



Genova, lì 31/12/2015

Servizio Direzione regionale

Protocollo n: 3756/2015

Rif. Foglio n: \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Allegati \_\_\_\_\_

Oggetto: **INVITO ALLA PARTECIPAZIONE DI UNA TRATTATIVA PRIVATA PER LA FORNITURA DI ALLESTIMENTO INTERNO CONTAINER AD USO CUCINA CON ATTREZZATURE PROFESSIONALI,  
BASE D'ASTA: € 39.000,00 (IVA ESCLUSA)**

CIG: Z31174025F

Responsabile del Procedimento: Dr. Alessandro Vico (alessandro.vico@cri.it)

Referente aspetti tecnici: Sig. Valter Cresci (valter.cresci@liguria.cri.it)

Lo scrivente Comitato Regionale, d'ora in poi, per brevità, denominato anche Amministrazione o CRI, intende procedere all'individuazione del soggetto, d'ora in poi denominato, per brevità, Fornitore, cui affidare l'allestimento interno di un modulo container ad uso cucina.

Codesta Società è invitata, ove lo ritenga, a partecipare alla relativa procedura per la scelta del fornitore che avverrà col sistema dell'acquisizione in economia ai sensi del D.lgs 12 aprile 2006, n. 163 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi, e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE" e del conseguente Regolamento per l'acquisizione dei Beni e dei Servizi in economia della C.R.I. di cui alla Delibera del Consiglio Direttivo Nazionale C.R.I. N° 36 del 28/03/2008, con il sistema del prezzo più basso.

L'eventuale offerta per il servizio in oggetto dovrà pervenire, a mezzo posta, corriere o recapito diretto, in plico sigillato al seguente indirizzo:

*Croce Rossa Italiana  
Comitato Regionale Liguria  
via Brignole De Ferrari, 11/8  
16125 GENOVA GE*

entro e non oltre le ore **13.00 del 09 febbraio 2016**. Ai fini della verifica del rispetto del termine faranno fede esclusivamente la data e l'ora di ricezione apposte dall'ufficio Protocollo. Le offerte giunte successivamente al termine di cui sopra non parteciperanno alla procedura.

Timbro e Firma Legale Rappresentante Società Concorrente per presa visione ed accettazione integrale di quanto contenuto nella presente lettera di invito →

Il plico, il cui recapito è ad esclusivo rischio del mittente, dovrà riportare esternamente la denominazione del mittente stesso e la dicitura "PROCEDURA DI ACQUISIZIONE IN ECONOMIA. ALLESTIMENTO INTERNO CONTAINER AD USO CUCINA CON ATTREZZATURE PROFESSIONALI"

Il plico dovrà contenere le seguenti buste, tutte sigillate e firmate sui lembi di chiusura, che dovranno riportare all'esterno i dati del mittente e le seguenti diciture:

Busta n. 1: DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Busta n. 2: OFFERTA ECONOMICA

Nella busta n. 1 dovrà esser inserita la documentazione amministrativa, nel dettaglio, i concorrenti dovranno inserire i seguenti documenti:

- a) Certificato originale o in copia conforme, di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (CCIAA), di data non anteriore a 6 mesi rispetto alla data di presentazione dell'offerta; da detto certificato dovrà risultare: l'inesistenza di procedure in corso di fallimento, di concordato preventivo o di amministrazione controllata (quest'ultima condizione potrà anche essere alternativamente documentata con un Certificato del Tribunale fallimentare, in originale o copia conforme in data non anteriore a 6 mesi) ;
- b) Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica del 28 marzo 2000, n. 445, in cui si attesti che la Società non è sottoposta ad alcuna delle cause di esclusione di cui all'Art. 38 del Decreto legislativo n. 163/2006;
- c) Certificato, in originale o copia conforme, del Casellario Giudiziale relativo al Legale Rappresentante della Società, ovvero, dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica del 28 marzo 2000, n. 445, di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa; qualora i legali rappresentanti fossero più di uno, ciascuno di essi dovrà presentare il certificato o la dichiarazione.
- d) Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. n. 445 del 2000, in cui si attesti che la Società è in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili, ai sensi dell'Art. 17 della Legge del 12 marzo 1999, n. 68, oppure, se in presenza dei relativi presupposti, dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. n. 445 del 2000, in cui si attesti che la Società non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla sopraccitata legge.
- e) Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.P.R. n. 445 del 2000 in merito alla insussistenza della fattispecie di cui all'Art. 1 bis, comma 14, della Legge del 18 ottobre 2001 n. 383.
- f) Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.p.r. n. 445 del 2000 di insussistenza delle fattispecie contemplate nell'Art. 2359 del codice civile con le altre Società concorrenti alla presente gara.
- g) Copia capitolato speciale d'appalto (o d'oneri) fornito dalla C.R.I. timbrato e firmato in originale dal Legale Rappresentante su ogni pagina per accettazione.
- h) Copia della presente lettera di invito timbrata e firmata in originale dal Legale Rappresentante su ogni pagina per accettazione.
- i) Dichiarazione resa dal Legale Rappresentante ai sensi del D.p.r. n. 445 del 2000 in cui si attesti:

- di ritenere il prezzo offerto remunerativo e comprensivo di ogni spesa e di ogni onere di qualsiasi natura sia tecnica che economica comunque connessa con l'esecuzione del servizio in oggetto;
  - di essere a perfetta conoscenza della natura dei servizi richiesti e che la Società è edotta di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente i servizi in oggetto;
  - che l'offerta è vincolante per la Società per un periodo di 120 giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte;
  - di non avere nulla a che pretendere nel caso in cui l'Amministrazione appaltante, a suo insindacabile giudizio, non proceda ad alcuna aggiudicazione.
- j) Originale o copia conforme del Documento Unico di Regolarità Contributiva, rilasciato in data non anteriore a 120 dalla data di scadenza di presentazione delle offerte;
- k) Dichiarazione di assunzione degli obblighi derivanti dall'applicazione delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

La mancata o irregolare presentazione dei documenti richiesti, fatta salva la possibilità di integrazione e completamento di documenti già presentati, determinerà l'immediata esclusione dalla gara, così come la mancanza di uno solo dei requisiti di cui sopra.

In caso di partecipazione di riunione di imprese o consorzi, la documentazione di cui alle precedenti lettere a) , b) , c) , d) , e) , f), g) , h) , j) e k) dovrà essere presentata da ciascuna Società associata o consorziata; mentre la documentazione di cui alla lettera i) dovrà essere intestata a tutte le imprese componenti il raggruppamento o Consorzio.

Non è ammessa la partecipazione individuale contestualmente alla partecipazione in raggruppamento o in Consorzio con altre Società, pena l'esclusione della Società concorrente e del raggruppamento o del Consorzio cui la stessa partecipi.

Si ricorda che ai fini della validità delle dichiarazioni rese ai sensi del D.P.R. n. 445 del 2000 è obbligatorio allegare almeno una copia del documento di identità in corso di validità del Rappresentante legale che sottoscrive le dichiarazioni medesime.

**Nella busta n. 2 dovrà essere inserita l'Offerta Economica**, redatta in lingua italiana, validamente sottoscritta dal Legale Rappresentante secondo lo schema che si allega alla presente.

L'offerta economica, in regola con l'imposta di bollo, timbrata e validamente sottoscritta dal Legale Rappresentante, deve contenere:

- a) denominazione, ragione sociale, sede legale codice fiscale e Partita Iva della Società offerente;
- b) nome, cognome e data di nascita del Legale Rappresentante;
- c) l'indicazione del costo complessivo della fornitura, IVA compresa.

L'offerta si intende valida ed immutabile per tutta la durata del contratto. Il fornitore potrà, se lo ritiene, impegnarsi, in sede di offerta, a non modificare l'offerta economica presentata, al netto dell'IVA, per un bene con identiche caratteristiche, per 12 mesi e, quindi, fino al 25/01/2017, qualora la CRI decidesse, nell'anno, di procedere ad un nuovo acquisto.

I plichi pervenuti regolarmente saranno aperti in seduta pubblica il **10 febbraio 2016, alle ore 11.00**, presso la sede del Comitato Regionale C.R.I. Liguria al seguente indirizzo: via Brignole De Ferrari, 11/8 – 16125 Genova, alla presenza della commissione designata e dei rappresentanti delle Società concorrenti, muniti di delega, ai fini della verifica della regolarità formale delle offerte.

Qualora si rendesse necessario un rinvio ne verrà data comunicazione alle ditte concorrenti esclusivamente via e mail e/o tramite pubblicazione sul sito internet <http://www.cri.it/liguria/bandigara>.

Il servizio sarà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso.

L'Amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida e congrua dalla commissione esaminatrice.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere alla aggiudicazione, per qualunque ragione e senza che nulla possa essere preteso dalle Società concorrenti per il mancato completamento o l'annullamento della procedura anche se temporaneamente aggiudicata.

In particolare, a titolo di esemplificativo non riduttivo, l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere alla aggiudicazione nei seguenti casi:

- 1) Nel caso in cui la fornitura risultasse ricompresa, anche successivamente alla procedura ancorché prima della sottoscrizione dell'eventuale contratto di affidamento, tra le tipologie presenti nel sistema di Acquisizione di Beni e Servizi della Pubblica Amministrazione ([www.acquistinretepa.it](http://www.acquistinretepa.it) – MePa, Convenzioni, Accordi Quadro);
- 2) Nel caso in cui il quadro normativo per l'acquisizione di beni e servizi della Pubblica Amministrazioni lo imponga;

L'offerta e le documentazioni, redatte in lingua italiana, dovranno essere in regola con l'imposta sul bollo. Eventuale documentazione originale prodotta in lingua straniera dovrà essere accompagnata dalla traduzione asseverata in lingua italiana.

La Società concorrente dovrà garantire che la fornitura sarà effettuata nel pieno rispetto delle normative vigenti.

L'aggiudicazione sarà immediatamente vincolante per la Società aggiudicataria, mentre per l'Amministrazione essa sarà subordinata agli adempimenti previsti dalla legislazione vigente.

L'avvenuta aggiudicazione così come ogni altra comunicazione successiva alla presente lettera di invito, relativa alla presente procedura, avverranno **ESCLUSIVAMENTE** tramite Posta Elettronica Certificata. Ogni concorrente avrà, quindi, l'obbligo di comunicare nella documentazione un **proprio recapito di Posta Elettronica Certificata** valido ed attivo per almeno 120 giorni dal termine fissato per la consegna delle offerte. La mancata fornitura di un indirizzo di posta elettronica certificata non comporterà l'esclusione dalla procedura ma la Società concorrente si assumerà ogni rischio conseguente alla mancata o tardiva ricezione delle comunicazioni senza che nulla possa essere preteso dalla C.R.I.

La presente lettera di invito, il capitolato, nonché ogni altra informazione o comunicazione relativa alla presente procedura sarà, inoltre, pubblicata sul sito internet <http://www.cri.it/liguria/bandigara>.

Dopo l'invio della presente lettera non sarà effettuato nessun altro tipo di comunicazione con modalità diverse da quelle sopra specificate (posta elettronica certificata e/o sito internet). L'amministrazione pubblicherà sul sito internet di cui sopra eventuali quesiti scritti proposti dalle ditte interessate e/o partecipanti con le relative risposte.

La presentazione dell'offerta implica l'accettazione incondizionata di tutte le condizioni che regolano l'appalto come risultanti dalla presente lettera d'invito, dalla "Specifica tecnica per allestimento interno container ad uso cucina con attrezzature professionali" e dalle "Condizioni di fornitura" allegate.

In caso di fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempienza contrattuale dell'originario appaltatore, la stazione appaltante potrà stipulare nuovo contratto con il secondo classificato alle condizioni economiche proposte dallo stesso in sede di gara, salva rivalsa nei confronti dell'aggiudicatario originale per eventuali danni subiti dall'Amministrazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario fosse un raggruppamento di imprese, oltre alla suddetta documentazione, le Società associate dovranno produrre copia autentica dell'atto di conferimento del mandato speciale, irrevocabile di rappresentanza alla Società capogruppo, nonché di conferimento di procura a chi legalmente rappresenta la medesima; il tutto con dimostrazione dei poteri dei sottoscrittori per la costituzione del raggruppamento temporaneo di imprese. Tale atto dovrà essere coerente con gli impegni sottoscritti dalle imprese in sede di offerta.

Per ogni altro obbligo si rimanda alla Specifica tecnica, nonché alla normativa vigente.

Entro 90 giorni dalla data della comunicazione di aggiudicazione si procederà alla stipulazione del contratto.

Qualora la Società concorrente non produca, entro il termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione provvisoria, la documentazione richiesta o non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'Amministrazione avrà facoltà di non procedere all'aggiudicazione, addebitando alla Società inadempiente gli eventuali danni.

Qualora la Società aggiudicataria risultasse priva dei requisiti richiesti anche dopo l'aggiudicazione, l'assegnazione del servizio si intenderà nulla ed ogni rapporto sarà sospeso fatto salvo l'addebito di maggiori ulteriori danni per l'Amministrazione.

L'occasione è grata per porgere cordiali saluti

Il Direttore Regionale  
Comitato C.R.I. Liguria  
dott.ssa Angela Ilaria Gaggero



Allegato a Prot. 3756/2015

## **CROCE ROSSA ITALIANA COMITATO REGIONALE LIGURIA SETTORE MATERIALE E MEZZI**

### **SPECIFICA TECNICA PER ALLESTIMENTO INTERNO CONTAINER AD USO CUCINA CON ATTREZZATURE PROFESSIONALI**

#### **PRESENTAZIONE**

Oggetto del capitolato, la fornitura e l'allestimento interno del container auto scaricante già esistente di proprietà della Croce Rossa Italiana, atto a realizzare un sistema di produzione pasti per le emergenze, da poter utilizzare in modo autonomo (supportato da alimentazione elettrica ed idrica).

#### **ALLESTIMENTO INTERNO**

La fornitura prevede che il container esistente e di proprietà dell'Ente, sia allestito internamente secondo le indicazioni qui di seguito descritte e dotato delle attrezzature di seguito elencate, con caratteristiche pari o superiori a quelle riportate nel presente capitolato.

#### **1 RIVESTIMENTI**

1.1 Il rivestimento delle superfici verticali deve essere realizzato con pannellature in acciaio inox satinato con spessore da 8 a 10/10 di mm, pannellatura che dovrà risultare, una volta installata, priva di fessure, fori, spazi vuoti che possano facilitare il deposito dello sporco.

1.2 I pannelli dovranno essere fissati con l'uso di collanti, viti, rivetti, adeguatamente selezionati per evitare che formino sporgenze, asperità e giunzioni che possano creare rischi di danni a persone e cose durante l'utilizzo della cucina.

1.3 I pannelli dovranno essere supportati adeguatamente, in modo da non creare spazi vuoti tra gli stessi e le pareti del container, al fine di evitare cavità non raggiungibili durante le operazioni di pulizia e che consentano il deposito dello sporco e la formazione di colonie batteriche.

1.4 L'incollaggio dei pannelli dovrà essere tale da non causare deformazioni e rientranze durante le attività di cucina.

1.5 gli angoli formati dalle pareti dovranno essere raggiati per facilitare la pulizia (rf. 1.2)

1.6 gli spigoli tra le pareti dovranno essere dotati di profilo in acciaio inox fissato adeguatamente (rf. 1.2)

1.7 dovrà essere installato un impianto idrico di approvvigionamento per il lavello, le pentole, il forno, e il banco distribuzione bagnomaria.

## 2 ANCORAGGIO ATTREZZATURE

2.1 Le attrezzature dovranno essere adeguatamente ancorate al pavimento e/o alle pareti con appositi dispositivi (es. supporti e flange di tipo navale, cinghie, etc).per evitare lo spostamento accidentale durante il trasporto e le operazioni di posizionamento del modulo

2.2 i dispositivi di ancoraggio dovranno in ogni caso essere disinseribili e consentire un facile smontaggio in caso di manutenzione delle attrezzature

2.3 le attrezzature di distribuzione dei pasti (banchi self service) e i frigoriferi dovranno essere ancorate con un sistema di cinghie a cricchetto e tenditori o dispositivo simile che garantisca un adeguato ancoraggio durante il trasporto, ma che consenta il loro sgancio per la movimentazione e la messa in opera all'esterno del container durante il servizio distribuzione pasti: spostamento su pedana ribaltabile o su area esterna predisposta.

2.4 dovranno essere applicati anelli di ancoraggio in acciaio con adeguata resistenza per il passaggio delle cinghie e a cricchetto (rf 2.3)

2.5 dovranno essere previsti fermi a cuneo in materiale plastico o metallo da appoggiare tra il pavimento e le ruote delle attrezzature mobili (banchi self service ed eventuali altre aggiunte in seguito)

## 3 ATTREZZATURE

3.1. All'interno del modulo, a completamento dell'allestimento, è prevista l'installazione di attrezzature professionali per, la preparazione, la cottura, la conservazione e la distribuzione di pasti in situazioni di emergenza, nonché l'evacuazione fumi .

3.2 La configurazione qui prevista potrà essere modificata da CRI con differenti opzioni a seconda delle destinazioni d'uso.

3.3. Le attrezzature dovranno essere di alto livello qualitativo, garantire alti indici di affidabilità, robustezza e durata nel tempo, essere costruite da primarie aziende nazionali e dovranno poter essere assistite su tutto il territorio nazionale, oltre ad eventuali altri paesi.

3.4 Le attrezzature dovranno rispondere a tutti i requisiti tecnico-costruttivi atti a garantire efficienza, rendimento e produttività per l'uso previsto e rispondere a tutte le normative vigenti ed essere corredate da documentazione che ne comprovi la totale rispondenza alle stesse.

3.5 Per ogni attrezzatura dovrà essere prevista una dotazione base di pezzi di rispetto e istruzioni per manutenzione, contestualmente alla consegna del modulo, in modo da avviare tempestivamente ad eventuali avarie e malfunzionamenti, in ogni località sia collocato il modulo container.

3.6 Brasiera, pentole e cucina a 4 piastre saranno comprese nel monoblocco di cottura a parete; la cottura sarà completata dall'elemento forno.

3.7 I refrigeratori e i banchi di distribuzione, dovranno essere dotati di n. 04 ruote pivotanti di cui n. 02 con freno, per consentirne la movimentazione dalla posizione interna alla posizione esterna (pedana) per il servizio ed essere predisposti per poter essere ancorati adeguatamente ed evitare così lo spostamento accidentale durante il trasporto (vedere punto 2.3), mentre i banchi da lavoro mobili, dovranno essere dotati di sostegni pieghevoli

3.8 Telone di chiusura in tessuto spalmato PVC gr. 650/mq ignifugo cl. 2, della lunghezza di mt.10 ed altezza mt 2,5 di colore bianco, con all'estremità superiore un cordone termosaldato compatibile con la guida in alluminio presente sul portellone del container, e all'estremità inferiore un sistema di ancoraggio al pavimento..

#### **4 COTTURA**

##### **4.1 BLOCCO COTTURA A PARETE**

La zona cottura sarà costituita da un blocco cottura a parete realizzato con unico elemento (monoblocco) o singoli elementi (consegnati smontati per il trasporto) per assemblare in loco il blocco cottura, dotato di piano unico igienico o piano montato col sistema testa-a-testa che garantisca allineamento e perfetta giunzione tra i moduli.

Il blocco cottura, una volta messo in opera dovrà garantire una perfetta tenuta alle infiltrazioni tra piano e base.

Il blocco cottura sarà composto dalle seguenti attrezzature:

- n. 01 brasiera con fondo bimetallo inox da cm. 80
  - n. 02 pentola a riscaldamento indiretto da 150 litri
  - n. 01 cucina con 4 piastre elettriche su base armadiata
- adiacente al blocco cottura è previsto il posizionamento di:
- n. 01 forno misto convezione/vapore 10 GN 1/1
- su base attrezzata con vano riscaldato di mantenimento

##### **4.2 BASAMENTO**

Il blocco cottura dovrà essere dotato di basamento di supporto realizzato con un telaio di acciaio inox di adeguata robustezza, a sua volta fissato alla struttura del container, a pavimento e a parete.

Il basamento sarà rivestito frontalmente e lateralmente con lamiera di acciaio inox raccordata al rivestimento del pavimento, in modo da evitare infiltrazioni di sporco e liquidi all'interno.

Nella parte interna il basamento dovrà consentire il passaggio di adduzioni e impianti per

l'allacciamento dei singoli elementi di cottura (alimentazione elettrica, arrivo acqua, scarico).

#### 4.3. ELEMENTI DI COTTURA

##### 4.3.1 BRASIERA ELETTRICA DA 80L CON FONDO VASCA IN ACCIAIO BIMETALLO

Brasiera rovesciabile ad alimentazione elettrica, realizzata in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 80, di forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia, fondo in compound (FE430 e AISI 316) spessore 12 mm.

Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore, per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304, con bilanciamento a molle.

Carico automatico dell'acqua in vasca attivato da comando elettrico.

Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano.

Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio AISI 304 satinato, collegata al coperchio.

Riscaldamento mediante resistenze corazzate inglobate in una fusione di alluminio a contatto con la base della vasca.

Termostato per la regolazione della temperatura da 100°C a 280°C .

Termostato di sicurezza.

Lampada spia di colore arancione che segnalata il funzionamento della macchina. Interruzione del riscaldamento in caso di sollevamento della vasca.

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

Grado di protezione IPX5.

Dimensioni: 800X900X900 circa

Alimentazione elettrica VAC400 3N 50Hz

Potenza Elettrica kW 9.00 circa

Dotata di supporto con sistema di ancoraggio a pavimento

##### 4.3.2 PENTOLA ELETTRICA RISCALDAMENTO INDIRETTO 150 LT.

Pentola elettrica a riscaldamento indiretto realizzata in acciaio inox AISI 304.

Piano in 20/10 inox AISI 304.

Fondo recipiente in acciaio inox AISI 316L lucidato, pareti in inox AISI 304.

Capacità della vasca 150 Lt.

Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivate da selettore, erogatore fisso sul piano. Scarico con rubinetto di sicurezza da 2" con impugnatura in materiale atermico.

Coperchio con apertura a 90°, bilanciato con maniglia a presa frontale e laterale. Riscaldamento indiretto mediante vapore a bassa pressione generato dall'acqua contenuta nell'intercapedine del recipiente: la conduzione è assistita da manometro, valvola di sicurezza e valvola di compensazione.

Sistema di controllo con spia di segnalazione in caso di esaurimento acqua nell'intercapedine, il riscaldamento riprende dopo il ripristino del normale livello. Riscaldamento indiretto con resistenze corazzate interne all'intercapedine. Pannelli isolanti di grosso spessore per l'isolamento termico del recipiente. Temperatura controllata da regolatore di energia. Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Diametro del recipiente mm 600.

Modello dotato di termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile all'utente. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.

Dimensioni: 800x900x900 circa

Alimentazione elettrica VAC400 3N 50Hz

Potenza Elettrica kW 21.00 circa

Dotata di supporto con sistema di ancoraggio a pavimento

#### 4.3.3 FORNO COMBINATO ELETTRICO VAPORE DIRETTO 10 GN 1/1

Forno combinato elettrico, comandi manuali a controllo elettronico.

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304, camera di cottura realizzata con angoli ad ampio raggio.

Porta di chiusura con doppio vetro temperato ad intercapedine d'aria, per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore.

Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

Programmabile 99 programmi, con 4 cicli in sequenza automatica, tasto dedicato per la gestione di 4 cicli con led di visualizzazione, display alfanumerici, oltre 90 ricette testate e memorizzate, tasto di accesso diretto ai programmi e alle ricette,

Clima con sfiato automatico.

Sistema di evacuazione rapida dell'umidità, autodiagnosi, autoreverse (inversione automatica della rotazione della ventola), programma di lavaggio semiautomatico di serie.

interfaccia USB per aggiornamento software, programmi di cottura e scarico dati HACCP.

Comandi per: umidificatore, raffreddamento rapido a porta aperta, illuminazione camera di cottura, controllo manuale dello sfiato.

Modalità di cottura: convezione con Clima 30 300°C; vapore 30 130°C (bassa temperatura, atmosferico, forzato); misto convezione vapore con Clima 30 300°C.

Modi di funzionamento: manuale, programmabile con cotture in sequenza automatica, automatico con ricette pre memorizzate, con sonda al cuore, a tempo. Funzioni plus: mantenimento, rimessa in temperatura. Doccetta di lavaggio, sonda al cuore 2 velocità di ventilazione; normale/ridotta, sistema di lavaggio automatico con 4 intensità di lavaggio.

In dotazione paratie porta teglie, n. 3 griglie GN 1/1 in AISI 304 (Interspazio tra i piani 70mm.)

Capacità camera di cottura: 10 x GN 1/1 (530x325mm).

Dimensioni: 900x800x1000 circa (escluso supporto)

Dotato di supporto con sistema di ancoraggio a pavimento

Potenza Elettrica kW 15 circa

#### 4.4.4 CUCINA 4 PIASTRE ELETTRICHE SU ARMADIO

Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304.

Piano stampato con spessore 20/10, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua.

Piano con vaso per la raccolta dei liquidi. Piastre di riscaldamento quadrate 300x300 mm, in ghisa, n° 4 con potenza di 4 kW ciascuna, fissate ermeticamente al piano. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia arancione collocata sul pannello comandi.

Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta.

Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

Grado di protezione IPX5.

Alimentazione elettrica: VAC400 3N 50Hz

Potenza Elettrica circa kW 16.00 circa

Base vano realizzata in acciaio inox AISI 304.

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

Dimensioni: 800X765X900 circa

Dotata di supporto con sistema di ancoraggio a pavimento

## 5 IMPIANTO ASPIRAZIONE FUMI

### 5.1 CAPPA A PARETE MODELLO SNACK

Cappa posizionata a parete con ingombro adeguato ad altezza limitata, dotata di motore interno. Costruzione in acciaio inox AISI 304 (Scotch brite) finemente satinato e protetto, puntata elettricamente. Plenum porta filtri con bacinella di raccolta, sagomato per facilitare l'estrazione dei filtri ed evitare l'accumulo di grassi.

Filtri inerziali antigrasso in acciaio inox AISI 304 con fori di drenaggio, estraibili e lavabili.

Bordo perimetrale raccoglie condensa con valvola di scarico.

Gruppo aspirante incorporato regolabile, estraibile dal basso. Lampada stagna 1x36w

Equipaggiata con ventilatore monofase direttamente accoppiato

Variatore di velocità con interruttore luce. Ventilatore ad accoppiamento diretto;

Ventilatore centrifugo, con ventola pala avanti montata direttamente su motore a rotore esterno.

Coclea in lamiera zincata con cuscinetti montati sul supporto dell'albero motore che assicurano un basso livello di rumorosità del ventilatore.

Scatola morsettiera di collegamento montata a bordo macchina.

Dim. 3600x1100x450H

Potenza: 550w circa

Poli: 4

Giri/min: 1220

Assorbimento: 4,6 Amp

Grado protez.: IP55

Classe:F

## 6 PREPARAZIONE

### 6.1 TAVOLO INOX PIEGHEVOLE

N.2 Tavolo inox pieghevole per manifestazioni - Lunghezza cm 220 - Profondità cm 80 - Altezza cm 85 - Peso Kg. 75 >

### 6.2 LAVATOIO ARMADIATO

Lavatoio armadiato con 2 vasche da mm 500x400x250 h. costruito in acciaio inox.

Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua.

Miscelatore acqua c/f con doccia estensibile .

Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm, piletta e troppo pieno ,con porte scorrevoli e controporte inox.

Vasca con gocciolatoio a sx o dx., pannello posteriore parzialmente aperto per consentire i collegamenti idraulici.

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza con sistema di ancoraggio a pavimento

Dotato di miscelatore Ac/Af con leva clinica

### 6.3 LAVAOGGETTI

Lava oggetti con Dosatore di brillantante 0,3lt/h regolabile di serie  
Dosatore di detergente 3lt/h regolabile di serie Iniettore Inox detergente saldato sulla vasca  
Norma CE Dim. cm L59,5 x P72,5 x h85, Dim. cesto cm L60 x P50 x h10, Capacità lavaggio piatti n. 22  
pz. ø 32 Diam. max piatto cm 37 H massima bicchiere cm 34 H massima pentola cm 34 N° teglie (GN  
1/1, 60x40) 4 pz, girante acciaio Inox , Potenza pompa (kW/HP): 0,89/1,2 , Potenza totale/corrente  
(kW/A): 6,89/16, Tensione alimentazione standard (V/Hz): V400/3+N+T 50/60Hz

#### 6.4 BOILER ACQUA CALDA ELETTRICO

Capacità serbatoio 80 L, Potenza 1200 W Dimensioni (L x H x P) 43,3 x 81,4 x 43,3 cm

### 7 CONSERVAZIONE

#### 7.1 ARMADIO REFRIGERATORE

Armadio refrigeratore e temperatura neg/pos -2°/+8°C  
Finitura interna/esterna Acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10  
Schiena esterna in acciaio galvanizzato , Isolamento Spessore 75 mm - CFC/HCFC - free  
Copri evaporatore rimovibile in PVC, Cremagliere e guide interne in Acciaio inox AISI 304 Cr-Ni  
18/10, Angoli interni arrotondati per una facile pulizia, ruote pivot tanti di cui 2 con freno  
Porta auto chiudente, reversibile con fermo a 105°, dotata di chiusura manuale aggiuntiva per il  
trasporto; maniglia porta integrata, guarnizione porta magnetica facilmente sostituibile  
Condensazione ad aria , unità condensante Tropicalizzata a +43°C  
Refrigerazione ventilata, evaporatore trattato anticorrosione,  
Sistema refrigerante N. 1 sistema sostituibile tipo FSS  
Sbrinamento Automatico a fermata  
Evaporazione condensa automatica con resistenza termosensibile  
Controllo sistema termostato elettronico retro pannello  
Dim. indicative mm. 750x850x2050

#### 7.2 ARMADIO CONGELATORE

Armadio congelatore e temperatura negativa -18°/-24°C  
Finitura interna/esterna Acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10  
Schiena esterna in acciaio galvanizzato  
Isolamento Spessore 75 mm - CFC/HCFC - free  
Copri evaporatore rimovibile in PVC  
Cremagliere e guide interne in Acciaio inox AISI 304 Cr-Ni 18/10  
Angoli interni arrotondati per una facile pulizia  
Ruote pivot tanti di cui 2 con freno  
Porta auto chiudente, reversibile con fermo a 105°, dotata di  
chiusura manuale aggiuntiva per il trasporto, maniglia porta integrata  
Guarnizione porta magnetica facilmente sostituibile  
Condensazione ad aria  
Unità condensante Tropicalizzata a +43°C  
Refrigerazione ventilata

Evaporatore trattato anticorrosione  
Sistema refrigerante N. 1 sistema sostituibile tipo FSS  
Sbrinamento Automatico a fermata  
Evaporazione condensa automatica con resistenza termosensibile  
Controllo sistema termostato elettronico retro pannello  
Dim. indicative mm. 750x850x2050

## 8 DISTRIBUZIONE PASTI

### 8.1 ELEMENTO REFRIGERATO CON VASCA E VANO REFRIGERATI

Elemento self service con vasca refrigerata profondità minima 10 cm.  
capacità vasca da 4 a 5 bacinelle GN 1/1 H=10 cm. , su cella refrigerata ventilata, 2 vani GN 1/1 con telai reggi griglie e bacinelle.  
Isolamento termico realizzato in poliuretano ad alta densità.  
Gruppo refrigerante con condensazione ad aria.  
Controllo termostatico elettronico digitale, 1 per piano e 1 per cella, regolabile da 0 a +8°C, interruttore generale luminoso.  
Controllo umidità in cella, controllo automatico dello sbrinamento.  
Evaporatori trattati con vernici epossidiche per uso alimentare.  
Costruzione in acciaio inox AISI 304.  
Piano con bordo raggato, spessore 15/10, altezza 6 cm.  
Vano interno con angoli raggati per consentire una migliore pulizia.  
Pannellatura frontale compresa  
Scorri vassoio ripiegabile o smontabile  
Struttura d'esposizione verticale con ripiano d'appoggio e ripiano intermedio  
Protezione verticale in cristallo a norme  
Alimentazione elettrica.: VAC230 50Hz  
Dimensioni: cm. 200x86,7x90\*  
Potenza elettrica. kW: 0.57\*  
\* dati indicativi

### 8.2 ELEMENTO BAGNOMARIA CON VASCA E VANO RISCALDATI

Elemento bagnomaria elettrico capacità vasca 5 bacinelle  
GN 1/1 h=20 cm.  
Base portante con armadio riscaldato ventilato, con porte scorrevoli dotate di controporta in acciaio inox, facilmente estraibili.  
Vano interno con angoli raggati per consentire una migliore pulizia.  
Controllo termostatico elettromeccanico regolabile da 30 a 90°C, interruttore generale, lampada spia, termostato di sicurezza, termometro digitale visualizzazione temperatura vasca.  
Piano di lavoro con bordo arrotondato h circa 6 cm. spessore minimo 15/10. inox. Pannellatura frontale compresa

#### DATI TECNICI

Alimentazione elettrica.: VAC 400 3N 50H



Potenza Gas kW: 0.00

Dimensioni indicative : cm. 200x86,7x90

Potenza elettrica. indicativa stimata in kW: 6.00

Scorri vassoio ripiegabile o smontabile

Struttura d'esposizione verticale con ripiano d'appoggio e ripiano intermedio

Protezione verticale in cristallo a norma di legge.

Il Direttore Regionale  
(Avv. Angela Maria GAGGERO)



## CONDIZIONI DI FORNITURA

### 1. BASE D'ASTA

€ 39.000 + IVA

### 2. TEMPI DI CONSEGNA

L'allestimento verrà effettuato presso la l'Azienda, alla quale CRI consegnerà il container e dovrà essere consegnato entro 80 giorni naturali dal ricevimento dell'ordine. Al ritiro provvederà direttamente la CRI presso l'Azienda, previa verifica della corrispondenza al capitolato dell'allestimento effettuato.

Assieme all'allestimento dovranno essere consegnate le specifiche tecniche e costruttive di tutte le attrezzature e rivestimenti utilizzati, nonché ogni altra indicazione utile alla manutenzione ordinaria e straordinaria.

### 3. RITARDI NEI TEMPI DI CONSEGNA

In caso di ritardo nei tempi di consegna superiore ai 10 giorni naturali, verrà applicata una penale di € 200,00 per ogni giorno di ritardo a partire dal primo (cioè dall'81° giorno naturale dal ricevimento ordine).

In caso di ritardo superiore ai 120 giorni naturali potrà rifiutare la consegna e risolvere il contratto senza alcun onere a proprio carico, e fatta salva la possibilità di agire per il risarcimento dei danni.

### 4. PAGAMENTO

Entro 30 giorni dal ricevimento fattura, se il bene corrisponda alle caratteristiche tecniche previste, previa verifica di Legge (DURC, controllo Equitalia, etc.). Si precisa che il pagamento è soggetto allo "split payment" (art. 1, comma 629 L.190 del 23/12/2014) e a presentazione di **fattura elettronica**.

### 5. GARANZIA

Garanzia prevista mesi 24 dal ritiro del bene e/o dalla consegna dello stesso.

## 6. DIFETTI E ANOMALIE RICONTRATE

Qualora, a seguito di verifica di corrispondenza del bene al capitolato, venissero riscontrati difetti e/o anomalie, questi verranno segnalati alla Ditta via email o comunque in forma scritta entro 15 giorni dalla consegna del bene, qualora questo venga consegnato direttamente dalla Ditta.

Qualora il bene venisse esaminato in loco, in caso di difetti e/o anomalie, lo stesso non verrà ritirato e i difetti e/o anomalie verranno segnalati via email o comunque in forma scritta entro 15 giorni dall'esame del bene.

La Ditta dovrà rimuovere le anomalie e/o i difetti riscontrati entro 30 giorni dalla segnalazione degli stessi.

E' fatta salva la possibilità su accordo delle parti di concordare una congrua riduzione del prezzo del bene senza rimozione dei difetti o delle anomalie.

Qualora i difetti o le anomalie non fossero eliminate, non fosse possibile procedere ad una riduzione del prezzo ed il bene fosse inidoneo rispetto al capitolato, la stazione appaltante si riserva di non ritirarlo e/o di renderlo senza corrisponderne il prezzo.

## 7. VARIANTI E MODIFICHE

Qualora si rendessero necessarie modifiche rispetto alla specifica tecnica, queste dovranno essere concordate tra le parti con atto scritto.

## 8. PARTECIPAZIONE

Le Ditte partecipanti dovranno presentare la propria offerta corredata da documento di identità del Legale rappresentante e DURC della Ditta in corso di validità impegnandosi a rispettare integralmente la "Specifica tecnica per allestimento interno container cucina con attrezzature professionali" e le presenti "Condizioni di fornitura".

## 9. AGGIUDICAZIONE

Al prezzo più basso. L'offerta sarà ritenuta valida per 120 giorni dal momento del ricevimento dell'offerta stessa.

Il Direttore Regionale  
(Avv. Angela Ilaria GAGGERO)

