

# COMUNE DI ULASSAI

(PROVINCIA DELL'OGLIASTRA)

**SERVIZIO ASSETTO DEL TERRITORIO**

Via Garibaldi 08040 Ulassai (NU) tel 0782-787252 fax 0782-787142 e.mail: comunediulassai.ut @ tiscali.it

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO FORNITURA DI ARREDI E ATTREZZATURE PER LA STRUTTURA RICETTIVA COMUNALE DI LOCALITA' BARIGAU

### Articolo 1

#### Oggetto dell'appalto- Descrizione e caratteristiche della fornitura

E' oggetto del presente capitolato la fornitura e installazione degli arredi e le attrezzature della struttura ricettiva comunale a bungalows di località Barigau.

Per installazione si intende il posizionamento di arredi e attrezzature secondo le previsioni degli elaborati di progetto posto a base d'asta (tav. 2a e 2b). Per le attrezzature quali cucina, aspiratori, frigoriferi ecc l'installazione comprende tutti i collegamenti elettrici, idrici o di qualunque altro tipo necessari per dare funzionante l'attrezzatura stessa. L'installatore dovrà rilasciare apposito certificato di conformità ai sensi della legge 46/90 per l'eventuale parte di impianto realizzata.

La fornitura deve possedere tutte le caratteristiche tecniche richieste nelle seguenti descrizioni, che rappresentano lo standard di ammissibilità dell'offerta senza possibilità alcuna di poter prescindere dalla rispondenza a dette caratteristiche.

La fornitura inoltre, dovrà presentare tutte le caratteristiche di resistenza, sicurezza e igienicità corrispondenti alle vigenti norme nonché alle buone regole dell'arte e della tecnica. Inoltre la fornitura deve essere in possesso delle migliori caratteristiche costruttive, prestazionale, di finitura e di sicurezza e nell'ambito delle singole utilizzazioni deve corrispondere ai requisiti del dlgs 81/2008 e ss.ii.mm., nonché ai dettami della normativa vigente in materia di prevenzione incendi.

Inoltre a garanzia della qualità della fornitura, tutta **la merce dovrà essere certificata conforme alle normative vigenti nazionali e internazionali sia in tema di resistenza che in tema di sicurezza e prevenzione infortuni ed in possesso della certificazione ISO 9001 della ditta produttrice.**

La ditta ha l'obbligo qualora il Comune di Ulassai ne facesse richiesta, di sottoporre la merce alle prove di verifica, provvedendo a tutte le spese per il prelevamento di campioni e l'inoltro degli stessi agli istituti di prova ufficiali, nonché al pagamento delle relative spese di esecuzione.

Qualora dovesse risultare la non rispondenza, anche parziale, della fornitura ai requisiti contrattuali l'Amministrazione potrà a suo insindacabile giudizio chiedere l'eliminazione delle imperfezioni, rifiutare la merce e chiedere la sostituzione.

Si elenca di seguito la composizione della fornitura:

#### 1) ZONA CUCINA

### **Posizione 1**

#### **N°01 CUCINA A QUATTRO FUOCHI.**

Cucina a gas 4 fuochi con piano di cottura realizzato interamente in acciaio inox 18/10. Con forno, dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Griglie piano di cottura in ghisa smaltata antiacido. Forno a gas GN 2/1 con dimensioni interne cm 53x65x28h, reggigriglie laterali a 3 posizioni, estraibili per la pulizia. Porta a doppia parete, isolata con lana di vetro, dotata di cerniere con molle equilibranti. Bruciatore a fiamma stabilizzata. Rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia, regolazione della temperatura da 150 a 300 °C. Accensione bruciatore con accenditore piezoelettrico e bruciatore pilota. Griglia da cm 53x65. Potenza Gas: kW 33,7. Dimensioni cm 80x90x85h.

### **Posizione 2**

#### **N°01 ELEMENTO NEUTRO ARMADIATO**

Elemento neutro armadiato completo di cassetto realizzazione in acciaio inox. Dimensioni cm 40x90x85h.

### **Posizione 3**

#### **N°01 CUOCIPASTA A GAS**

Cuocipasta a gas 2 vasche, con piano, vasca, supporto e cestini il tutto in acciaio inox 18/10. Vasca GN 1/1 adatta per l'inserimento di cestelli H 20, capacità vasca 40 litri. Carico acqua e scarico acqua con manopola sul pannello inferiore. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox posto sotto alla vasca. Erogazione gas mediante rubinetto valvolate in sicurezza, bruciatore pilota e accenditore piezoelettrico per l'accensione automatica dei bruciatori. Potenza Gas: kW 23,6. Dimensioni cm 80x90x85h.

### **Posizione 4**

#### **N°06 CESTELLO PER CUOCIPASTA**

Cestello da 1/3 costruzione in acciaio inox, manico in termoplastica.

### **Posizione 5**

#### **N°01 FRY TOP ACCIAIO**

Fry top acciaio inox con piastra 1/2 liscia + 1/2 rigata, con n. 2 zone di cottura indipendenti – Dotato di paraspruzzi sui tre lati della piastra e golosa anteriore con foro per raccolta grassi collegato al cassetto estraibile di grande capacità. Erogazione del gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza, con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica dei bruciatori. Potenza Gas: kW 13,8. Dimensioni cm 80x90x85h.

### **Posizione 6**

#### **N°01 FRIGGITRICE A GAS**

Friggitrice a gas 1 vasca da 13-15 litri il tutto in acciaio inox, riscaldamento olio con bruciatori a fiamma orizzontale irradiata in tubi di acciaio inox 18/10 immersi nell'olio. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica con campo di regolazione da 60°C a 190°C, bruciatore pilota e accenditore piezo elettrico per l'accensione automatica dei bruciatori. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Completa di n. 1 cestello cm 26x29x14h con manico in termoplastica. Filtro estraibile, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Potenza Gas: kW 10,2. Dimensioni cm 40x90x85h.

#### **Posizione 7**

##### **N°01 TAVOLO DA LAVORO A GIORNO CM 120X70X85H**

Tavolo da lavoro a giorno con piano da lavoro e ripiano inferiore in acciaio inox 18-10-spess. 2/10, satinato, ad alzatina. Piano di lavoro idoneo a carichi non inferiori a 150 kg/m<sup>2</sup> con appoggio a pavimento di n. 4 piedi regolabili. Dimensioni cm 120x70x85h.

#### **Posizione 8**

##### **N°01 TAVOLO DA LAVORO A GIORNO CM 170X70X85H**

Tavolo da lavoro a giorno con piano da lavoro e ripiano inferiore in acciaio inox 18-10-spess. 2/10, satinato ad alzatina. Piano di lavoro idoneo a carichi non inferiori a 150 kg/m<sup>2</sup> con appoggio a pavimento di n. 4 piedi regolabili. Dimensioni cm 170x70x85h.

#### **Posizione 9**

##### **N°02 LAVELLO A GIORNO DUE VASCHE**

Lavello a giorno due vasche, sgocciolatoio a destra, con alzatina posteriore, stampato in acciaio inox 18-10 satinato, raggato nella parte anteriore. Vasche stampate, inserite al piano per saldatura continua. Mobile a giorno, in acciaio inox 18-10. Piedi regolabili, completo di sifone e miscelatore a leva clinica. Dimensioni cm 140x70x85h

#### **Posizione 10**

##### **N°01 TRAMOGGIA RACCOGLI RIFIUTI**

Tramoggia raccogli rifiuti con coperchio carrellata realizzazione in acciaio inox, capacità lt 50. Dimensioni cm Ø 39x60h.

#### **Posizione 11**

##### **N°01 TAVOLO DA LAVORO A GIORNO CM 140X70X85H**

Tavolo da lavoro a giorno con piano da lavoro in acciaio inox 18-10-spess. 2/10, satinato ad alzatina. Piano di lavoro idoneo a carichi non inferiori a 150 kg/m<sup>2</sup> con appoggio a pavimento di n. 4 piedi regolabili. Dimensione cm 140x70x85h.

#### **Posizione 12**

##### **N°01 LAVELLO A GIORNO UNA VASCA**

Lavello a giorno una vasca, con alzatina posteriore, stampato in acciaio inox 18-10 satinato, raggato nella parte anteriore. Vasche stampate, inserite al piano per saldatura continua. Mobile a giorno, in acciaio inox 18-10. Piedi regolabili, completo di sifone e miscelatore a leva clinica. Dimensioni cm 70x70x85h.

### **Posizione 13**

#### **N°03 SCAFFALE A QUATTRO RIPIANI**

Scaffale a quattro ripiani lisci in acciaio inox. Ripiani rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Dimensioni cm 150x58x200h.

### **Posizione 14**

#### **N°01 LAVASTOVIGLIE PROFESSIONALE**

Lavastoviglie professionale a carica frontale, realizzazione in acciaio inox, dimensioni cestello cm 50x50. Altezza utile almeno 39 cm. Produzione 36 cestelli/ora. Dotazione almeno 3 cestelli. Dosatore brillantante incorporato, carico acqua calda, tasto per risciacquo a freddo, filtro integrale vasca e doppia girante. Boliler da 9 lt, n. 2 pompe con alimentazione trifase, potenza elettrica: W 7500. Dimensioni cm 59x63x133h.

### **Posizione 15**

#### **N°01 IMPIANTO ASPIRAZIONE FUMI CUCINA**

Impianto di aspirazione fumi cucina composto da :

**N. 1** Cappa centrale dimensioni cm 240x200x45H costruzione monoblocco in acciaio inox, saldata e completamente ribordata nelle parti interne, canali raccogli condensa, filtri antigrasso aisi 304 18/10 a reti incrociate spess. 20 mm. Completa di lampade stagne IP65. Portata Mc/h 3/4000.

**N. 1** Elettro aspiratore cassonato a 2 velocità, pennellatura in lamiera verniciata. Portata Mc/h 4/6000 potenza max elettrica 2,20 Kw. Completo di dispositivi fonoassorbenti e di dispositivi equilibranti e antivibrazione. Completo di serie accessori per aspiratore. Dimensioni cm 110x75x75h

**N. 1** capello a flusso verticale in acciaio inox sezione cm 40x40.

**N. 1** serie di canalizzazione varia realizzata in lamiera di acciaio inox di idonea sezione occorrente per l'allacciamento tra cappa ed estrattore e canna fumaria.

**N. 1** canna fumaria costituita da canali realizzati in lamiera d'acciaio inox di idonea sezione completa di curve e raccordi e di terminale a cappello cinese e staffe di fissaggio

### **Posizione 16**

#### **N°01 AFFETTATRICE PROFESSIONALE**

Affettatrice professionale a gravita con affilatoio incorporato lama 300.

### **Posizione 17**

#### **N°01 TRITACARNE GRATTUGIA PROFESSIONALE**

Tritacarne grattugia professionale bocca 12.

### **Posizione 18**

#### **N°01 ABBATTITORE RAPIDO TEMPERATURA**

Abbattitore rapido di temperatura a 5 teglie GN 1/1. Resa abbassamento positivo +90°C >+3°C in 90' Kg 14. Resa abbattimento negativo +90 °C >-18°C in 240' Kg 8.

Alimentazione monofase, potenza elettrica: W 1135. Dimensioni cm 80x70x90h.

#### **Posizione 19**

##### **N°01 ARMADIO FRIGORIFERO TN**

Armadio frigorifero TN a 1 anta da lt 650, (temp. -2°+8°C) realizzazione in acciaio inox AISI 304, a refrigerazione ventilata, serie gruppo incorporato a R134 A. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Sbrinamento automatico. Alimentazione monofase con potenza elettrica: W 456. Dimensioni cm 74x83x201.

#### **Posizione 20**

##### **N°01 ARMADIO FRIGORIFERO BT**

Armadio frigorifero BT a 1 anta da lt 650, (temp. -18°+22°C) realizzazione in acciaio inox AISI 304, a refrigerazione ventilata, serie gruppo incorporato a R134 A. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Sbrinamento automatico. Alimentazione monofase con potenza elettrica: W 1000. Dimensioni cm 74x83x201.

#### **Posizione 21**

##### **N°02 TAVOLO DA LAVORO CON FORO**

Tavolo da lavoro piano con foro a sinistra, con piano da lavoro in acciaio inox 18-10-spess. 2/10, satinato ad alzatina. Piano di lavoro idoneo a carichi non inferiori a 150 kg/m<sup>2</sup> con appoggio a pavimento di n. 4 piedi tubolari inox. Ø 50 mm. Foro Ø 20 cm. Dimensioni cm 140x70x90h.

#### **Posizione 22**

##### **N°01 ARMADIO CALDO**

Armadio caldo con porte a coulisse, struttura autoportante in acciaio inox 18-10 satinato. Ripiano intermedio. Piano di lavoro in acciaio inox 18-10 satinato, altezza mm 60 spes.12/10. Piedi regolabili. Riscaldamento ventilato termostato. Potenza Elettrica: kW 2,28. Dimensioni cm 180x70x90h.

#### **Posizione 23**

##### **N°01 TAVOLO DA LAVORO SU RUOTE**

Tavolo da lavoro a giorno con piano da lavoro in acciaio inox 18-10-spess. 2/10, satinato ad alzatina. Piano di lavoro idoneo a carichi non inferiori a 150 kg/m<sup>2</sup>, completo di n. 4 ruote piroettanti di cui due frenanti. Dimensioni cm 140x60x90h.

#### **Posizione 24**

##### **N°01 LAVAMANI A PARETE**

Lavamani a parete con schienale con comando a ginocchio, costruzione in acciaio inox. Dimensioni cm 50x35x52h.

#### **Posizione 25**

##### **N°01 CEPPO**

Ceppo in carpino bianco con piedistallo in legno di faggio, spessore piano cm 20. Dimensioni cm 70x50x90h.

### **Posizione 26**

#### **N°01 PENSILE SCOLAPIATTI**

Pensile scolapiatti realizzato interamente in acciaio inox 18-1. Struttura portante da appendersi a parete con apposite staffe in dotazione. Portine scorrevoli con controportine in acciaio inox. Dimensioni cm 140x70x85h.

### **Posizione 27**

#### **N°02 CARRELLO DI SERVIZIO**

Carrello di servizio con struttura e piani inox, n. 2 ripiani. Distanza tra i piani cm 58. Ruote piroettanti. Portata minima Kg 80. Dimensioni cm 104x50x97h.

### **Posizione 28**

#### **N°01 CELLA FRIGORIFERA**

Fornitura e posa in opera di una cella TN in pannelli prefabbricati del tipo sandwich spess. 70 mm. con pavimento, divisori centrale per creare due vani separati, rivestimento interno-esterno in lamiera d'acciaio zincoplastificata a caldo, collegati tra loro mediante gancio eccentrico chiusura a chiave. Il rivestimento interno deve essere idoneo all'uso alimentare. Lamiere esterne per pavimento e copertura in lamiera zincata. Completa di N. 2 porte termiche a battente dimensioni cm 70x193h con isolamento in poliuretano espanso iniettato tra due lamiere d'acciaio zincoplastificate a caldo. Completa di N. 2 impianti refrigeranti tipo monoblocco serie splitato ciascuno da 1 hp a refrigerazione ventila con relativo quadro elettronico di comando. Completo di impianto di illuminazione interno.

Dimensioni:

esterne mm 4200x1800x2400h

interne mm 1995x1660x2330h mc 8 circa

interne mm 1995x1660x2330h mc 8 circa

## **2) MINUTERIA CUCINA**

### **Posizione 29**

#### **N°01 PENTOLA**

Pentola alta in acciaio inox Ø cm. 36, h. cm. 36, lt. 36,5.

### **Posizione 30**

#### **N°01 PENTOLA**

Pentola alta in acciaio inox Ø cm. 45, h. cm. 40, lt. 63,5.

### **Posizione 31**

#### **N°01 CASSERUOLA**

Casseruola bagnomaria in acciaio inox, cm. 14x16, lt. 2,5.

**Posizione 32**

**N°01 CASSERUOLA**

Casseruola alta 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 24, h. cm. 14,5, lt. 6,5.

**Posizione 33**

**N°01 CASSERUOLA**

Casseruola alta 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 36, h. cm. 21,5, lt. 20,5.

**Posizione 34**

**N°01 CASSERUOLA**

Casseruola alta 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 40, h. cm. 24, lt. 30,1.

**Posizione 35**

**N°01 CASSERUOLA**

Casseruola bassa 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 32, h. cm. 11, lt. 9,2.

**Posizione 36**

**N°01 CASSERUOLA**

Casseruola bassa 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 40, h. cm. 14,5, lt. 18.

**Posizione 37**

**N°01 CASSERUOLA**

Casseruola bassa 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 45, h. cm. 15,5, lt. 24,6.

**Posizione 38**

**N°01 TEGAME**

Tegame 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 45, h. cm. 6,5.

**Posizione 39**

**N°01 TEGAME**

Tegame 2 maniglie, in acciaio inox, Ø cm. 36, h. cm. 6.

**Posizione 40**

**N°01 PADELLA**

Padella in acciaio inox, 1 manico, Ø cm. 45, h. cm. 6,5.

**Posizione 41**

**N°02 COPERCHIO**

Coperchio in acciaio inox, con bordo rinforzato, Ø cm. 24.

**Posizione 42**

**N°01 COPERCHIO**

Coperchio in acciaio inox, con bordo rinforzato, Ø cm. 32.

**Posizione 43**

**N°02 COPERCHIO**

Coperchio in acciaio inox, con bordo rinforzato, Ø cm. 36.

**Posizione 44**

**N°02 COPERCHIO**

Coperchio in acciaio inox, con bordo rinforzato, Ø cm. 40.

**Posizione 45**

**N°01 COPERCHIO**

Coperchio in acciaio inox, con bordo rinforzato, Ø cm. 45.

**Posizione 46**

**N°01 TEGAME ROSTIERA**

Tegame/rostiera rettangolare in acciaio inox, 2 maniglie snodate, cm. 45x30x9 h.

**Posizione 47**

**N°01 TEGAME ROSTIERA**

Tegame/rostiera rettangolare in acciaio inox, 2 maniglie snodate, cm. 50x30x9 h

**Posizione 48**

**N°01 TEGAME ROSTIERA**

Tegame/rostiera rettangolare in acciaio inox, 2 maniglie snodate, cm. 60x35x9 h.

**Posizione 49**

**N°01 COLAPASTA**

Colapasta tronco conico in acciaio inox, Ø cm. 40.

**Posizione 50**

**N°01 COLTELLO**

Coltello per disosso cm. 15.

**Posizione 51**

**N°01 COLTELLO**

Coltello cucina cm. 30.

**Posizione 52**

**N°01 COLTELLO**

Coltello per scannare cm. 15.

**Posizione 53**

**N°01 COLTELLO**

Coltello mezzo colpo cm. 28 kg. 0,93.

**Posizione 54**

**N°01 ACCIAINO**

Acciaino cm. 26.

**Posizione 54**

**N°01 ACCIAINO**

Acciaino cm. 26.

**Posizione 55**

**N°01 COLTELLO**

Coltello cuoco/spelucchino cm. 8.

**Posizione 56**

**N°01 MEZZALUNA**

Mezzaluna cm. 25.

**Posizione 57**

**N°01 TRINCIAPOLLO**

Trinciapollo inox, smontabile.

**Posizione 58**

**N°01 SEGA**

Sega macello cm. 45.

**Posizione 59**

**N°01 APRISCATOLE**

Apriscatole da banco inox.

**Posizione 60**

**N°01 COLTELLO**

Coltello pane cm. 26.

**3) SALA RISTORANTE**

**Posizione 61**

**N°01 MOBILE SERVIZIO**

Mobile servizio in legno completo di 2 cassetti e di due tramogge alzatina con ripiano. I cassetti devono essere forniti di portaposate con separatore. Dimensioni cm 48x94x145H.

**Posizione 62**

**N°100 SEDIA RISTORANTE**

Sedia legno di faggio stagionato sedile in paglia. Dimensioni cm 43x44x46/90H.

**Posizione 63**

**N°25 TAVOLO RISTORANTE**

Tavolo legno ristorante cm 80x80. Gambe in massello e ripiano in nobilitato color legno.

**Posizione 64**

**N°02 CARRELLO SERVIZIO**

Carrello di servizio sala ristorante 2 ripiani. Struttura in tubo metallico tondo, ripiani in nobilitato . Ruoter piroettanti cromate diam cm 9.5. Dimensioni cm 46x71x78H. Distanza tra i piani cm 46. Portata complessiva kg. 40.

**Posizione 65**

**N°160 PIATTO FRUTTA**

Piatto frutta bianco cm. 19.

**Posizione 66**

**N°160 PIATTO FONDO**

Piatto fondo bianco cm. 20,5.

**Posizione 67**

**N°160 PIATTO PIANO**

Piatto piano bianco cm. 25.

**Posizione 68**

**N°05 INSALATIERA**

Insalatiera bianca cm. 23.

**Posizione 69**

**N°80 TAZZA THE**

Tazza the/colazione con piattino bianco.

**Posizione 70**

**N°12 LATTIERA**

Lattiera bianca 200 cc.

**Posizione 71**

**N°12 LATTIERA**

Lattiera bianca 300 cc.

**Posizione 72**

**N°160 CALICE**

Calice vino 19 cl.

**Posizione 73**

**N° 160 CALICE**  
Calice acqua 24 cl.

**Posizione 74**

**N° 160 CALICE**  
Calice flute 17 cl.

**Posizione 75**

**N° 80 BICCHIERE**  
Bicchiere bibita 34 cl.

**Posizione 76**

**N° 160 COPPETTE**  
Coppette macedonia impilabili.

**Posizione 77**

**N° 25 CARAFFA**  
Caraffa vetro con manico 1 lt. Tipo Bistrot.

**Posizione 78**

**N° 160 CUCCHIAIO**  
Cucchiaio da tavola acciaio.

**Posizione 79**

**N° 160 FORCHETTA**  
Forchetta da tavola acciaio.

**Posizione 80**

**N° 160 COLTELLO**  
Coltello da tavola acciaio.

**Posizione 81**

**N° 160 FORCHETTA**  
Forchetta frutta/dessert acciaio.

**Posizione 82**

**N° 160 COLTELLO**  
Coltello frutta/dessert acciaio.

**Posizione 83**

**N° 160 CUCCHIAINO**  
Cucchiaino caffè acciaio.

**Posizione 84**

**N° 80 CUCCHIAINO**

Cucchiaino moka acciaio.

**Posizione 85**

**N° 06 OLIERA**

Oliera olio/aceto.

**Posizione 86**

**N° 06 SALIERA**

Sale/pepe

**Posizione 87**

**N° 10 FORMAGGERA**

Formaggiera con coperchio.

**Posizione 88**

**N° 02 MACINA**

Macina pepe noce, cm. 28,5.

**Posizione 89**

**N° 25 CESTINO**

Cesto pane in bambù, cm. 23.

**Posizione 90**

**N° 06 SALSIERA**

Salsiera per sughi in acciaio inox cl. 30.

**Posizione 91**

**N° 12 MESTOLO**

Mestolino per salse.

**Posizione 92**

**N° 10 VASSOIO**

Vassoio acciaio inox cm. 45x35.

**Posizione 93**

**N° 10 VASSOIO**

Vassoio acciaio inox, ovale, cm. 35.

**Posizione 94**

**N° 10 VASSOIO**

Vassoio acciaio inox, ovale, cm. 40.

**Posizione 95**

**N° 10 VASSOIO**

Vassoio acciaio inox, ovale, cm. 45.

**Posizione 96**

**N° 10 MOLLA**

Molla per arrosti.

**Posizione 97**

**N° 10 MOLLA**

Molla per spaghetti.

**Posizione 98**

**N° 60 TOVAGLIA**

Tovaglia 100% cotone cm. 150x150.

**Posizione 99**

**N° 120 TOVAGLIOLO**

Tovagliolo 100% cotone.

**Posizione 100**

**N° 80 COPRIMACCHIA**

Coprimacchia 100% cotone cm. 100x100.

**4) CAMERE ALBERGO**

**Posizione 101**

**N° 50 LETTO**

Letto singolo completo di testiera e giroletto e rete a doghe in legno. Dimensioni cm 80x190.

**Posizione 102**

**N° 50 MATERASSO**

Materasso singolo, ignifugo e certificato omologato in classe 1IM. Del tipo a molle rigido completamente sfoderabile per il lavaggio della fodera, con lato invernale e lato estivo. Dimensioni cm 80x190x10h.

**Posizione 103**

**N° 50 GUANCIALE**

Guanciaie con fodera 100% di puro cotone, con trattata antitarma ignifugo omologato in classe 1IM. Dimensioni cm 50x80.

**Posizione 104**

**N°50 COMODINO**

Comodino con un cassetto e vano a giorno. Struttura in conglomerato ligneo nobilitato. Dimensioni cm 45x36x54h.

**Posizione 105**

**N°25 SCRIVANIA**

Scrivania con cassetto. Struttura in conglomerato ligneo nobilitato. Dimensioni cm 90x60x71h.

**Posizione 106**

**N°50 SEDIA**

Sedia con struttura in metallo con fondello e schienale in polipropilene. Dimensioni cm 43x44x46/90h.

**Posizione 107**

**N°20 ARMADIO TRE ANTE**

Armadio a tre ante, completo di n. 2 ripiani interni e tubi appendiabiti struttura realizzata in pannello di conglomerato ligneo nobilitato finitura melamminico. Dimensioni cm 180x60x230h.

**Posizione 108**

**N°05 ARMADIO DUE ANTE**

Armadio a due ante, completo di n. 2 ripiani interni e tubi appendiabiti struttura realizzata in pannello di conglomerato ligneo nobilitato finitura melamminico. Dimensioni cm 90x60x230h.

**Posizione 109**

**N°25 SPECCHIO**

Specchio con cornice. Dimensioni cm 55x91h.

**Posizione 110**

**N°25 FRIGOBAR**

Frigobar da camera ad assorbimento senza compressore. Dotato di sistema automatico di sbrinamento ed eliminazione dell'acqua, luce interna, termostato a regolazione manuale, griglia interna e serratura a chiave. Capacità lt 25-30. Potenza elettrica 60W. Dimensioni cm 42x40x50h.

**Posizione 111**

**N°25 TELEVISORE**

Televisore a colori 18.5" LCD. Formato 16:9. Risoluzione 1360x768. Contrasto 10.000:1. Luminosità 300 Cd/mq. Tempo di risposta 5 ms. Dotato di connessioni Scart, HDMI, Personal Computer e USB. Fornito completo di telecomando e base da tavolo. Dotato di TUNER DIGITALE TERRESTRE incorporato per la ricezione dei canali in chiaro.

**Posizione 112**

**N°50 COPERTA**

Coperta lana per letto singolo.

**Posizione 113**

**N°50 COPRIMATERASSO**

Coprimerasso 100 % cotone per letto singolo.

**Posizione 114**

**N°50 LENZUOLA**

Set lenzuola sopra e sotto piu federa 100% cotone per letto singolo.

**Posizione 115**

**N°50 ASCIUGAMANI**

Set asciugamani per bagno in spugna 100% cotone. Il set è composto da telo bagno, asciugamani e salvietta piccola.

**Posizione 116**

**N°25 TAPPETINO**

Tapettino per bagno cotone.

**Posizione 117**

**N°25 PORTAVALIGIE**

Portavaligie a giorno ripiegabile. Struttura in tubolare metallico cromato e faggio massiccio. Cinghie smontabili in PVC. Dimensioni cm 48x48x58H.

**5) BAR**

**Posizione 118**

**N°05 TAVOLO BAR**

Tavolo bar struttura metallica realizzata color acciaio inox adatta all'uso interno esterno con piano in werzalit diametro cm 70.

**Posizione 119**

**N°10 SEDIE**

Sedia bar struttura metallica realizzata color acciaio inox adatta all'uso interno esterno con seduta in werzalit come tavolo bar. Dimensioni cm 51x41x86h.

**Posizione 120**

**N°01 COMPOSIZIONE ARREDO BAR**

Composizione arredo bar secondo le forme indicate nel disegno di progetto, con struttura realizzata in conglomerato ligneo nobilitato con laminati, con cornici e capitelli masselli. La composizione dovrà essere integrata con le attrezzature da bar di cui alle

posizioni da 122 a 134. Tutti i piani d'appoggio e del retro bar dovranno essere realizzati in acciaio inox.

#### **Posizione 121**

##### **N°01 BANCO BAR REFRIGERATO**

Banco bar refrigerato TN, completo di un lavelli con miscelatore. Accessori inox n° 3 sportelli e n° 1 cassetteria con cassette doppi, set griglie interne, refrigerazione statica, unità ermetica incorporata. Vano libero inserimento lavastoviglie. Dimensioni cm 250x80x113h.

#### **Posizione 122**

##### **N°01 VETRINA REFRIGERATA**

Banco bar refrigerato TN, completo di un lavelli con miscelatore. Accessori inox n° 3 sportelli e n° 1 cassetteria con cassette doppi, set griglie interne, refrigerazione statica, unità ermetica incorporata. Vano libero inserimento lavastoviglie. Dimensioni cm 250x80x113h.

#### **Posizione 123**

##### **N°01 RETRO BANCO BAR REFRIGERATO**

Retro banco refrigerato senza piano temperatura normale N° 2 sportelli, una griglia per vano. Rivestimento interno esterno in acciaio inox AISI 304, isolamento 60 mm. Quadro Termostato/termometro elettronico. Refrigerazione statica, gruppo compressore esterno al banco distanza metri lineari 7, completo di fianco terminale. Dimensioni cm 100x55x95H.

#### **Posizione 124**

##### **N°02 RETRO BASE**

Retro base con ripiani di fondo, completo di fianco terminale. Dimensioni cm 50x55x95H.

#### **Posizione 125**

##### **N°02 RETRO ALZATE**

Retro alzate completo di mensole esposizione e di specchi, illuminazione superiore e di spalle terminali. Dimensioni cm 100x30x135H.

#### **Posizione 126**

##### **N°01 RETRO BASE CAFFÈ**

Retro base macchina caffè, completo di tramoggia battifondi per caffè vano inferiore chiuso con sportelli e vano libero per inserimento produttore di ghiaccio. Dimensioni cm 100x55x110H.

#### **Posizione 127**

##### **N°01 RETRO ALZATA CAFFÈ**

Retro alzata macchina caffè completa di cappa neutra. Dimensioni cm 100x30x120H.

#### **Posizione 128**

##### **N°01 PEDANA**

Pedana costruzione montanti in legno piano in multistrato rivestita con plastica antiscivolo, rifiniture inox. Dimensioni cm 250x70x13H

#### **Posizione 129**

##### **N°01 LAVABICCHIERI**

Lavabicchieri con carica automatica, risciacquo a caldo/freddo con numero 2 cesti bicchieri, 1 inserto 15 piattini, 1 porta posate, 1 canna scarico, 1 canna carico con guarnizione. Apertura bocca 30 cm. Dimensioni cm 48x54x71h.

#### **Posizione 130**

##### **N°01 PRODUTTORE GHIACCIO**

Produttore di ghiaccio in cubetti con deposito incorporato, produzione kg. 25 in 24-h. Contenitore da 7 Kg. Versione in acciaio inox condensazione ad aria. Dimensioni cm. 40X49X69h.

#### **Posizione 131**

##### **N°01 MACCHINA CAFFE'**

Macchina da caffè espresso semiautomatica, 2 gruppi. Completa di depuratore da 8 litri manuale e di scalda tazze elettronico. Dimensioni cm 78x56x48h.

#### **Posizione 132**

##### **N°01 MACINADOSATORE**

Macinadosatore normale. a regolazione micrometrica con scorrimento assiale del rotore, in acciaio temperato con lame a taglio elicoidale, contenuto campana 1 kg In grani. Dimensioni cm 15x36x53h.

#### **Posizione 133**

##### **N°01 PIASTRA**

Piastra doppia rigata, autobilanciamento piastra superiore, carrozzeria in acciaio inox finemente satinata. Dimensioni cm 50x36x18H.

## **6) RICEZIONE E DIREZIONE**

#### **Posizione 134**

##### **N°01 BANCO RICEZIONE**

Banco ricezione/direzione realizzato in legno secondo la forma di cui ai disegni di progetto con dimensione del quadrante cm 250x250, profondità cm 60-30 altezza cm 100. All'interno del banco dovrà esse ricavata almeno una serie di ripiani e alloggiata una cassettera struttura in conglomerato ligneo nobilitato a tre cassette con serratura e ruote piroettanti. Il banco dovrà essere integrato con una postazione scrivania dimensioni minime cm 120x80x72H e dotato di un piano porta stampante delle

dimensioni minime cm 80x80. Completo di un casellario per esposizione chiavi idoneo a contenerne in n. di 25 da applicare a parete mediante staffe e supporti. Completo di poltroncina operativa ergonomica dimensioni cm 50x48, basamento a 5 razze di d. 650 mm. in polipropilene con cono in acciaio, ruote piroettanti a doppio battistrada. Meccanismo a contatto permanente, regolabile in altezza mediante meccanismo Up-Down, secondo la norma UNI EN 1335. Sedile in polipropilene Con bracciolo in polipropilene. Imbottitura di sedile e schienale in poliuretano spessore mm 50 densità T35 ignifugo. Rivestimento in pelle.

### Posizione 135

#### N°01 STAMPANTE

Stampante multifunzione laser a colori: con funzioni di copia stampa e scansione insieme per realizzare stampe sia in monocromatico che a colori; contenente n. 4 toner di cui uno B/N e tre colore; formato massimo di supporto A4; velocità processore pari a 300 MHz e memoria installata 64 Mb ;N.1 slot memoria-occupata e libera; gestione media automatico fogli ADF, fronte/retro anche automatico; capacità carta vassoio 1 pari a 250 fogli e vassoio 2 circa 50 fogli; grammatura minima e massima della carta pari a 60-163 gr/mq.

### Posizione 136

#### N°01 COMPUTER

Personal Computer composto da:

**Monitor da 19"**: con display LCD a 16.7 milioni di colori; formato schermo 16:9 con una luminosità di 250 cd/m<sup>2</sup>; angolo di visione sia orizzontale che verticale pari a 160 gradi; risoluzione verticale pari a 900 e quella orizzontale pari a 1440; frequenza 80-55 Hz;

**Computer: case**: in acciaio con sezione 0.6 mm, altezza 40 cm, larghezza 18, profondità 41,2 cm; con 4 alloggiamenti da 5,25" e 7 da 3,5" di cui due esterni e cinque interni; completo di 2 connettori USB 2.0 e 2 Mic. Audio;

**alimentatore**: potenza 500 W supportata da una singola ventola da 120 mm; numero di connettori : cpu 1, floppy 1,motherboard 1, periferiche 3 sata 2; protetto contro i cortocircuiti; processore: Intel Core 2 Quad per Pc desktop o equivalente; velocità di clock 2,66 Ghz; 32-64 BIT; Front Side Bus 1,333 MHz;

**hard disk**: capacità da 500 Gb; interfaccia SATA II; buffer 16 Mb; average latency 4,20 ms; full stroke seek 17 ms; MTBF 1200000 ore; velocità di rotazione 7200 rpm; velocità di trasmissione 3000 Mbit/s; write seek time 9,30 ms;

**ram**: capacità 2 GB; kit composto da due banchi di memoria da 1 GB; frequenza bus clock rate 1066 MHz; cas latency 7; rank 1; numero PIN 240; alimentazione 1,50 V;

**scheda madre**: alimentazione 24-pin ATX, 1x4-pin ATX; chipset northbridge intel G45; connettore video 1xDVI,1xHDMI,1xVGA; bios: 8 Mb Flash ROM, AMI BIOS, PnP, DMI2.0, WfM2.0, SM BIOS2.4, ACPI2.0a, ASUS EZ Flash 2, ASUS CrashFree BIOS 3;fsb supported 1600/1333/1066/800MHz;

**sistema operativo**: Windows XP Professional o equivalente;

**unità cd-rom o dvd rom**; scheda video super VGA (800x600); lettore cd: interno, interfaccia USB 2.0;

**masterizzatore dvd**: masterizzatore interno versione retail; buffer del drive 2 Mb; software nero 7 o equivalente;

**tastiera:** tastiera e mouse ottico senza fili; caratteristiche tastiera: plug & play, gaming, tasti multimediali, layout tastiera in italiano; interfaccia USB; caratteristiche mouse: wireless, plug&play, ergonomico; sensore movimento ottico; numero tasti 3, rotella scorrimento 1; risoluzione movimento 1200 dpi.

## **7) SALA COMUNE**

### **Posizione 137**

#### **N°03 DIVANO DUE POSTI**

Divano due posti. Struttura in acciaio interamente stampato in poliuretano schiumato. Rivestimento in pelle. Ignifugo classe 1IM. Dimensioni cm 120x80x70H – H seduta cm 46.

### **Posizione 138**

#### **N°06 DIVANO DUE POSTI**

Poltrona Struttura in acciaio interamente stampata in poliuretano schiumato. Rivestimento in pelle. Ignifuga classe 1IM. Dimensioni cm 77x80x70H – H seduta cm 41.

### **Posizione 139**

#### **N°20 POLTRONCINA IMPILABILE**

Poltroncina polifunzionale impilabile con struttura a quattro gambe e braccioli integrati. Struttura costituita da gambe anteriori bracciolo integrato mm. 25x sp. 2 mm., telaio sottosedile e gambe posteriori mm. 20 x sp. 2 mm. in tubolare d'acciaio curvato, ricavato da nastro a freddo e da due coppie tiranti di collegamento in tondino d'acciaio mm. 10, il tutto saldobrasato. Finitura verniciata in grigio alluminio metallizzato. Sedile e schienale in poliammide stampati a iniezione di spessore 4 mm. Ignifuga classe 1IM  
*Dimensioni cm. 55x53x78h.*

### **Posizione 140**

#### **N°01 MOBILE PORTA TV**

Mobile porta TV. Struttura metallica verniciata color acciaio. N. 2 ripiani in conglomerato ligneo nobilitato completo di ruote piroettanti con sistema di bloccaggio. Dimensioni cm 120x80x70H.

### **Posizione 141**

#### **N°01 TELEVISORE**

Televisore a colori 47" LCD. Formato 16:9. Risoluzione 1920x1080. Contrasto 80.000:1. Luminosità 500 Cd/mq. Tempo di risposta 5 ms. Dotato di connessioni Scart, HDMI, Personal Computer e USB. Fornito completo di telecomando e base da tavolo. Dotato di TUNER DIGITALE TERRESTRE incorporato per la ricezione dei canali in chiaro Corredato da lettore di DVD avente convertitore Video D/A a 14 bit /108 MHz e convertitore Audio D/A 24 bit/192 KHz. Uscita Component Video, Uscite audio digitale Coassiale, Uscita video Composito, Uscita Audio (L/R), Uscita HDMI e presa Scart. Completo di telecomando.

Per le dimensioni è accettata una tolleranza del +/-5%.

L'importo presunto complessivo della fornitura ammonta a Euro 192.636,00 oltre l'IVA di legge. Tale importo è comprensivo di tutte le spese di trasporto, montaggio e installazione secondo i disegni di progetto nella struttura ricettiva comunale di località Barigau.

## **Articolo 2**

### **Criteria di aggiudicazione e modalità di determinazione corrispettivo**

La fornitura in oggetto verrà aggiudicata alla ditta che presenterà il prezzo complessivo più basso (fermo restano l'obbligo della indicazione dei prezzi unitari) ai sensi dell'art. 82 del D.lgs n. 163 del 2006.

Il corrispettivo si intende determinato a misura ai sensi dell'art. 82 comma 2 lettera a) del dlgs 163/2006.

## **Articolo 3**

### **Offerte**

L'offerta ha validità di 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile.

## **Articolo 4**

### **Obbligatorietà dell'offerta**

Mentre con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti del Comune ad effettuare la prestazione nei modi e nei termini della stessa, dell'avviso d'asta e del presente capitolato, per il Comune il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo l'avvenuta esecutività della determinazione di aggiudicazione.

## **Articolo 5**

### **Campionature - Stipulazione del contratto**

La ditta provvisoriamente aggiudicataria è tenuta a consegnare presso il Comune di Ulassai – Ufficio Tecnico, nel termine di quindici giorni dalla richiesta, una campionatura della fornitura corredata da schede e documentazioni tecniche. Si procederà alla aggiudicazione definitiva sulla base dell'esito positivo della suddetta campionatura da parte di apposita commissione.

La stipulazione del contratto con la Ditta aggiudicataria è subordinata all'acquisizione della certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del D.L. 210/02, convertito dalla L. 266/02, e all'art. 38, comma 3 del D. lgs 163/2006.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa. Le spese contrattuali e di registrazione, nessuna esclusa, saranno a carico dell'impresa contraente.

Il rappresentante dell'impresa risultata aggiudicataria deve presentarsi, per la stipulazione del contratto, entro e non oltre dieci giorni dalla data in cui verrà invitata per la stipulazione. Nell'occasione deve dare prova:

- 1) di aver versato le spese contrattuali e di registrazione
- 2) di aver effettuato la costituzione del deposito cauzionale.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno per un nuovo esperimento di gara, con rivalsa delle spese e di ogni altro danno sul deposito provvisorio, ed incamerando, a favore dell'Erario, la parte residua di quest'ultimo.

## **Articolo 6** **Cauzione**

L'impresa aggiudicataria è tenuta a prestare una **cauzione definitiva** pari al 10% dell'importo contrattuale, secondo quanto previsto dall'art. 113 del D.lgs 163/2006 a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi di contratto stipulato, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento degli obblighi stessi. La cauzione può essere prestata mediante: fideiussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da compagnia autorizzata, secondo quanto previsto dal comma 3 dell'art. 75 del D.lgs 163/2006. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto.

Le imprese partecipanti alla procedura di gara dovranno prestare **cauzione provvisoria** da produrre in una delle forme anzidette, per un importo pari al 2% la somma a base dell'appalto. Tale cauzione sarà svicolata entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

## **Articolo 7** **Consegna**

La merce di cui al presente capitolato dovrà essere consegnata, pronta al legittimo uso, compresi il perfetto montaggio e installazione, a cura e spese della ditta aggiudicataria, entro il termine di giorni **90 (novanta)**, consecutivi e continui, decorrenti dal giorno successivo a quello della data di stipula del contratto.

Nell'eventualità che la fornitura, per causa di forza maggiore non dovesse essere effettuata entro il termine previsto, l'aggiudicataria ne darà comunicazione per iscritto alla stazione appaltante che ritenendo valide o meno le motivazioni potrà concedere una proroga non superiore a trenta giorni dalla data di ricevimento di comunicazione dell'accoglimento della domanda di proroga.

## **Articolo 8** **Collaudo**

Il collaudo deve accertare che i beni presentano i requisiti richiesti dal contratto, o dai capitolati tecnici dallo stesso richiamati. Il collaudo verrà eseguito da dipendente dell'amministrazione in possesso di idonea qualificazione professionale o da soggetti esterni all'uopo incaricati.

E' facoltà dell'Amministrazione richiedere, ai fini del collaudo, prove da effettuare sui campioni a cura e spese della Ditta Fornitrice presso laboratori specializzati ai fini di

verificare la rispondenza ai requisiti contrattuali e alle norme tecniche.

La merce eventualmente rifiutata perché non rispondente ai requisiti di contratto ai sensi del precedente art. 1, dovrà essere ritirata e sostituita con altra idonea, pienamente rispondente ed efficiente, nel termine massimo di dieci giorni dalla richiesta.

La commissione di collaudo potrà motivatamente accettare componenti che presentano difformità qualora queste non pregiudichino il regolare impiego e fatta salva l'eventuale sconto sul prezzo.

Alle operazioni di collaudo l'impresa può farsi rappresentare da propri incaricati. L'assenza di rappresentanti dell'impresa è considerata come acquiescenza alle constatazioni ed ai risultati cui giungono i collaudatori, e gli eventuali rilievi e determinazioni sono comunicati all'impresa, tempestivamente, a mezzo di lettera raccomandata.

Delle operazioni di collaudo sarà redatto specifico verbale, firmato dagli esecutori e, se presenti, dagli incaricati dell'impresa.

Il collaudo verrà effettuato **entro 30 giorni** dall'ultimazione della fornitura stessa.

## **Articolo 9 Responsabilità del fornitore**

Il collaudo della fornitura e le dichiarazioni di ricevimento ed assunzione in carico del materiale da parte del Comune non esonerano la ditta da eventuali responsabilità per difetti, imperfezioni e difformità che non fossero emersi all'atto delle predette operazioni ma che venissero accertati entro giorni 90 (novanta) dalla data di collaudo.

Sarà compito della ditta effettuare a proprie spese tutte le sostituzioni necessarie affinché la fornitura risulti conforme alle norme e a quant'altro richiesto. Dette sostituzioni dovranno essere effettuate a proprie spese entro giorni 10 (dieci) dalla data della lettera raccomandata con la quale verrà effettuata la relativa comunicazione. La ditta aggiudicataria si fa carico di eseguire entro lo stesso termine ogni intervento e riparazione delle parti danneggiate al fine di renderle immediatamente disponibili per l'utilizzo.

## **Articolo 10 Fissazione dei prezzi**

La ditta affidataria eseguirà la fornitura secondo il corrispettivo contrattuale determinato.

Con il corrispettivo contrattuale si intendono compresi e compensati tutti gli oneri di cui ai precedenti articoli per la fornitura. Sono inoltre inclusi nel prezzo gli oneri derivanti dal trasporto della fornitura, carico e scarico, compreso i piani rialzati senza ascensore, ed il montaggio e l'installazione come specificato all'art. 1.

## **Articolo 11 Estensione della fornitura**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di affidare alla Ditta aggiudicataria, entro 120 giorni dalla data di stipulazione del contratto principale, ulteriori forniture di attrezzatura alle

stesse condizioni della fornitura principale, sino alla concorrenza dell'importo reso disponibile a seguito del ribasso d'asta.

## **Articolo 12**

### **Cessione della fornitura**

Il contratto di fornitura non potrà essere ceduto ad altra Ditta a pena di nullità.

## **Articolo 13**

### **Anomalia delle offerte**

Saranno escluse le offerte in aumento rispetto alla base dell'appalto. Al presente appalto sarà applicato, per la rilevazione dell'anomalia dell'offerta e per i criteri di verifica quanto previsto dagli art. 86 e 87 del D. lgs n. 163/2006.

All'uopo si chiederanno alle imprese offerenti giustificazioni riguardanti l'economia del processo di fabbricazione o soluzioni tecniche adottate nel processo di fabbricazione o distribuzione, l'originalità del prodotto o altre eccezionali condizioni favorevoli.

## **Art. 14**

### **Pagamenti all'impresa**

L'impresa avrà diritto a pagamenti in acconto e a saldo nei termini e modalità sotto indicate:

- a) 80% dell'importo contrattuale, dietro presentazione di regolare fattura, entro trenta giorni dalla data del completamento della fornitura complessiva;
- b) 20% a saldo entro trenta giorni dalla data di collaudo della fornitura.

## **Art. 15**

### **Penalità**

Nel caso di ritardo della consegna della merce la ditta è soggetta alla penale dello 0,1 (zero virgola uno) per cento giornaliero calcolato sul valore della fornitura non consegnata o consegnata in ritardo rispetto al termine di consegna.

La penalità é addebitata sui crediti della ditta dipendenti dal contratto o da altri contratti che la ditta abbia in corso con il Comune, o se tali crediti manchino o siano insufficienti, sulla cauzione.

L'applicazione della penale va notificata alla ditta mediante raccomandata.

## **Art.16**

### **Responsabilità**

La ditta dichiara di assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di

danni arrecati, eventualmente, alle persone o alle cose, tanto all'Amministrazione che a terzi, in dipendenza di manchevolezza o trascuratezza nella esecuzione della prestazione oggetto del presente atto.

### **Art. 17 Domicilio**

La ditta dichiara di eleggere e mantenere per tutta la durata dell'appalto il suo domicilio presso la sede del comune. Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo di messo comunale ovvero mediante lettera raccomandata. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato della ditta si considererà fatta personalmente al titolare della stessa.

### **Articolo 18 Controversie**

Le controversie derivanti dalla esecuzione della fornitura oggetto del presente Capitolato saranno devolute, alla giurisdizione esclusiva del Giudice Amministrativo. E' esclusa la competenza arbitrale.

### **Articolo 19 Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni del Codice dei Contratti Pubblici (D. Lgs. 12.04.2006 n. 163) nonché le disposizioni del codice civile e delle altre leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.