

## Associazione Temporanea d'Imprese



<b>Modulo</b>	<b>Prot. N.</b>	<b>Data</b>
Offerta per un intervento di miglioria tecnologica (Art. 31 lettera B 475/78).	DSU-FI-365	19/05/2020
<b>Compilatore</b>		
Riccardo Locatelli - Responsabile di area - <a href="mailto:r.locatelli@senafm.it">r.locatelli@senafm.it</a>		
<b>Destinatario</b>		
<b>Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario Toscana</b> Viale Gramsci, 36 50132 – Firenze	C.A. Direttore tecnico AOT Firenze Arch. Valentina Stefanucci RUP Geom. Barbara Innocenti	

<b>Oggetto</b>	<b>Struttura</b>
Smontaggio e rimontaggio apparecchiature da cucina	Mensa Calamandrei
<b>Descrizione</b>	
<p>Come da Vs richiesta siamo ad inviare offerta per le opere necessarie alla rimozione dei macchinari da cucina con successivo riposizionamento. In particolare si fa riferimento alle seguenti apparecchiature contenute nell'elaborato allegato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 – Centro produzione</li> <li>• 02 – Preparazione piatti freddi</li> <li>• 03 – Terminale riattivazione.</li> <li>• 04- Self service</li> <li>• Zona lavaggio (ad esclusione dei lavapentole e lavastoviglie)</li> <li>• Zona preparazione verdure.</li> <li>• Zona preparazione carni</li> <li>• Zona confezionamento</li> </ul>	
<b>Dettaglio offerta</b>	

Rif. Prezz. RT 2020 - Provincia di Firenze	Voce di costo elementare manodopera (ora)	q.tà	Prezzo unitario prezzario (€)	Prezzo unitario con sconto 28% su spese e utili (€)	Prezzo totale con sconto 28% su spese e utili (€)
TOS20_RU.M11.001.005	Installatore impianti - Categoria: liv. 2	240	23,99	22,58	5419,88
TOS20_RU.M11.001.002	Installatore impianti - Categoria: liv. 5	240	29,65	27,91	6698,60
<b>TOTALE MANODOPERA SCONTATA</b>					<b>12118,48</b>

Totale offerto scontato (€) **12.118,48**

Totale arrotondamenti (€) **0,48**

**Totale offerta 12.118,00**

**NB. I materiali di consumo e la raccorderia che si dovessero rendere necessari in fase di rimontaggio, sono esclusi dall'offerta e verranno conteggiati a consuntivo. Il loro costo indicativo è stimabile in circa € 1000.00.**

<b>Esclusioni</b>	<b>Non rientrano nell'offerta lo svuotamento di frigo, armadi o attrezzature. Lo smontaggio dei pensili, cappe, celle frigorifere, abbattitori, le casse, il nastro vassoi.</b>
<b>Allegati</b>	Elaborati.

# Associazione Temporanea d'Imprese



POS	Q.	DESCRIZIONE
		<b>01 – CENTRO DI PRODUZIONE</b>
1	1	LAVATOIO 2 VASCHE GOCCIOLATOIO DX 1800 MM
2	1	LAVAMANI CON SANITIZZATORE COLTELLI
3	4	TAVOLO NEUTRO
4	1	BRASIERA EL.FONDO DUOMAT 100 LT
5	1	BRASIERA PRESSIONE EL. BASC.90 LT(S)1200
6	1	CUCINA EL.4 PIAST.QUADRE SU BASE CHIUSA
7	1	BRASIERA ELETTRICA
8	1	CAPPA DI ASPIRAZIONE CENTRALE
9	1	BRASIERA ELETTRICA CON MESCOLATORE 150LT
10	2	PENTOLA A VAPORE 300 LITRI
11	1	PENTOLA A VAPORE 200 LITRI
12	1	CAPPA DI ASPIRAZIONE CENTRALE
13	4	FORNO CONVEZIONE VAPORE EL 20X2/1
14	1	CAPPA DI ASPIRAZIONE A PARETE
15	1	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 280X160 CM
16	4	CARRELLO PER FORNO
		<b>02 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI</b>
1	1	TAVOLO NEUTRO 1300 MM
2	1	TAVOLO NEUTRO 1580MM
3	1	ARMADIO FRIGORIFERO 1 PORTA
4	1	GRATTUGIA
5	1	AFFETTATRICE
6	1	BILANCIA AUTOMATICA
7	1	LAVAMANI A PAVIMENTO COM.A PEDALE ARMAD.
8	1	LAVATOIO ARMADIATO 1 VASCA GOCC.SX1200MM
		<b>03 – TERMINALE DI RIATTIVAZIONE</b>
1	1	FRIGGITR ELETTR CESTO TRASLABILE 110 LT
2	2	CUOCPASTA AUTOMATICO A VAPORE 150 LT
3	1	BRASIERA EL.FONDO DUOMAT 80 LT
4	2	FORNO COMBI EL 20 GN 1/1,EASYSTEAMPLUS
5	1	CAPPA PARETE
6	1	CAPPA A PARETE
7	1	LAVAMANI
8	2	TAVOLO NEUTRO1400 MM
9	1	AFFETTATRICE
10	1	CARRELLO CUOCPASTA C/VASCA RIBALTABILE
11	1	LAVATOIO 1 VASCA 700 MM
		<b>04 – SELF-SERVICE</b>
1	4	ELEMENTO PORTA VASSOI/POSATE/PANE 862 MM
2	1	ELEMENTO BAGNOMARIA 4 GN
A	1	SOVRAST.PIANO CRISTALLO-ILLUM-PROTEZ.4GN
3	2	EL.FRONT. X CARRELLI 650 MM (INTERMEDIO)
4	3	CARRELLO SOLLEVATORE PIATTI-2 CILINDRI
5	1	ELEM. PIANO CALDO VETRO 2GN SU ARM.CALDO
A	1	SOVRAST.PIANO CRISTALLO-ILLUM-PROTEZ.2GN
6	1	ELEM.C/VASCA REFRIGERATA 4GN SU ARMADIO
A	1	SOVRASTRUT.1PIANO CRISTALLO+ILLUMIN(4GN)
6.1	1	ELEM.C/VASCA REFRIGERATA 4GN SU ARMADIO
A	1	SOVRASTRUT.1PIANO CRISTALLO+ILLUMIN(4GN)
7	1	ELEM. C/VETRINA REFR.1 VASCA 4GN-ARMADIO
7.1	1	ELEM. C/VETRINA REFR.1 VASCA 4GN-ARMADIO
8	2	ELEMENTO NEUTRO 800 MM
9	2	FRY TOP EL.CROMO LISCIA INCLIN. 800 MM
10	1	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 240X140 CM
11	1	TAVOLO NEUTRO 2000MM
12	2	ELEMENTO CASSA
13	1	ELEM. PIANO CALDO VETRO 4GN SU ARM.CALDO
A	1	SOVRAST.PIANO CRISTALLO-ILLUM-PROTEZ.4GN
14	1	ELEMENTO BAGNOMARIA 2 GN
A	1	SOVRAST.PIANO CRISTALLO-ILLUM-PROTEZ.2GN
15	1	ELEMENTO NEUTRO SU VANO NEUTRO 2GN
A	1	SOVRAST.PIANO CRISTALLO-ILLUM-PROTEZ.2GN
16	1	EL.FRONT. X CARRELLI 710 MM (IN.FINE LINEA)

Attrezzature		Notate macchine hanno alimentazione elettrica a 380/220 Vca	
Zona Lavaggio	* 03	Scaffalatura	
	* 37	Lavapentole e utensili	
	* 38	Vasca ammollo	
	* 39	Lavastoviglie	
	* 41	Lavatoio armadiato	
Zona preparazione verdure	* 04	Lavello attrezzi per mondare	
	* 06	Centrifuga verdura	
	* 07	Lavaverdura	
	* 08	Tavolo neutro	
Zona preparazione carni	* 02	Cestini portarifiuti	
	* 08	Tavolo neutro	
	* 09	Lavamani	
	* 13	Tavolo armadiato neutro	
	* 25	Affettatrice verticale	
	* 27	Bilancia automatica su ruote	
* 26	frigo a colonna	* 41	Lavatoio armadiato
Zona confezionamento	* 30	Abbattitore	
	* 13	Tavolo armadio neutro	
	* 15bis	Carrelli	
	* 26	Frigo	
	* 23 bis	Affettatrice	
	* 28	Banco Frigo	
	* 29	Forno Microonde	
* 6	Lavamani		

# Associazione Temporanea d'Imprese

