175.948876 - Cell. 328.1070323

C.F. MRT JLO 70B18 Z110 K

P.IVA 02371840048

1100010

**ABBATTITORE/CONGELAT.CW 12,5/7,2KG GN1/1**

1

Per 5 GN 1/1 teglie 600x400 mm. Capacità di carico: 12,5 kg abbattimento, 7,2 kg congelamento (normative UK).

Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico.

Ununica porta a battente a destra.

Gruppo refrigerante incorporato. Pannello comandi elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili.

Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione

Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della

temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90

-41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Fornitore : ELECTROLUX

Dati Tecnici

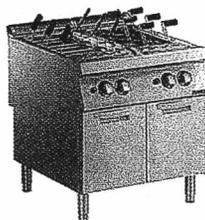
Dimensioni (LxPxA mm)	762x700x844
Peso Lordo (kg)	105
Volume (mc)	0,69
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1N - 50
Potenza elettrica (kW)	0,73

Prodotto

Z9PCGH2MF0

CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT

1



Bruciatore altamente efficiente (32 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Fornitore : Zanussi

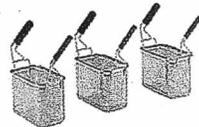
Codice : 392112

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	800x900x850
Peso Lordo (kg)	110
Volume (mc)	0,95
Potenza Gas (kW)	33,00

Accessorio

1.1 3CEC13 **3 CESTELLI GN 1/3 PER CUOCIPASTA** 2



Fornitore : Zanussi

Codice : 927210

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 275x150x210

Peso Lordo (kg) 3

Volume (mc) 0,08

Volume (mc) 0,06

Prodotto

FREEZER DIGITALE 650 LT -18-22°C N. 3 GN 2/1 VENTILATO 1

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304.
- Piedini in acciaio inox regolabili.
- Angoli interni arrotondati per una facile pulizia.
- Porta reversibile in utenza dotata di serratura e chiave.
- Porta auto chiudente ed apribile completamente a 180°.
- Guarnizione magnetica della porta per preservare la temperatura all'interno; facile da rimuovere senza l'utilizzo di attrezzi.
- Luce interna a LED in posizione verticale.
- Termostato digitale per il controllo della temperatura.
- Cella adatta a contenere griglie GN 2/1; in dotazione n° 3 griglie GN 2/1 rivestite in Rilsan grigio.
- Sistema di sbrinamento automatico.
- Spessore d'isolamento di 60 mm.

Prodotto

PTCA280080

**PIANO DI LAVORO CON ALZATINA PER
TAVOLO DA 2800X800**

Piano superiore per tavoli attrezzati componibili da abbinare a strutture di pag_24, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 e nelle larghezze da 1.000 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 40 mm, lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Larghezza: 2.800,00

Profondità: 800,00

Fornitore : Alpeninox

Codice : PTCA280080

Dati Tecnici

Prodotto

ACP140070

**ARMADIO PORTE A COULISSE TAMBURATE
DA 1400X670**

Armadiatura neutra per tavoli attrezzati con porte, da abbinare a piani superiori di pag_22, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 nelle larghezze da 400 a 1.400 con passi di 200 mm, altezza h 810 mm, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati dalluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio in acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Altezza: 810,00

Larghezza: 1.400,00

Profondità: 670,00

Fornitore : ALINOX



RIFREDDO 09 / 03 / 2017

Spett. COMUNE DI OSTANA

Piazza Caduti della Libertà , 49

OSTANA (CN)

A seguito Vs. gentile richiesta Vi proponiamo ns. migliore offerta per la fornitura dei seguenti arredi .

I PREZZI SONO DA CONSIDERARSI IVA ESCLUSA .

TOTALE FORNITURA € 9.900,00

Mobilificio BLENGINO

BLENGINO VINCENZO & FIGLI S.N.C.
MOBILI
Via Provinciale, 15 - Tel. 0175 260034
12030 RIFREDDO D. SALUZZO (CN)
C.F., P.IVA e n. Iscr. Reg. Impr. CN:
00296850043

Prodotto

1

Z9PCGH2MF0

CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT

1



Bruciatore altamente efficiente (32 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Fornitore : Zanussi

Codice : 392112

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	800x900x850
Peso Lordo (kg)	110
Volume (mc)	0,95
Potenza Gas (kW)	33,00

Accessorio

1.1

3CEC13

3 CESTELLI GN 1/3 PER CUOCIPASTA

2



Fornitore : Zanussi

Codice : 927210

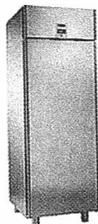
Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	275x150x210
Peso Lordo (kg)	3
Volume (mc)	0,08

Prodotto

2

REX71FF



FREEZER DIG. 670 LT 1 PORTA -15/-22°C

Freezer con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e pannello inferiore in materiale anticorrosivo. Controllo digitale con visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo HACCP con allarmi visivi. Il flusso d'aria ottimizzato dalla parte posteriore verso la parte frontale, garantisce una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento 75 mm, con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unita refrigerante incorporata; ventilato; sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a +43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R404a. Fornito con: 3 griglie in rilsan GN 2/1 griglie e n. 3 coppie di guide in acciaio inox. Classe Energetica 6, certificato da CECED Italia.

Fornitore : Zanussi

Codice : 727276

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	710x837x2050
Peso Lordo (kg)	147
Volume (mc)	1,45
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1 - 50
Potenza elettrica (kW)	0,62

Prodotto

3

BCF7A



ABBATT/CONG.12.5/7KG GN 1/1-ACTIVE

Per 5 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 12,5 kg : congelamento 7 kg (normativa UK). Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a destra, reversibile. Unita refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella : +90-41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C.

Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC).

Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Fornitore : Zanussi

Codice : 110781

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	762x700x844
Peso Lordo (kg)	100
Volume (mc)	0,69
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1N - 50
Potenza elettrica (kW)	0,73

Prodotto

4

PTCA280080

**PIANO DI LAVORO CON ALZATINA PER
TAVOLO DA 2800X800**

Piano superiore per tavoli attrezzati componibili da abbinare a strutture di pag_24, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle profondità 600, 700, 800 e nelle larghezze da 1.000 a 3.000 con passi di 100 mm, altezza h 40 mm, lamiera spessore 10/10, rinforzato in legno truciolare bilaminato idrofugo e chiuso anche nella parte inferiore da foglio in acciaio inox AISI 430. Alzatina posteriore h 100 spessore 15 mm con pannello di tamburamento a protezione agenti antigenici. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Larghezza: 2.800,00

Profondità: 800,00

Fornitore : Alpeninox

Codice : PTCA280080

Dati Tecnici

Prodotto

5

ACP140070

**ARMADIO PORTE A COULISSE TAMBURATE
DA 1400X670**

Armadiatura neutra per tavoli attrezzati con porte, da abbinare a piani superiori di pag_22, costruzione in acciaio inox AISI 304 nelle serie 600, 700, 800 nelle larghezze da 400 a 1.400 con passi di 200 mm, altezza h 810 mm, dotata di due porte scorrevoli tamburate nella parte posteriore e guidate mediante ruote di materiale autolubrificante in profilati dalluminio antitaglio, uno superiore ed uno inferiore, ripiano intermedio rinforzato regolabile in altezza a cinque posizioni, chiuso anche nella parte superiore con foglio in acciaio inox AISI 430. Piedini in acciaio inox 2" regolabili in altezza. Curati nelle finiture e dotati di bordi antitaglio al fine di scongiurare infortuni agli utenti.

Altezza: 810,00

Larghezza: 1.400,00

Profondità: 670,00

Fornitore : ALINOX



Data : 03/03/2017

COMUNE DI OSTANA
P.ZA CADUTI LIBERTA', 49
OSTANA

OGGETTO : COMUNE DI OSTANA - OSTANA

Facendo seguito a colloquio intercorso Vi proponiamo la ns migliore offerta per i materiali a Voi occorrenti.

Dal preventivo sono esclusi:

- collegamenti e materiali idraulici, elettrici e opere murarie
- tutto quanto non specificato

Con l'augurio di ricevere una conferma in merito, cordialmente porgiamo i nostri più distinti saluti.

ASTEC F.LLI VERCELLONE & C SRL

Eleonora Agnese

COMUNE DI OSTANA
P.ZA CADUTI LIBERTA', 49
OSTANA

CONDIZIONI DI VENDITA

TITOLO PROGETTO	COMUNE DI OSTANA - OSTANA
VALIDITA' OFFERTA	60 gg
VALUTA	EUR
RICAMBI	forniti a richiesta ai prezzi correnti del ns. listino ricambi.
TRASPORTO	franco Vs
IMBALLO	gratuito
PAGAMENTO	bonifico a 30 gg
GARANZIA	12 mesi per manodopera e 24 mesi per ricambi

Offerta : 00017-00148-00

Data : 03/03/2017

2 / 7



Electrolux
Authorized
Partner

ASTECC F.LLI VERCELLONE & C. srl
Via XI Settembre, 13 - 12011 B.S
Dalmazzo (CN)

Tel 0171 265229 - 269911
Fax 0171 262124
info@astecimpianti.it
www.astecimpianti.it

Pos.	Descrizione	Q.tà	Prezzo Un.	Totale
------	-------------	------	------------	--------

01 ATTREZZATURE DA CUCINA

Prodotto

1	ABBATTITORE/CONGELAT.CW 12,5/7,2KG GN1/1	1	2.650,00	2.650,00
---	---	---	----------	----------



Per 5 GN 1/1o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: 12,5 kg abbattimento, 7,2 kg congelamento (normative UK).

Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Unica porta a battente a destra.

Gruppo refrigerante incorporato. Pannello comandi elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili.

Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90 -41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Fornitore : ELECTROLUX

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	762x700x844
Peso Lordo (kg)	105
Volume (mc)	0,69
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1N - 50
Potenza elettrica (kW)	0,73

Offerta : 00017-00148-00

Data : 03/03/2017

3 / 7



**Electrolux
Authorized
Partner**

ASTEC F.LLI VERCELLONE & C. srl
Via XI Settembre, 13 - 12011 B.S
Dalmazzo (CN)

Tel 0171 265229 - 269911
Fax 0171 262124
info@astecimpianti.it
www.astecimpianti.it

Pos.	Descrizione	Q.tà	Prezzo Un.	Totale
------	-------------	------	------------	--------

Prodotto

2 **FREEZER DIG. 670 LT 1 PORTA -15/-22°C** 1 2.310,00 2.310,00



Freezer con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarme visivo. Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R404a. In dotazione: 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox.

Fornitore : ELECTROLUX

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	710x837x2050
Peso Lordo (kg)	147
Volume (mc)	1,45
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1 - 50
Potenza elettrica (kW)	0,62

Prodotto

3 **CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT** 1 3.730,00 3.730,00



Bruciatore altamente efficiente (32 kW). Per uso con gas naturale o GPL. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica. Termostato di sicurezza che impedisce alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Fornitore : ELECTROLUX

Offerta : 00017-00148-00

Data : 03/03/2017

4 / 7



**Electrolux
Authorized
Partner**

ASTEC F.LLI VERCELLONE & C. srl
Via XI Settembre, 13 - 12011 B.S
Dalmazzo (CN)

Tel 0171 265229 - 269911
Fax 0171 262124
info@astecimpianti.it
www.astecimpianti.it

Pos.	Descrizione	Q.tà	Prezzo Un.	Totale
	Dati Tecnici			
	Dimensioni (LxPxA mm)	800x930x850		
	Peso Lordo (kg)	115		
	Volume (mc)	0,95		
	Potenza Gas (kW)	33,00		
Accessorio 3.1	3 CESTELLI GN 1/3 PER CUOCIPASTA	2	200,00	400,00



Fornitore : ELECTROLUX

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	275x150x210
Peso Lordo (kg)	3
Volume (mc)	0,08

Totale Posizione 4.130,00

Prodotto 4	TAVOLO ATTREZZATO	1	1.730,00	1.730,00
	Realizzato in acciaio inox, cm 140X70 frontale chiuso da portine scorrevoli, cm 140x60 chiuso su tre lati con frontale aperto, top superiore in acciaio inox dim 280x80			
	Fornitore : ASTEC			
	Dati Tecnici			
	Dimensioni (LxPxA mm)	2800x800x850		

TOTALE ZONA 01 10.820,00

Offerta : 00017-00148-00

Data : 03/03/2017

5 / 7



**Electrolux
Authorized
Partner**

ASTEC F.LLI VERCELLONE & C. srl
Via XI Settembre, 13 - 12011 B.S
Dalmazzo (CN)

Tel 0171 265229 - 269911
Fax 0171 262124
info@astecimpianti.it
www.astecimpianti.it

Pos.	Descrizione	Q.tà	Prezzo Un.	Totale
02 ALTERNATIVA - FREEZER				
Prodotto				
1	FREEZER DIGITALE 650 LT -18-22°C N. 3 GN 2/1 VENTILATO CARATTERISTICHE TECNICHE Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 304. Piedini in acciaio inox regolabili. Angoli interni arrotondati per una facile pulizia. Porta reversibile in utenza dotata di serratura e chiave. Porta auto chiudente ed apribile completamente a 180°. Guarnizione magnetica della porta per preservare la temperatura all'interno; facile da rimuovere senza l'utilizzo di attrezzi. Luce interna a LED in posizione verticale. Termostato digitale per il controllo della temperatura. – Cella adatta a contenere griglie GN 2/1; in dotazione n° 3 griglie GN 2/1 rivestite in Rilsan grigio. – Sistema di sbrinamento automatico. – Spessore d'isolamento di 60 mm. Fornitore : ASTEC FRATELLI VERCELLONE E C SRL Dati Tecnici	1	1.660,00	1.660,00
TOTALE ZONA 02				1.660,00

Offerta : 00017-00148-00

Data : 03/03/2017

6 / 7



Electrolux
Authorized
Partner

ASTEC F.LLI VERCELLONE & C. srl
Via XI Settembre, 13 - 12011 B.S
Dalmazzo (CN)

Tel 0171 265229 - 269911
Fax 0171 262124
info@astecimpianti.it
www.astecimpianti.it

RIEPILOGO TECNICO - (Alternativi/opzionali non inclusi)

Totale Volumi (mc)	3,25
Totale Pesì Lordi (Kg)	373,00
Totale Potenza Elettrica (kW)	1,35
Totale Potenza Gas (kW)	33,00

RIEPILOGO ECONOMICO ZONE - (Alternativi/opzionali non inclusi) **EUR**

01	ATTREZZATURE DA CUCINA	10.820,00
02	ALTERNATIVA - FREEZER	1.660,00

Offerta : 00017-00148-00

Data : 03/03/2017

7 / 7



**Electrolux
Authorized
Partner**

ASTECC F.LLI VERCELLONE & C. srl
Via XI Settembre, 13 - 12011 B.S
Dalmazzo (CN)

Tel 0171 265229 - 269911
Fax 0171 262124
info@astecimpianti.it
www.astecimpianti.it

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO ATTREZZATURE CUCINA: NORME CONTRATTUALI

Art.1 – Oggetto dell'Appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura in opera di attrezzature per la cucina *finalizzati al miglioramento funzionale della Cucina del rifugio escursionistico La Galaberna di Ostana*.

L'appalto è comprensivo, con oneri completamente a carico dell'Appaltatore, della manutenzione ordinaria per la durata della garanzia offerta in sede di gara delle attrezzature installate.

Art. 2 - Criterio di aggiudicazione

Trattasi di appalto "a corpo"; il criterio di aggiudicazione sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi di Legge vigenti.

Art. 3 - Termine di esecuzione della fornitura

Le prestazioni oggetto d'appalto dovranno essere ultimate entro e non oltre il termine 60 (diconsi sessanta) giorni naturali e consecutivi (tempo inteso dalla sottoscrizione del contratto o lettera di ordinazione in pendenza del contratto) ovvero nel termine minore eventualmente offerto dall'appaltatore in sede di offerta.

L'Amministrazione, avvenuta l'aggiudicazione definitiva, si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore, l'esecuzione anticipata del contratto anche prima della stipulazione del medesimo.

Resta fermo il rispetto di quanto disposto dal D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e D.P.R. 207/2010 e del successivo D.Lgs 50/2016

Art. 4 - Importo dell'appalto

L'importo complessivo dell'appalto ammonta ad €. 10.406,68 esclusa IVA

L'aliquota IVA, ai fini fiscali, è indicata nel 22%

Il prezzo offerto, si intende comprensivo di ogni onere o spesa occorrente per dare la fornitura completa ed ultimata a perfetta regola d'arte.

Art. 5 – Documenti di Progetto

Il progetto definitivo di cui all'art. 1 è composto dai seguenti Documenti Tecnici:

- Relazione tecnica
- Computo metrico estimativo
- Elenco Prezzi - Analisi Prezzi – Preventivi
- Capitolato Speciale Appalto Attrezzature Cucina
- Bozza di lettera contratto

Art. 6 – Direttore dell'Esecuzione del Contratto

La Stazione Appaltante (in seguito S.A.) nominerà un Direttore dell'Esecuzione del Contratto (in seguito D.E.C.) secondo quanto disposto dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i. e dal successivo D. Lgs 50/2016 che verificherà la pianificazione del lavoro e la sua messa in opera in conformità al progetto approvato, nonché assicurare eventuali autorizzazioni necessarie per conto della S.A.

Sarà verificata la corretta esecuzione del contratto e, qualora ricorrano le condizioni, si esprimerà parere favorevole sull'andamento della fornitura ai fini dell'emissione dei mandati di pagamento, in coincidenza degli stati di avanzamento o, di contro, si esprimerà per l'applicazione delle penali sui ritardi

Art. 7 - Condizioni Generali

L'Appaltatore dovrà tenere conto dello stato del sito d'intervento, delle condizioni esistenti relative alle opere edili, alle strutture, agli impianti e alle finiture già realizzati nei locali cucina, anche contemporaneamente alle fasi conclusive dei lavori dell'appalto, delle opere edili e degli impianti.

Nella programmazione degli interventi l'Appaltatore, a proprio esclusivo onere e rischio, stabilirà l'ordine delle operazioni e di tutti gli interventi correlati con l'esecuzione delle forniture di cui al presente articolo, fornendo idonea documentazione scritta al D.E.C.

L'Appaltatore ha l'obbligo di impedire l'accesso di qualsiasi persona non autorizzata nei locali ove siano in fase di fornitura le attrezzature; ove essi dovessero risultare in tutto e/o in parte danneggiati per l'intervento abusivo di persone e/o altre cause, il D.E.C. provvederà a prenderne nota e a comunicarlo alla S.A..

Tutti i manufatti dovranno assolvere i seguenti requisiti generali inderogabili ad onere e cura dell'Appaltatore:

- Sicurezza

- Resistenza meccanica
- Qualità estetica
- Funzionalità
- Durabilità, facilità di pulizia e manutenzione

Art. 8 - Condotta delle attività da parte dell'Appaltatore

L'Appaltatore che non dirige le attività personalmente deve conferire mandato con rappresentanza a persona fornita dei requisiti d'idoneità tecnici e morali, per l'esercizio delle stesse, a norma del contratto. L'Appaltatore rimane comunque responsabile dell'operato del suo rappresentante.

Il Direttore Tecnico dovrà essere segnalato dall'Appaltatore dopo l'aggiudicazione provvisoria e prima dell'aggiudicazione definitiva.

L'Appaltatore, o il suo rappresentante, deve garantire la presenza sul luogo della fornitura per tutta la durata dell'appalto.

Quando ricorrono gravi e giustificati motivi il D.E.C., previa motivata comunicazione all'Appaltatore ha diritto di esigere il cambiamento immediato del suo rappresentante, senza che per ciò spetti alcuna indennità all'Appaltatore o al suo rappresentante.

Art. 9 - Condizioni particolari – Oneri a carico dell'Appaltatore

A carico dell'Appaltatore sono altresì compresi:

- Le spese per eventuali allacciamenti elettrici e verifiche di tipo impiantistico, le spese per trasporto di qualsiasi materiale o mezzo d'opera, le spese per attrezzi e per opere provvisorie e per rendere agevoli le vie di accesso al sito di intervento;
- Le spese per le misure di prevenzione e protezione individuale;
- Sopralluoghi di verifica in sito, verifica della congruità del progetto, prima della consegna della fornitura;
- Cronoprogramma operativo di esecuzione del contratto;
- Tutte le piccole demolizioni, rifacimenti o ripristini di carattere edile, impiantistico o a livello delle finiture, eventualmente causati dalla fornitura;
- Predisposizione delle certificazioni richieste dal D.E.C. e più in generale dagli incaricati dalla S.A.;
- Tutti gli oneri diretti e indiretti derivanti dall'applicazione delle presenti prescrizioni, compresi quelli necessari per il prelievo, confezionamento, trasporto e scarico in sito dei campioni di materiale da sottoporre a prove o ad approvazione del D.E.C., nonché i costi d'esecuzione di questi ultimi.
- Per tutte le forniture s'intendono compresi: la fornitura, la posa, il trasporto in cantiere dei materiali necessari, lo scarico e l'accatastamento, il tiro al piano e l'avvicinamento al luogo di posa; per le lavorazioni ad altezze tali da richiedere l'utilizzo di trabattelli, ponteggi e similari, s'intende che l'Appaltatore dovrà provvedere all'installazione degli stessi al fine di poter realizzare l'opera in conformità al progetto e alle norme di sicurezza; i relativi oneri non soggetti a ribasso sono indicati nel DUVRI;
- Le spese per le operazioni di verifica di conformità.
- La garanzia di manutenzione sui beni forniti di cui all'art. 31.
- Inoltre sono compresi: le spese per la custodia in magazzino dei manufatti, la protezione dei manufatti fino alla consegna dell'installazione finita, la pulizia finale e tutto ciò che occorre per dare la fornitura finita in opera, a perfetta regola d'arte.

Nei casi in cui il progetto prevede lo smontaggio e la rimozione di parti esistenti, l'Appaltatore dovrà farsi carico dello stoccaggio, dell'accatastamento e/o dello smaltimento degli elementi in oggetto in luoghi indicati dalla S.A..

Art. 10 - Tutela e sicurezza dei lavoratori

L'Appaltatore deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela della sicurezza, salute, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.

Tutte le operazioni previste devono essere svolte nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti compreso il D.Lgs. 81/2008 e s.m.i e del successivo D.Lgs 50/2016. in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ed in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene. L'Appaltatore deve pertanto osservare e fare osservare ai propri dipendenti, nonché agli eventuali subappaltatori, presenti sui luoghi nei quali si effettua la prestazione, anche in relazione alle loro caratteristiche ed alle corrispondenti destinazioni d'uso, tutte le norme di cui sopra prendendo inoltre di propria iniziativa tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro e assicurando l'osservanza di quanto previsto nel DUVRI.

Inoltre l'Appaltatore deve osservare le disposizioni in materia che eventualmente dovessero essere emanate durante il contratto.

Art. 11 - Migliorie, varianti e integrazioni al progetto appaltato

Nessuna modificazione può essere attuata ad iniziativa esclusiva dell'Appaltatore. La violazione del divieto, salvo diversa valutazione del D.E.C., comporta l'obbligo dell'Appaltatore di rieseguire a sue spese le forniture in difformità, fermo che in nessun caso egli può vantare compensi, rimborsi o indennizzi per i medesimi.

L'Appaltatore può proporre al D.E.C. eventuali migliorie di sua esclusiva ideazione sia a parità di costo o che comportino una diminuzione dell'importo originario.

Possono formare oggetto di proposta le modifiche dirette a migliorare gli aspetti funzionali, nonché singoli elementi tecnologici o singole componenti del progetto, che non comportano riduzione delle prestazioni qualitative e quantitative stabilite nel progetto stesso e che mantengono inalterati il tempo di esecuzione e le condizioni di sicurezza dei lavoratori. La idoneità delle proposte deve essere dimostrata attraverso specifiche di valutazione tecnico-economica.

La proposta dell'Appaltatore è presentata al D.E.C. che, sentita la S.A., comunica all'Appaltatore le proprie motivate determinazioni ed in caso positivo procede alla determinazione del nuovo importo.

Le proposte dell'Appaltatore devono essere predisposte e presentate in modo da non comportare nessuna interruzione o rallentamento nell'esecuzione del contratto così come stabilito nel relativo cronoprogramma esecutivo del contratto.

Le economie risultanti dalla proposta migliorativa approvata ai sensi del presente articolo sono a disposizione della S.A. e utilizzabili, previo accordo con l'Appaltatore, nell'ambito del medesimo appalto.

Sono inoltre comprese le variazioni di dettaglio disposte dal D.E.C. secondo quanto disposto dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i. e del successivo D.Lgs 50/2016, che non comportano maggiori oneri (con diminuzione e aumento di forniture di stesso importo) e che non alterano la sostanza del progetto

Art. 12 - Diminuzione delle prestazioni

La S.A. può sempre ordinare forniture di attrezzature da cucina in misura inferiore rispetto a quanto previsto in capitolato speciale d'appalto, nel limite di un quinto dell'importo di contratto e senza che nulla spetti all'Appaltatore a titolo di indennizzo.

L'intenzione di avvalersi della facoltà di diminuzione deve essere tempestivamente comunicata all'Appaltatore e comunque prima del raggiungimento del quarto quinto dell'importo contrattuale.

Art. 13 - Responsabilità per infortuni e danni

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le misure, comprese le opere provvisorie, e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nella esecuzione dell'appalto.

E' a carico dell'Appaltatore la più ampia ed esclusiva responsabilità, con totale esonero della S.A. e dei suoi rappresentanti da qualsiasi azione, per qualsivoglia danno, qualunque ne sia la natura e la causa, che potesse in qualsiasi momento derivare alle persone ed alle cose, nonché per qualsiasi danno che potesse essere arrecato alle persone ed alle cose di terzi, in dipendenza o in connessione, diretta o indiretta, dell'esecuzione dell'appalto.

In considerazione del completo esonero della S.A. e dei suoi rappresentanti da ogni responsabilità per i danni di cui sopra, si conviene espressamente che in ogni eventuale giudizio, di qualsiasi genere, che fosse da terzi proposto nei riguardi della S.A. e/o dei suoi rappresentanti per il preteso riconoscimento di asseriti danni, l'Appaltatore, svolgendo a sue spese ogni opportuna attività, interverrà tenendo indenne e/o manlevando totalmente la S.A..

L'onere per il ripristino di opere o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti sono a totale carico dell'Appaltatore, indipendentemente dall'esistenza di adeguata copertura assicurativa.

Art. 14 - Accettazione, qualità ed impiego dei materiali

I materiali e i componenti devono corrispondere alle prescrizioni del Capitolato ed essere della migliore qualità; possono essere messi in opera solamente dopo l'accettazione del D.E.C..

L'accettazione dei materiali e dei componenti è definitiva solo dopo la loro posa in opera. Il D.E.C. può rifiutare in qualunque momento i materiali e i componenti deperiti dopo la introduzione in cantiere, o che per qualsiasi causa non fossero conformi alle caratteristiche tecniche risultanti dai documenti allegati al contratto; in questo ultimo caso l'Appaltatore deve rimuoverli dal cantiere e sostituirli con altri a sue spese.

Ove l'Appaltatore non effettui la rimozione nel termine stabilito, la S.A. può provvedervi direttamente a spese dell'Appaltatore, a carico del quale resta anche qualsiasi onere o danno che possa derivargli per effetto della rimozione eseguita d'ufficio.

Anche dopo l'accettazione e la posa in opera dei materiali e dei componenti da parte dell'Appaltatore, restano fermi i diritti e i poteri della S.A. in sede di Verifica di Conformità finale da parte del D.E.C.. Le spese

per le operazioni di verifica di conformità si intendono a carico dell'Appaltatore ai sensi ai sensi del D.P.R. 207/2010 e s.m.i. e del successivo D.Lgs 50/2016.

L'Appaltatore che nel proprio interesse o di sua iniziativa abbia fornito attrezzature con componenti di caratteristiche superiori a quelle prescritte nei documenti contrattuali, non ha diritto ad aumento dei prezzi o maggiori compensi e la contabilizzazione sarà redatta come se i materiali avessero le caratteristiche pre-stabilite.

Nel caso sia stato autorizzato per ragioni di necessità o convenienza da parte della D.E.C. l'impiego di materiali o componenti aventi qualche carenza nelle dimensioni, nella consistenza o nella qualità, ovvero sia stata autorizzata una lavorazione di minor pregio, viene applicata una adeguata riduzione del prezzo in sede di contabilizzazione, sempre che l'opera sia accettabile senza pregiudizio e salve le determinazioni definitive in sede di Verifica di Conformità finale.

Il D.E.C. può disporre ulteriori prove ed analisi ancorché non prescritte dal capitolato speciale d'appalto ma ritenute necessarie per stabilire l'idoneità dei materiali o dei componenti. Le relative spese sono sempre poste a carico dell'Appaltatore.

Art. 15 - Responsabilità dell'Appaltatore per difformità dell'opera

I controlli e le verifiche eseguite dalla S.A. e tramite il D.E.C. nel corso dell'appalto non escludono la responsabilità dell'Appaltatore per vizi, difetti e difformità delle attrezzature, di parte di esse, o dei materiali impiegati, né la garanzia dell'Appaltatore stesso per le parti di fornitura già controllate. Tali controlli e verifiche non determinano l'insorgere di alcun diritto in capo all'Appaltatore, né alcuna preclusione in capo alla S.A..

Art. 16 - Ultimazione dell'appalto

Come indicato all'art. 3, l'Appaltatore deve ultimare l'appalto nel termine stabilito dagli atti contrattuali (contratto, lettera contratto o similari). L'ultimazione dell'appalto, appena avvenuta, deve essere dall'Appaltatore comunicata al D.E.C., il quale procede subito alle necessarie constatazioni in contraddittorio. L'Appaltatore non ha diritto allo scioglimento del contratto né ad alcuna indennità qualora le forniture, per qualsiasi causa non imputabile alla S.A., non siano ultimati nel termine contrattuale e qualunque sia il maggior tempo impiegato.

Il D.E.C., effettuati i necessari accertamenti, rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni secondo quanto disposto dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i. e dal successivo D.Lgs 50/2016.

Nel caso di risoluzione del contratto, ai fini dell'applicazione delle penali il periodo di ritardo è determinato sommando il ritardo accumulato dall'Appaltatore rispetto al cronoprogramma esecutivo e il termine assegnato dal D.E.C. per compiere l'appalto.

Art. 17 - Penali

Per il maggior tempo impiegato dall'Appaltatore nell'esecuzione dell'appalto oltre il termine contrattuale è applicata la penale nell'ammontare stabilito dal capitolato speciale o dal contratto.

La penale è pari all'**uno per mille (1‰)** per ogni giorno di ritardo e comunque non superiore al 10% dell'importo di contratto.

Se il Capitolato Speciale prevede scadenze differenziate delle forniture ed è prevista l'esecuzione dell'appalto articolata in più parti (milestones), il ritardo nella singola scadenza comporta l'applicazione della penale nell'ammontare contrattualmente stabilito. La penale è comminata dal D.E.C. sulla base delle informazioni ricavate direttamente e/o segnalate.

È ammessa, previo esame dei giustificativi e su motivata richiesta dell'Appaltatore, la totale o parziale disapplicazione della penale, quando si riconosca che il ritardo non è imputabile a sè. La disapplicazione non comporta il riconoscimento di compensi o indennizzi all'Affidatario. Sull'istanza di disapplicazione della penale decide la S.A. su proposta del D.E.C..

Art. 18 - Proroghe

L'Appaltatore che per cause a lui non imputabili non sia in grado di ultimare la prestazione nel termine fissato può richiederne la proroga.

La richiesta di proroga deve essere formulata con congruo anticipo rispetto alla scadenza del termine contrattuale. In ogni caso la sua concessione non pregiudica i diritti spettanti all'Appaltatore per l'eventuale imputabilità della maggiore durata a fatto della S.A..

La risposta in merito all'istanza di proroga è resa dal D.E.C., sentita la S.A., entro trenta giorni dal suo ricevimento.

Art. 19- Valutazione della prestazione in corso d'opera

La verifica di conformità in corso di esecuzione della prestazione è normata dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i. e dal successivo D.Lgs 50/2016

Per determinati manufatti il cui valore è superiore al costo della messa in opera è possibile stabilire il prezzo a piè d'opera o presso le strutture dell'Appaltatore autorizzate dal D.E.C. e prevedere il loro accreditamento in contabilità prima della messa in opera programmata, come da successivo articolo.

I materiali e i manufatti portati in contabilità rimangono comunque a rischio e pericolo dell'Appaltatore e possono sempre essere rifiutati dal D.E.C..

Art. 20. Termini di pagamento degli acconti e del saldo, interessi per ritardato pagamento

Il termine per l'emissione del beneplacito alla fatturazione da parte del D.E.C. relativi agli acconti del corrispettivo di appalto non può superare i quarantacinque giorni a decorrere dalla maturazione di ogni stato di avanzamento della prestazione. Il termine per disporre il pagamento degli importi dovuti da parte della S.A., in base alla relazione di conformità, non può superare i sessanta giorni a decorrere dalla data di emissione della relazione stessa da parte del D.E.C..

Il termine di pagamento della rata di saldo non può superare i novanta giorni dall'emissione del certificato di Verifica di Conformità dell'appalto nel suo complesso.

Qualora il pagamento della prestazione non sia effettuato, per causa imputabile alla S.A., entro il termine di cui sopra, saranno dovuti gli interessi moratori previsti per Legge.

Le scadenze per i pagamenti degli acconti e del saldo, sono stabilite nei termini seguenti:

- saldo pari al **100% dell'importo di contratto**, ad avvenuta raccolta, predisposizione delle certificazioni, consegna di tutte le certificazioni richieste dal D.E.C. e più in generale dagli incaricati dalla S.A. e ad avvenuta Verifica di Conformità.

Le fatture dovranno essere emesse successivamente all'esito favorevole, esplicitato mediante relazione scritta delle verifiche da parte della D.E.C. ed in osservanza delle normative vigenti in materia. Il pagamento avverrà previa acquisizione di regolarità contributiva (DURC) e solo dal quel momento si potrà emettere il provvedimento di liquidazione al quale seguirà il mandato di pagamento.

Qualora il mandato di pagamento della rata di acconto non sia emesso entro il termine stabilito ai sensi dell'articolo precedente per causa imputabile alla S.A. spettano all'Appaltatore gli interessi corrispettivi al tasso legale sulle somme dovute, fino alla data di emissione di detto certificato.

Qualora il ritardo nella emissione del certificato di pagamento superi i sessanta giorni, dal giorno successivo sono dovuti gli interessi moratori.

Qualora il pagamento della rata di saldo non intervenga nel termine stabilito per causa imputabile alla S.A., sono dovuti gli interessi corrispettivi al tasso legale sulle somme dovute; sono dovuti gli interessi moratori qualora il ritardo superi i sessanta giorni dal termine stesso.

Il saggio degli interessi di mora è fissato ogni anno con decreto ministeriale.

Art. 21 - Controversie

Se il contratto o gli atti di gara non contengono espressa clausola compromissoria, la competenza a conoscere delle controversie derivanti dal contratto di appalto spetta, ai sensi dell'articolo 20 del codice di procedura civile, al giudice del luogo dove il contratto è stato stipulato.

Art. 22 – Capitolato - Norme Prestazionali

I documenti tecnici allegati al Progetto riportano le descrizioni, le precisazioni tecniche e i requisiti prestazionali dei componenti della fornitura.

Art. 23 – Osservanza delle prescrizioni tecniche

L'Appaltatore, nell'esecuzione del lavoro, dovrà rispettare tutte le indicazioni progettuali prescritte dalle specifiche contenute nelle Norme Prestazionali e negli Elaborati Grafici di progetto, oltre che dalle istruzioni contenute nelle schede tecniche relative alle attrezzature di cucina.

Il Capitolato - Norme Prestazionali è da intendersi "prescrittivo" là dove in assenza di maggiori specifiche di carattere tecnico dei componenti o dei sistemi da realizzare prevale l'indicazione sulla prestazione finale da garantire.

Gli elaborati costruttivi e di cantiere, dovranno essere rispondenti fedelmente a quanto contenuto nei documenti e negli elaborati grafici di cui al Progetto originario e dovranno essere approvati dal D.E.C..

Sono ammesse, previo accordo formalizzato con il D.E.C., forniture esclusivamente intese come migliorie senza che ciò possa comportare alcun onere aggiuntivo per la S.A..

Le indicazioni di cui agli elaborati di Progetto potranno essere perfezionati in sede d'intervento, in rapporto allo stato dei luoghi o per l'insorgere di situazioni non previste, senza che l'Appaltatore possa chiedere compenso alcuno.

LA fornitura, tuttavia, dovrà restare fedele agli obiettivi originari del progetto; pertanto i disegni costruttivi di cantiere dovranno essere sottoposti all'attenzione del D.E.C. che ne verificherà la rispondenza a tutte le prescrizioni riportate nel presente Capitolato o nei disegni.

In particolare le forniture dovranno evidenziare:

- Le dimensioni dei manufatti in tutti i suoi componenti
- Le caratteristiche tecniche delle attrezzature
- I materiali impiegati per la loro realizzazione, i dettagli e la componentistica.
- Le finiture, i trattamenti protettivi, le prescrizioni per la manutenzione.

Art. 24 - Imballaggio e protezione dei manufatti

Le attrezzature dovranno essere protetti in modo idoneo, con imballaggi chiusi e sigillati onde evitare lesioni e danni di qualsiasi natura. Il materiale dovrà essere opportunamente suddiviso e confezionato in modo da consentire la sua trasportabilità manuale nel luogo di posa.

Art. 25 - Risoluzione del contratto

L'intero contratto di appalto è risolto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- nel caso di applicazioni di penali che superino cumulativamente il 10 % dell'importo contrattuale;
- nel caso di frode, a qualsiasi titolo, da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- nel caso di ingiustificata sospensione della prestazione;
- nel caso di cessione di tutto o parte del contratto;
- nel caso di fallimento o altre procedure concorsuali;
- nel caso di mancato rispetto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- nel caso di ritardo nel termine di consegna con reiterata morosità dell'Appaltatore.

In particolare, qualora trascorra inutilmente il termine fissato per la consegna, la S.A. potrà assegnare, mediante lettera raccomandata A.R., fermo restando l'applicazione delle penali, ulteriori 10 giorni all'Appaltatore. Trascorso tale ulteriore termine la S.A. provvederà alla risoluzione del contratto affidando a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa non effettuata dall'Appaltatore.

I casi elencati saranno contestati all'Appaltatore per iscritto dal D.E.C. previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti per i quali la S.A. non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'Appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la S.A. si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'Appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto, anche mediante escussione della cauzione definitiva prestata a semplice richiesta.

Ai sensi di quanto disposto dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i. al presente appalto si applicano altresì le disposizioni di cui agli artt. 135 ÷ 140 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.. e dal successivo D.Lgs 50/2016

Art. 26- Recesso unilaterale

E' facoltà delle parti recedere unilateralmente dal contratto ex art. 1671 c.c indipendentemente da qualsivoglia ipotesi di inadempienza e per qualsiasi ragione. In tal caso, all'Appaltatore verranno riconosciute solamente le spese sostenute ed i lavori eseguiti, salvo risarcimento di eventuali maggiori danni sofferti dalla S.A..

Art. 27 - Garanzia sui beni forniti

L'Appaltatore dovrà garantire la fornitura, a prescindere da eventuali inconvenienti derivanti da forza maggiore per un periodo non inferiore a 12 mesi oltre all'estensione offerta in sede di gara.

L'Appaltatore, pertanto, è obbligato ad eliminare, a proprie spese, tutti i difetti manifestatisi durante tale periodo dei beni forniti, dipendenti o da vizi di costruzione o da difetti dei materiali impiegati.

Entro 30 giorni dalla data di ricevimento della lettera della S.A. con la quale si notificano i difetti riscontrati e l'invito ad eliminarli, l'Appaltatore è tenuto ad adempiere a tale obbligo. Entro lo stesso termine l'Appaltatore deve, ove necessario, sostituire le parti logore, rotte o guaste e se ciò ove non fosse sufficiente alla sostituzione dei beni. Qualora, trascorso il citato termine, l'Appaltatore non avesse adempiuto al suo obbligo, la S.A. si riserva il diritto di far eseguire, da altre Ditte, i lavori necessari ad eliminare difetti ed imperfezioni addebitandone l'importo all'Appaltatore stesso.

Ove i vizi di costruzione o i difetti di materiali si manifestassero in misura superiore al 20% dei pezzi forniti, l'Appaltatore ha l'obbligo, su richiesta della S.A., di sottoporre a verifica i rimanenti pezzi della fornitura, per eliminare, sempre a sue spese, vizi, difetti, guasti e ove necessario, sostituire le parti difettose.

In tale caso, il periodo di garanzia dovrà essere spostato dello stesso periodo dichiarato in sede di gara per consentire all'Appaltatore le operazioni di verifica e di eliminazione dei difetti sulla intera fornitura.

A garanzia di tale obbligo, la S.A. può anche sospendere il pagamento del saldo, ovvero, i pagamenti dovuti all'Appaltatore in relazione ad altre eventuali forniture in corso con la S.A..

Art. 28 - Cessione del Contratto

E' vietata la cessione anche parziale del contratto.

Art. 29 - Verifica di Conformità della fornitura

La Verifica di Conformità segue i disposti di cui al DP.R. 207/2010 e s.m.i. e al successivo D.Lgs 50/2016 ed è effettuata dal D.E.C.

In generale, le attività di verifica di conformità sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

La verifica di conformità finale è avviata entro venti giorni dall'ultimazione della prestazione ovvero entro il diverso termine se previsto dal contratto ed è conclusa non oltre sessanta giorni dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali. Della verifica di conformità è redatto processo verbale sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti. Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'Appaltatore. Sulla base di quanto rilevato, il soggetto che procede alla verifica di conformità indica se le prestazioni sono o meno collaudabili, ovvero, riscontrandosi difetti o mancanze di lieve entità riguardo all'esecuzione, collaudabili previo adempimento delle prescrizioni impartite all'Appaltatore, con assegnazione di un termine per adempiere e rilascia il Certificato di verifica di conformità che è confermato dal responsabile del procedimento.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'Appaltatore, il quale deve firmarlo nel termine di quindici giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità, si procede al pagamento del saldo delle prestazioni eseguite e allo svincolo della cauzione prestata dall'Appaltatore a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

Art. 30- Riservatezza

La S.A. si impegna a rispettare il carattere riservato di tutte le informazioni, secondo le disposizioni di cui al D.Lgs 196/03 e s.m.i., al D.P.R. 207/2010 e s.m.i. e al successivo D.Lgs 50/2016

Art. 31 - Documentazione "As Built" (come costruito)

L'Appaltatore dovrà, entro 15 gg dal termine della prestazione oggetto del presente appalto, consegnare al D.E.C. il dossier informativo sull'intero progetto, costituito dai seguenti documenti:

- certificati specifici secondo l'uso previsto, schede e documentazione tecnica illustrativa di tutti i prodotti, componenti e sistemi utilizzati;
- le dichiarazioni di conformità previste dalle normative vigenti;
- le istruzioni per la manutenzione con le modalità e la frequenza delle operazioni dei principali sistemi e subsistemi;
- la garanzia di manutenzione sui beni forniti di cui all'art. 27.

La mancata consegna della documentazione comporta inadempimento contrattuale.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO ATTREZZATURE CUCINA: PRESCRIZIONI TECNICHE

ATTREZZATURE CUCINA

I materiali e i componenti informatici devono corrispondere alle prescrizioni ed essere della migliore qualità: possono essere messi in opera solamente dopo l'accettazione del direttore dei lavori.

La fornitura potrà prevedere, qualora il materiale risulti non più in commercio, materiale che garantisca le medesime prestazioni, o con prestazioni superiori.

Tutte le attrezzature debbono essere corredati da apposita scheda tecnica nella quale sia contenuta la rispondenza alle normative CE in materia di attrezzature da cucina.

Tutto il materiale dovrà essere accompagnato dalle garanzie di legge.

Dovrà essere presentata, inoltre, anche una informativa sull'eventuale danno alla salute derivante dall'utilizzo delle attrezzature.

L'installazione dovrà garantire la funzionalità del materiale installato e la sua predisposizione per l'allaccio.

MATERIALI IN ACCIAIO

Tutti i materiali in acciaio inox dovranno avere opportuna certificazione AISI relativamente alla specifica funzione.

Anche per quanto riguarda il tavolo di lavoro con sottostante armadio, si dovrà presentare la medesima certificazione AISI con specifica dell'acciaio inox utilizzato. Tutte le forniture in acciaio dovranno presentare adeguati sistemi di monitoraggio del funzionamento ed essere corredati da apposite valvole di sicurezza.

I sistemi si intendono realizzati secondo le prescrizioni del progetto e, in loro mancanza (od a loro integrazione), si intendono realizzati secondo le indicazioni date dal produttore ed accettate dalla Direzione dei lavori; le informazioni dovranno essere saranno fornite secondo le norme **UNI**.

ELENCO DELLE FORNITURE

- 1 abbattitore-congelatore avente le seguenti caratteristiche: capacità di carico 12-13 Kg di abbattimento ca e 7 di congelamento, realizzato con pannelli in acciaio inox AISI 304 e angoli interni arrotondati, con gruppo refrigerante incorporato. Dotato di 5 cicli standard e di 10 cicli programmabili (temperatura in cella da +90 a -40 °C) con sbrinamento automatico e manuale; con funzione di Turbo cooling e cicli specifici per il gelato. Dotato di evaporatore con protezione antiruggine, di allarme HACCP, isolamento in ciclopentano (senza HCFC,CFC,HFC) e gas refrigerante R404a senza HCFC e CFC. Per teglie di dimensioni 600x400 mm. dimensioni 762x700x844 mm.;
- 1 freezer digitale 670 lt 1 porta avente le seguenti caratteristiche: capacità 670 lt, con porta cieca, realizzato in acciaio inox 304 con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione; spessore di isolamento delle pareti di 75 mm con schiumatura in ciclopentano. Evaporatore nascosto ed unità refrigerante incorporata. Pannello di controllo LED con visualizzazione e impostazione della temperatura cella, con controllo digitale temperatura ed allarme conforme HACCP. Attivazione manuale ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione dell'acqua. circolazione interna verticale dell'aria. Gas refrigerante R404a privo di CFC e di HCFC; temperatura -15/-22°C. Dotato di 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox. dimensioni 710x837x2050 mm.;
- 1 cuocipasta a gas a 2 vasche 40 lt avente le seguenti caratteristiche: vasca stampata capacità 40 lt realizzata acciaio inox AISI 316 L per protezione contro la corrosione. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura scotch brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10, con bordi laterali a taglio laser ad angolo retto. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e termostato di sicurezza. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Adatto ad uso per gas naturale e GPL. dimensioni 800x930x850 mm;
- 2 serie cestelli per cuocipasta aventi le seguenti caratteristiche: cestello per cuocipasta in acciaio inox 1/3 dimensioni 275x150x210, compatibile con cuocipasta a gas 2 vasche 40 lt;
- 1 tavolo attrezzato avente le seguenti caratteristiche: dimensioni 2700/2800x700/800x850 mm con top superiore dimensioni cm 270/280x70/80. parte inferiore così suddivisa: cm 140x70 con frontale chiuso da portine scorrevoli su entrambi i lati; cm 130/140 x 70 con frontali aperti e piano di appoggio. Realizzato in acciaio inox conforme alle norme vigenti

Indice:

CAPITOLATO TECNICO E PRESTAZIONALE : NORME CONTRATTUALI

1. Oggetto dell'appalto
2. Criterio di aggiudicazione
3. Termine di esecuzione della fornitura
4. Importo dell'appalto
5. Documenti di progetto
6. Direttore dell'Esecuzione del Contratto
7. Condizioni generali
8. Condotta delle attività da parte dell'Appaltatore
9. Condizioni particolari - Oneri a carico dell'Appaltatore
10. Tutela e sicurezza dei lavoratori
11. Migliorie, varianti ed integrazioni al progetto appaltato
12. Diminuzione delle prestazioni
13. Responsabilità per infortuni e danni
14. Accettazione, qualità e impiego dei materiali
15. Responsabilità dell'Appaltatore per difformità dell'opera
16. Ultimazione dell'appalto
17. Penali
18. Proroghe
19. Valutazione della prestazione in corso d'opera
20. Termini di pagamento degli acconti e del saldo, interessi per ritardato pagamento
21. Controversie
22. Capitolato Tecnico Prestazionale
23. Osservanza delle prescrizioni tecniche
24. Imballaggio e protezione dei manufatti
25. Risoluzione del contratto
26. Recesso unilaterale
27. Garanzia sui beni forniti
28. Cessione del contratto
29. Verifica di Conformità della fornitura
30. Riservatezza
31. Documentazione "As Built"

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: PRESCRIZIONI TECNICHE

**ATTREZZATURE CUCINA
ELENCO FORNITURE**

Prot. n.

Ostana,

Spett.le

OGGETTO: Lettera-contratto relativa all'affidamento dell'incarico di fornitura "Attrezzature cucina" previsto nel "Progetto di miglioramento e potenziamento del Rifugio Escursionistico gestito La Galaberna di Ostana" – LR 4/2000 e s.m.i. Piano annuale di attuazione 2016

C.U.P.

C.I.G.:

Importo netto: €

Il Responsabile del Servizio

- *considerato* che con la determinazione dirigenziale n. del è stato individuato quale metodo di aggiudicazione delle forniture la procedura diretta in applicazione del disposto degli artt. 30 comma 1, art. 34 e art. 42 del Decreto Legislativo del 18 aprile 2016, n. 50 e aggiornato con il decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56 e la legge 21 giugno 2017, n. 96;
- *in attuazione* alle disposizioni di cui alla Determina, con la presente affida alla ditta, che ha offerto il ribasso del %, l'incarico per la fornitura di "Attrezzature cucina" previste nel "Progetto di miglioramento e potenziamento del Rifugio Escursionistico gestito La Galaberna di Ostana" – LR 4/2000 e s.m.i. Piano annuale di attuazione 2016, al prezzo risultante dall'offerta del protocollata al n. in data per un importo di €oltre all'IVA.

L'incarico in oggetto è vincolato dalle seguenti condizioni:

1. la fornitura dovrà comprendere le attrezzature da cucina previste dal progetto come specificato negli elaborati tecnici; a tal riguardo il fornitore dichiara di ben conoscere ed accettare il contenuto di cui ai citati elaborati;
2. il servizio di fornitura si riterrà concluso soltanto alla consegna del materiale richiesto;
3. il servizio deve essere conforme a quanto concordato in sede di offerta e dovrà soddisfare i criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;
4. la fornitura dovrà avvenire entro sessanta giorni dalla comunicazione da parte della DL e, comunque non oltre
5. per il maggior tempo impiegato dall'Appaltatore nell'esecuzione dell'appalto oltre il termine contrattuale è applicata la penale pari all'uno per mille (1 ‰) per ogni giorno di ritardo e comunque non superiore al 10% dell'importo di contratto, come stabilito all'art. 17 del C.S.A. . Per quanto non riportato si richiama quanto contenuto nel C.S.A.;
6. il servizio sopra indicato è sottoposto ad accertamenti di conformità, è facoltà dell'Amministrazione di recedere dall'incarico ritenuto non corrispondente a quanto dichiarato; le parti danno atto, che il Comune, potrà recedere qualora l'appaltatore, in corso di esecuzione, non dovesse risultare in possesso anche di uno solo dei requisiti richiesti;
7. l' affidamento non può essere ceduto, a pena di nullità, ai sensi secondo quanto stabilito dall'art. 28 del C.S.A.;
8. il pagamento relativo alla fornitura sarà effettuato, come disposto dall'art.20 del C.S.A. "Attrezzature cucina", con un saldo pari al 100% ad avvenuta consegna della fornitura, verificata la

consistenza e la conformità della merce ricevuta. Il pagamento effettuato sarà liberatorio per il Comune con esonero da ogni e qualsiasi responsabilità in ordine al pagamento suddetto.

L'appaltatore, a pena di nullità assoluta del contratto, si obbliga alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010 come modificato dalla L. 17.12.2010 n. 217.

9. Il presente atto è registrabile in caso d'uso ai sensi delle leggi vigenti.

Letto, confermato, sottoscritto

L'affidatario della prestazione di servizio

Il Sindaco/Il Responsabile del procedimento
