



# PROVINCIA DI ROMA

A.O.O. Provincia di Roma - Ufficio DP 3/4	
Anno 2013	Classificazione PAE
Fascicolo 62	
N. 1273AN	Data 01.10.2013

Dipartimento III - Servizio 4  
"Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua"

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

Roma,

Alla .....

Via .....

00.....

mezzo fax n.

Responsabile del Procedimento - P.O. Ufficio 2  
Dott.ssa. Rossella Pastorelli - Tel. 06 67668485 - Fax. 06/67668791  
E-mail: r.pastorelli@provincia.roma.it

**OGGETTO: servizio di manutenzione tecnica "full risk" di attrezzature per la ristorazione ubicate nei reparti cucina e sala dei Centri Professionali di Formazione Professionale di Marino Via Ferentum s.n.c. Marino (LOTTO 1) e Castelfusano alberghiero Via Bernardino da Monticastro n. 3 Ostia-Lido (LOTTO 2) - art. 125, co. 11 del D.Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed ii. e art. 8, co. 2 del Regolamento di disciplina dei procedimenti di acquisizione in economia di beni e servizi approvato con D.C.P. n. 207 del 18/10/2007 e ss. mm. ed ii..**

Si invita codesta Impresa a far pervenire a questa Amministrazione - Dipartimento III - Servizio 4, negli Uffici siti in Roma, Viale Raimondo Scintu n. 106, **entro e non oltre le ore 11,00 del giorno 15/10/2013, ESCLUSIVAMENTE A MEZZO FAX N. 06/67668457**, un preventivo di spesa, per il servizio indicato in oggetto.

Il servizio in oggetto è meglio descritto nell'allegato "A" parte integrante e sostanziale della presente nota e che qui si intende interamente trascritto e riportato.

L'offerta economica datata e sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa, dovrà essere presentata utilizzando il modulo allegato "B1" per il C.P.F.P. di Marino e il modulo allegato "B2" per il C.P.F.P. di Castelfusano alberghiero.

**La presentazione del preventivo di spesa è subordinata all'effettuazione del sopralluogo obbligatorio presso la sede di ciascun C.P.F.P..**

**La presente non costituisce proposta contrattuale e, di conseguenza, non produce alcun effetto obbligatorio o reale nei confronti di questa Amministrazione. È pertanto facoltà della Provincia di Roma, a suo insindacabile giudizio, non procedere all'affidamento del servizio in oggetto. L'offerta è vincolante esclusivamente per codesta Impresa.**

L'Impresa che avrà presentato la migliore offerta verrà successivamente contattata dall'Amministrazione per l'acquisizione della documentazione attestante l'idoneità a contrattare con la P.A. e, in particolare, per l'accertamento dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

Il perfezionamento del rapporto contrattuale è, pertanto, subordinato all'esito positivo delle succitate verifiche.

Per eventuali chiarimenti è possibile contattare il Funzionario Responsabile del procedimento, Dott.ssa Rossella Pastorelli ai riferimenti indicati nell'intestazione.

Nell'attesa di un cortese riscontro, si inviano cordiali saluti.

**IL DIRIGENTE**  
**Dott. Andrea Anemone**

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma

Tel 06/67668200-8214-8432-8359

Fax 06/67668457 - 8791- 8418

Email: a.anemone@provincia.roma.it



Allegato "A"

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

**Articolo 1**

**Durata del servizio – Importo – Sopralluogo obbligatorio**

1. Il servizio avrà la seguente durata: dalla data di affidamento del servizio al 31/08/2014.
2. Il valore del presente appalto è pari ad € 41.000,00 IVA inclusa.
3. L'appalto è ripartito in due lotti.

**Lotto 1:** servizio di manutenzione tecnica "full risk" di attrezzature per la ristorazione ubicate nei reparti cucina e sala del C.P.F.P. di Marino (Via Ferentum s.n.c. Marino) – L'importo posto a base di gara è pari ad € 25.000,00 IVA inclusa.

**Lotto 2:** servizio di manutenzione tecnica "full risk" di attrezzature per la ristorazione ubicate nei reparti cucina e sala del C.P.F.P. Castelfusano alberghiero (Via Bernardino da Monticastro n. 3 Ostia-Lido) – L'importo posto a base di gara è pari ad € 16.000,00 IVA inclusa.

4. È possibile partecipare ad uno o ad entrambi i lotti.
5. Per presentare offerta è necessario effettuare preventivamente un sopralluogo presso le sedi di Marino, via Ferentum snc e di Ostia Castel Fusano via Bernardino da Monticastro, 3, previo appuntamento con i Funzionari Responsabili dei predetti C.P.F.P.. Durante il sopralluogo dovrà essere verificato il numero e lo stato delle attrezzature dei reparti cucina e sala dei due CPF.P.

6. Le liste in allegato C e D sono a titolo indicativo: eventuali attrezzature non presenti nelle liste allegate verranno individuate in sede di sopralluogo preventivo e dovranno comunque rientrare nel contratto di manutenzione. In sede di sopralluogo verrà redatto l'elenco delle attrezzature rientranti nel servizio oggetto del presente C.S.O.. Detto elenco verrà sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa (o suo incaricato) e dal Funzionario responsabile del C.P.F.P..

**Articolo 2**

**Disciplina normativa dell'appalto**

I rapporti tra la Provincia di Roma e il contraente aggiudicatario della presente gara d'appalto sono regolati:

- dal D.Lgs.163/2006 e ss.mm.ii. (D.Lgs. 6/2007 e D.Lgs. 113/2007);
- dal R.D. n. 2440/1923 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dal R.D. n. 827/1924 e successive modificazioni ed integrazioni;
- dalle disposizioni di cui al presente capitolato speciale d'oneri e relativi allegati;
- dalle disposizioni di cui al bando di gara;
- dal codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato, per quanto non regolato dalle clausole e disposizioni delle fonti sopra richiamate;
- dalla deliberazione della Giunta Provinciale n. 843/29 del 18/07/2007, avente ad oggetto la tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- dalla Legge n. 123/2007;
- dal D.Lgs. 81/2008.

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it



### Articolo 3

#### Specifiche tecniche - Oggetto dell'appalto e modalità di esecuzione del servizio

1. Il presente capitolato disciplina il servizio di manutenzione tecnica "full - risk" delle attrezzature per la ristorazione ubicate nei reparti cucina e sala dei Centri provinciali di formazione professionale di Marino e Castelfusano Alberghiero per la realizzazione di corsi di formazione dell'obbligo formativo triennale.

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di manutenzione full-risk delle apparecchiature di lavaggio e disinfezione, macchine per la produzione del ghiaccio, elettrodomestici di reparto, attrezzatura da cucina, armadi e arredi da cucina, ubicati all'interno dei C.P.F.P..

Il contraente è tenuto a garantire l'effettuazione del servizio di manutenzione e la piena funzionalità delle apparecchiature nel pieno rispetto della regola dell'arte e delle prescrizioni impartite dalla casa produttrice, con l'utilizzo di manodopera qualificata, di attrezzature e di materiali di ricambio e di consumo esenti da difetti.

La presentazione dell'offerta è intesa come implicita dichiarazione di conoscenza della tecnologia delle apparecchiature a cui l'offerta si riferisce e di capacità di mantenerle o riportarle in efficienza, senza modificarne le caratteristiche di origine.

Il servizio prevede quanto segue:

- a) mantenimento in stato di efficienza e di funzionalità di tutte le apparecchiature oggetto dell'appalto;
- b) verifica dello stato di conservazione delle apparecchiature oggetto dell'appalto;
- c) verifica della permanenza dei requisiti normativi e del rispetto delle norme di legge;
- d) l'esecuzione, tempestiva e a regola d'arte, di tutte le attività di manutenzione disciplinate dal presente capitolato.

2. Nello specifico il servizio dovrà svolgersi con le seguenti modalità e condizioni e dovrà prevedere le seguenti tipologie di intervento:

- a) Programmato, ordinario e preventivo.
- b) Straordinario su chiamata.
- c) Predittivo.

3. La manutenzione ordinaria programmata prevede n. 8 interventi obbligatori: il primo immediatamente successivo alla stipulazione del contratto (entro 5 giorni lavorativi dall'affidamento del servizio) e l'ultimo a ridosso della scadenza dello stesso.

4. Gli altri sei interventi dovranno essere effettuati secondo un calendario da concordare con i Funzionari Responsabili dei C.P.F.P..

5. Sia il primo intervento che l'ultimo dovranno essere effettuati secondo le modalità sotto citate.

6. Il primo intervento sarà mirato al ripristino della funzionalità dei reparti, pertanto tutte quelle attrezzature per le quali durante il sopralluogo si siano riscontrate anomalie funzionali dovranno essere ripristinate alla piena operatività.

7. L'intervento finale comporterà un controllo puntuale di tutta l'attrezzatura da svolgersi insieme ad un incaricato del Responsabile del C.P.F.P., e l'eventuale ripristino delle anomalie; al termine dell'intervento, e comunque non oltre la naturale scadenza del contratto, dovrà essere presentata al



Responsabile del C.P.F.P. una relazione debitamente sottoscritta dal legale rappresentante dell'Impresa contraente che attesti la perfetta operatività dei reparti.

8. Per manutenzione ordinaria degli impianti, si intende l'esecuzione di tutte le attività, le prestazioni e le azioni, sia preventive che correttive, necessarie per mantenere perfettamente efficienti tutti gli impianti ed i loro componenti (a titolo puramente esemplificativo e non esaustivo si citano: il controllo delle temperature dei refrigeratori e successivi interventi di ripristino della funzionalità degli stessi, il controllo di tenuta delle rubinetterie ed eventuali e successivi interventi tecnici di riparazione, il controllo delle apparecchiature a gas, delle apparati da sottovuoto e relative barre saldanti, dell'efficienza dell'abbattitore di temperatura e degli atri apparecchi e successivi interventi di adeguamento, ripristino e riparazione, etc.).

9. Per manutenzione preventiva si intende l'esecuzione di tutte quelle prestazioni ed azioni necessarie a garantire il corretto funzionamento delle varie attrezzature ed a prevenire possibili guasti e/o rotture.

10. La manutenzione correttiva prevede tarature, regolazioni e messe a punto e quanto altro necessario a ripristinare le giuste funzionalità delle singole apparecchiature.

11. Gli interventi di manutenzione straordinaria su chiamata, prevedono il pronto impiego di personale tecnico per far fronte ad anomalie o guasti delle apparecchiature che ne compromettano totalmente o parzialmente la funzionalità, ripristinando entro un termine massimo di 2 gg. lavorativi dalla chiamata, la piena operatività delle stesse.

Gli interventi di tipo straordinario vengono attivati a seguito di richiesta di intervento da parte dei C.P.F.P. della quale verranno concordate le modalità.

Per tutto il periodo di validità del contratto non sono previsti limiti nel numero e nella durata degli interventi di manutenzione straordinaria.

12. La manutenzione predittiva prevede interventi, da concordarsi con i Responsabili dei C.P.F.P. al di fuori delle manutenzioni ordinarie programmate, per far fronte a quelle problematiche per le quali esiste una oggettiva difficoltà a prevenire ogni possibile malfunzionamento: in tali casi, qualora si rilevi un progressivo insorgere di malfunzionamento sarà compito dell'Impresa aggiudicataria organizzare tali interventi senza un calendario prefissato o farli coincidere con quelli di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Tale tipologia di intervento deve prevedere obbligatoriamente il periodico controllo e pulizia delle batterie condensanti degli apparati refrigeranti e la manutenzione dei filtri delle cappe, ove presenti.

13. Al termine di ogni intervento, di cui al comma 2, lettere a), b) e c) del presente articolo, dovrà essere redatto dai tecnici un rapporto delle attività che verrà firmato dal responsabile del C.P.F.P. o da un suo incaricato e lasciato in copia.

14. Sono da considerarsi compresi nel contratto:

- le riparazioni di danni, anche qualora cagionati da cattivo uso;
- la fornitura di tutta la minuteria, i materiali di consumo, lubrificanti, solventi detergenti, decalcificanti necessari per l'esecuzione a regola d'arte delle prestazioni previste nel presente C.S.O.;
- la fornitura di ogni tipo di ricambio necessario alla manutenzione;
- il ripristino del luogo di lavoro e smaltimento di eventuali residui di lavorazione in discarica autorizzata;





Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

- piccoli interventi di idraulica ed elettricità su parti accessorie che non comportino opere murarie né interventi sugli impianti fissi;

- spese di viaggio dei tecnici e costi, spese e diritti di chiamata.

15. Qualora una apparecchiatura venga considerata non convenientemente riparabile dovrà essere sostituita con altra analoga nuova e/o rigenerata entro un massimale di spesa pari ad un quinto dell'importo contrattuale.

16. I C.P.F.P. operano nei giorni feriali dal lunedì al venerdì, fra le ore 7:30 e le ore 19:30, in tali giorni ed orari dovranno essere accolte le chiamate ed effettuati gli interventi.

#### Articolo 4

##### Procedura per l'individuazione degli offerenti

1. La procedura per l'individuazione degli offerenti è la seguente: **affidamento diretto** ai sensi e per gli effetti dell'art. 125, co. 11 del D.Lgs. n. 163/2006.

#### Articolo 5

##### Criterio di selezione delle offerte

1. Il criterio di selezione delle offerte è il seguente: **criterio del prezzo più basso** ai sensi e per gli effetti degli articoli 81, comma 1 e 82 del D.Lgs. n. 163/2006.

2. L'appalto verrà affidato all'Impresa che avrà offerto il prezzo più basso per l'esecuzione delle prestazioni di cui al presente C.S.O. Non sono ammesse – **a pena di esclusione** – offerte parziali e/o in aumento e/o alternative.

#### Articolo 6

##### Prezzi contrattuali

1. I prezzi offerti si intendono comprensivi di tutti gli oneri e le spese necessarie all'esecuzione del servizio e sono presentati dagli operatori economici concorrenti alla stregua di calcoli di loro propria convenienza a tutto loro rischio e pericolo.

2. Tutti i prezzi del presente appalto sono fissi e invariabili per tutta la durata dell'appalto, essendo espressamente esclusa la revisione dei prezzi. L'esecutore del contratto non avrà, pertanto, alcun diritto di pretendere l'aggiornamento e/o la revisione dei prezzi contrattuali per aumento di costo di quanto necessario per l'esecuzione del rapporto contrattuale o per ogni altra sfavorevole circostanza che possa verificarsi dopo la presentazione dell'offerta, qualunque ne sia l'incidenza.

3. L'esecutore del contratto accetta il carattere aleatorio del presente contratto e rinuncia espressamente ad avanzare richieste di maggiori compensi a norma dell'articolo 1664, primo comma, del codice civile.

#### Articolo 7

##### Responsabilità dell'esecuzione del contratto

1. L'esecutore del contratto deve osservare tutti gli obblighi derivanti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, i cui oneri sono a carico dello stesso.

2. L'esecutore del contratto è responsabile per gli infortuni o i danni a persone o cose arrecati all'Amministrazione e/o a terzi per fatto proprio e/o dei suoi dipendenti e/o collaboratori nell'esecuzione del contratto.

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it



Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

3. L'esecutore del contratto è responsabile del buon andamento del servizio e delle conseguenze pregiudizievoli che dovessero gravare sull'Amministrazione in conseguenza dell'inosservanza, da parte dell'impresa o dei dipendenti e/o collaboratori della stessa, delle obbligazioni nascenti dalla stipulazione del contratto.
4. Nell'ipotesi in cui, nel corso dell'esecuzione del rapporto contrattuale, vengano accertate, in capo all'impresa appaltatrice, violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, la stazione appaltante può trattenere fino al 20% sulla fattura.

#### Articolo 8

##### Verifica delle prestazioni e procedure di pagamento.

1. I servizi acquisiti ai sensi del presente Capitolato sono soggetti ad attestazione di regolare esecuzione da parte del Funzionario Responsabile del C.P.F.P. intesa ad accertarne la corrispondenza, per quantità e qualità, alle condizioni contrattuali previste.
2. Il pagamento del corrispettivo del servizio avverrà con le seguenti modalità:
  - il 34% dell'importo contrattuale entro il mese di dicembre 2013;
  - il 33% dell'importo contrattuale dopo l'approvazione del bilancio provinciale per l'anno 2014;
  - il saldo dell'importo contrattuale del 33% entro il luglio 2014.
3. Le fatture dovranno riportare nella causale l'anno formativo, il corso di riferimento, la determinazione dirigenziale di impegno di spesa e il codice CUP e ogni altro dato richiesto dall'Amministrazione.
5. Le spettanze a favore dell'appaltatore verranno corrisposte nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 10 gennaio 2008 n. 40 sulle "Modalità di attuazione dell'art. 48 bis del D.P.R. 29 settembre 1973 n. 602, recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni", così come modificato con D.M. 19 ottobre 2012.

#### Articolo 9

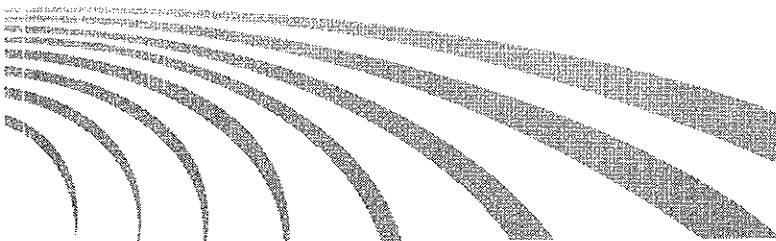
##### Clausole penali

1. E' prevista l'applicazione di penalità per ritardi nell'esecuzione del servizio e per inadempimento contrattuale.
2. Anche nel caso in cui il contratto non preveda espressamente le penali, in conseguenza di ritardo o di inadempimento contrattuale, l'Amministrazione può irrogare, per ogni evento negativo, una penale di ammontare non superiore all'1% dell'importo contrattuale, nei limiti di un importo complessivo massimo non superiore al 10% del valore contrattuale. La penale verrà irrogata mediante comunicazione scritta all'esecutore del contratto a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento e il relativo importo verrà dedotto dai compensi spettanti.
3. Degli inadempimenti fanno prova i processi verbali e le lettere di contestazione sottoscritte dal responsabile.

#### Articolo 10

##### Recesso unilaterale dal contratto

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it





Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

1. L'Amministrazione ha il diritto di recedere in qualunque tempo dal contratto, previo il pagamento all'esecutore del contratto delle prestazioni ritenute correttamente e pienamente eseguite dall'Amministrazione stessa, oltre al decimo dell'importo delle prestazioni non eseguite.
2. L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'esecutore del contratto da darsi con un preavviso non inferiore a venti giorni.

### **Articolo 11**

#### **Risoluzione del contratto**

1. Ove si accerti che i comportamenti dell'esecutore del contratto concretino grave o reiterato inadempimento alle obbligazioni contrattuali, tale da compromettere l'esatta esecuzione del contratto, l'Amministrazione formulerà, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento la contestazione degli addebiti al contraente, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Ove l'Amministrazione valuti negativamente le controdeduzioni acquisite ovvero il termine di cui al periodo precedente sia scaduto senza che il contraente abbia risposto, l'Amministrazione disporrà la risoluzione del contratto applicando le penali di cui all'art. 9 del presente Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno.
2. Ove nel corso dell'esecuzione del contratto, l'Amministrazione accerti che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni contrattuali, questa fisserà un congruo termine entro il quale l'esecutore si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto, salvo il diritto al risarcimento del danno.
3. Ove, al di fuori dei casi di cui al comma precedente, l'esecutore del servizio ritardi l'esecuzione del servizio rispetto ai termini di esecuzione contrattualmente definiti, l'Amministrazione gli intimerà, con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, di adempiere in un congruo termine, con dichiarazione che decorso inutilmente tale termine, il contratto s'intenderà senz'altro risolto. Il predetto termine, salvo i casi di urgenza, non potrà essere inferiore a dieci giorni, decorrenti dal giorno di ricevimento della comunicazione. Scaduto il termine assegnato, ove l'inadempimento permanga, l'Amministrazione dichiarerà la risoluzione del contratto *ope legis* applicando le penali di cui all'art. 9 del presente Capitolato.
4. In caso di fallimento dell'esecutore del contratto, il contratto sarà risolto con salvezza di ogni altro diritto o azione in favore dell'Amministrazione.

### **Articolo 12**

#### **Foro competente**

Tutte le controversie eventualmente insorgenti tra le parti in rapporto al contratto, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione, esecuzione, adempimento e risoluzione, saranno di competenza, in via esclusiva, del Foro di Roma.

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
Dott. Andrea ANEMONE**

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it





Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

**Allegato B1**

**OGGETTO: servizio di manutenzione tecnica "full risk" di attrezzature per la ristorazione ubicate nei reparti cucina e sala del Centro Professionale di Formazione Professionale di Marino Via Ferentum s.n.c. Marino (LOTTO 1).**

Il/La sottoscritto/a .....  
nato/a ..... in data .....  
....., e residente a ..... in  
via/piazza/viale .....  
n. ...., C.A.P. ...., C.F. .... nella qualità di  
legale rappresentante *pro tempore* dell'impresa .....  
con sede in .....  
via/piazza/viale .....  
n. ...., C.A.P. ...., avente partita I.V.A. n. ....

**DICHIARA**

di accettare espressamente, incondizionatamente e senza riserva alcuna le condizioni di cui all'Allegato 1 denominato Capitolato Speciale d'Oneri e nella lettera prot. n. 127344 del 01/06/13 e, per l'effetto,

**OFFRE**

per l'esecuzione delle prestazioni di cui all'Allegato 1 denominato "Capitolato Speciale d'Oneri" e con riferimento alle attrezzature indicate nell'elenco redatto in sede di sopralluogo il seguente prezzo\*:

€ ..... IVA inclusa (in cifre)  
Euro..... IVA inclusa (in lettere)

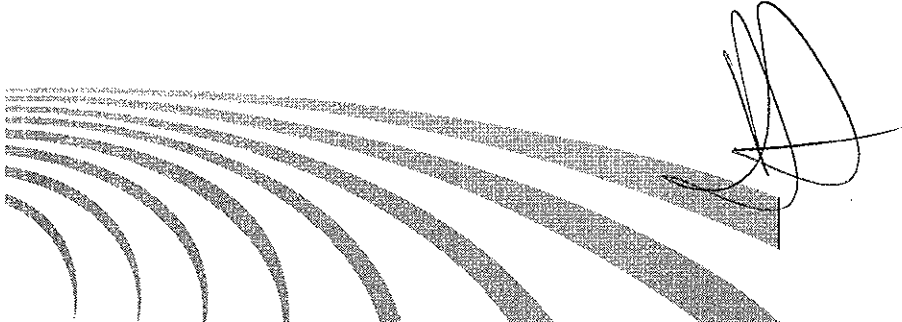
\* il prezzo offerto dovrà essere - a pena di esclusione - in diminuzione rispetto a quello posto a base di gara.

**IL LEGALE RAPPRESENTANTE**  
**Timbro e firma**

**DICHIARA**

ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. di accettare espressamente, incondizionatamente e senza riserva alcuna le condizioni di cui all'Allegato 1 denominato Capitolato Speciale d'Oneri, artt. 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10 e 11.

**IL LEGALE RAPPRESENTANTE**  
**Timbro e firma**



Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it





**PROVINCIA  
DI ROMA**

Dipartimento III - Servizio 4  
"Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua"

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

**Allegato B2**

**OGGETTO: servizio di manutenzione tecnica "full risk" di attrezzature per la ristorazione ubicate nei reparti cucina e sala del Centro Professionale di Formazione Professionale Castelfusano alberghiero Via Bernardino da Monticastro n. 3 Ostia-Lido (LOTTO 2).**

Il/La sottoscritto/a .....  
nato/a ..... in data .....  
....., e res.te a ..... in  
via/piazza/viale .....  
n. ...., C.A.P. ...., C.F. .... nella qualità di  
legale rappresentante *pro tempore* dell'impresa .....  
con sede in .....  
via/piazza/viale .....  
n. ...., C.A.P. ...., avente partita I.V.A. n. ....

**DICHIARA**

di accettare espressamente, incondizionatamente e senza riserva alcuna le condizioni di cui all'Allegato 1 denominato Capitolato Speciale d'Oneri e nella lettera prot. n. 1273/4 del 01.03. e, per l'effetto,

**OFFRE**

per l'esecuzione delle prestazioni di cui all'Allegato 1 denominato "Capitolato Speciale d'Oneri" e con riferimento alle attrezzature indicate nell'elenco redatto in sede di sopralluogo il seguente prezzo:

€ ..... IVA inclusa (in cifre)  
Euro..... IVA inclusa (in lettere)

\* il prezzo offerto dovrà essere – a pena di esclusione – in diminuzione rispetto a quello posto a base di gara.

**IL LEGALE RAPPRESENTANTE**  
**Timbro e firma**

**DICHIARA**

ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 c.c. di accettare espressamente, incondizionatamente e senza riserva alcuna le condizioni di cui all'Allegato 1 denominato Capitolato Speciale d'Oneri, artt. 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10 e 11.

**IL LEGALE RAPPRESENTANTE**  
**Timbro e firma**

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it






Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

ALLEGATO C

## ATTREZZATURE C.P.F.P. MARINO

N°	Strumento	Locale
	<i>Lavaggio stoviglie</i>	
1	Elemento carrellato dotato di 2 ripiani	Cuc.1 office
1	Lavabicchieri 30 cestelli/ora	Cuc.1 office
1	Tavolo aperto con alzatine e foro sbarazzo	Cuc.1 office
1	Vasca ammollo posate su ruota	Cuc.1 office
1	Tavolo c/vasca e alzatine entrata lavstov.	Cuc.1 office
1	Gruppo doccia con rubinetto	Cuc.1 office
2	Cappa vapore parete filtri lab	Cuc.1 office
1	Vasca grigliato a pavimento	Cuc.1 office
	<i>Lavaggio pentole</i>	
1	Cappa vapore parete filtro	Cuc.1 plonge
1	Lavapentole ad una vasca	Cuc.1 plonge
1	Gruppo doccia con rubinetto	Cuc.1 plonge
1	Scaffale 4 ripiani acciaio inox	Cuc.1 plonge
2	Carrello a 2 ripiani acciaio inox	Cuc.1 plonge
1	Tavolo c/ripiano e ruote dtr715/fs	Cuc.1 plonge
1	Vasca grigliato a pavimento	Cuc.1 plonge
2	Armadio 4 porte acciaio inox	CUCINA 1
1	Lavamano a muro acciaio inox	CUCINA 1
1	Gruppo miscelatore c/comando pedale	CUCINA 1
	<i>Lavaggio pesce</i>	
1	Carrello tre ripiani acciaio inox	CUCINA 1
1	Pulisci cozze elettrico 4 kg	CUCINA 1
1	Lavatoio c/rip	CUCINA 1
1	Gruppo mono foro leva clinica acciaio	CUCINA 1
1	Tavolo lava pesce getto acqua	CUCINA 1
1	Gruppo doccia con rubinetto	CUCINA 1
1	Armadio frigo ittico 700mfe	CUCINA 1
1	Tavolo aperto c/alz	CUCINA 1
1	Lavamano a muro c/sanitizzatore	CUCINA 1
1	Cassettiera 3 cassetti acciaio	CUCINA 1



Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it



# PROVINCIA DI ROMA

Dipartimento III - Servizio 4

"Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua"

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

1	Tavolo c/ripiano kit ruote	CUCINA 1
	<i>Pizzeria</i>	
1	Tavolo aperto acciaio	CUCINA 1
	<i>Piatti freddi</i>	
3	Tavolo refrigerato acciaio	CUCINA 1
2	Pensile port/scorr. acciaio	CUCINA 1
1	Cutter c/reg. velo 6 lt	CUCINA 1
1	Lavatoio armadiato 2v pscorr acciaio	CUCINA 1
2	Gruppo monoforo leva clinica	CUCINA 1
1	Pensile port/scorr acciaio	CUCINA 1
1	Affettatrice a gravità ce agata 300	CUCINA 1
1	Pelapatate elettrico 8 kg	CUCINA 1
3	Cappa centrale filtri labirinto	CUCINA 1
	<i>Pasticceria panetteria</i>	
1	Cappa vapore parete epf 12/10	CUCINA 2
1	Cappa parete cs 121151	CUCINA 2
1	Elettro aspiratore 7/7 as 77	CUCINA 2
	<i>Preparazione verdure</i>	
1	Pensile c/porta scorrevole acciaio	CUCINA 2
1	Lavatoio armadiato porte scorr.acciaio	CUCINA 2
1	Pensile c/porte scorrevole acciaio	CUCINA 2
1	Tavolo preparazione verdure	CUCINA 2
1	Gruppo monoforo leva clinica acciaio	CUCINA 2
1	Pensile c/porte scorrevole acciaio	CUCINA 2
	<i>Distribuzione</i>	
1	Tavolo armadio caldo aperto 2 lati	CUCINA 2
1	Base cassettiera 3 cassetti acciaio	CUCINA 2
1	Tavolo armadio caldo aperto 2 lati	CUCINA 2
	<i>Cucina dimostrativa</i>	
1	Lavatoio acciaio	CUCINA 2
1	Gruppo doccia con rubinetto dgdr	CUCINA 2
2	Armadio carrellato ready media	CUCINA 2
3	Pensile c/ porta scorrevoli acciaio	CUCINA 2
4	Tavolo con rip/inf acciaio	CUCINA 2
1	Lavatoio c/rip 1 v dlr1d-714d	CUCINA 2

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it



# PROVINCIA DI ROMA

Dipartimento III - Servizio 4  
"Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua"

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

1	Gruppo monoforo leva clinica dgmlc	CUCINA 2
	<i>Pasticceria</i>	
1	Lavatoio su gambe p/inf-acciaio	CUCINA 2
1	Gruppo monoforo leva clinica acciaio	CUCINA 2
3	Tavolo acciaio	CUCINA 2
1	Pensile c/porte scorrevoli acciaio	CUCINA 2
1	Carrello a tre ripiani dc3r	CUCINA 2
	<i>Magazzino 1</i>	
1	Tavolo rip/inf e alzat acciaio	CUCINA 2
7	Scaffale liscio dsl-612	CUCINA 2
2	Carrello porta derrate acciaio	CUCINA 2
	<i>Magazzino 2</i>	
8	Scaffale liscio dsl-620	CUCINA 2
1	Carrello porta derrate acciaio	CUCINA 2
	<i>Dispensa cucina</i>	
1	Armadio 4 porte scorrevoli acciaio	CUCINA 2
1	Scaffale acciaio	CUCINA 2
1	Pensile c/porte scorrevoli acciaio	CUCINA 2
1	Tavolo armadio acciaio	CUCINA 2
	<i>Preparazione pesce</i>	
1	Contenitore bin ghiaccio	CUCINA 1
1	Produttore automatica di ghiaccio ad aria	CUCINA 1
	<i>Preparazione verdure</i>	
1	Taglia verdura da banco 300 con relativi dischi	CUCINA 1
	<i>Zona cottura</i>	
7	Elemento neutro con cassetto acciaio	CUCINA 1
2	Cucina elettrica vetro ceramica m94 pvc con forno elettrico statico a sbalzo	CUCINA 1
1	Friggitrice gas 1 vasca 92fg-20s	CUCINA 1
1	Griglia pietra lavica m92 cpg-s	CUCINA 1
1	Fry top gas liscio m92 ftg-l	CUCINA 1
2	Cuoci pasta gas 1 vasca m92 cpg-s	CUCINA 1
9	Cestello acciaio	CUCINA 1
2	Piano di cottura a gas m92 pcg	CUCINA 1
1	Kit per gruppo cottura centrale	CUCINA 1



Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it



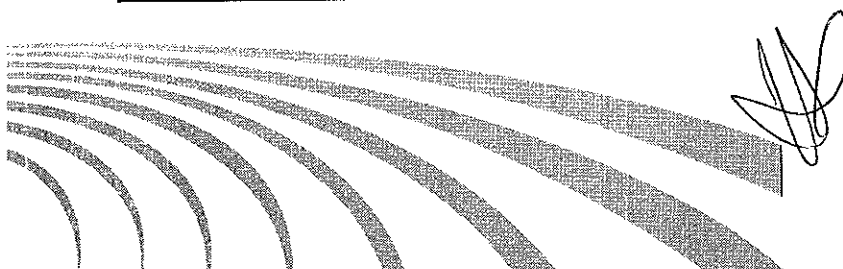
# PROVINCIA DI ROMA

Dipartimento III - Servizio 4

"Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua"

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

<i>Cucina dimostrativa</i>		
1	Cuoci pasta gas 1 vasca m92 cpg-s	CUCINA 2
1	Cucina a gas 4 fuochi c/forno passante m110/90	CUCINA 2
1	Cucina tutta piastra m110/90 tpg	CUCINA 2
1	Elemento neutro con cassetto m110/40	CUCINA 2
1	Elemento neutro con cassetto m92 en-c	CUCINA 2
2	Cuoci pasta a gas 1 vasca m92 cpg-s	CUCINA 2
7	Cestello acciaio	CUCINA 2
1	Friggitrice gas 1 vasca 92 frg-20s	CUCINA 2
1	Griglia pietra lavica a gas m90/80 grl	CUCINA 2
1	Piano cottura vetroceramica m90/80	CUCINA 2
1	Piano cottura gas 4 fuochi m90/80 pcg	CUCINA 2
<i>Pasticceria</i>		
1	Armadio frigorifero m700 bte	CUCINA 2
2	Armadio frigorifero m700 tne	CUCINA 2
1	Friggitrice gas 1 vasca m90/40	CUCINA 2
1	Elemento neutro con cassetto m90/40	CUCINA 2
1	Piano cottura vetroceramica induzione	CUCINA 2
<i>Magazzino 1</i>		
2	Pedana in materiale plastico polietilene mrs360	CUCINA 2
<i>Lavaggio stoviglie</i>		
1	Lavastoviglie a cesto trainato opt 2201dx	Cuc.1 office
1	Tunnel asciugatura elettrico	Cuc.1 office
1	Curva a 90° meccanizzata cmc 90	Cuc.1 office
1	Unità lineare a rulli fcr	Cuc.1 office
1	Lava oggetti frontale elettrica opt	Cuc.1 office
<i>Pizzeria</i>		
1	Friggitrice elettrica tra3tn	CUCINA 1
<i>Preparazione verdure</i>		
1	Tavolo refrigerato tra3nt	CUCINA 1
<i>Cucina dimostrativa</i>		
1	Tavolo refrigerato bt tra3nt	CUCINA 2
2	Testate laterali	CUCINA 2
1	Piano cottura el/ceramicato	CUCINA 2
1	Cucina tutta piastra a gas	CUCINA 2



Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it



# PROVINCIA DI ROMA

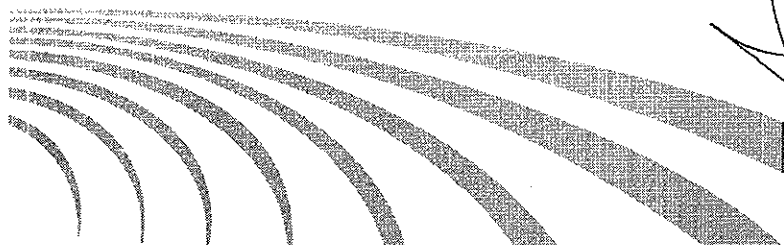
Dipartimento III - Servizio 4

“Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua”

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

1	Kit per gruppo centrale	CUCINA 2
4	Tavolo refrigerato tra2tn	CUCINA 2
	<b>Pasticceria</b>	
1	Formatrice a baguette	CUCINA 2
1	Impastatrice planetaria 60 lt	CUCINA 2
1	Impastatrice a spirale 2v per panna montata	CUCINA 2
1	Sfogliatrice a pavimento	CUCINA 2
	<b>Preparazione pesce</b>	
3	Cella frigorifera positiva spess. 60 mm	CUCINA 1
	<b>Pizzeria</b>	
2	Carrello portateglie per pasticceria-forno	CUCINA 1
1	Forno elettrico umidificato 3 teglie gn 1/1	CUCINA 1
	<b>Zona cottura</b>	
1	Armadio multimediale-telematico ready-media	CUCINA 1
3	Piano cottura gas 2 fuochi modello top	CUCINA 1
1	Affettatrice a gravità lama diam. 300mm	CUCINA 1
1	Bilancia automatica da tavolo portata 20 kg	CUCINA 1
1	Abbattitore surgelatore rapido temperature cap 20 10 teglie	CUCINA 1
	<b>Pasticceria</b>	
1	Forno gas rational self cooking center 10	CUCINA 2
1	Carrello porta teglie per pasticceria-forno	CUCINA 2
	<b>Corridoio celle</b>	
6	Cella frigorifera positiva spess. 60mm	CUCINA 2
1	Cella freezer spess. 80mm	CUCINA 2
	<b>Magazzino</b>	
1	Bilico a pavimento port/prec 200 kg/100gr	CUCINA 2
N°	<b>Strumento</b>	<b>Locale</b>
	<b>Materiale per impianto alimentazione a gas</b>	
1	Cutter sirman c9w pesto con set coltelli di ricambio	CUCINA 2
4	Tavoli in acciaio inox con ripiano inferiore dtr618	CUCINA 2
10	Griglie gn 2/1 per ats 102	CUCINA 2
1	trita carne elettrico 22 inox	CUCINA 2
1	tira sfoglia elettrico	CUCINA 2
1	Macchina taglia pasta elettrico	CUCINA 2

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it





# PROVINCIA DI ROMA

Dipartimento III - Servizio 4  
"Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua"

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

1	Spremiagrumi elettrico	CUCINA 1
1	grattugia elettrico	CUCINA 1
1	Bilancia analogica a quadrante	CUCINA 2
	<b>Laboratorio sala-bar</b>	
1	Banco bar refrigerato	Bar
1	Pedana antiscivolo	bar
1	Macchina per il caffè a 3 bracci semiautomatica FAEMA	bar
1	Macinadosatore Faema	Bar
1	Produttore ghiaccio a cubetti Faema	Bar
1	Gruppo spremi agrumi, macina ghiaccio, frullatore	Bar
4	Scalda piatti elettrici	sala
2	Forno a micro onde	sala
1	Carrello piastra ad induzione	sala
1	Scalda vivande elettrico	sala

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it





Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

**ALLEGATO D**

## ATTREZZATURA C.P.F.P. CASTELFUSANO ALBERGHIERO

### Ambienti:

Cucina	1
Pizzeria - pasticceria	1
Sala dimostrativa	1
Sala - bar	1

### Attrezzature:

Banco bar frigo lunghezza 2500 - 2 lavelli	1
Tavolo refrigerato 2vani con piano	1
Lavatoio armadiato DLA2DS - 720 CFS (M9EDL17F00072)	1
Carr. portat. GN2/1 a 16 ripiani e capp. DCVT16R - 706	1
bagnomaria elettrico	1
Bilico rotativo 150 kg	1
Lavatoio su gambe con ripiano inferiore una vasca	1
Elem. neutro c/cassetto vano aperto 70/40PLC	1
elemento neutro con cassetto su armadio chiuso	1
Fry Top Gas liscio 94 FTG - L	1
set armadi pensili per intera lunghezza della parete	1
mescolatrice planetaria da banco 10 litri con accessori	1
Tavolo da lavoro con ripiano di fondo comprensivo di accessori	1
Cappa pizzeria	1
Tavolo refrigerato 2 porte PTP 152A	1
Pensile scolapiatti a giorno DPS - 12/FS	1
Banco pizza refrig. con vetrina refrig. GPZ223A	1
Scaffale liscio DSL - 616	1
cappa gruppo cottura	1
Tavolo refrigerato TRV4 con TR/B i	1
bilancia automatica analogica da tavolo 10 KG	4
cappetta per macchina caffè con impianto	1
Blocco celle frigorifere (1BT+2TN) 387x175x263	1
Forno microonde Panasonic NE 1027	1
Cuoci pasta a gas 90/40 CPG	1
set pensili in mogano per expò attrezzi chiusura vetro	1
panche sedie ergonomiche da fissare ai relativi gradini	20
Tavolo refrigerato 1 portina + portabottiglie	1







# PROVINCIA DI ROMA

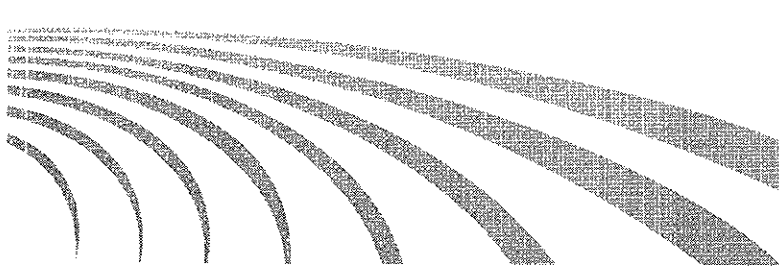
Dipartimento III - Servizio 4

*“Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua”*

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

carrello portatovaglie con staffe a sbalzo carrello in acciaio	1
Lavat. su gambe c/rip. inf. una vasca 140x70x85H	1
Armadio caldo ventilato DTAEA - 718 FS	1
Piano neutro con cassetto 90/40 PLC	1
tavolo di lavoro con piano di fondo	1
Tavolo c/ripiano DTR-720	1
Cuoci pasta a gas 92 CPG/S	4
forno a microonde panasonic	2
Impianto frigorifero tropicalizzato tipo remoto per 3 celle	1
Pensile a giorno DPG - 14 1400x400+600	1
Lavam. a muro con miscelat. com. a pedale DLVMU - 405	1
lavamani con miscelature a pedale	1
Tavolo da lavoro c/ripiano di fondo DTR714	1
Tavolo frigo TR2 - TN	1
Pensile a giorno DPG - 14	1
Lavatoio armadiato	1
Fry Top Gas liscio 90/40 FTG	1
piano cottura 4 fuochi elettrici vano chiuso su armadio	1
tavolo acciaio composto vano inferiore per alloggiamento lavabicchieri	1
elemento neutro con cassetto vano aperto	1
Cappa centrale CPC 18215 L/FS 1600x2300x450h	3
Cutter Sirmann 6 lt comprensivo di accessori	1
Piano cott. elettr. 2 piastre vano aperto 70/40PLC	2
Armadio pensile comprensivo di accessori	1
Carrello a tre ripiani DC3R-510	1
Pensile a giorno DPG - 15	1
gazebo con struttura in acciaio gambe e diagonali in tubo tondo	3
Abbatitore di temperatura 3 teglie GN1/1 comprensivo di accessori	1
Scaffale liscio DSL 617 1000x600x1600H	3
Lavello in acciaio inox una vasca e un gocciolatoio con piano	1
lavamani con miscelatore a pedale	1
Friggitrice gas 1 vasca 92 FRG - 20S	1
Tavolo refrigerato 1 portina + portabottiglie M.TRV2TN+TRB MON	1
Pensile porte a battente DPPB - 08	4
Piano neutro con cassetto 92 EN - C	4
tavolo lavoro con acciaio armadiato con alzatina	1
Tavolo armadio porte scorrevoli DTAA - 720	1

Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it





# PROVINCIA DI ROMA

Dipartimento III - Servizio 4

*“Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua”*

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

tavolo frigo + cassetti frigo con alzatina	1
Piano di cottura a gas 92 PCG	4
tavolo appoggio per depuratore e produttore di ghiaccio	1
Impastatrice a spirale 50kg.	1
Abbatitore di temperatura 3 teglie GN1/1 comprensivo di accessori	1
Cucina gas 4F + forno 98/80 CFG	1
Pedana antiscivolo 2500x1500 tipo ispezionabile due settori	1
Tavolo aperto con alzatina - foro sbarazzo 2000x700x850i	1
Tavolo armadio porte scorrevoli DTAA - 715 top in granito	1
Armadio pensile comprensivo di accessori	1
Acc: confezionatrice sottovuoto E 100 Star	1
carrello portarifiuti	2
Lavaoggetti frontale elettrica OPT111	1
forno a microonde W3200- timer- conta cicli	1
Carrello portateglie DCVT16R con piano superiore	1
Elem. neutro c/cassetto vano aperto 70/80PLC	1
Forno pizza 2 cam. elettr. c/supp. a giorno 8 pizze 4+4	1
Griglia pietra lavica 92 PLG	1
cappa gruppo cottura	1
Affettatrice verticale lama 350 Sirmann VCS 350	1
Produttore di ghiaccio ad acqua 63/Kg giorno cubetti	1
macchina per gelato carpigiani	1
tavolo angolare in acciaio con alzatina su due lati	1
Forno gas misto conv. 10T comprensivo di accessori	1
Blocco celle frigorifere (1BT+2TN) 387x175x263	1
Tavolo refrigerato 2 portina TRA - 2BT - 15- 25	1
Centrifuga da banco	1
Apparato Blender - tritaggiaccio	1
Motore ed accessori tritacarne	1
mescolatrice planetaria piccola	1
Macchina per caffè due bracci ed annessi accessori	1
Macinacaffè	1
Lavabicchieri da bar	1
Lavastoviglie plonge	1
Tostapane	1
Congelatore verticale pasticceria	1
Frigo verticale due ante pasticceria	1



Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: a.anemone@provincia.roma.it



# PROVINCIA DI ROMA

Dipartimento III - Servizio 4

*“Politiche educative e Centri Provinciali di Formazione  
Professionale - Qualità della vita - Osservatorio sulla dispersione  
scolastica e formativa e sulla formazione continua”*

Il Dirigente, Dott. Andrea Anemone

Frigo verticale sala demo	1
Produttore ghiaccio piccolo bar	1
Cantinetta vini	1
Pulitore cozze	1



Via Raimondo Scintu, 106 - 00173 Roma  
Tel 06/67668200-8214-8432-8359  
Fax 06/67668457 - 8791- 8418  
Email: [a.anemone@provincia.roma.it](mailto:a.anemone@provincia.roma.it)