

All. A



COMUNE DI AUGUSTA

Provincia di Siracusa

VII Settore ECOLOGIA

Servizio 2 Protezione Civile e Ricostruzione

OGGETTO: FORNITURA DI ATTREZZATURA PER LA REALIZZAZIONE DI CUCINA DA CAMPO IN USO ALLA PROTEZIONE CIVILE.

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO

Comune di Augusta
VII Settore

SI ESPRIME PARERE POSITIVO IN LINEA TECNICA



IL RUP
(Ing. Edoardo PEDALINO)

art. 1 - Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la "Fornitura di attrezzatura per la realizzazione di Cucina da Campo" in uso alla Protezione Civile in quanto il territorio del Comune di Augusta oltre ad insistere in una zona soggetta a numerosi eventi calamitosi è ormai da anni fra i comuni siciliani maggiormente coinvolti nella gestione dei flussi migratori.

art. 2 - Descrizione della Fornitura

La fornitura verrà effettuata in esecuzione del verbale di consegna del servizio nel quale saranno sommariamente descritte le forniture da farsi e fissato il tempo utile di esecuzione. I lavori saranno pagati secondo gli importi stabiliti nel Quadro economico riepilogativo. La fornitura consiste nella realizzazione di Cucina da campo con le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

- Rimorchio speciale attrezzato come unità Cucina;
- Dimensioni esterne scocca cm 400x220x220h circa;
- Dimensioni di ingombro cm 540x220 circa;
- Massa complessiva ammessa a p.c. 2000 kg;
- Tara veicolo allestito 1900 kg circa.
- Porta e di accesso e portellone apribile;

CARATTERISTICHE MECCANICHE RIMORCHIO

- Telaio in profilati d'acciaio completo di sospensioni e doppio assale;
- n.4 ruote pneumatiche tubeless;
- Sospensioni a ruote indipendenti;
- Freni a tamburo comandati da repulsore, freno di stazionamento;
- Timone di traino completo di dispositivo di aggancio a sfera 50 mm;
- Ruotino piroettante per manovra e stazionamento;
- n.4 Martinetti di stazionamento ad apertura/chiusura manuale, ancorati al telaio del modulo;
- Ruota di scorta;
- Impianto elettrico di segnalazione 12 V a norme;

ALLESTIMENTO ESTERNO

- Scocca sandwich in alluminio coibentato con schiuma di poliuretano o styrefoam con finitura interna ed esterna verniciata lavabile;
- n.1 Porta di accesso in alluminio dotata di serratura a chiave e maniglione interno antipanico, realizzata al centro della parete posteriore;
- n.1 Portellone apribile verso l'alto, realizzato con profilato di alluminio anodizzato assistito da pistoni idropneumatici, posizionato nella parte anteriore della parete destra, atto alla distribuzione dei pasti;
- n.1 mensola realizzata in acciaio inox, ribaltabile dal predetto portellone, per la distribuzione dei pasti;
- n.1 finestra apribile realizzata con profilati di alluminio anodizzato con vetri opacizzati ed ante scorrevoli o apribili a battente (a richiesta);
- n.1 scaletta di accesso alla porta, amovibile, realizzata in alluminio;
- n.1 pianerottolo per l'accesso alla zona "distribuzione pasti", solidale al rimorchio, incernierato alla struttura, realizzato con telaio in tubolare di acciaio e copertura in alluminio, dotato di coppia di piedini incernierati ed estensibili, coppia di scalette di salita e discesa e corrimano di sicurezza amovibile;

ALLESTIMENTO INTERNO

- Pavimento in multistrato idrofuogo posizionato in maniera tale da agevolare il deflusso dell'acqua verso la parte centrale (zona di calpestio) con cucina "in bolla", sigillato perimetralmente e/o saldato in VTR e copertura superficiale in alluminio antisdrucciolo del tipo "a grana di riso" con raccordo rialzato sulle pareti destra e sinistra, dotato di griglia di scarico centrale a tutta lunghezza, ispezionabile, a canale;
- Controparti in acciaio inox coibentate con materiale ignifugo, realizzate in corrispondenza della zona cottura;

ARREDO INTERNO

- L'attrezzatura e l'arredo di tipo industriale per un uso professionale e duraturo, comprende:
- N.1 Cuoci pasta completo di n.3 cestelli, realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10;
- N.1 Cucina 4 fuochi completa di supporto a giorno, da cm 70x70, realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10;
- N.1 Friggitrice a gas da cm. 40x70, con struttura esterna realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, ad una vasca, completo di supporto con sportello;
- N.1 Cappa aspirante in acciaio inox di tipo industriale da cm. 300, con motore elettrico 220 V incorporato, installata al di sopra della zona cottura;
- N.1 Lavello inox a 2 vasche e gocciolatoio, da cm. 180x70, completo di miscelatore con leva a gomito;
- N.1 Piano di appoggio in acciaio inox, da cm. 40x70 circa;
- N.1 Banco di lavoro con piano in acciaio inox, completo di alzatina e mensola inferiore a giorno, da cm. 180x60 circa, utilizzato anche come piano di appoggio per la zona distribuzione;

- N.1 Forno a convezione a Gas elettromeccanico per 5 teglie GN 1/1 tipo umidificato, dimensioni cm.91x86x76h, completo di supporto a giorno portateghe, realizzato in acciaio inox;
- N.1 Armadio frigorifero ad una porta da cm. 70x70 circa, con struttura esterna realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, capacità lt.500 circa e funzionante a 220V;
- N.1 Banco di lavoro con piano in acciaio inox, dotato mensola inferiore a giorno, da cm. 60x70 circa;
- N.1 cassettera a tre cassetti scorrevoli in acciaio inox AISI 304 18/10, incassata sotto il piano di lavoro;
- N.1 tramoggia basculante (pattumiera) in acciaio inox AISI 304 18/10, incassata sotto il piano di lavoro;

IMPIANTI IN DOTAZIONE

- Impianto elettrico realizzato secondo le recenti normative in vigore, con relativo rilascio di relativa certificazione e schemi elettrici (come previsto per legge), a 220 V, su apposita canalina a vista, per l'alimentazione delle attrezzature ed impianti, con un numero di prese adeguato alla funzionalità, illuminazione ed utenze varie, così composto: o allacciamento esterno su spina stagna tipo CEE 230 V da 16A a norme;
- quadro elettrico generale 220 V completo di salvavita e interruttori automatici per le varie utenze;
- Commutazione alimentazione da rete esterna, ovvero da generatore di corrente;
- Conduttura in tubo plastico a vista realizzata con materiali a marchio IMQ ed in conformità alle normative vigenti;
- Prese ed interruttori per la distribuzione;
- Illuminazione interna con plafoniere stagne a LED a sviluppo lineare;
- Impianto equipotenziale con uscita esterna e dissipatore a norme;

IMPIANTO DISTRIBUZIONE GAS

- Realizzato in conformità alle attuali normative in vigore, con kit di tubatura modulare per allontanamento bombole, costituito da: o allacciamento esterno su apposita cassetta dotata di pressostato, regolatore, manometro, elettrovalvola di intercettazione e saracinesca di blocco;
- distribuzione realizzata in tubi saldati e con raccorderie sottoposte a prove di tenuta;
- dispositivo automatico di blocco erogazione gas completo di elettrovalvola e dispositivo di allarme;

Impianto idrico con doppia linea per acqua uso alimentare (calda e fredda), raccordo per allacciamento esterno, costituito da:

- attacchi esterni per l'ingresso di acqua da rete o da serbatoi esterni;
- valvole esterne per lo scarico dell'impianto;
- distribuzione su tubatura interna in multistrato di alluminio e accessori inox a tutte le utenze previste;
- attacchi esterni per acqua calda e fredda in caso di utilizzo di eventuali lavandini esterni;
- pompa autoclave per adescamento da eventuale serbatoio, installata all'esterno della struttura in corrispondenza della parete anteriore sopra timone, completa di box di copertura;
- Caldaia a gas istantanea, a camera stagna, per acqua calda, capacità da 11 lt/min. circa e relativo impianto, posizionata all'esterno della struttura in corrispondenza della parete anteriore, completa di box di copertura;

Impianto di scarico a pavimento a canale centrale con griglia amovibile e serbatoio di recupero sottopianale con valvola di scarico manuale;

ALTRE DOTAZIONI

- Estintore d'incendio da 6 kg. a norme;

Il veicolo dovrà essere omologato e completo di certificazione di impianto elettrico e gas a norme.

art. 3 - Ammontare dell'appalto e assegnazione di somme

L'importo complessivo del preventivo di spesa per la fornitura è di €. 41.950,00 ed €. 9.900,20 per Somme a Disposizione dell'Amministrazione (come da quadro economico riepilogativo).

art. 4 - Variazioni della fornitura

La fornitura sarà vincolata alle disposizioni impartite dal Direttore per l'Esecuzione designato dal Responsabile Settore, il quale, tuttavia, ha la insindacabile facoltà di apportarvi varianti, aggiunte e soppressioni di qualsiasi specie e natura da lui ritenute opportune, rimanendo salva e impregiudicata l'applicazione della vigente normativa.

art. 5 - Disciplina dell'appalto

L'appalto è disciplinato dalle leggi e dai regolamenti vigenti nella Regione Siciliana per gli appalti di servizi/forniture pubbliche, dalla normativa tecnica afferente l'oggetto dell'affidamento nonché di ogni altra normativa in materia vigente o che potrà anche essere emanata nel periodo di vigenza del servizio.

art. 6 - Invariabilità del prezzo

Il prezzo in base al quale, dedotto il ribasso d'asta, sarà pagata la fornitura sono quelli previsti nel Quadro Economico Riepilogativo e sono comprensivi di tutte le spese per la fornitura, trasporti, imposte, perdite, nessuna eccettuata, per darli pronti all'impiego a piè d'opera;



I prezzi di contratto, si intendono accettati dall'Impresa e sono comprensivi di quanto necessario e di tutti gli oneri diretti ed indiretti che l'Impresa dovrà sostenere per il compimento del lavoro, anche se non esplicitamente richiamati e restano invariabili per tutta la durata dell'appalto.

art. 7 - Condizioni dell'appalto

Nell'accettare la fornitura oggetto del contratto ed indicati dal presente capitolato l'Impresa dichiara:

a) di avere conoscenza della tipologia di fornitura da eseguire, dei siti interessati e di averne accertato le condizioni di viabilità e di accesso;

b) di aver valutato, nell'offerta, tutte le circostanze ed elementi che influiscono sul costo della fornitura;

c) di aver valutato tutti i potenziali approntamenti richiesti dalla normativa vigente in materia di lavori pubblici;

L'Impresa non potrà quindi eccepire, durante l'esecuzione della fornitura, la mancata conoscenza di elementi non valutati, tranne che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile (e non escluse da altre norme del presente capitolato) o si riferiscano a condizioni soggette a possibili modifiche espressamente previste nel contratto.

art. 8 - Cessione del contratto

E' vietato, a pena di nullità, la cessione della fornitura a terzi.

art. 9 - Domicilio dell'appaltatore

Per tutti gli effetti del presente contratto l'appaltatore elegge domicilio legale presso la Casa Municipale del Comune di Augusta.

Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione dipendente dal contratto di appalto, saranno effettuate a mezzo messo Comunale, raccomandata postale o email certificata al domicilio dell'appaltatore e/o al domicilio legale di cui sopra.

Le intimazioni degli atti giudiziari si faranno col ministero di ufficiale giudiziario.

art. 10 - Inizio della fornitura e Tempo utile per ultimazione dei lavori – Penale per il ritardo.

La fornitura avrà inizio in esecuzione del verbale di consegna e avrà la durata massima di 45 gg. naturali e consecutivi dalla data di inizio. Al completamento della fornitura il Direttore dell'esecuzione predisporrà il relativo Stato Finale/Certificato ultimazione del servizio. Il tecnico nominato per la Direzione dell'esecuzione svilupperà il proprio mandato secondo la norma di legge e di regolamento. Per i controlli l'accertamento della buona esecuzione della fornitura secondo la regola dell'arte egli si avvarrà dell'assistente tecnico in servizio fermo restando la piena ed esclusiva potestà di esercitare in proprio i controlli e gli accertamenti sia continuativi che saltuari, nonché la potestà di variare i prezzi applicati.

L'importo della penale per il ritardo, pari ad €. 100,00 al giorno, sarà portato in detrazione nel primo certificato di acconto successivo all'accertamento del ritardo (restando salva ogni altra azione risarcitoria da parte del Comune) qualora, motivatamente, l'Impresa non ne chieda la disapplicazione. Non hanno alcuna rilevanza le cause determinanti ritardo nell'andamento della fornitura, salvo i ritardi per forza maggiore o d'ordine dell'Autorità.

art. 11 - Premio di accelerazione

Non è previsto alcun premio di accelerazione.

art. 12 - Pagamenti

L'impresa avrà diritto all'emissione di un certificato di pagamento in acconto, pari al 50%, alla consegna in loco della fornitura. Il certificato di pagamento dell'ultima rata, qualunque sia l'ammontare, verrà rilasciato dopo l'ultimazione della fornitura comprensiva di installazione e collaudo.

art. 13 - Conto Finale

Il conto finale dei lavori oggetto dell'appalto sarà compilato dal Direttore per l'esecuzione, insieme alla sua specifica relazione, entro 7 (sette) giorni dalla data di certificazione dell'ultimazione del servizio e trasmesso al R.U.P. che dovrà invitare l'Impresa a sottoscriverlo entro il termine di 5 (cinque) giorni.

Qualora l'Impresa non firmi il conto finale nel termine sopra indicato si intende dallo stesso definitivamente accettato.

art. 14 - Visita di collaudo o regolare esecuzione

La visita di collaudo e regolare esecuzione avrà luogo entro 3 (tre) giorni a decorrere dalla data di fine lavori. Le operazioni di regolare esecuzione dovranno compiersi entro 7 (sette) giorni dal loro inizio. Parimenti si procederà nel caso di certificato di regolare esecuzione.

art. 15 - Ritardi di pagamento

Per i casi di ritardo nei pagamenti, per ritardo della presentazione della contabilità da parte della Direzione dei Lavori o per altra causa, si applicano le norme di legge per gli eventuali interessi di mora.

art. 16 – Oneri, obblighi e responsabilità dell'impresa

Sono compresi nella fornitura:

- Certificato di omologazione dei carrelli;
- Installazione e collaudo di tutti gli impianti;

- 12 mesi di assistenza tecnica.

art. 17 - Comunicazioni

L'appaltatore è obbligato, allo scopo di ricevere comunicazioni di interventi da parte dell'Amministrazione, a segnalare il recapito della propria sede operativa e ad indicare il numero di telefono e l'email certificata (entrambi obbligatori) ai quali inoltrare le segnalazioni e le richieste.

art. 18 - Divieto di subappalto e cottimo

E' fatto espresso divieto all'Appaltatore di cedere o di subappaltare in tutto o in parte il servizio, sotto pena di immediata rescissione del contratto e del pagamento degli eventuali danni a meno che non intervenga da parte dell'Amministrazione, una specifica autorizzazione scritta; in questo caso l'appaltatore resterà ugualmente, di fronte all'Amministrazione appaltante, il solo ed unico responsabile del servizio subappaltato.

L'Amministrazione a suo insindacabile giudizio potrà revocare, in qualsiasi momento, l'autorizzazione, il conseguente annullamento del subappalto però non darà diritto alcuno all'Appaltatore per richiedere risarcimenti o proroghe.

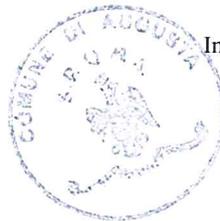
art. 19 – Definizioni delle controversie

Eventuali controversie tra il Comune di Augusta e l'appaltatore, circa l'applicazione e/o esecuzione della fornitura, che non potessero essere definiti in via bonaria, sono di competenza del foro di Siracusa.

art. 20 – Risoluzione del contratto

Il Comune di Augusta si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere in caso di grave inadempimento.

Resta salvo il diritto del Comune di Augusta di richiedere il risarcimento di tutti i danni subiti.



Il Progettista

Ing. Edoardo PEDALINO

