



**CAPITOLATO TECNICO PER LA FORNITURA DI BENI E SERVIZI  
PER L'OPERAZIONE "S.O.S.S. - Servizi di Ospitalità in Situazioni di Svantaggio  
Sociale" CUP N. D78C12000160004**

**P.O. FESR 2007/2013 – Asse VI – Linea di intervento 6.1.4.3**

**Importo a base di gara € 21.620,00 compreso I.V.A.**

**PREMESSO CHE:**

- Che con Decreto n. 1220 del 20 luglio 2011 l'Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro ha approvato la graduatoria dei progetti ammessi a finanziamento nell'ambito della seconda finestra a valere sulla linea di intervento 6.1.4.3. - Asse VI Sviluppo urbano sostenibile del P.O. FESR Sicilia 2007/2013;
- Che è stata approvata l'Operazione "S.O.S.S. - Servizi di Ospitalità in Situazioni di Svantaggio Sociale" sull'Asse VI - linea di intervento 6.1.4.3, giusta D.R.S. n. 1728 del 11/09/2012 Assessorato della Famiglia, delle Politiche Sociali e del Lavoro;
- Che con Avviso Pubblico il Comune di Palermo ha selezionato soggetti del privato sociale per la costituzione di una Associazione temporanea di scopo (ATS) pubblica/privato finalizzata alla coprogettazione di azioni a valere sul PO FESR 2007-2013 sulla *Linea di Intervento 6.1.4.3* PO FESR 2007-2013, e finalizzata all'attivazione dei servizi ricompresi.
- Che in data 22 maggio 2012 è stata costituita una Associazione Temporanea di Scopo per la gestione del progetto "S.O.S.S. - Servizi di Ospitalità in Situazioni di Svantaggio Sociale" costituita dal Comune di Palermo (Ente Capofila), Ispettorica Salesiana Sicula "San Paolo", Società Cooperativa Sociale "Sviluppo Solidale", Associazione Apriti Cuore Onlus, Associazione Progetto Giovani, Confraternita San Giuseppe dei Falegnami, Coop. Sociale Al Azis i quali concorreranno alla realizzazione ciascuno con la propria autonomia funzionale, organizzativa e finanziaria.
- Che le attività progettuali richiedono l'acquisizione di beni e servizi secondo quanto previsto nel progetto e nel relativo budget;

**VISTE**

Le norme comunitarie, nazionali e regionali in materia di forniture di beni e servizi

**L'Ente Ispettorica Salesiana Sicula "San Paolo",** partner dell'operazione "S.O.S.S. - Servizi di Ospitalità in Situazioni di Svantaggio Sociale" finanziata al Comune di Palermo nell'ambito del *PO FESR 2007-2013 CON RIFERIMENTO ALL'ASSE VI "Sviluppo Urbano sostenibile" Linea di Intervento 6.1.4.3* – ha (o hanno) un invito per trattativa privata relativi al Lotto 1 ELETTRODOMESTICI DA CUCINA, il cui Capitolato Tecnico per la fornitura è caratterizzato dal seguente articolato:

## ART. 1 – OGGETTO

L'ente Ispettorica Salesiana Sicula "San Paolo", per l'attuazione dell'Operazione "S.O.S.S. - Servizi di Ospitalità in Situazioni di Svantaggio Sociale" intende approvvigionarsi dei sottoelencati beni e/o servizi:

LOTTO 1 ELETTRODOMESTICI DA CUCINA		€ 21.620,00
Tipologia	Descrizione	Quantita'
<b>Forno elettrico statico professionale</b>	Camera con platea e cielo in refrattario. Misure interne camera cm. 43x63x9h. Cielo e platea in materiale refrattario; illuminazione interna alogena. Quadro comandi ergonomico, per un'immediata regolazione delle temperature.	1
<b>Abbattitore di temperatura</b>	Carrozzeria interno/esterno in acciaio inox AISI 304. Cicli di abbattimento e surgelazione a tempo con selezione del tipo e della quantità (11 prodotti selezionabili). Conservazione automatica a fine ciclo di abbattimento. Ventilazione indiretta.	1
<b>Cucina con piano cottura a cinque fuochi</b>	5 fuochi gas - Semifilo - Quadro - 80 cm - Struttura ribassata - Incasso a semifilo 4 mm - Bruciatori Fiamma Pura - 1 bruciatore tripla corona - Griglie speciali in ghisa e coprispartifiamma nero ghisa - Accensione integrata nella manopola - Sicurezza Sicurgas - Estetica inox/manopole silver	1
<b>Sfogliatrice</b>	Sfogliatrice manuale mod. SF.B.500 con piani da 95 cm e cilindro lungo 50 cm, può lavorare qualsiasi tipo di pasta fino a spessori sottilissimi. L'impianto elettrico è a bassa tensione ed è a doppio comando (manuale e a pedale). I ripari sono del tipo antinfortunistico e sono collegati all'impianto elettrico mediante finecorsa.	1
<b>Friggitrice professionale doppia vasca</b>	Potenza: 11,5+11,5 kW. Alimentazione: 400V trifase. Temperatura di lavoro: 0 - 195°C.	1

	<p>Produzione oraria: 60 kg. Struttura, vasche coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox. Manici cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante. Termostato 0-190°C. Termostato di sicurezza con pulsante di ripristino. Testata e resistenze removibili. Con Mobile. Capacità vasca: 18+18 Lt. Capacità cesto: 2,5+2,5 kg. Tempo da 20 a 190°C : 6 min. Tempo di frittura: 5 min. Dimensioni: 80x70x97,8 cm (LxPxA). Peso: 72 kg.</p>	
<b>Tagliaverdure</b>	<p>Struttura in robusto materiale plastico. Coperchio facilmente amovibile per la pulizia. Caricamento delle verdure di grosse dimensioni direttamente nella tramoggia di carico a forma di mezzaluna. Caricamento delle verdure di forma oblunga (carote, zucchine, cetrioli, etc.) effettuato in una apposita cavità cilindrica ricavata nel pistone. Microinterruttore di sicurezza all'apertura della tramoggia. Dispositivo di sicurezza che dà il consenso allo start solo a tramoggia chiusa. Dispositivo di sicurezza che, in caso di mancanza di tensione, non fa ripartire la macchina senza l'azione sui comandi da parte dell'operatore. Dischi di taglio non inclusi</p>	1
<b>Planetaria da banco</b>	<p>Piccola, compatta ma robusta e solida. Realizzata in acciaio verniciato e vasca in acciaio inox. Grazie al variatore elettronico è consentita una vasta gamma di velocità, adatta ad impastare e sbattere, per laboratori di pasticceria, gelaterie e ristorazione, la macchina è dotata di un impianto antinfortunistico a 24 v a normativa CE. Di serie ha il ribaltamento della testa, la griglia protezione vasca, 3 utensili e interruttore di arresto automatico sulla testa e sulla vasca.</p>	1

<p><b>Tritacarne professionale</b></p>	<p>Tritacarne professionale ad alte prestazioni con carena in acciaio inox. Ideale per uso professionale è in grado di preparare, al meglio, qualsiasi tipo di polpa. Il gruppo macinazione, può essere completamente separato dal corpo macchina per una pulizia accurata ed efficace. L'involucro in acciaio inox facilita la pulizia esterna. Piatto di raccolta in dotazione carenato in acciaio inox. Gruppo di macinazione in acciaio Inox. Tramoggia in acciaio inox. Trafile in acciaio inox. Viti e perni in acciaio inox. Isolamento stagno del basamento.</p>	<p>1</p>
<p><b>Affettatrice professionale</b></p>	<p>Affettatrice a gravità 275 GR per uso professionale. Destinata a macellerie, comunità, hotel, alberghi e ristoranti. Realizzazione in lega di alluminio anodizzato. Motore asincrono ventilato. Anello di protezione alla lama. Boccole carrello auto lubrificanti. Versione CE con blocco al carrello. Affilatoio incorporato. Ampio piatto porta salumi. Colore rosso.</p>	<p>1</p>
<p><b>Mixer da cucina professionale</b></p>	<p>Mixer singolo HMD 200 Permette di preparare drink e cibi in modo versatile - Fantastico per qualsiasi utilizzo: frullare gelati, preparare drink e frullare uova, burro per pancake e cialde. Prestazioni - motore più potente 1/3 hp, potenza nominale 300W impasta fino a due volte più veloce. Motore di precisione - ogni motore è bilanciato singolarmente per ridurre al minimo le vibrazioni. costruito per durare con cuscinetti di tenuta costantemente lubrificati. Attivazione motore - gli operatori possono avviare e fermare automaticamente l'azione di impasto inserendo il bicchiere nell'apposita guida.</p>	<p>1</p>



<b>Frullatore con bicchiere</b>	Frullatore - Potenza max: 550 W - Giri al minuto: 4000-11500 - Capacità bicchiere in vetro: 1,5 lt. Base in metallo pressofuso Pannello comandi Clean Touch integrato. Motore con controllo Intelli-Speed. Coperchio con tappo dosatore. Beccuccio salvagoccia.	1
---------------------------------	---	---

La Ditta aggiudicataria ha in esclusiva la fornitura delle attrezzature di cui al presente appalto.

La fornitura delle attrezzature avverrà in unica soluzione, previo ordinativo emesso dall'ente Ispettorica Salesiana Sicula, a seguito di approvazione della gara da parte della Regione Siciliana.

## **ART. 2 MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta deve pervenire a mezzo del servizio postale o di agenzia di recapito, a pena di esclusione, presso l'Istituto Salesiano Santa Chiara - Ispettorica Salesiana Sicula, Piazza Santa Chiara 11 - 90134 Palermo, entro le ore 12.00 del giorno 01.09.2014, in busta chiusa con l'indicazione della ditta concorrente e la dicitura: *"Trattativa privata per la fornitura di Beni per l'Operazione "S.O.S.S. - Servizi di Ospitalità in Situazioni di Svantaggio Sociale" – Lotto \_\_\_\_\_*.

***Non fa fede il timbro postale.***

La busta di presentazione dell'offerta dovrà contenere:

BUSTA A: DOCUMENTAZIONE - con all'interno:

- certificato camerale con non fallenza o documentazione equipollente;
- DURC
- dichiarazione art. 38 dlgs 163/2006;
- certificazione antimafia o dichiarazione sostitutiva;
- scheda di presentazione dell'azienda.

BUSTA B: OFFERTA ECONOMICA – con all'interno:

- dettaglio dei costi per le forniture;
- dati tecnici e/o fotografici del prodotto;
- costo totale e offerta a ribasso.

## **ART. 3 PROCEDURE**

Le proposte saranno valutate da una commissione di valutazione nominata dall'ente interessato alla fornitura, costituita da 3 persone.



La commissione si riserva ad insindacabile giudizio, di non stipulare il contratto se ritiene di non aver ricevuto nessuna offerta interessante.

#### **ART. 4 FATTURAZIONE**

La fatturazione avverrà in base al prezzo praticato in sede di gara (prezzo di aggiudicazione) a seguito dell'ordinativo di fornitura ed a consegna ultimata.

Nel detto prezzo si intendono compresi e compensati tutti gli oneri scaturenti dalla fornitura oggetto della presente gara (trasporto, consegna, collocazione, etc).

Il prezzo (I.V.A. compresa) si intende offerto dalla Ditta aggiudicataria, in base a calcoli di propria convenienza, a proprio rischio e si intende quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità. La Ditta aggiudicataria, pertanto, non avrà diritto a pretendere alcun sovrapprezzo di qualsiasi natura, per qualsiasi causa o per sfavorevoli circostanze durante il corso della fornitura. Rimane quindi esclusa anche la revisione prezzi.

#### **ART. 5 PAGAMENTO**

I pagamenti avverranno entro il termine di 90 giorni, dalla fornitura.

Non si procederà ai suddetti pagamenti nelle ipotesi previste negli articoli 4 e 5 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Lgs 12 aprile 2006 n. 163, recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE". Le spese scaturenti dai suddetti bonifici saranno, esclusivamente, a totale carico dei beneficiari. La fattura dovrà essere intestata a Ispettorica Salesiana Sicula e portare le indicazioni previste per legge.

Resta inteso comunque che il pagamento è subordinato alla verifica della conformità dei beni alle caratteristiche del presente capitolato.

#### **ART. 6 OBBLIGHI DELLA DITTA**

La ditta assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e di danni arrecati all'Amministrazione e/o terzi in dipendenza di negligenza o colpa anche lieve nella esecuzione degli adempimenti scaturenti dal contratto.

La ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi, esonerando l'Ente da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

#### **ART. 7 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Resta in facoltà dell'Ente di risolvere in qualsiasi momento il contratto relativo al superiore appalto, ove vengano meno le condizioni che hanno determinato l'assunzione della



fornitura. La risoluzione del contratto, totale o parziale, avrà effetto dal giorno successivo a quello in cui la relativa dichiarazione sarà ricevuta dalla stazione appaltatrice. Resta inibito alla ditta la facoltà di disdire il contratto prima della cessazione dei suoi effetti, se non nei casi previsti dalla vigente normativa.

Per quanto non espressamente previsto si applicano le norme in materia previste dal Codice degli Appalti e dalle norme comunitarie e regionali.

Palermo 18/07/2014

**Ispettorica Salesiana Sicula "San Paolo"**

**Don Vincenzo Volpe**