

**Fondazione Istituto San Raffaele G. Giglio
Ospedale G. Giglio
Cefalù**

Capitolato tecnico per i lavori di adeguamento locali Bar e per la
fornitura e posa in opera di arredi e attrezzature, sito al piano terra,
corpo E, dell' Ospedale G. Giglio di Cefalù

MG
8
Defen

Art. 1

OGGETTO

Il presente capitolato ha per oggetto la progettazione degli spazi necessari alla realizzazione di una sala Bar e di un laboratorio di rigenerazione, nonché la fornitura e collocazione degli arredi e delle attrezzature necessarie secondo le tipologie, le quantità e le caratteristiche tecniche di seguito indicate.

La superficie, oggetto di progettazione, vedi allegati n. 1 e n. 2, è pari complessivamente a mq. 178,00 e dovrà essere così ripartita:

- superficie di almeno mq. 90,00 destinata a sala bar e ristorazione, indicata nell'allegato n. 2 con la lettera "A";
- la restante superficie destinata a laboratorio di rigenerazione e servizi annessi, indicata nell'allegato n. 2 con la lettera "B";

La progettazione complessiva dovrà tenere conto dei requisiti minimi di legge per quanto attiene il parere igienico-sanitario.

Si specifica che i lavori sia edili che impiantistici necessari all'adeguamento degli ambienti saranno a carico della Ditta aggiudicataria previa presentazione del progetto esecutivo.

Particolare attenzione dovrà aversi in merito alla:

- progettazione degli impianti di immissione ed estrazione aria del laboratorio di rigenerazione e nello specifico si precisa che i lavori necessari saranno a carico della Ditta aggiudicataria;
- alla progettazione dei locali con particolare riferimento ai flussi delle derrate alimentari e dei dipendenti.

La ditta aggiudicataria prima dell'inizio lavori dovrà presentare il POS secondo quanto prescritto dalla normativa vigente.

Le caratteristiche tecnico-funzionali riportate nel capitolato tecnico devono intendersi come minime ed indicative dei prodotti richiesti, potendo la ditta proporre articoli migliorativi, evidenziando le funzioni e/o le caratteristiche ritenute tali, confrontate con quanto richiesto nel capitolato tecnico. Le migliorie relative dovranno essere supportate da idonea documentazione tecnica e da illustrazioni.

La ditta concorrente dovrà presentare all'interno della documentazione tecnica, il progetto esecutivo dei locali, oltre alle schede tecniche dei singoli prodotti, le diverse finiture, i colori, le campionature dei materiali e le relative illustrazioni, una relazione riassuntiva, di massimo 5 pagine, contenente la descrizione delle logiche progettuali nonché le caratteristiche principali dei prodotti offerti.

I colori e le finiture si concorderanno in accordo con l'Ufficio Tecnico.

Le Ditte partecipanti dovranno considerare, a tutti gli effetti, l'ubicazione e le caratteristiche del Presidio Ospedaliero ove dovranno essere consegnati gli arredi e le attrezzature e dovranno controllare in sito tutte le caratteristiche dei locali, i percorsi e lo stato di viabilità in genere, al fine di tenerne conto nella previsione dei lavori e della fornitura e per procedere alla perfetta esecuzione degli stessi.

Dovranno anche prendere conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sulla determinazione dei prezzi, delle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei lavori e della fornitura.

Quanto sopra, al fine d'assumere tutti quei dati e quegli elementi necessari per la presentazione di un'offerta equa e remunerativa per la Ditta stessa.



2

Per lo scarico, il montaggio e l'installazione degli arredi e delle attrezzature, il fornitore non potrà avvalersi del personale dell'Azienda Ospedaliera.

Art. 2

DESCRIZIONE DEGLI ARREDI E DELLE ATTREZZATURE RICHIESTE

SALA BAR (allegato n. 2, lettera "A")

(Dotazione minima)

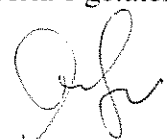
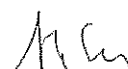
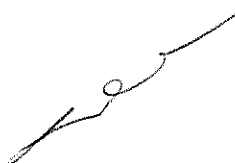
Arredo atto alla somministrazione ed alla distribuzioni di pasti e bevande e in particolare:

- vetrine espositive per tavola fredda, tavola calda, pasticceria e gelateria per una dimensione complessiva di circa 7ml di sviluppo lineare;
- banco bar per somministrazione di bevande calde e fredde per una dimensione complessiva di circa 3 ml – doppio lavello, cella refrigerata, piano di lavoro in acciaio inox;
- retrobanchi di servizio, in parte refrigerati, con pannellature di rivestimento a parete alte circa 240cm, dotate di mensole espositive retroilluminate, filtrazione dei fumi prodotti dalla cottura;
- banco cassa atto anche all'esposizione di giornali e prodotti da banco;
- pedane;
- Arredi di sala ristorazione, per almeno 40 posti a sedere, con struttura in acciaio e finiture compatibili con gli arredi esistenti all'interno della struttura, superfici idrofughe e di facile punibilità;

Il rivestimento del banco bar dovrà prevedere: pannellatura laccata RAL lucida (colore a scelta del committente), i piani e le bancaline per la somministrazione in agglomerato di quarzo, i piani dei retrobanchi in acciaio inox .

Dotazione minima attrezzature:

- LAVATAZZINE H MAX BICCHIERI 210 MM lavatazzine in acciaio inox, risciacquo a caldo, dosatore di brillantante;
- GRUPPO MULTIPLO in acciaio inox con funzione di spremiagrumi e frullatore frappè;
- FORNO MICROONDE MANUALE 23 LITRI avvio pulsante e spegnimento automatico dopo 60 sec;
- GRANITORE 2 SERBATOI DA 6 LT doppio serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile, carrozzeria in acciaio inox;
- GRANITORE 1 SERBATOIO DA 6 LT serbatoio in polycarbonato atossico infrangibile, carrozzeria in acciaio inox;
- PIASTRA PANINI ad alta velocità, Coperchio e pannello superiore in acciaio inox AISI 304, Piastra superiore rigata, in alluminio, antiaderente, adattabile in maniera automatica alla forma del panino;
- MONTAPANNA – Compressore ad aria;
- VETRINA ESPOSITIVA VERTICALE 4 lati vetro, temp.-20°/+5°C per pasticceria e gelateria, unità condensante ad aria.



LABORATORIO DI RIGENERAZIONE (allegato n. 2, lettera "B")

(Dotazione minima)

- **N.1 FREEZER A DUE PORTE**

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304.

Gruppo refrigerante ventilato.

Spessore isolamento non inferiore a 75 mm.

Visualizzazione delle variazioni di temperatura rispetto i limiti critici , con registrazione e mantenimento in memoria dei dati (HACCP).

Sbrinamento automatico attivato solo quando l'evaporatore è ricoperto da ghiaccio.

Illuminazione interna.

Tropicalizzato

Massima efficienza energetica

Temperatura di esercizio: -24/-15°C

Capacità netta 1300 litri

Dimensioni circa (LxPxA mm) 500x800x2000

- **N. 2 FRIGORIFERO AD 1 PORTA**

Struttura interamente in acciaio inox AISI 304.

Gruppo refrigerante ventilato.

Spessore isolamento non inferiore a 75 mm.

Visualizzazione delle variazioni di temperatura rispetto i limiti critici , con registrazione e mantenimento in memoria dei dati (HACCP).

Regolazione umidità interna.

Sbrinamento automatico attivato solo quando l'evaporatore è ricoperto da ghiaccio.

Illuminazione interna.

Piletta di scarico cella.

Tropicalizzato

Massima efficienza energetica

Temperatura di esercizio: -2/+10°C

Capacità netta 600 litri

Dimensioni circa (LxPxA mm) 700x800x2000

- **N. 1 PIANO DI LAVORO CON ALZATINA**

Piano di lavoro a sbalzo montato su staffe.

Spessore 40mm. Angoli raggianti.

Completo di due vasche incassate su piano, miscelatore a pedale e sifone in plastica.

Dimensioni circa (LxPxA mm) 3000x700x850

- **N. 1 AFFETTATRICE TRASMISSIONE A CINGHIA DIAM. 300 MM**

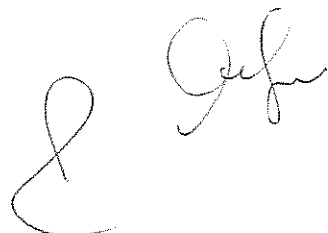

Costruzione in alluminio sanitario anodizzato.

Lama in acciaio forgiato temperato con anello coprilama di protezione.

Motore azionamento lama ventilato.

Dotato di uno strumento per l'estrazione della lama.

Dimensioni circa (LxPxA mm) 600X500X450



Alimentazione Elettrica (V) 230V/IN – 50
Potenza elettrica (KW) 0.20

- N. 1 TAVOLO ARMADIATO

Tavolo in acciaio inox AISI 304.
Con portine a battente da entrambi i lati
Dimensioni circa (LxPxH mm) 2000x700x900

- N. 1 FORNO CONVEZIONE VAPORE ELETTRICO

Forno a convezione vapore con pannello touch screen ad alta risoluzione.
Controllo dell'umidità a mezzo sonda Lambda.
Boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore.
Sistema di lavaggio a risparmio energetico.
Tre modalità di cottura: manuale, automatica e programmata
Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Sonda spillone con sei punti di misurazione temperatura (la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera.
Capacità 6 teglie 1/1 H 40 mm
Completo di base aperta per alloggio 6 bacinelle GN 1/1
Dimensioni circa (LxPxH mm) 900x900x1600

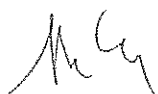

- BLOCCO COTTURA COSTITUITO DA:

A) FRIGGITRICE ELETTRICA 15 LT

Resistenze elettriche a infrarosso esterni alla vasca (10kw). Profonda vasca a forma di "V".
Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm).
Bordi laterali a taglio laser.
Dimensioni circa (LxPxH mm) 400x700x850
Potenza elettrica 10 kw
Alimentazione elettrica (V) 400 V/3N – 50

B) CUCINA A INDUZIONE

Superficie di cottura in vetroceramica con due zone di induzione e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento.
Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.
Completa di base armadiata
Dimensioni circa (LxPxH mm) 400x700x850
Potenza elettrica 7 kw
Alimentazione elettrica (V) 400 V/3N –



C) ELEMENTO NEUTRO

Con cassetto e base armadiata

Dimensioni circa (LxPxA mm) 400x700x850

- IMPIANTO DI ESTRAZIONE FUMARIA

Completo di:

- Cappa a flusso compensato di dimensioni circa 2500x1300x500h mm, completa di filtri a labirinto, lampade fluorescenti e di bocchette di immissione
- Centralina a carbone attivo a doppia aspirazione con motore asincrono
- Unità di immissione cassonata
- Due quadri di comando con inverter
- Canalizzazione in lamiera zincata per il collegamento dalle cappe fino all'esterno

- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA

Piano di lavoro a sbalzo montato su staffe.

Spessore 40 mm. Angoli raggiati.

Dimensioni circa (LxPxA mm) 1000x700x900

- PIANO DI LAVORO CON ALZATINA 1

Piano di lavoro a sbalzo montato su staffe.

Spessore 40mm. Angoli raggiati.

Completo di una vasca e un gocciolatoio incassati su piano, alloggio per lavastoviglie, miscelatore a pedale e sifone in plastica.

Dimensioni circa (LxPxA mm) 2300x700x850

- LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO 700 PIATTI/ORA

Macchina completamente in acciaio inossidabile. Costruzione a doppia parete. Porta controbilanciata a doppia parete.

Vasca stampata con angoli arrotondati.

3 cicli di lavaggio.

Lavaggio con bracci rotanti in acciaio inossidabile. Boiler atmosferico, per garantire una costante pressione e temperatura dell'acqua di risciacquo a oltre 83°C.

Sistema di autodiagnosi dei guasti. Completa di dispositivo per il controllo HACCP e risparmio energetico. Ciclo di auto-pulizia completo di dosatore brillantante e collegamento a un dosatore liquido di detergente.

Capacità oraria: 700 piatti/ora.

Completa di due cesti per piatti e un contenitore a maglia.

Dimensioni circa (LxPxA mm) 600x600x850

Alimentazione elettrica (V) 400 V/3N - 50

Potenza elettrica (kW) 5,00

- GRIGLIATO SIFONE CENTRALE ORIZZONTALE

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca di raccolta con sifone centrale e tubo di scarico

orizzontale dia. 70 mm. Top di copertura grigliato. Filtro tondo forato dotato di maniglia. Staffe di sostegno.

Completo di ugelli per il lavaggio automatico
Dimensioni circa (LxPxA mm) 400x1000x200

Art. 3

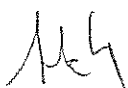

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Caratteristiche Generali:

Gli arredi, le attrezzature ed accessori necessari saranno di elevata tipologia costruttiva, realizzati con materiali di prima qualità, idonei all' utilizzo richiesto e comunque rispondenti ai seguenti dettami di carattere generale:

1. Gli arredi, le attrezzature e ogni singolo componente degli stessi con i quali l'utente può entrare in contatto durante l'uso previsto, devono evitare lesioni fisiche e danni materiali. Per la costruzione degli stessi dovranno essere impiegati materiali di prima qualità che ne garantiscano durata e praticità di utilizzo.
2. I materiali impiegati devono garantire la massima sicurezza, affidabilità, devono essere lavabili e disinfettabili, le superfici devono essere antigraffio, antiriflesso e resistenti agli urti, gli elementi in metallo dovranno essere verniciati con polveri epossidiche o polveri equivalenti.
3. Tutti i bordi ed angoli devono essere privi di bave, arrotondati e smussati, in particolar modo bordi ed angoli dei piani di lavoro devono essere arrotondati, gli spigoli devono essere opportunamente protetti ed essere realizzati in conformità alle norme vigenti in materia di antinfortunistica. Le estremità di eventuali componenti cavi devono essere chiuse o tappate.
4. L'assemblaggio e la finitura devono essere eseguiti con particolare precisione per garantire un alto grado di qualità in funzione dell'utilizzo.
5. Gli arredi dovranno essere coordinati tra di loro al fine di garantire una composizione omogenea ed esteticamente apprezzabile. Ogni elemento di arredo dovrà essere studiato in modo tale da assolvere ai requisiti funzionali e di sicurezza richiesti mantenendo, nel contempo, un aspetto estetico di qualità;
La linea di arredo proposta dovrà consentire di creare in ogni locale ambientazioni accoglienti e personalizzabili almeno tramite l'utilizzo dei colori dei materiali di rivestimento e di finitura.
6. La soluzione d'arredo proposta deve essere conforme alle disposizioni in materia di prevenzione e protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori (D.lgs 81/08 e successive modificazioni).
7. perfetta modularità di tutti gli elementi componenti, per permettere modifiche nella disposizione, anche da un ambiente all'altro, a seguito di mutate esigenze;

I materiali utilizzati per la realizzazione dei pannelli e degli arredi devono essere privi o a basso contenuto di formaldeide libera e rispettare le caratteristiche previste per la classe E1 ai sensi delle norme DIN-EN 120 e UNI EN 717-2.



La Ditta aggiudicataria prima, della fornitura, dovrà consegnare al nostro Ufficio Tecnico tutte le dichiarazioni di conformità, mentre ad ultimazione lavori, dovrà consegnare le certificazioni degli impianti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 4

LAVORI

Dovranno prevedersi i lavori di natura edile, elettrica e di condizionamento dei nuovi ambienti, secondo le esigenze dettate dalle soluzioni progettuali proposte dalla Ditta aggiudicataria ed accettate dalla Amministrazione.

Si palesa che il condizionamento dovrà allacciarsi al sistema centralizzato dell'ospedale.

L'impianto elettrico dovrà essere a norma e dovrà prevedere l'integrazione illuminotecnica dei nuovi locali.

Si dovrà predisporre la rimozione dell'attuale controsoffitto e la collocazione di uno nuovo ispezionabile là dove necessario.

Sarà a carico della ditta aggiudicataria l'onere di adeguamento e spostamento degli attuali infissi; anche se non si esclude la realizzazione di nuovi, secondo quanto dettato dalle necessità progettuali.

Art. 5

ONERI ED OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'Azienda appaltante è esonerata da ogni responsabilità per infortuni che dovessero accadere al personale della Ditta fornitrice, per cause non imputabili ad essa, nell'esecuzione della fornitura.

La Ditta fornitrice risponderà di eventuali danni da essa causati a persone e/o cose nel corso dell'espletamento della fornitura.

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria i rischi di perdita e danni durante il trasporto e la sosta nei locali dell'amministrazione fino alla data del verbale di collaudo, fatti salvi i rischi di perdite e danni per fatti imputabili all'ente.



Garanzia:

La Ditta appaltatrice garantisce il perfetto funzionamento degli arredi e delle attrezzature per almeno due anni a decorrere dalla data del collaudo, salvo la prova che il cattivo funzionamento derivi da cause di forza maggiore o da fatti imputabili all'Ente, e dovrà garantire le seguenti condizioni senza alcun onere aggiuntivo da parte dell'amministrazione:

- a) sostituzione delle parti di ricambio e di componenti che risultino difettosi o danneggiati per mal funzionamento attribuibile al prodotto;
- b) nel caso di cui al punto a) del presente articolo, la ditta dovrà farsi carico anche dell'eventuale costo della manodopera e delle spese di spedizione, nel caso dovesse risultare necessario l'invio del prodotto presso la sede;

Si precisa che l'eventuale incertezza sulle cause che hanno determinato il guasto e la conseguente individuazione del soggetto a carico del quale dovranno gravare i relativi oneri di spesa, non potrà in alcun modo incidere sulla tempestività dell'intervento da parte della ditta appaltatrice che rimane comunque obbligata a porre rimedio all'inconveniente segnalato dall'Amministrazione nel minor tempo possibile.

La Ditta appaltatrice deve pertanto, ove necessari, sostituire a proprie spese le parti rotte o guaste e, se ciò non fosse sufficiente, ritirare il bene e sostituirlo con un altro nuovo.



L'impresa è tenuta ad intervenire entro e non oltre 12 ore lavorative dalla chiamata anche telefonica. La riparazione deve essere effettuata entro e non oltre 48 ore consecutive dalla constatazione del guasto.

L'eventuale sostituzione deve avvenire entro 10 giorni, inclusi i non lavorativi, dalla constatazione di tale necessità.

Fornitura parti di ricambio:

L'impresa è tenuta a fornire, su richiesta, parti originali di ricambio per almeno 10 anni a decorrere dalla data di scadenza del periodo di garanzia.

Art. 6

UTENZE

Per quanto attiene alle utenze si specifica quanto segue:

- l'energia elettrica sarà computata a seguito dell'indicazione del contatore a discarica secondo il prezzo medio KWh nell'anno;
- il consumo idrico sarà computato secondo il criterio costo €/mq, calcolato sulla superficie occupata;
- la TARSU è a carico della Ditta aggiudicataria che dovrà procedere alle comunicazioni previste al Comune di Cefalù.

Art. 7

VERIFICA DI RISPONDENZA E TEMPI DI CONSEGNA

Tutti gli articoli oggetto della fornitura saranno sottoposti a verifica di rispondenza da parte dell'Amministrazione che vi provvederà mediante proprio personale, all'uopo incaricato, che dovrà accertare, insieme ad un responsabile della Ditta aggiudicataria, la sussistenza dei requisiti funzionali e sostanziali richiesti dal capitolato tecnico, nonché la rispondenza alle vigenti normative.

Delle operazioni di verifica si darà atto con la redazione di apposito verbale. L'assenza dell'impresa fornitrice o di un suo incaricato alle operazioni di verifica sarà considerata come tacita acquiescenza ad eventuali contestazioni ed ai risultati cui pervengono i collaudatori.

La certificazione di regolare esecuzione e l'accettazione con presa in carico, non esonerano la ditta aggiudicataria da responsabilità per difetti o imperfezioni nascoste non emerse al momento del collaudo.

Il verificatore, sulla base delle prove ed accertamenti effettuati, può accettare gli arredi o dichiararle rivedibili.

Nel caso in cui le attrezzature risultino difettose o non rispondenti alle prescrizioni tecniche richieste dall'Amministrazione saranno rifiutate.

La Ditta aggiudicataria dovrà impegnarsi alla tempestiva eliminazione di tutti i difetti e/o vizi riscontrati in sede di collaudo o alla sostituzione del prodotto. La fornitura si intenderà accettata solo successivamente alla definitiva eliminazione degli eventuali difetti.

Gli arredi non accettati restano a disposizione del fornitore a rischio e pericolo (furti, avarie, incendi) del fornitore stesso il quale dovrà provvedere a ritirarle e sostituirle a proprie spese entro trenta giorni dalla data del verbale di collaudo da cui risulta l'avvenuto rifiuto o dalla data della notifica del rifiuto nel caso in cui la ditta non abbia presenziato al collaudo.



L'Azienda, nel caso di prodotti offerti non corrispondenti alle caratteristiche dichiarate, potrà richiedere la risoluzione del contratto con richiesta di risarcimento del danno subito.

Art. 8

SPESE

Sono altresì a carico del fornitore le spese relative alla fornitura, quali potrebbero essere imballaggio, trasporto, movimentazione ed ogni altro onere necessario a portare a buon fine le diverse forniture ordinate dall'Azienda.

Fondazione Istituto S. Raffaele
G. Giglio-Cefalù
Il Direttore Generale
Piergiorgio Pomi

