

**DETERMINA DEL DIRETTORE DELLA
AREA VASTA N. 5**

N. 1051/AV5 DEL 27/07/2017

Oggetto: [Fornitura e installazione attrezzatura di cucina per il Settore Ristorazione – Cucina Ospedaliera e Mensa del Personale - ASUR Marche/AV5 – Ospedale Mazzoni di Ascoli Piceno - Determina a contrarre mediante procedura telematica.]

**IL DIRETTORE DELLA
AREA VASTA N. 5**

- . . . -

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce alla presente determina, dal quale si rileva la necessità di provvedere a quanto in oggetto specificato;

RITENUTO per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

VISTA l'attestazione, per la spesa pluriennale, dei Direttori Unità Operative Attività Economiche e Finanziarie e Controllo di Gestione in riferimento ai bilanci dell'anno 2017 e successivi.

- D E T E R M I N A -

1. di autorizzare, per le motivazioni espresse nel Documento Istruttorio, l'indizione di una procedura di gara sotto-soglia per la fornitura ed installazione attrezzatura di cucina per il Settore Ristorazione – Cucina Ospedaliera e Mensa del Personale - ASUR Marche/Area Vasta 5 – Ospedale Mazzoni di Ascoli Piceno, mediante ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, realizzata attraverso RdO/MePa (*Richiesta di offerta del Mercato elettronico*) rivolta agli operatori economici abilitati alla Categoria: "ARREDI 104-Arredi e complementi di arredo";
2. di dare atto che il materiale oggetto della fornitura è quello riportato nella tabella inserita nel documento istruttorio;
3. di precisare che la spesa complessiva stimata in € 95.000,00 I.V.A. esclusa, sarà imputata al Conto Economico 0102020501 – "Mobili e Arredi" – del Bilancio A.S.U.R. – Sezionale AV5 di Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto – AV5 INVEST N.768 secondo quanto dichiarato dai Responsabili delle UU.OO. Attività Economiche/Finanziarie e Controllo di Gestione, compatibilità che sarà confermata in sede di aggiudicazione definitiva;
4. di approvare gli allegati di gara della RdO/MePa:
 - All. 1 Capitolato Speciale completo di elenco attrezzature
 - All. 2 Disciplinare di gara e relativi allegati
 2. a – dichiarazione sostitutiva atto notorio
 2. b – modulo offerta economica

- All. 3 Informazioni Generali O.E./Attestazione sopralluogo
 - All. 4 DUVRI
5. di individuare quale Punto Ordinante MePa il Direttore dell'U.O.C. Acquisti e Logistica AV 5 di Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto;
 6. di nominare Responsabile Unico del Procedimento il Dott. Pietrino Maurizi, Direttore dell'U.O.C. Acquisti e Logistica/Area Vasta 5;
 7. di nominare la Dott.ssa Antonella Uliassi collaboratore del RUP con la funzione di partecipare alla redazione degli atti di natura amministrativa, nonché di collaborare con il RUP in tutte le fasi della procedura;
 8. di riservarsi, in sede di aggiudicazione della presente procedura di gara, l'accantonamento nei pertinenti conti del bilancio, ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 - art. 113, rubricato "Incentivi per funzioni tecniche", dell'importo corrispondente alla percentuale del 2% del valore posto a base di gara; per ciò che attiene agli incentivi al personale, l'utilizzo del fondo che verrà accantonato resta subordinato all'approvazione dell'apposito regolamento di cui al comma 3 del succitato art. 113;
 9. la spesa relativa alla quota ANAC (ex AVCP) in applicazione e secondo le modalità di cui alla Deliberazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture del 05.03.2014 sarà rilevata sul Conto Economico 0901100101 "Imposte e tasse diverse" Bilancio ASUR dell'esercizio 2017 – Sezionale Area Vasta 5 nei limiti degli stanziamenti di cui alla D.G.R.M. n. 1640 del 27.12.2016;
 10. di trasmettere il presente atto:
 - al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. Marche n.26/1996 e s.m.i.;
 - al Direttore Area Vasta 5
 - al Responsabile del Procedimento;
 11. di dichiarare che il presente atto non è soggetto al controllo regionale ed è efficace dal giorno di pubblicazione nell'albo pretorio informatico dell'ASUR, ai sensi dell'art. 1, comma 6 L.R. Marche n. 36/2013;
 12. di dare atto che, ai fini della repertoriatura della presente determina nel sistema "Attiweb Salute", la stessa rientra nella categoria "Altre tipologie";
 13. di disporre l'esecutività nei termini di legge.

IL DIRETTORE DELL'AREA VASTA 5

(Avv. Giulietta Capocasa)

Per il parere infrascritto delle UU.OO. Attività Economiche/Finanziarie e Controllo di Gestione:

Visto quanto dichiarato nel documento istruttorio si attesta che i costi derivanti dal presente atto, sono compatibili con le disposizioni di cui alla Determina DGRM n. 1640 del 27/12/2016 e Determina del Direttore Generale n.314 ASURDG del 25.05.2017, saranno rilevati ai Conti Economici 0102020501 (*Mobili e Arredi*) Beni oggetto di fornitura; - 0901100101 (Imposte e Tasse diverse) contributo ANAC e per l'accantonamento nei pertinenti conti di bilancio, ai sensi del D. Lgs.n.50/2016 – art.113 "Incentivi per funzioni tecniche", tutto da

definire in sede di aggiudicazione delle presente procedura di gara – ai relativi tetti di spesa del Bilancio 2017 e per gli anni successivi.

**Il Direttore U.O.
Controllo di Gestione**
(Dott. Alessandro Ianniello)

**Il Direttore f.f. U.O.
Attività Economiche e Finanziarie**
(Dott. Cesare Milani)

La presente determina consta di n. 8 pagine

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -

(U.O. C. Acquisti e Logistica dell'Area Vasta 5 sez. di Ascoli P.)

Fornitura e installazione attrezzatura di cucina per il Settore Ristorazione – Cucina Ospedaliera e Mensa del Personale - ASUR Marche/Area Vasta 5 – Ospedale Mazzoni di Ascoli. Determina a contrarre mediante procedura telematica.

Normativa di riferimento:

- Legge n. 412 del 30/12/1991 concernente “Interventi urgenti in materia di finanza pubblica”
- Legge n. 488/1999 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2000).
- Legge 23 dicembre 2009, n. 191 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria 2010).
- Decreto-legge 6 luglio 2011 n. 98, recante disposizioni urgenti per la stabilizzazione finanziaria. convertito con modificazioni dalla Legge 15 luglio 2011, n. 111
- Decreto-legge 7 maggio 2012 n. 52, recante disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica convertito con modificazioni dalla Legge 6 luglio 2012, n. 94
- Decreto-legge 6 luglio 2012 n. 95, recante disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini” convertito con modificazioni dalla Legge 7 agosto 2012, n. 135;
- Decreto-Legge 24 aprile 2014 n. 66 recante Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale convertito con modificazioni dalla Legge 23 giugno 2014, n. 89;
- Decreto-Legge 24 giugno 2014, n. 90 recante Misure urgenti per la semplificazione e la trasparenza amministrativa e per l'efficienza degli uffici giudiziari, convertito con modificazioni dalla L.114/2014;
- Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 recante Codice dei contratti pubblici
- Legge Regionale n. 13/2003 concernente “Riorganizzazione del Servizio Sanitario Regionale”
- Legge Regionale n. 12 del 14/05/2012 avente ad oggetto “Istituzione della Stazione Unica appaltante della Regione Marche (SUAM)” che disciplina le competenze e l'organizzazione della SUAM ;
- DGRM n. 1670 del 26/11/2012 avente ad oggetto “ L. R. 12/2012. Disposizioni relative alla SUAM”
- DGRM n. 468 del 09/05/2016 avente ad oggetto “Approvazione del piano biennale degli acquisti di beni e servizi per gli enti del servizio sanitario regionale mediante procedure contrattuali gestite dalla SUAM e relative disposizioni attuative;
- DGRM n. 1640 del 27/12/2016 con la quale gli Enti del SSR sono autorizzati alla gestione provvisoria dei rispettivi Bilanci Economici Preventivi 2017;
- Determina 314/ASURDG del 25/05/2017 concernente il recepimento della DGRM n. 1640 del 27/12/2016 (cfr Allegato 2 - Tetto C Quota di investimento con fondi correnti);

– Determina n.4 ASURDG del 16/01/2017 che approva lo schema del “Regolamento per l’acquisizione di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria per le esigenze dell’ASUR Marche”

Premesso che:

- Con Nota Prot. 842409 del 05/06/2017 il Sig. Travaglini Antonio, Responsabile del Settore Economato nel quale è compreso anche il Servizio Ristorazione/Mensa del P.O. Mazzoni di Ascoli Piceno provvede a trasmettere idoneo progetto di fornitura di attrezzature per la cucina/mensa del suddetto P.O. in quanto le attrezzature esistenti risultano obsolete e non riparabili e pertanto, può essere compromessa la preparazione degli alimenti dal punto di vista igienico sanitario oltre che funzionale ed inoltre, la stessa cucina ospedaliera ad oggi garantisce un servizio ristorazione non esternalizzabile; tale investimento rientra nel piano di Area Vasta al n.768;

In particolare trattasi di attrezzature, come riportato in elenco parte integrante del Capitolato Speciale.

L’entrata in vigore della legge n.135 del 07 agosto 2012, ha disciplinato l’obbligo per le stazioni appaltanti di ricorrere agli strumenti di acquisto Me.Pa./Consip o delle stazioni appaltanti regionali;

Con riferimento alla DGR 1670 del 26.11.2012 avente ad oggetto “*L.R. 12/2012 disposizioni relative alla Stazione Unica Appaltante della Regione Marche (SUAM)*” si osserva quanto segue:

- In base all’art.4 comma 2 L.R. 12/2012 gli Enti del SSR sono tenuti ad avvalersi della SUAM per l’acquisizione di beni e servizi di importo superiore a centomila euro;
- Il comma 3 dello stesso articolo 4 prevede che la SUAM, per gli enti del SSR, esercita anche la funzione di cui all’art.2 comma 67 bis della legge 23.12.2009 n.191 ossia di Centrale Regionale per gli acquisti e l’aggiudicazione delle procedure di gara per l’approvvigionamento di beni e servizi;

Atteso che presso la SUAM non risultano ancora attivi strumenti per l’acquisizione di quanto in argomento, né la fornitura in oggetto è ricompresa nel piano biennale delle procedure che dovranno essere avviate come individuate nella DGRM n.468/2016;

La Legge 94 del 6 luglio 2012 – Legge di conversione con modificazioni, del Decreto-legge 52 del 7 maggio 2012, recante “Disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica” prevede all’art. 7 che: “... *le amministrazioni pubbliche nell’indizione o nell’effettuazione delle proprie procedure di acquisto applicano parametri prezzo-qualità migliorativi di quelli eventualmente individuati in modo specifico nei bandi di gara pubblicati dalla Consip S.p.A. per beni o servizi comparabili (...)*”;

Ritenuto di poter utilizzare il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePa), il quale rappresenta un mercato virtuale al quale le Pubbliche Amministrazioni abilitate possono ricorrere per acquisti di beni di importo inferiore alla soglia comunitaria, attraverso l’emissione di ordini diretti e/o richieste d’offerta verso gli Operatori Economici abilitati che offrono a catalogo i propri articoli;

Rilevato che tale modalità di approvvigionamento risponde all’obiettivo di razionalizzare e ottimizzare le procedure di acquisto, consentendo all’Amministrazione di acquistare beni ottenendo risparmi in termini di spesa e di tempi, nel pieno rispetto della normativa vigente;

Accertata la possibilità di attivare apposita procedura di gara sotto-soglia per l'acquisizione dei beni oggetto di gara, mediante ricorso al Mercato elettronico della Pubblica amministrazione – RdO/Me.Pa (Richiesta d'Offerta) in linea alla normativa vigente per l'affidamento di forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria, attualmente pari a € 209.000,00 + IVA, ai sensi:

- dell'art. 36 comma 2 lett. b) D.L. 50/2016 che abilita le stazioni appaltanti a procedere mediante procedura negoziata all'affidamento di forniture e servizi di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 35;
- dell'art. 36 comma 6 D.L. 50/2016 che dispone lo svolgimento delle procedure per le stazioni appaltanti attraverso un mercato elettronico che consente acquisti telematici con procedure a scelta del contraente interamente gestite per via elettronica;

Constatato che l'affidamento de quo non è attualmente ricompreso:

- tra le categorie merceologiche individuate dal DPCM di cui all'articolo 9, comma 3 del D.L. 66/2014;
- nel piano biennale delle procedure che dovranno essere condotte della SUAM come individuate nella Deliberazione della Giunta Regionale delle Marche n. 468/2016;
- attualmente non è attiva, per la tipologia di prodotti richiesti alcuna Convenzione presso la piattaforma CONSIP;
- all'interno del mercato elettronico della pubblica amministrazione è attiva idonea iniziativa per la categoria merceologica di riferimento "ARREDI 104 –Arredi e complementi di arredo" ai sensi dell'art.36 comma 6 Decreto Legislativo n. 50 del 18/04/16.

Dato atto che questa U.O. Acquisti e Logistica risulta abilitata come unità ordinante.

Gli elementi essenziali del contratto sono i seguenti:

OGGETTO:

"Fornitura e installazione attrezzatura di cucina per il Settore Ristorazione – Cucina Ospedaliera e Mensa del Personale - ASUR Marche/Area Vasta 5 – Ospedale Mazzoni di Ascoli".

VALUTAZIONE ECONOMICA

La spesa presunta max a base di gara di 95.000,00 I.V.A. 22% esclusa

CRITERI DI SELEZIONE DEGLI OPERATORI ECONOMICI:

Procedura negoziata da svolgersi sul mercato elettronico della pubblica amministrazione (Me.Pa) con Operatori Economici individuati tramite apposita indagine di mercato effettuata mediante avviso pubblico sul sito **www.asur.marche.it**;

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO:

La fornitura sarà aggiudicata per unico singolo lotto in favore dell'Operatore Economico che avrà presentato l'offerta più bassa su prodotto idoneo, ai sensi dell'art. 95 c. 4 del DL 50/2016;

Il costo presunto derivante dall'adozione del presente atto pari ad euro 95.000,00 +Iva (pari ad euro 115.900,00 Iva 22% compresa) – che sarà confermata in sede di aggiudicazione- trova compatibilità e copertura economico-finanziaria sulla base di quanto indicato dal Direttore Generale ASUR nella Determina n.314 ASURDG del 25/05/2017 di recepimento della D.G.R.M. n. 1640 del 27/12/2016 (cfr. Allegato 2 - Tetto C Quota di investimento con fondi correnti) N. inv.AV5 – 768 e graverà sul CE 0102020501 (*Mobili e Arredi*) del Bilancio ASUR 2017 Area Vasta 5.

Si rappresenta infine apposita Tabella che riporta il quadro economico del presente appalto:

OGGETTO: Fornitura e installazione attrezzatura di cucina per il Settore Ristorazione – Cucina Ospedaliera e Mensa del Personale - ASUR Marche/Area Vasta 5 – Ospedale Mazzoni di Ascoli.

A	A1 - importo Iva esclusa	95.000,00
	A2 - oneri sicurezza non soggetti a ribasso	250,00
	TOTALE A	95.000,00
B	<i>Somme a disposizione dell'Amministrazione</i>	
	<i>Imposta sul valore aggiunto I.V.A.</i>	<i>20.900,00</i>
	<i>Oneri per pubblicazioni (I.V.A. compresa)</i>	<i>-</i>
	<i>Contributo ANAC</i>	<i>30,00</i>
	<i>Incentivi per funzioni tecniche ex art. 113 D.Lgs. 50/2016</i>	<i>1.900,00</i>
	TOTALE B	22.830,00
C	C1) Modifiche ex art. 106 comma 1 D.Lgs. 50/2016	0,00
	<i>Imposta sul valore aggiunto I.V.A. (parte relativa all'opzione)</i>	<i>-</i>
	Totale C	0,00
D	Rinnovo mesi	0
	<i>Imposta sul valore aggiunto I.V.A. (parte relativa al rinnovo)</i>	
	Totale D	0
E	proroga contratto mesi	0
	<i>Imposta sul valore aggiunto I.V.A. (parte relativa alla proroga)</i>	
	Totale E	0
	VALORE APPALTO (A+C1+D+E) incluse le opzioni contrattuali	95.000,00
	I.V.A. 22%	20.900,00
	valore stimato dell'appalto I.V.A. compresa incluse le opzioni contrattuali	115.900,00

TUTTO CIÒ PREMESSO SI PROPONE

1. di autorizzare, per le motivazioni espresse nel Documento Istruttorio, l'indizione di una procedura di gara sotto-soglia per la fornitura e installazione attrezzatura di cucina per il Settore Ristorazione – Cucina Ospedaliera e Mensa del Personale - ASUR Marche/Area Vasta 5 – Ospedale Mazzoni di Ascoli Piceno, mediante ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione, realizzata attraverso

RdO/MePa (*Richiesta di offerta del Mercato elettronico*) rivolta agli operatori economici abilitati alla Categoria: “ARREDI 104-Arredi e complementi di arredo”;

2. di dare atto che il materiale oggetto della fornitura è quello riportato nella tabella inserita nel documento istruttorio;
3. di precisare che la spesa complessiva stimata in € 95.000,00 I.V.A. esclusa, sarà imputata al Conto Economico 0102020501 –“Mobili e Arredi” – del Bilancio A.S.U.R. – Sezionale AV5 di Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto –AV5 INVEST N.768 secondo quanto dichiarato dai Responsabili delle UU.OO. Attività Economiche/Finanziarie e Controllo di Gestione, compatibilità che sarà confermata in sede di aggiudicazione definitiva;
4. di approvare gli allegati di gara della RdO/MePa:
 - All. 1 Capitolato Speciale completo di elenco attrezzature
 - All. 2 Disciplinare di gara e relativi allegati
 - 2. a – dichiarazione sostitutiva atto notorio
 - 2. b – modulo offerta economica
 - All. 3 Informazioni Generali O.E./Attestazione sopralluogo
 - All. 4 DUVRI
5. di individuare quale Punto Ordinante MePa il Direttore dell’U.O.C. Acquisti e Logistica AV 5 di Ascoli Piceno e San Benedetto del Tronto;
6. di nominare Responsabile Unico del Procedimento il Dott. Pietrino Maurizi, Direttore dell’U.O.C. Acquisti e Logistica/Area Vasta 5;
7. di nominare la Dott.ssa Antonella Uliassi collaboratore del RUP con la funzione di partecipare alla redazione degli atti di natura amministrativa, nonché di collaborare con il RUP in tutte le fasi della procedura;
8. di riservarsi, in sede di aggiudicazione della presente procedura di gara, l’accantonamento nei pertinenti conti del bilancio, ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016 - art. 113, rubricato “Incentivi per funzioni tecniche”, dell’importo corrispondente alla percentuale del 2% del valore posto a base di gara; per ciò che attiene agli incentivi al personale, l’utilizzo del fondo che verrà accantonato resta subordinato all’approvazione dell’apposito regolamento di cui al comma 3 del succitato art. 113;
9. la spesa relativa alla quota ANAC (ex AVCP) in applicazione e secondo le modalità di cui alla Deliberazione dell’Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di lavori, servizi e forniture del 05.03.2014 sarà rilevata sul Conto Economico 0901100101 “*Imposte e tasse diverse*” Bilancio ASUR dell’esercizio 2017 – Sezionale Area Vasta 5 nei limiti degli stanziamenti di cui alla D.G.R.M. n. 1640 del 27.12.2016;
10. di trasmettere il presente atto:
 - al Collegio Sindacale a norma dell’art. 17 della L.R. Marche n.26/1996 e s.m.i.;
 - al Direttore Area Vasta 5
 - al Responsabile del Procedimento;

11. di dichiarare che il presente atto non è soggetto al controllo regionale ed è efficace dal giorno di pubblicazione nell'albo pretorio informatico dell'ASUR, ai sensi dell'art. 1, comma 6 L.R. Marche n. 36/2013;
12. di dare atto, ai fini della repertoriatura della presente determina nel sistema "Attiweb Salute", la stessa rientra nella categoria " Altre tipologie";
13. di disporre l'esecutività nei termini di legge.

L'Assistente Amministrativo
(Dott.ssa Antonella Uliassi)

Il Responsabile del Procedimento
(Dott. Pietrino Maurizi)

Il Direttore dell'U.O. C. Acquisti e Logistica esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e sotto il profilo della legittimità del presente provvedimento e ne propone l'adozione al Direttore dell'Area Vasta5.

Il Direttore dell'U.O.C. Acquisti e Logistica

(Dott. Pietrino Maurizi)

- ALLEGATI -

Allegati in forma cartacea:

- All. 1 Capitolato Speciale completo di elenco attrezzature
- All. 2 Disciplinare di gara e relativi allegati
 2. a – dichiarazione sostitutiva atto notorio
 2. b – modulo offerta economica
- All. 3 Informazioni Generali O.E./Attestazione sopralluogo
- All. 4 DUVRI

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

CAPITOLATO SPECIALE APPALTO	
<p>NOTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Le caratteristiche richieste sono indicative delle necessità aziendali e vanno intese ai sensi dell'art. 68 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. . Pertanto il Concorrente sarà libero di proporre le tecnologie, di livello pari o superiore, che riterrà meglio rispondenti alle finalità dell'appalto, rimanendo salva ed impregiudicata la facoltà di scelta dell'ente appaltante in coerenza con i criteri di aggiudicazione del Capitolato speciale di appalto In tal caso il Concorrente deve provare, in modo ritenuto soddisfacente dalla stazione appaltante e con qualunque mezzo appropriato, che le soluzioni da lui proposte ottemperano in maniera equivalente ai requisiti definiti nelle specifiche tecniche. Le specifiche tecniche sotto elencate descrivono le caratteristiche specifiche della presente fornitura. Le specifiche tecniche richieste, se in contraddizione con quanto indicato dei documenti allegati, hanno prevalenza rispetto a quanto indicato negli stessi. Quanto incluso nel presente documento rappresenta "relazione tecnica-illustrativa, completa di calcolo della spesa per l'acquisizione in oggetto". 	
Oggetto della fornitura	FORNITURA E INSTALLAZIONE ATTREZZATURA CUCINA
Prezzo a base d'asta (IVA ESCLUSA)	€ 95.000,00+ I.V.A.
Destinazione d'uso	Rinnovo Attrezzatura per cucina P.O. Mazzoni
Servizi / UU.OO. di destinazione	ASUR MARCHE AV5 – ASCOLI PICENO - OSPEDALE MAZZONI
Specifiche Tecniche di minima	<p>N.1 Tagliaverdure Tramoggia di carico per verdure lunghe integrata in quella per verdure tonde, al 100% lavabili in lavastoviglie: leva in acciaio inox, tramoggia in acciaio inox e dischi in acciaio inox, camera di taglio estraibile: nessun alimento a contatto con la base motore, modello a caricamento continuo, tagliaverdure, velocità 375 Giri/min, 750W trifase. Produzione fino a 300 kg./h, con disco cubetto 20x20 + disco insalata + disco pulizia cubetto</p> <p>N.17 Contenitore in acciaio inox GN 1/1 530x325x150h mm. con coperchio</p> <p>N.1 Lavello 1° vascone inox Armadiato con rubinetto a pedale e sifone di scarico dim. mm. 1500x700x850h, dimensione vasca mm. 1160X500X375h</p> <p>N.1 Macchina per il lavaggio di frutta, verdura, insalata Struttura in acciaio inox AISI 304. Lavaggio a turbolenza; regolazione manuale del flusso di lavaggio. Griglia di fondo vasca per separare gli eventuali depositi terrosi o di altro genere, dal normale ciclo di lavoro. Potenza 1,5 Kw, portata vasca lt. 235, lavaggio insalata 11 /14 kg. 330/400 kg/h, lavaggio verdure pesanti 45/60 kg, 1300/1600 kg/h, volt. 400-50Hz, livello sonoro 60 dbA, dimensioni 1400x710x856 mm.</p> <p>N.1 Centrifughe asciugatrici per verdure cotte e crude Mantello esterno e coperchio in acciaio inox 18/8. Quadro elettrico racchiuso in apposita cassetta idroprotetta fissata al mantello esterno. Consolle di comando montata sulla parte alta della cassetta per un facile accesso ai comandi. Temporizzatore per regolazione cicli, con arresto automatico a ciclo ultimato. Motore elettrico largamente dimensionato, resistente a qualsiasi sollecitazione. Disgiuntore termico per proteggere il motore elettrico da eccessivi carichi. Blocco</p>

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

	<p>coperchio, secondo le vigenti norme di sicurezza, a macchina avviata. Apertura del coperchio ad arresto avvenuto, mediante pulsante posizionato sulla consolle. Cestello fisso ed estraibile in acciaio inox 18/10, con foratura adeguata al settore d'impiego. Equilibratura statica e dinamica. Gruppo autobilanciante motore - porta cesto - cesto montato su ammortizzatori. Potenza 1,6 kW, capacità cesto 52 Lt, capacità 50 kg, giri cesto 700 rpm, rumorosità inferiore a 70db</p> <p>N.1 Lavamani inox Con erogatore a ginocchio e rubinetto dim.mm.400x400x200h inox 18/10</p> <p>N.1 Tavolo armadiato inox Con ante scorrevoli su un fronte, completi di ripiano intermedio regolabile, senza alzatina posteriore dim.mm.1700x700x850h inox 18/10</p> <p>N.1 Tavolo armadiato inox Con ante scorrevoli su un fronte, completi di ripiano intermedio regolabile, senza alzatina posteriore dim.mm. 1200x700x850h inox 18/10</p> <p>N.2 Armadio di riposto sovrapposto interamente in acciaio inox dim.mm. 1800x700x2.000h con tetto spiovente antipolvere, con piede centrale completo di n° 2 ripiani intermedi regolabili, portata kg. 110 a ripiano inox 18/10</p> <p>N.1 Abbattitore di temperatura Con scheda comandi LCD + encoder per una navigazione senza necessità di istruzioni, sonda multipoint con active control per la gestione costante delle temperature in modo automatico, distribuzione dell'aria per garantire uniformità dell'abbattimento e l'integrità dell'alimento, struttura in acciaio inox AISI 304, isolamento in poliuretano ad alta densità senza uso di CFC dallo spessore di 75 mm. piedi in acciaio inox AISI 304 regolabili, camera di raffreddamento con angoli arrotondati e foro scarico condensa sul fondo, pannello di copertura con ventole di raffreddamento incernierato ed apribile per una completa pulizia dell'evaporatore, telaio smontabile realizzato in filo d'acciaio inox AISI 304, gestione costante delle temperature in modo automatico; HACCP allarm + HACCP reconding per un costante controllo della qualità e sicurezza del prodotto, passaggio automatico alla fase di conservazione dopo ogni ciclo di abbattimento/surgelazione, possibilità di stampare i dati dei cicli di abbattimento in memoria, sbrinamento ad aria, arresto della ventilazione con l'apertura della porta, gestione del microinterruttore porta tipo magnetico, dotazione standard: telaio in acciaio AISI 304 per teglie, sonda multipoint e bacinella raccogli condensa. Abbattitore/surgelatore rapidi di temperatura, capacità n° 10 teglie GN2/1, resa abbattimento positivo + 90°/+3°C (90') kg.70, resa abbattimento negativo +90°/-18°C(240') kg.35, potenza Kw.4,7, dimensioni mm.104x101x198h</p> <p>N.2 Forno 10 Teglie A gas, cottura in due fasi, tecnologia By-pass e sistema di pulizia automatico. Forno a convenzione vapore con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione per convogliare aria fresca dall'esterno e distribuirla in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Controllo dell'umidità con tecnologia By-pass per garantire un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia. Sistema di pulizia automatico integrato e 1 ciclo semiautomatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: vapore (100°C), vapore a bassa temperatura (25-99°C), vapore surriscaldato (101-130°C), convenzione (25-300°),</p>
--	--

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

	<p>combi (25-250°C), rigenerazione fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. 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. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n°1 struttura GN 2/1, passo 65mm. Costruzione Bruciatori ad alta efficienza e basse emissioni. Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia. Interamente in acciaio inox AISI 304. Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia, tensione elettrica 230V/1N ph50/60hz, potenza installata 1Kw, Gas diametro collegamento gas ISO 7/1: 1/2" MNPT, gas metano pressione 17,4mbar, generatore di vapore 25 kW, resistenze 92043 BTU (27 kW), pressione bar min/max 1,5-2,5 bar, scarico "D"1"1/4. Dimensioni altezza ca.1100 mm. x larghezza 1200 mm. x profondità 1050 mm.</p> <p>N.1 Lavello 1 vascone inox Armadiato con comando a pedale + doccia e rubinetto, sifone di scarico, dim.mm. 1600X700x850h, dimensione vasca ca.mm1460x500x375h in acciaio inox</p> <p>N.1 Lavapentole Controllo fasi della lavapentole direttamente dal pannello di controllo. La tastiera soft-touch con il pratico pulsante multicromatico dotata di un display LCD che indica le temperature di lavoro, i cicli di lavaggio impostati, le funzioni attive e sistema di autodiagnosi a due livelli per segnalare eventuali anomalie. Circuito di risciacquo, con funzione Energy Saving (per ottimizzare le funzioni energetiche).</p> <p><i>Specifiche:</i></p> <p>Doppia parete Pompa risciacquo di serie Pompa verticale autopulente Vasca a gradino totalmente stampata Bracci lavaggio/risciacquo in acciaio inox indipendenti Filtro vasca sdoppiato con pozzetto raccolta rifiuti estraibile+ filtro pompa Termostop per garantire la temperatura di risciacquo in conformità alle prescrizioni sull'HACCP Tasto "START" multicromatico Ciclo automatico di pulizia macchina Quattro cicli di lavaggio Pompe di lavaggio con partenza sequenziale per ridurre lo spunto elettrico Porta in doppia parete utilizzabile come piano di lavoro Vasca in acciaio AISI 316 Sistema con uno scambiatore di calore a risparmio energetico, risciacquo a pressione stabilizzata e temperatura costante dell'acqua del boiler a 85°C. Boiler atmosferico per evitare la miscelazione di acqua di rete nella fase di risciacquo. Sistema PLUS per un maggior controllo ed il corretto dosaggio di brillantante ad ogni ciclo. Cicli lavaggio n° 4 da 3/6/9/12 minuti, dimensione cesto 700x700, altezza utile porta 645 mm, altezza utile massima 645 mm, dimensioni mm. 840x885x2140h</p> <p>N.1 Grattugia Motore maggiorato rullo in acciaio inox, 1.1 Kw (1,5Hp) - 400V-50 Hz - con freno motore, Bocca grattugia 80x140 mm. - Rullo punzonato grattugia 75x140 mm - Ventilato - Dotato di protezione termica (solo versione CE) motore asincrono ventilato di grande potenza e durata, termica di protezione al motore, freno motore. Rullo grattugia in</p>
--	--

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

	<p>acciaio con trattamento "Electroless nikel plating"</p> <p>N.1 Fry top A gas metano con piastra liscia in acciaio dolce modulo interno, controllo termostatico, spondina paraspruzzi e raschiatore incluso. Superficie di cottura liscia in acciaio dolce. Bruciatori potenziati da 20 kw con valvola termostatica e fiamma stabilizzata. Installato su base neutra con sportelli . Cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm.). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unita. Superficie di cottura in acciaio dolce, 15mm. di spessore, a garanzia di risultati di cottura ottimali. Ampio foro di scarico sulla superficie di cottura che permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1.5 litri di capacita) posizionato sotto la superficie di cottura. Alzatina su tre tali facile da rimuovere per le operazioni di pulizia. Raschietto con lame lisce fornito di serie. Accensione piezoelettrica per una maggiore sicurezza. Dotate di controllo separato per ogni mezzo modulo. Forma delle manopole per proteggere dalle infiltrazioni di acqua. Certificazione di protezione: grado IPX5.</p> <p><i>Specifiche di costruzione:</i> Superficie di cottura completamente liscia Profondità di 930 mm. per una superficie di lavoro ottimale Piano di lavoro in acciaio inox di 2 mm. di spessore Bordi laterali ad angolo retto con giunture a livello tra le unita per eliminare la possibilità di infiltrazioni Potenza gas ca. 70.000/hr Btu/hr (20kW), tipo gas metano Larghezza superficie di cottura 730 mm. ca. Profondità superficie di cottura 700 mm. ca. Temperatura minima 90°C, temperatura massima 280°C dim.mm. 800x900x850h ca.</p> <p>N.1 Tritacarne Carcassa e tramoggia in acciaio inox - gruppo macinazione in acciaio inox completamente estraibile - bocca ingresso carne o 50 mm. ca. - riduttore con ingranaggi a bagno d'olio - in dotazione sistema enterprice con piastra inox (fori 6 mm.) e coltello inox autoaffilante. Potenza 1,1 kW Alimentazione 380 Volt. Produzione oraria 300 Kg./h</p> <p>N.1 Affettatrice Totalmente fusa in lega titolata di alluminio e protetta da ossidazione anodica Affilatoio incorporato di precisione Selezione di taglio con meccanismo a camme azionato da una manopola graduata fino a 25mm Scorrimento del carrello su cuscinetto a sfere Avanzamento del prodotto su doppio carrello con meccanismo antiscarto Componenti a contatto con il prodotto completamente smontabili per facilitare la pulizia Conforme alle norme di sicurezza europee Sistema energy saver (autospegnimento) Diametro lama 350 mm. Capacità di taglio 340x265 mm. Potenza motore Kw.0,370-A2,1-Hp/0,5</p> <p>BANCO DISTRIBUZIONE PASTI PER MENSA PERSONALE <i>Composto da:</i></p> <p>Elemento Porta Vassoio/Posate /Pane 862 MM Struttura e piedini in acciaio inox AISI 304. Elemento composto da (dal basso verso l'alto): - Ripiano di Base: in acciaio inox AISI 304 adatto all'alloggiamento di vassoi impilati.</p>
--	--

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

	<ul style="list-style-type: none"> - Ripiano Intermedio: in vetro temprato utilizzabile per appoggio tovaglioli, etc. - Ripiano Intermedio: in vetro temprato attrezzato con Distributore Posate dotato di n. 20 contenitori porta posate (gli stessi impiegati nelle lavastoviglie). - Distributore Pane: con coperchio e portina in Plexiglass trasparente Dimensioni 862 x750 x1900 mm. <p>Elemento Bagnomaria 2 GN Top 20/10, pannelli esterni e base in acciaio inox AISI 304. Isolato, privo di CFCe HCFC. Piedini tondi di 2" in inox, regolabili fino a 200 mm. VASCA BAGNO MARIA, in acciaio AISI 304 completamente raggiata su tutti i lati. Vasca mm. 630 x 510 x 200 H (+80+90°C) atta a contenere n.2x1/1GN (non incluse). Rabbocco automatico dell'acqua (quando questa evapora). ARMADIO CALDO mm.752x620x420h (+45+80°C) con n.2 cerniere rinforzate e insonorizzate. Adatto a contenere stoviglie (caldo secco). Un unico sistema di riscaldamento per vasca ed armadio consente notevoli risparmi energetici. Cruscotto con comandi non sporgenti. I comandi comprendono: pulsante ON/OFF, allarme, HACCP per monitorare e registrare gli eventi critici, 2 pulsanti per la regolazione della temperatura, display temperatura e termostato. Dimensioni 852 x835 x900 mm.</p> <p>Sovrastruttura 1 Piano Cristallo per 2GN Costruita in acciaio inox AISI 304 con un piano in vetro temprato. Gusci di copertura montanti in ABS forniti di serie (solo per la parte interna). Dimensioni 852 x700 x900 mm.</p> <p>Scorriassoio in tubo inox (2 GN) Costruito in acciaio inox AISI 304. Esecuzione a tre tubi. Dimensioni 852 x390 x90 mm</p> <p>Elemento Bagnomaria 4 GN Top 20/10, pannelli esterni, base e piedini in acciaio inox AISI 304. Costruzione coibentata, CFC and HCFC free. Piedini rotondi da 2" alti 200 mm. regolabili in altezza. VASCA BAGNOMARIA in acciaio inox AISI 304, completamente saldata e raggiata su tutti i lati. Vasca da 1280x510x200h mm. (+80+90°C) adatta a contenere n. 4 bacinelle GN 1/1 (non incluse). Rabbocco automatico dell'acqua (quando questa evapora). ARMADIO CALDO da 1568 x 620 x 420h mm. (+45+80°C) dotato di n. 4 portine a battente rinforzate ed insonorizzate. L'armadio, adatto a contenere stoviglie (caldo secco), può essere accessorizzato con supporti per griglie e teglie GN 1/1. Sistema di riscaldamento unico per vasca ed armadio per ottenere risparmi energetici. Pannello comandi elettronico, non sporgente, con : pulsante ON/OFF, allarme, HACCP per monitorare e registrare gli eventi critici, 2 pulsanti per la regolazione della temperatura, display temperatura e termostato Dimensioni 1668 x835 x900 mm.</p> <p>Sovrastruttura 1 Piano Cristallo per 4GN Costruita in acciaio inox AISI 304 con un piano in vetro temprato. Gusci di copertura montanti in ABS forniti di serie (solo per la parte interna) Dimensioni 1668 x700 x900 mm.</p> <p>Scorriassoio in tubo inox (4 GN) Costruito in acciaio inox AISI 304. Esecuzione a tre tubi. Dimensioni 1668 x390 x90 mm.</p> <p>Elem. C/Vetrina Refr.1 Vasca 4GN-Ponte Top 20/10, pannelli esterni, base e piedini in acciaio inox AISI 304. Costruzione coibentata con schiume poliuretaniche espanse ad alta densità con iniezione di ciclopentano. Gas refrigerante R134a. CFC e HCFC free. Piedini rotondi da 2" alti 200 mm. regolabili in altezza. VASCA REFRIGERATA in acciaio inox AISI 304 con angoli arrotondati. Vasca da 1280 x 510 x 30h mm. (+2+10°C) adatta a contenere n. 4</p>
--	---

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

	<p> bacinelle GN 1/1 (non incluse). VETRINA REFRIGERATA da 1668 x 700 x 900h mm. (+2+8°C), aperta sul lato cliente e con portine in vetro scorrevoli e rimovibili sul lato operatore. Dotata di tendina e n. 3 ripiani in vetro temprato, ciascuno con illuminazione. Sistema di refrigerazione a circolazione di aria forzata (FAS) a garanzia di una temperatura uniforme su tutta la vasca e la vetrina. COMPARTO INFERIORE A PONTE da 1040 x 650 x 590h mm. adatto ad alloggiare carrelli di dimensioni adeguate. Sbrinamento automatico. Pannello comandi elettronico - ACTIVE - non sporgente, con : pulsante ON/OFF, allarme, HACCP per monitorare e registrare gli eventi critici, 2 pulsanti per la regolazione della temperatura, display temperatura, termostato e pulsante sbrinamento manuale. Il pannello comandi controlla la temperatura per mezzo di 3 sonde; anche se una di queste si rompe la temperatura ottimale di conservazione viene comunque mantenuta. Dimensioni 1668 x835 x1800 mm. </p> <p> Scorriavassoio in tubo inox(4 GN) Costruito in acciaio inox AISI 304. Esecuzione a tre tubi. Dimensioni 1668 x390 x90 mm. </p> <p> Elemento Neutro 2GN (acciaio inox) 750MM Piano di lavoro in acciaio AISI 304 con angoli arrotondati. Spessore del piano 50mm. Pannelli laterali in acciaio. Base armadiata con porte in acciaio lato operatore. Scorriavassoio in tubi d'acciaio, lato cliente, pieghevole per facilitare il passaggio dell'unità attraverso le porte. Questa unità è montata su 4 ruote (150mm.di altezza). Dimensioni 750 x650 x910 mm. </p> <p> N.2 Portacasse in acciaio inox portata max 200 kg Base in lamiera di acciaio inox AISI 304 Manico in tubo inox Ruote Ø cm. 14, di cui due fisse e due piroettanti Dimensioni piano cm. 60x80 </p> <p> N.1 Portacasse in acciaio inox portata max 200 kg Base in lamiera di acciaio inox AISI 304 Manico in tubo inox Ruote Ø cm. 14, di cui due fisse e due piroettanti Dimensioni piano cm. 60x100 </p> <p> N. 3 Servizio inox AISI 304 Trasporto pesante portata max 200 kg Completamente in acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata Struttura in tubo quadro cm. 2,5x2,5 Piani in lamiera, lisci (serie PL), saldati al telaio Paracolpi in gomma Ruote piroettanti, supporto a piastra, Ø cm. 12,5 di cui due con freno Dimensioni piano liscio cm. 100x58 </p> <p> unitamente a: </p> <p> ➤ servizi per l'avvio: </p> <ul style="list-style-type: none"> • consegna (da effettuarsi entro 20 gg dal ricevimento del buono d'ordine), installazione a regola d'arte (da eseguirsi entro 10 gg dalla consegna del materiale oggetto di gara), configurazione, etc.; la consegna e l'installazione delle attrezzature saranno effettuate a cura e spese del Fornitore nei luoghi e nei locali indicati dall'Amministrazione; • verifiche di sicurezza, funzionali e prestazionali effettuate nei luoghi di installazione; • formazione ed addestramento per tutto il personale utilizzatore; • supporto alle procedure di collaudo; al termine del positivo completamento della procedura di installazione verrà redatto apposito verbale di collaudo. Dalla data del collaudo inizierà a decorrere il periodo di durata del contratto di fornitura e della garanzia delle attrezzature fornite;
--	--

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

	<ul style="list-style-type: none"> • le installazioni delle attrezzature dovranno essere completate entro e non oltre 30 (trenta) giorni lavorativi a decorrere dalla data dell'ordine. L'Amministrazione ha la facoltà di revocare l'ordinativo di fornitura entro il giorno lavorativo successivo all'invio del medesimo; scaduto tale termine l'ordinativo sarà irrevocabile e il Fornitore sarà tenuto a darvi esecuzione, nei termini e modi previsti dal Capitolato Speciale. <p>➤ servizio di assistenza tecnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • garanzia pari a 24 mesi (a partire dalla data di esito positivo delle verifiche di conformità/attestato di regolare esecuzione); • assistenza tecnica entro h 3 (tre ore) dalla chiamata anche nei giorni festivi (7 gg su 7) nella modalità Tutto Compreso per tutto il periodo di garanzia. • Al riguardo, gli Operatori Economici partecipanti alla procedura dovranno allegare una dichiarazione di impegno da inviare a questa Amministrazione di apposito contratto di collaborazione operativa con eventuale altra Azienda che possa garantire le condizioni sopraindicate ossia assistenza tecnica entro h 3 (tre ore) dalla chiamata anche nei giorni festivi (7 gg su 7) nella modalità Tutto Compreso per tutto il periodo di garanzia; in caso di ritardo per un numero massimo di tre (3) interventi verrà applicata la penale prevista dal Decreto lgs n.50/2016.
Documentazione tecnica	<p>Ai fini della valutazione dell'idoneità tecnica delle tecnologie offerte a soddisfare le esigenze della cucina ospedaliera, il concorrente deve compilare la seguente documentazione tecnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Elenco / legenda di presentazione delle documentazioni presentate <input checked="" type="checkbox"/> Capitolato Tecnico sottoscritto o firmato digitalmente <input checked="" type="checkbox"/> Relazione di presentazione dei prodotti offerti <input checked="" type="checkbox"/> Questionario Informazioni O.E. Offerente (All.3A-1) <input checked="" type="checkbox"/> Copia della dichiarazione: <ul style="list-style-type: none"> - Direttiva macchine 90/392/CEE e successive - Direttiva bassa tensione L.V. 73/23/CEE e successive - Direttiva compatibilità elettromagnetica E.M.C. 336/CEE e successive - Direttiva gas 90/396/CEE e successive - D. Lgs. n° 81 del 09.04.2008 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" - D.P.R. 21/04/1993 n°246 "REGOLAMENTO DI ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 89/106/CEE RELATIVA AI PRODOTTI DA COSTRUZIONE" Norme Igienico Sanitarie Regionale e Locale - D.M. n° 234 del 26.06.1984 pubblicato nel s.o. alla Gazzetta Ufficiale n. 234 del 25.08.1984 s.m. e i. "Classificazione di reazione al fuoco ed omologazione dei materiali ai fini della prevenzione incendi" ossia il materiale di arredo dovrà rispondere alle normative vigenti relative alla tenuta al fuoco in locali di uso pubblico (Classe 1 – Classe 1 IM per gli imbottiti). - Ai sensi del D.M. 10/03/2005, il materiale degli arredi dovrà rispondere alle normative vigenti relative alla classe di resistenza al fuoco in locali di uso pubblico (Classe 1), attestato da copia della certificazione del materiale offerto, da allegare all'offerta, e dovrà essere munito di marcatura CE. <input checked="" type="checkbox"/> Depliant illustrativi e/o documentazione scientifica (eventuale) <input checked="" type="checkbox"/> Listino delle parti di ricambio e dei materiali <input checked="" type="checkbox"/> Copia digitale dei Manuali d'uso in lingua italiana di tutte le attrezzature offerte

A.S.U.R. Marche – Area Vasta 5

	<p>☑ Copia digitale dei Manuali di servizio per la manutenzione correttiva su guasto e preventiva dei sistemi offerti – alla consegna delle attrezzature.</p> <p>Stante la limitata possibilità tecnica della piattaforma MEPA di acquisire file di dimensioni notevoli, il concorrente potrà inviare i manuali d'uso, codificati in formati standard e gratuiti, mediante masterizzazione su supporto CD/DVD non riscrivibile. Tale supporto deve:</p> <p>essere inserito in una busta chiusa e sigillata, con l'indicazione all'esterno della busta della procedura amministrativa in oggetto;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La superficie esterna del supporto deve contenere la dicitura della procedura amministrativa in corso; ➤ essere ricevuto dalla Stazione Appaltante entro la data di presentazione dell'offerta mediante Raccomandata A/R o equivalente (la data che fa fede è quella di arrivo). <p>L'ASUR si riserva la facoltà di invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati, nonché a richiedere ulteriore documentazione specifica, oltre a quella già richiesta, comprovante l'esistenza dei requisiti sopra indicati, sospendendo nelle more della risposta, la procedura di gara.</p>
<p>Sopralluogo (fase di presentazione delle offerte di gara)</p>	<p>Prima di formulare l'offerta i concorrenti possono effettuare un sopralluogo per valutare le caratteristiche dei locali, i percorsi necessari per raggiungere l'ubicazione finale e lo stato esistente delle attrezzature in uso / impianti elettrici-di telecomunicazioni-idrici-ambientali - etc., al fine di tenerne conto nella fornitura e per procedere alla installazione a regola d'arte ed alla perfetta esecuzione della stessa.</p> <p>Ai fini della corretta installazione e funzionalità delle attrezzature offerte:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ il Concorrente è tenuto a segnalare eventuali opere impiantistiche/edili/etc. necessarie qualora non oggetto della fornitura, affinché l'Amministrazione possa valutarle ed attivarsi tempestivamente per la completa installazione delle attrezzature oggetto della fornitura; ➤ l'Aggiudicatario sarà tenuto a realizzare, senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione, tutti i necessari adeguamenti/lavori impiantistici/edili/etc. non segnalati in fase di gara e che non possano essere considerati imprevedibili per i concorrenti. <p>La richiesta deve essere effettuata entro un termine congruo rispetto al termine fissato per la presentazione delle offerte, mentre il sopralluogo dovrà essere completato, salvo causa imputabile alla Stazione Appaltante, entro 3 giorni naturali rispetto al termine fissato per la presentazione delle offerte.</p>



AREA VASTA N. 5 di Ascoli Piceno - San Benedetto Del Tronto

Allegato 2

DISCIPLINARE DI GARA

OGGETTO: Fornitura e installazione attrezzatura di cucina ospedaliera/mensa per le esigenze dell'ASUR Marche/Area Vasta 5 Ascoli Piceno. Determina a contrarre mediante procedura telematica.

BASE D'ASTA valore complessivo	Importo Cauzione definitiva (10% dell'importo contrattuale)	quota partecipante AVCP
€ 95.000,00		€ 30,00

ART. 1 - OGGETTO.....	2
ART. 2 - SOGGETTI AMMESSI.....	2
ART. 3 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E PRESENTAZIONE OFFERTE.....	2
ART. 4 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	2
ART. 5 - DOCUMENTAZIONE TECNICA.....	2
ART. 6 - OFFERTA ECONOMICA.....	3
ART. 7 - SOPRALLUOGO.....	3
ART. 8 – SOCCORSO ISTRUTTORIO.....	4
ART. 9 – ESCLUSIONI.....	4
ART. 10 - CHIARIMENTI E INTEGRAZIONI.....	4
ART. 11 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	5
ART. 12 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA.....	5
ART. 13 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE.....	6
ART. 14 - CAUZIONE.....	6
ART. 15 - TRASPARENZA ACCESSO RISERVATEZZA.....	6
ART. 16 - PENALI.....	6
ART. 17 - CONSEGNA ED INSTALLAZIONE.....	7
ART. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO.....	7
ART. 19 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.....	7
ART. 20 - ALTRE INFORMAZIONI.....	7

ART. 1 - OGGETTO

Il presente disciplinare detta le disposizioni per la partecipazione alla gara mediante procedura telematica di richiesta d'offerta (RDO) attraverso il mercato elettronico della pubblica amministrazione realizzato dal Ministero dell'economia e delle finanze per la fornitura di Attrezzature di cucina, nella configurazione precisamente indicata nel *Capitolato Speciale di Appalto*, al quale si rimanda per maggiori dettagli;

La documentazione di gara comprende:

- All. 1 Capitolato Speciale completo di elenco attrezzature
- All. 2 Disciplinare di gara e relativi allegati
 - 2. a – dichiarazione sostitutiva atto notorio
 - 2. b – modulo offerta economica
- All. 3 Informazioni Generali O.E./Attestazione sopralluogo
- All. 4 DUVRI

Si precisa che l'importo totale pagabile al netto dell'IVA calcolato tenendo conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di opzione o integrazione del contratto, ai sensi dell'art. 35 c.4 del D. Lgs. 50/2016, è quantificato in euro 209.000,000 + I.V.A.

ART. 2 - SOGGETTI AMMESSI

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara i soggetti abilitati attraverso il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione che abbiano già conseguito le abilitazioni necessarie all'inserimento delle offerte.

ART. 3 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E PRESENTAZIONE OFFERTE

Per partecipare alla presente gara l'operatore economico dovrà inserire entro la data di scadenza i documenti richiesti inseriti correttamente nella sezione documentazione amministrativa, tecnica ed economica.

ART. 4 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La Documentazione amministrativa comprende i seguenti documenti:

- All. 1 Capitolato Speciale completo di elenco attrezzature
- All. 2 Disciplinare di gara e relativi allegati
- All. 3 Informazioni Generali O.E./Attestazione sopralluogo
- All. 4 DUVRI

ART. 5 - DOCUMENTAZIONE TECNICA

NECESSARIA PER LA VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA' DEI BENI PROPOSTI

La ditta dovrà produrre idonea documentazione relativa alla qualità del prodotto offerto.

Le schede dovranno essere debitamente compilate utilizzando, ove forniti, i fac-simile allegati (All. 3A)

Con particolare riferimento ai documenti che il concorrente invierà in formato digitale si precisa che:

- per i documenti per i quali siano stati forniti dei fac-simile da parte dell'ASUR, essi dovranno essere inviati preservando il formato originale del file (Word o Excel);
- per gli altri documenti dovranno essere visualizzabili mediante software gratuiti e di ampia diffusione (PDF / MS Word / MS Excel);
- si avverte e si sottolinea che **NON** dovrà essere riprodotta nella citata elaborazione digitale L'OFFERTA ECONOMICA CON INDICAZIONE DEI PREZZI

AREA VASTA N. 5 di Ascoli Piceno - San Benedetto Del Tronto

Nel riportare ogni elemento ritenuto utile per la valutazione, detta documentazione tecnica dovrà comunque essere prodotta secondo quanto riportato nel Capitolato Speciale.

Stante la limitata possibilità tecnica della piattaforma MEPA di acquisire file di dimensioni notevoli, il concorrente potrà inviare i video, codificati in formati standard e gratuiti, mediante masterizzazione su supporto CD/DVD non riscrivibile. Tale supporto deve:

- essere inserito in una busta chiusa e sigillata, con l'indicazione all'esterno della busta della procedura amministrativa in oggetto;
- la superficie esterna del supporto deve contenere la dicitura della procedura amministrativa in corso;
- essere ricevuto dalla Stazione Appaltante entro la data di presentazione dell'offerta mediante Raccomandata A/R o equivalente (la data che fa fede è quella di arrivo).

L'ASUR si riserva la facoltà di invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti o dichiarazioni presentati, nonché a richiedere ulteriore documentazione specifica, oltre a quella già richiesta, comprovante l'esistenza dei requisiti sopra indicati, sospendendo nelle more della risposta, la procedura di gara.

ART. 6 - OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente è tenuto a compilare l'Offerta economica utilizzando il fac simile allegato (Allegato 2.b - *schema Offerta Economica*).

Qualora l'offerta economica non contenga almeno il livello di dettaglio indicato, l'Amministrazione potrà richiedere, prima dell'assegnazione del punteggio relativo al prezzo (per aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa) o prima della validazione dell'offerta economica (per aggiudicazione al prezzo più basso), l'esplicitazione delle singoli componenti di costo dell'offerta.

Allo scopo di consentire un immediato e trasparente confronto delle soluzioni presentate:

- **non sono ammesse in offerta soluzioni opzionali e/o alternative di nessun tipo**, pena l'esclusione dalla gara;
- **le opzioni dovranno essere esclusivamente limitate a quelle specificatamente richieste, oppure essere esclusivamente addizionali (e non sostitutive) alle configurazioni oggetto di richiesta, purché le caratteristiche di minima riportate dettagliatamente nel Capitolato Speciale, siano rispettate.**
- i prezzi si intendono per merce resa franco magazzino, comprensivi di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura stessa (trasferimento, trasporto, facchinaggio, ritiro imballaggio, installazione, calibrazioni, formazione e addestramento del personale addetto all'uso etc. e quant'altro ritenuto necessario per il corretto funzionamento dell'attrezzatura offerta)

La stazione appaltante intende acquisire una offerta economica nell'ambito della quale – fatto salvo il valore economico delle singole attrezzature - indicato nel quadro A dell'Allegato 2.b –schema offerta economica, utilizzato per la determinazione del “**Valore Totale di comparazione (Iva esclusa)**”.

Unitamente al Valore Totale di Comparazione, **dovrà essere compilata la Sezione C – Servizi post garanzia dell'Allegato 2.b i cui prezzi non saranno comunque oggetto di valutazione ai fini dell'aggiudicazione della fornitura ma potranno essere valutati successivamente ai fini di una stipula contrattuale successiva ai 24 mesi di garanzia dell'attrezzatura fornita per l'assistenza tecnica.**

ART. 7 - SOPRALLUOGO

SOPRALLUOGO IN FASE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE DI GARA

Prima di formulare l'offerta i concorrenti, se richiesto, sono tenuti ad effettuare un sopralluogo per valutare le caratteristiche dei locali, i percorsi necessari per raggiungere l'ubicazione finale e lo stato esistente delle attrezzature in uso / impianti elettrici-di telecomunicazioni-idrici-ambientali - etc., al fine

AREA VASTA N. 5 di Ascoli Piceno - San Benedetto Del Tronto

di tenerne conto nella fornitura e per procedere alla installazione a regola d'arte ed alla perfetta esecuzione della stessa

Ai fini della corretta installazione e funzionalità delle attrezzature offerte:

- il Concorrente è tenuto a segnalare eventuali opere impiantistiche/edili/etc. necessarie, non oggetto della fornitura, affinché l'Amministrazione possa valutarle ed attivarsi tempestivamente per la completa installazione delle attrezzature oggetto della fornitura;
- l'Aggiudicatario sarà tenuto a realizzare, senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione, tutti i necessari adeguamenti/lavori impiantistici/edili/etc. non segnalati in fase di gara e che non possano essere considerati imprevedibili per i concorrenti

Il sopralluogo deve essere documentato mediante il modello incluso nella documentazione allegata (All.3A-2) da presentare, nonché essere controfirmato da un incaricato di questa Azienda.

La richiesta deve essere effettuata entro un termine congruo rispetto al termine fissato per la presentazione delle offerte, mentre il sopralluogo dovrà essere completato, salvo causa imputabile alla Stazione Appaltante, entro 3 giorni naturali rispetto al termine fissato per la presentazione delle offerte.

L'Amministrazione appaltante risulterà, pertanto, sollevata da ogni responsabilità dovute a eventuali difformità/imprecisioni presenti nelle offerte di gara proposte dalle ditte concorrenti che non ha effettuato il sopralluogo senza che, tra l'altro, possano vantare alcuna pretesa a riguardo.

L'aggiudicatario può eseguire direttamente tutte le lavorazioni previste dall'appalto ed ha facoltà di subappaltarne il 30%. Il subappalto è regolato ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs n. 50 del 18/04/2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

ART. 8 – SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della documentazione amministrativa possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art.83 c.9 D.Lgs.50/2016. In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e della documentazione amministrativa con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente al pagamento, in favore di questa Stazione Appaltante, della sanzione pecuniaria in misura all'uno per mille del valore della gara.

La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione.

Trascorso il termine stabilito per la regolarizzazione, il concorrente che non vi ha provveduto è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

ART. 9 – ESCLUSIONI

Sono considerate irregolari le offerte non conformi a quanto prescritto nei documenti di gara, ai sensi dell'art. 59 comma 3 Codice.

Secondo quanto previsto dall'art. 59 comma 4 Codice sono considerate inammissibili le offerte:

- a) che sono state presentate in ritardo rispetto ai termini indicati nel bando di gara;
- b) in relazione alle quali la commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi;
- c) che l'amministrazione aggiudicatrice ha giudicato anormalmente basse;
- d) che non hanno la qualificazione necessaria;
- e) il cui prezzo supera l'importo posto dall'amministrazione aggiudicatrice a base di gara.

Si applicano le cause di esclusione di cui all'art.80 del Codice.

ART. 10 - CHIARIMENTI E INTEGRAZIONI

Ciascuna impresa concorrente ha facoltà di richiedere - esclusivamente tramite il portale MePa chiarimenti circa la documentazione inerente la presente gara entro e non oltre la scadenza fissata nella Richiesta d'offerta.

AREA VASTA N. 5 di Ascoli Piceno - San Benedetto Del Tronto

Le domande con le relative risposte verranno rese disponibili a tutti gli operatori economici partecipanti - esclusivamente sul sito portale MePa tramite il canale “Comunicazioni con i fornitori - invia comunicazione”.

ART. 11 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

- **(PREZZO PIU' BASSO)** *L'aggiudicazione avverrà per unico lotto non frazionabile in favore del prezzo più basso offerto purché siano rispettate le caratteristiche minime richieste come da Capitolato Speciale e previo accertamento tecnico positivo . Saranno escluse le offerte espresse in maniera indeterminata, condizionate, in alternativa e/o sostitutive, opzionali. Sono altresì escluse offerte superiori all'importo a base d'asta indicato. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.*
- *In caso di offerte uguali si procederà mediante sorteggio*
- **(UNICA OFFERTA)** *La fornitura verrà aggiudicata qualora l'offerta della ditta possa essere considerata valida, idonea, conveniente e vantaggiosa per l'ente e congrua rispetto ai prezzi di mercato.*

ART. 12 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

Si procederà all'apertura della busta virtuale contenente la **Documentazione Amministrativa** nel giorno fissato per la scadenza dell'offerta e verrà verificata la regolarità e la completezza della stessa.

Prima della chiusura della valutazione della documentazione amministrativa non è possibile consultare i documenti di carattere tecnico ed economico.

Successivamente si procederà all'apertura della busta virtuale contenente la **Documentazione Tecnica**.

L'Amministrazione avrà facoltà mediante l'utilizzo del mezzo di comunicazione elettronico (*Comunicazioni con i fornitori*) di:

- invitare gli operatori economici concorrenti a fornire chiarimenti in ordine ai documenti ed alle dichiarazioni fornite nell'ambito della documentazione tecnica, restando tuttavia inteso che la carenza sostanziale, non sanabile, della documentazione tecnica presentata, che non consenta la valutazione dei beni da parte della Commissione, comporterà l'esclusione dalla gara.
- Invitare a completare e/o chiarire il contenuto dei certificati, dei documenti e delle dichiarazioni presentati in ambito amministrativo, in caso di irregolarità formali non compromettenti per la “par condicio”.

La chiusura di ogni “busta” determina il definitivo congelamento delle valutazioni effettuate.

L'accesso ai soli concorrenti che hanno sottomesso l'offerta avviene tramite l'attivazione della funzione "ATTIVA SEDUTA PUBBLICA" che consente di accedere a una pagina di consultazione delle fasi di esame della gara che l'Amministrazione sta conducendo.

L'accesso consentito ai partecipanti simula una seduta pubblica di commissione.

Sarà data comunicazione ai concorrenti ammessi, della data in cui avrà luogo l'apertura, in seduta pubblica, delle buste virtuali contenenti l'offerta economica.

Completata la valutazione della Busta Economica, si attiverà il pulsante “CHIUDI GRADUATORIA E MOSTRA CLASSIFICA” per attestare la conclusione delle attività di valutazione e procedere eventualmente all'Aggiudicazione provvisoria.

Nessun rimborso o compenso spetta alle ditte concorrenti per l'elaborazione dei progetti dalle medesime predisposti e tutto il materiale pervenuto verrà acquisto agli atti dell'Amministrazione.

Salva la verifica nei confronti dell'offerente aggiudicatario dei requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-organizzativa, l'aggiudicazione definitiva sarà effettuata successivamente con determina.

L'aggiudicazione definitiva, immediatamente vincolante per l'offerente aggiudicatario, diventa efficace a seguito:

- della verifica del possesso dei requisiti prescritti (art. 32 comma 7 del Codice), per accertare l'insussistenza di impedimenti alla stipulazione del contratto;

➤ della prestazione di cauzione definitiva (art. 103 del Codice).

Il concorrente aggiudicatario riceverà a sistema il “DOCUMENTO DI STIPULA RELATIVO” alla RDO medesima a cui farà seguito l’emissione da parte dell’Amministrazione del buono d’ordine dettagliato e firmato.

ART. 13 - OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Qualora una offerta appaia anormalmente bassa, l’Azienda si riserva la facoltà di richiedere all’offerente le relative giustificazioni, eventualmente necessarie in aggiunta a quelle che fossero state già presentate a corredo dell’offerta, ritenute pertinenti in merito agli elementi costitutivi dell’offerta stessa.

Tali giustificazioni possono riguardare gli aspetti previsti dall’art. 97, comma 4 del Codice.

La richiesta di giustificazioni verrà formulata per iscritto e trasmessa elettronicamente (*Comunicazioni con i fornitori*) e prevedrà un termine non inferiore a 15 giorni per presentare nella stessa forma le giustificazioni richieste.

ART. 14 - CAUZIONE

L’esecutore del contratto, ai sensi dell’articolo 103 del D. Lgs. 50/2016 è obbligato a costituire una garanzia fidejussoria del 10% dell’importo contrattuale (**garanzia definitiva**).

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa deve chiaramente riportare il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l’operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

E’ fatto salvo l’esperimento di ogni altra azione qualora la cauzione risultasse insufficiente.

La mancata costituzione della predetta garanzia determina la revoca dell’affidamento e l’acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l’appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 15 - TRASPARENZA ACCESSO RISERVATEZZA

Tutti gli atti relativi alla presente procedura, ove non considerati riservati ai sensi dell’art. 112 Codice ovvero secretati ai sensi dell’art. 162 Codice, sono pubblicati e aggiornati sul sito www.asur.marche.it, nella sezione Amministrazione trasparente/Concorsi, Gare ed Appalti con applicazione delle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33. Sono altresì pubblicati, nei successivi due giorni dalla data di adozione, il provvedimento che determina le esclusioni dalla procedura e le ammissioni all’esito delle valutazioni dei requisiti soggettivi, economico-finanziari e tecnico-professionali (art. 29, comma 1 del codice “Principi in materia di trasparenza”).

Il diritto di accesso agli atti della presente procedura è disciplinato dagli articoli 22 e seguenti della legge 7 agosto 1990, n. 241, salvo quanto espressamente previsto dal Codice

ART. 16 - PENALI

Fermo restando quanto previsto dalla normativa vigente e indicato nel Capitolato Speciale, in caso di mancanze degli obblighi contrattuali la stazione appaltante può applicare delle penali.

Esse sono definite

- nell’ipotesi di ritardata consegna in misura giornaliera pari allo 0,3 per mille del valore totale netto di aggiudicazione per ogni giorno naturale di ritardo
- nell’ipotesi di non corrispondenza con quanto richiesto e dichiarato sarà applicata una penale per ogni non conformità rilevata, in relazione alla gravità dell’inadempimento, da un minimo dello 0,05 per mille ad un massimo dell’1 per mille calcolato sull’intero importo contrattuale.

ART. 17 - CONSEGNA ED INSTALLAZIONE

Si rinvia allo specifico paragrafo del Capitolato Speciale.

ART. 18 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

La fornitura dovrà essere effettuata nel termine contrattuale dalla data di ricevimento dell'ordine, dalle 8,00 alle 13,00 di tutti i giorni lavorativi presso le U.U.O.O. dell'AV5 di Ascoli Piceno.

Le fatture e i documenti di trasporto dovranno tassativamente riportare gli estremi dell'ordine, il numero e la data del documento di trasporto, gli estremi del contratto e dovrà essere, altresì, specificato il CIG di riferimento.

Il corrispettivo della fornitura dovrà essere fatturato all'ente appaltante con modalità Fatturazione Elettronica: Codice Univoco (CUU) **B7TZLF**.

Il pagamento delle fatture sarà eseguito mediante ordinativo di pagamento da effettuarsi tramite il tesoriere dell'Azienda come disposto D.lgs. 231/2002 integrato con il D.lgs. 192/2012 previo accertamento da parte del direttore dell'esecuzione della conformità della merce o dei servizi alle previsioni contrattuali.

Nel caso di invio di documentazione incompleta o erronea da parte del Fornitore, i termini rimangono sospesi fino al momento in cui la documentazione richiesta sia completata e/o corretta.

L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture non può essere invocato come motivo valido per la mancata evasione degli ordinativi e delle obbligazioni contrattuali, ovvero per la risoluzione del contratto da parte dell'Aggiudicatario.

ART. 19 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Ascoli Piceno della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 20 - ALTRE INFORMAZIONI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di:

- aggiudicare anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta idonea dal punto di vista tecnico ed economicamente congrua;
- non aggiudicare la fornitura, a proprio insindacabile giudizio, qualora le attrezzature offerte non risultino all'esame tecnico rispondenti alle esigenze dell'Ente, ovvero, qualora le condizioni economiche proposte dalle ditte offerenti siano ritenute non convenienti.
- la facoltà di non procedere ad aggiudicazione, nonché di adottare ogni e qualsiasi motivato provvedimento di sospensione, annullamento, revoca, abrogazione che potrà essere posto in essere per motivi di interesse pubblico senza che i concorrenti medesimi possano accampare alcuna pretesa, accampare diritti, pretendere risarcimenti o rimborsi di spesa od altro;
- La facoltà di recedere dal contratto in caso di conclusione da parte della Stazione Unica Appaltante delle Marche (S.U.A.M.) di procedura contrattuale per il medesimo servizio a condizioni più convenienti. Per quanto non espressamente previsto nel presente disciplinare di gara si rimanda alle disposizioni contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e nella documentazione di gara tutta; si fa inoltre espresso



AREA VASTA N. 5 di Ascoli Piceno - San Benedetto Del Tronto

richiamo al D. lgs. 50/2016, agli articoli del Codice Civile, ed alla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia di forniture di beni e servizi alla pubblica amministrazione.

Il Direttore
U.O.C. Acquisti e Logistica AV5
Dott. Pietrino Maurizi

ALBO PRETORIO

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

(art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il sottoscritto,

nato a il/...../.....

residente a(Prov.....)

in vian.

CODICE FISCALE

nella sua qualità di rappresentante legale della ditta

con sede a(Prov.)

in vian.

Partita I.V.A. Codice fiscale

Sotto la propria personale responsabilità, consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e di dichiarazioni mendaci

dichiara

di applicare il C.C.N.L. stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative del seguente settore

che l'impresa risulta regolare ai fini del DURC in quanto :

è iscritta all'INPS sede di con PC/ matricola n.....

risulta regolare con versamento del contributo al.....(gg/mm/aa)

è assicurata all'INAIL sede di con Codice Ditta n.....

risulta regolare con versamento dei premi e accessori al.....(gg/mm/aa)

Luogo e data

Firma

N.B. Allegato fotocopia del seguente documento d'identità:

tipo documento..... N.

rilasciato il/...../..... da

INTESTAZIONE DITTA OFFERENTE

OFFERTA ECONOMICA PER FORNITURA DI ATTREZZATURA DI CUCINA

Azienda Sanitaria Unica Regionale delle Marche
Area Vasta 5
Via degli Iris 1
63100 Ascoli Piceno (AP)

Il sottoscritto
nato a il CF.....
Residente a in via n.....
In qualità di rappresentante legale della ditta
Con sede legale in e.mail.....
tel..... fax..... CF.....
Partita IVA

Mediante questa offerta si obbliga a fornire a codesto Spett.le Ente beni e servizi sotto indicati, nel rispetto delle caratteristiche tecniche indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto alle seguenti condizioni economiche:

A – BENI NELLA CONFIGURAZIONE OFFERTA come descritto nel CSA – IVA ESCLUSA						
Q.tà	Descrizione	Modello	Costo listino	Sconto	Costo scontato in cifre	Costo scontato in lettere
1	Tagliaverdure					
17	Contenitore in acciaio inox					
1	Lavello 1° vascone inox					
1	Macchina per il lavaggio di frutta, verdura, insalata					
1	Centrifughe asciugatrici per verdure cotte e crude					
1	Lavamani inox					
1	Tavolo armadiato inox Dim.mm. 1700x700x850h					
1	Tavolo armadiato inox Dim.mm. 1200x700x850h					
2	Armadio di riposto sovrapposto interamente in acciaio inox					
1	Abbattitore di temperatura					
2	Forno 10 Teglie					
1	Lavello 1 vascone inox					
1	Lavapentole					
1	Grattugia					
1	Fry top					
1	Tritacarne					
1	Affettatrice					
1	Banco Distribuzione Pasti (prezzo a corpo)					
2	Portacasse in acciaio inox portata max 200 kg Dimensioni piano cm.60x80					
1	Portacasse in acciaio inox portata max 200 kg Dimensioni piano cm.60x100					

Allegato 2.b – schema offerta economica

3	Servizio inox AISI 304 Trasporto pesante portata max 200 kg					
---	---	--	--	--	--	--

B – OFFERTA ECONOMICA COMPLESSIVA (oggetto di comparazione economica)			
	Costo totale in cifre (Iva esclusa)	Costo totale in lettere (Iva esclusa)	Aliquota Iva
A – TOTALE BENI			
TOTALE OFFERTA			

DICHIARA

1. di impegnarsi a mantenere valida ed impegnativa l'offerta per un periodo di 180 giorni dalla data di scadenza del termine utile per la presentazione dell'offerta stessa;
2. di avere nel complesso preso conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;
3. che, in caso di discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;
4. che in caso di indicazione di valori/prezzi offerti recanti un numero di cifre decimali dopo la virgola superiore a due, saranno considerate esclusivamente le prime due cifre decimali, senza procedere ad alcun arrotondamento;
5. che i costi relativi alla sicurezza, secondo quanto previsto dal comma 10 dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, sono pari ad euro (..... lettere)
6. di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge e di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare le condizioni contrattuali e le penalità previste per il presente appalto;

(L'eventuale offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese ai sensi del comma 4 dell'art. 48 del D. Lgs. 50/2016 e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista nel successivo punto 8 del richiamato art. 48).

Luogo e data.....

In fede
(Timbro e firma del Legale Rappresentante)

.....

N.B.

Alla presente dichiarazione si allega copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e sigla del legale rappresentante/procuratore. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO ALL'OFFERTA ECONOMICA NON OGGETTO DI VALUTAZIONE AI FINI DELL'AGGIUDICAZIONE

C – Servizi post garanzia		
Descrizione	Costo in cifre (IVA esclusa)	Costo in lettere (IVA esclusa)
Assistenza tecnica in modalità tutto compreso		
Manutenzione preventiva		
Percentuale di sconto sul prezzo di listino delle parti di ricambio		

Luogo e data.....

In fede
(Timbro e firma del Legale Rappresentante)
.....

ALBO PRETORIO

N.B.

Alla presente dichiarazione si allega copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del soggetto firmatario. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e sigla del legale rappresentante/procuratore. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE O SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO 3A-1
INFORMAZIONI OPERATORE ECONOMICO OFFERENTE
PROCEDURA

OGGETTO	nome procedura
CIG (se applicabile)	CIG000000000000
RdO (se applicabile)	123456

DATI ANAGRAFICI DITTA

RAGIONE SOCIALE	RossiMario srl
CITTA'	Roma
PROVINCIA (sigla)	RM
INDIRIZZO	Via Fori Imperiali 1
CAP	00100
TELEFONO 1	06.1111111111
TELEFONO 2	
FAX	06.1111111111
E-Mail	info@azienda.com
PEC	info@azienda.pec.com
INDIRIZZO INTERNET www	www.azienda.com

RAPPRESENTANTE LEGALE

COGNOME NOME	Rossi Mario
data di Nascita	01/01/1900
luogo/Prov. di Nascita	Roma (RM)
C.F.	RSSMRA11A11A111E
in qualità di:	Rappresentante Legale

REFERENTE PER LA PROVA PRATICA

COGNOME NOME	Verdi Paolo
tel.	333123456
email	bruno.verdi@gmail.com
Ruolo	agente commerciale / specialist / ...

RESPONSABILE DELLA FORNITURA (installazione, COLLAUDO, etc.)

COGNOME NOME	Bruno Verdi
tel.	333123456
email	bruno.verdi@gmail.com
Ruolo	agente commerciale / specialist / ...

RIFERIMENTI OFFERTA

RIF.OFFERTA	OFF.2020/MR/111
LUOGO	Roma
DATA	01/01/2020

Il sottoscritto **Rossi Mario**

Firma

(autografa o firma digitale ai sensi del D.Lgs. 82/2005 o altro sistema/piattaforma di non ripudio del contenuto, come ad es. il MEPA)

NOTA BENE:

- è necessario compilare tutti i campi

ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO

OGGETTO: Fornitura e installazione attrezzatura di cucina ospedaliera/mensa per le esigenze dell'ASUR Marche/Area Vasta 5 Ascoli Piceno.

Si attesta che in data odierna il Sig

identificato mediante

in qualità di:

(barrare la casella corrispondente)

- ☐ 1 legale rappresentante della ditta
☐ 2 direttore tecnico della ditta
☐ 3 tecnico incaricato, qualificato dal legale rappresentante della ditta e munito di apposita delega scritta
☐ 4 tecnico incaricato, qualificato dal direttore tecnico e munito di apposita delega scritta

in rappresentanza della ditta/società

con sede legale in

via

ha effettuato il sopralluogo presso la cucina/mensa del P.O. Mazzoni di Ascoli Piceno nelle quali deve essere eseguita la fornitura in oggetto e ha verificato le caratteristiche delle aree e degli ambienti .

Lì,

In fede, l' incaricato

.....

Per conferma di quanto riportato ai punti 1, 2, 3, 4 e per ricevuta copia attestazione.

Lì,

PER LA DITTA

.....

(Modulo da compilarsi in due copie, di cui una deve essere consegnata al concorrente)



SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE AZIENDALE

D. U. V. R. I.

DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 n. 81

Art. 26. - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione

Da allegare gara d'appalto

DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERE

<input type="checkbox"/> Appalto di servizi	
<input checked="" type="checkbox"/> Appalto di lavori	FORNITURA E INSTALLAZIONE ATTREZZATURA CUCINA
<input checked="" type="checkbox"/> Appalto di fornitura	
Durata del servizio	
Azienda committente	AZIENDA SANITARIA UNICA REGIONALE (ASUR) della Regione Marche, per conto e nell'inte Piceno e San Benedetto del Tronto di seguito denominata AV5
Importo a base d'asta	€ 95.000,00+ I.V.A.
Codice CIG	

Oggetto dell'appalto**FORNITURA E INSTALLAZIONE ATTREZZATURA CUCINA**

Introduzione.

Il presente documento sintetizza quanto emerso dalla valutazione dei rischi da interferenze dell' AREA Vasta n. 5 ASUR MARCHE (di seguito denominata "AREA Vasta") che definisce le modalità di cooperazione e di coordinamento degli interventi di prevenzione e protezione, con particolare attenzione alla eliminazione dei rischi di interferenza, disposto dall'articolo 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, come modificato dal D.Lgs. 106/109. Sintesi della VR e delle misure di prevenzione e protezione. Documento di Prima informazione relativo a ciascuna sede allegata al presente documento. E' redatto allo scopo di promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la ditta affidataria, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze, gli infortuni e gli incidenti durante le attività in appalto. In particolare si tratta di un documento di miglioramento dell'efficacia della responsabilità solidale tra appaltante ed appaltatore e il coordinamento degli interventi di prevenzione dei rischi. Il presente documento non riguarda e quindi non si applica ai rischi specifici propri dell'attività delle singole imprese aggiudicatrici (di seguito denominate "imprese") che assume che ogni attività sia progettata e svolta nel pieno rispetto della regola dell'arte e delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza e salute sul lavoro dagli artt. 22,23 e 24 del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 s.m.i. Si richiamano gli obblighi di cooperazione e coordinamento affinché le imprese agiscano tempestivamente ogni eventuale insufficienza del presente documento così come ogni eventuale discordanza di quanto indicato rispetto a quanto richiesto dalle proprie attività lavorative. Tali comunicazioni dovranno essere inoltrate al Servizio di Prevenzione e Protezione e al referente per il contratto di appalto e dovranno essere trattate e utilizzate ai sensi delle disposizioni del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81. Il presente documento deve essere allegato al contratto di appalto e costituisce pertanto parte integrante e non enucleabile.

ANAGRAFICA DEL COMMITTENTE

Denominazione	ASUR MARCHE
Sede Legale	Via Caduti del lavoro - 60131 Ancona
P. IVA - C.F.	02175860424
Unità operativa	AREA VASTA 5 <input checked="" type="checkbox"/> Ascoli Piceno <input type="checkbox"/> S. Benedetto del Tronto
Telefono centralino	07363581
Settore attività	Sanità
Direttore AREA VASTA	Dr. Alessandro Marini

Referenti/responsabili della Committente per la sicurezza:

Ruolo	Nominativo
Datore di Lavoro	Avv. GIULIETTA CAPOCASA
Medico Competente	Dr. PIERLUIGI LUCADEI
RSPP	Dott.a MARTA URSINI
Dirigente S.P.P.	Ing. MASSIMO CARDINALI
ASPP	Ass. San. DANIELA PASSARETTI
ASPP	Tecnico Prevenzione QUIRINO OLORI
RLS	catefiori@gmail.com; francesco.massari@sanita.marche.it; fausto.mzt@gmail.com; nursindap@gmail.com; mario.saienni@sanita.marche.it; walter.saienni@sanita.marche.it; anna.mandolini@sanita.marche.it; mg.mercatili@sanita.marche.it; mariatere...

ANAGRAFICA DELLA DITTA APPALTATRICE

Ditta appaltatrice		Recapiti telefonici:
Sede Legale		
Rappresentante legale		
RSPP		
E - mail		

Personale impiegato nell'esecuzione del contratto

N.	Nome/Cognome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

N.B. Ai sensi del D.Lgs. 163/2006, ulteriori e pertinenti dati/informazioni saranno acquisiti dai Servizi preposti della AV5

Premessa

Il presente DUVRI riporta i potenziali rischi relativi al contesto della **"FORNITURA E INSTALLAZIONE ATTREZZATURA CUCINA"** del F dell'Area Vasta n. 5 dell'ASUR MARCHE e non riporta i rischi intrinseci del personale della ditta esecutrice del servizio correlato alle attività analizzati nel DVR della ditta stessa.

Il presente DUVRI sintetizza il complesso delle operazioni svolte ai fini della valutazione dei rischi da interferenze.

Prima di iniziare il servizio di appalto, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di informare l'AV5 sui rischi derivanti dall'attività da svolgere.

In ogni caso prima dell'avvio dell'attività, l'Appaltatore sarà convocato per la riunione preventiva di reciproca informazione e coordinamento sui rischi ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs. 81/08. Di detta riunione sarà effettuato verbale a cura del SSP aziendale che costituirà integrazione al presente DUVRI.

CARATTERISTICHE DELL'APPALTO.

L'appalto consiste nel servizio di **FORNITURA E INSTALLAZIONE ATTREZZATURA CUCINA** di pertinenza dell'AV5 dell'ASUR MARCHE.

Il servizio dovrà svolgersi nell'osservanza delle norme legislative e regolamenti vigenti, alle disposizioni delle linee guida in materia di sicurezza in materia di prevenzione di rischio infettivo (D. Lgs. 81/08), alle prescrizioni citate nel capitolato di gara e nel rispetto delle disposizioni interne della Direzione Medica di Presidio, dal Servizio Prevenzione e Protezione dell'AV5 se del caso.

FATTORI INTERFERENZIALI PRESENTI NEI SITI/AREE INTERESSATE AI LAVORI	Presenza di attività di socio-sanitaria	
	Presenza di personale, utenti, pazienti, ecc.	
	Presenza di traffico veicolare, mezzi di soccorso, utenza pedonale	
	Possibile presenza di altra/e ditta/e	

INDICE DEI RISCHI POTENZIALMENTE PRESENTI NELL'AV5 DI ASCOLI PICENO

Cod. R.	Fattore di rischio
RISCHI LEGATI ALL'ATTIVITA' LAVORATIVA (es: ambienti e posti di lavoro, di passaggio, percorsi, attività...)	
1	Coperture o strutture non pedonabili
2	Movimentazione di barelle
3	Riempimento serbatoi fissi
4	Carico – scarico
5	Caduta da luoghi sopraelevati
6	Aperture nel suolo o nelle pareti
7	Scale
8	Rischio di crollo di strutture e impiantistiche (causa terzi)
9	Caduta di oggetti o materiali dall'alto
10	Ribaltamento/rovesciamento di barelle
11	Dislivelli o pendenze pericolosi
12	Pavimenti bagnati / pericolosi
13	Superfici e pareti vetrate o trasparenti
14	Ambienti di lavoro ristretti / poco ventilati/ poco illuminati
15	Installazione di cantiere temporaneo o mobile
16	Interruzione/sospensione temporanea di impianti
17	Accesso nelle aree/zone protette, sorvegliate e controllate
18	Presenza di personale, pazienti, utenti accompagnatori, visitatori
19	Presenza di altre imprese
RISCHI MECCANICI - MACCHINE, IMPIANTI, ATTREZZATURE	
20	Tubazioni in pressione ad alta/bassa temperatura
21	Organi meccanici in movimento
22	Impianti a funzionamento automatico
23	Proiezione di materiali (schegge, schizzi, scintille, ecc.)
24	Superfici a temperatura elevata
25	Parti sporgenti, taglienti (per parti sporgenti e taglienti si intendono le lame dei macchinari oppure i coltelli)
26	Impigliamento
27	Superfici, spigoli, angoli
28	Schiacciamento, compressioni, urti, impatti
29	Tagli, punture, abrasioni
30	Scivolamento - Caduta
RISCHIO DA MEZZI DI TRASPORTO E SOLLEVAMENTO	
31	Apparecchi di sollevamento e accessori (Ascensori, montacarichi, carrelli elevatori,)
32	Pedane elevatrici
33	Autovetture e automezzi in genere - Investimenti
RISCHIO ELETTRICO	
34	Rischio elettrico generico - Elettrocuzione
35	Cavi elettrici a media e bassa tensione
36	Contatto con quadri/parti elettriche in tensione (230-380 V)
37	Cabine elettriche di trasformazione
38	Cavi elettrici interrati/sotto traccia

Cod. R.	Fattore di rischio
39	Cariche elettrostatiche
40	Formazione di archi
RISCHIO TERMICO	
41	Calore per contatto - Calore radiante
42	Vapore ad alta temperatura
43	Ustioni
44	Freddo
RISCHI DI INCENDIO ED ESPLOSIONI	
45	Incendio -Esplosioni
46	Liquidi infiammabili o combustibili
47	Gas infiammabili o combustibili
48	Sostanze comburenti
49	Zone a rischio potenziale di esplosione (atex)
50	Materiale combustibile solido
RISCHIO FISICO	
51	Rumore
52	Vibrazioni meccaniche
53	Ultrasuoni
54	Microclima (T. elevata /bassa/ UR)
55	Illuminazione
RISCHIO RADIAZIONI	
56	Radiazioni ionizzanti
57	Campi elettromagnetici - microonde
58	Radiazioni ottiche (sorgenti laser)
59	Radiazioni infrarosse / ultraviolette
60	Campi elettromagnetici a Radiofrequenza
61	Campi elettromagnetici
RISCHIO BIOLOGICO	
62	Agenti biologici o infettivi
RISCHIO CHIMICO	
63	Prodotti chimici pericolosi (specificare quali)
64	Agenti cancerogeni , mutageni, antitumorali
65	Gas, vapori, fumi, polveri, fibre aerodisperse
RISCHIO AMBIENTE ED ECOLOGIA	
66	Pozzetti della rete fognaria
67	Aree di deposito temporaneo rifiuti pericolosi, non pericolosi, urbani
68	Disinfestazione/derattizzazione
RISCHIO AGGRESSIONE	
69	Aggressione verbale, fisica

NB: l'interferenza si intende relativa alla presenza di attività e/o di personale della Committente presente presso le aree/siti della ZT 13 oggetto dell'appalto.

Valutazione rischi interferenti

Cod. R.	Elenco dei rischi (pericoli, fattori di rischio). Interferenze tra: PERICOLI E RISCHI INTERFERENZIALI (origine e destinatario)	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (adottate dal Committente) C → A (dal Committente verso l'Appaltatore)	PxD=R livello del rischio interferenziale 1-4=lieve=A 8-12=medio=B 16-64=grave=C	PREVENZIONE E PROTEZIONE DEGLI ALTRI RISCHI INTERFERENZIALI A → C A1 → A2
RISCHI LEGATI ALL'ATTIVITA' LAVORATIVA (es: ambienti di lavoro, posti di lavoro, di passaggio, percorsi, attività....)				
1	Coperture o strutture non pedonabili			
2	Movimentazione di barelle idonee al trasporto delle salme			
3	Riempimento serbatoi fissi			
4	Carico – scarico			
5	Caduta da luoghi sopraelevati			
6	Aperture nel suolo/pareti			
7	Scale			
8	Rischio di crollo di strutture e impiantistiche (causa terzi)			
9	Caduta di oggetti/materiali dall'alto			
10	Ribaltamento/rovesciamento di barelle atte al trasporto delle salme			
11	Dislivelli o pendenze pericolosi <input checked="" type="checkbox"/> C → A <input type="checkbox"/> A → C <input checked="" type="checkbox"/> A1 ↔ A2	Presenza di strada con dislivello di quota	<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	Movimentare le attrezzature con cautela
12	Pavimenti bagnati / pericolosi	Presenti aree che potenzialmente possono essere bagnate e/o scivolose per la pulizia programmata e/o giornaliera e/o straordinaria	<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	In caso di spargimenti di liquidi pulire le pavimentazioni immediatamente utilizzando un metodo di pulizia adeguato. Usare segnali di avvertimento nel punto in cui il pavimento è bagnato e allestire percorsi alternativi.
13	Superfici e pareti vetrate o trasparenti			
14	Ambienti di lavoro ristretti / poco ventilati/ poco illuminati.			
15	Installazione di cantiere temporaneo o mobile			

Cod. R.	Elenco dei rischi (pericoli, fattori di rischio). Interferenze tra: PERICOLI E RISCHI INTERFERENZIALI (origine e destinatario)	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (adottate dal Committente) C → A (dal Committente verso l'Appaltatore)	PxD=R livello del rischio interferenziale 1-4=lieve=A 8-12=medio=B 16-64=grave=C	PREVENZIONE E PROTEZIONE DEGLI ALTRI RISCHI INTERFERENZIALI A → C A1 → A2
16	Interruzione/sospensione temporanea di impianti			
17	Accesso nelle aree/zone protette, sorvegliate e controllate			
18	Presenza di personale, utenti, visitatori, altre ditte <input checked="" type="checkbox"/> C → A <input type="checkbox"/> A → C <input checked="" type="checkbox"/> A1 ↔ A2	Evento /danno: traumi distorsivi, contusivi, fratture, ferite, tagli, ustioni		I materiali e le attrezzature vanno sistemati in carrelli e/o sui transpallets in modo da escludere qualsiasi rischio di caduta e/o scivolamento e in modo tale da non sporgere dalla sagoma del carrello per non creare situazioni di pericolo a visitatori, a utenti, a pazienti ricoverati e non, a dipendenti di altre ditte o a lavoratori autonomi;
		La zona lavorativa riguardante i lavori è frequentata da personale sanitario, visitatori, utenti di altre ditte	<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	Delimitare le aree d'intervento con idonea segnaletica di pericolo.
19	Presenza di altre imprese	Evento /danno: traumi distorsivi, contusivi, fratture, ferite, tagli, ustioni	<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	Delimitare le aree d'intervento con idonea segnaletica di pericolo.
RISCHI MECCANICI - MACCHINE, IMPIANTI, ATTREZZATURE				
20	Tubazioni o recipienti di fluidi pericolosi, in pressione/alta-bassa temperatura (specificare quali):			
21	Organi meccanici in movimento			
22	Impianti a funzionamento automatico			
23	Proiezione di materiali (schegge, schizzi, scintille)			
24	Superfici a temperatura elevata			
25	Parti sporgenti, taglienti			

Cod . R.	Elenco dei rischi (pericoli, fattori di rischio). Interferenze tra: PERICOLI E RISCHI INTERFERENZIALI (origine e destinatario)	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (adottate dal Committente) C → A (dal Committente verso l'Appaltatore)	PxD=R livello del rischio interferenziale 1-4=lieve=A 8-12=medio=B 16-64=grave=C	PREVENZIONE E PROTEZIONE DEGLI ALTRI RISCHI INTERFERENZIALI A → C A1 → A2
26	Impigliamento			
27	Superfici, spigoli, angoli			
28	Schiacciamento, compressioni, urti, impatti			
29	Tagli, punture, abrasioni			
30	Scivolamento – Caduta <input checked="" type="checkbox"/> C → A <input checked="" type="checkbox"/> A → C <input checked="" type="checkbox"/> A1 ↔ A2	Presenza di pavimentazione stradale sconnessa	<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	Adottare DPI antiscivolo. Rispetto segnaletica di sicurezza. In caso di spandimenti accidentali provvedere ad una rapida pulizia.
RISCHIO DA MEZZI DI TRASPORTO e SOLLEVAMENTO				
31	Apparecchi di sollevamento e accessori (ascensori, montacarichi, carrelli elevatori)	Divieto di utilizzo		
32	Pedana elevatrice			
33	Autovetture e automezzi in genere – Investimenti <input checked="" type="checkbox"/> C → A <input checked="" type="checkbox"/> A → C <input type="checkbox"/> A1 ↔ A2	Negli spazi di accesso alle strutture AV5 è presente la normale circolazione stradale di utenti, visitatori, accompagnatori ed informatori	<input checked="" type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	Attenersi alla segnaletica stradale transitando a passo d'uomo (3,5 Km/h) e nel rispetto del codice della strada
RISCHIO ELETTRICO				
34	Rischio elettrico generico Elettrocuzione <input checked="" type="checkbox"/> C → A <input checked="" type="checkbox"/> A → C <input type="checkbox"/> A1 ↔ A2	Negli ambienti AV5 esistono impianti ed apparecchiature elettriche, conformi a specifiche norme, verificate e gestite da personale interno qualificato.	<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	<i>Vietato intervenire o utilizzare energia senza precisa autorizzazione e accordi con il Servizio Tecnico.</i> L'utilizzo di energia elettrica su apparecchiature/attrezzature che espongono a rischio di elettrocuzione devono essere sempre eseguiti da persone esperte, qualificate e formate. Mantenere i luoghi di lavoro e gli impianti in ottimali condizioni di sicurezza.
35	Cavi elettrici a M/B tensione			
36	Contatto con quadri/parti elettriche in tensione (230-380 V)	I quadri elettrici sono conformi a specifiche norme, verificati e gestiti da personale interno	<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	Vietato intervenire o utilizzare quadri elettrici senza la precisa autorizzazione e accordi con il Servizio Tecnico. L'utilizzo

Cod . R.	Elenco dei rischi (pericoli, fattori di rischio). Interferenze tra: PERICOLI E RISCHI INTERFERENZIALI (origine e destinatario)	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (adottate dal Committente) C → A (dal Committente verso l'Appaltatore)	PxD=R livello del rischio interferenziale 1-4=lieve=A 8-12=medio=B 16-64=grave=C	PREVENZIONE E PROTEZIONE DEGLI ALTRI RISCHI INTERFERENZIALI A → C A1 → A2
	<input checked="" type="checkbox"/> C → A <input checked="" type="checkbox"/> A → C <input type="checkbox"/> A1 ↔ A2	qualificato		deve essere sempre eseguito da personale esperto, qualificato e formato. Mantenere i luoghi di lavoro e gli impianti in ottimali condizioni di sicurezza
37	Cabine elettriche di trasformazione			
38	Cavi elettrici interrati/sotto traccia			
39	Cariche elettrostatiche			
40	Formazione di archi			
RISCHIO TERMICO				
41	Calore per contatto			
42	Calore radiante			
43	Ustioni			
44	Freddo			
RISCHI DI INCENDIO ED ESPLOSIONI				
45	Incendio - Esplosioni <input checked="" type="checkbox"/> C → A <input type="checkbox"/> A → C <input type="checkbox"/> A1 ↔ A2	Le strutture sanitarie della AV5 sono classificate a livello alto di rischio incendio.	<input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C	Rispettare le norme antincendio. Tutti gli interventi che prevedono l'uso di energia elettrica dovranno essere preventivamente concordati ed autorizzati dal Servizio Tecnico. Nelle immediate vicinanze dei lavori devono essere presenti appositi estintori
46	Liquidi infiammabili o combustibili			
47	Gas compressi, disciolti, liquefatti, infiammabili, combustibili, criogeni			
48	Sostanze comburenti)			
49	Zone a rischio potenziale di esplosione (atex)			
50	Materiale combustibile solido			
RISCHIO FISICO				
51	Rumore			
52	Vibrazioni meccaniche			

Cod . R.	Elenco dei rischi (pericoli, fattori di rischio). Interferenze tra: PERICOLI E RISCHI INTERFERENZIALI (origine e destinatario)	MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE (adottate dal Committente) C → A (dal Committente verso l'Appaltatore)	PxD=R livello del rischio interferenziale 1-4=lieve=A 8-12=medio=B 16-64=grave=C	PREVENZIONE E PROTEZIONE DEGLI ALTRI RISCHI INTERFERENZIALI A → C A1 → A2
53	Ultrasuoni			
54	Microclima(T. elevata /bassa/ UR)			
55	Illuminazione			
RISCHIO RADIAZIONI				
56	Radiazioni ionizzanti			
57	Campi elettromagnetici - microonde			
58	Radiazioni ottiche (sorgenti laser)			
59	Radiazioni infrarosse / ultraviolette			
60	Campi elettromagnetici a Radiofrequenza			
61	Campi elettromagnetici			
RISCHIO BIOLOGICO				
62	Agenti biologici o infettivi			
RISCHIO CHIMICO				
63	Prodotti chimici pericolosi se manipolati senza DPI			
64	Agenti cancerogeni e mutageni			
65	Gas, vapori, fumi, polveri, fibre aerodisperse			
RISCHIO AMBIENTE ED ECOLOGIA				
66	Pozzetti della rete fognaria			
67	Aree di deposito temporaneo rifiuti pericolosi, non pericolosi, urbani			
68	Disinfestazione/derattizzazione			
RISCHIO AGGRESSIONE				
69	Aggressione verbale, fisica			
COSTI PER L'ABBATTIMENTO DEI RISCHI DA IN				

COSTI**COSTI DELLA SICUREZZA DAI RISCHI DA INTERFERENZA**

La maggior parte dei potenziali rischi evidenziati nel presente documento sono eliminabili o riducibili al minimo mediante procedure organiche e attività del servizio in appalto. L'attuazione delle relative misure da adottare sono normalmente riportati nelle procedure operative di sicurezza del servizio. I costi per la sicurezza sono pertanto già compresi nell'importo complessivo previsto nell'appalto.

La stima dei costi relativi agli adempimenti riguardanti la sicurezza dei lavoratori/utenza per le interferenze dei rischi derivanti dalle attività delle singole categorie di lavorazione, e sulla base dei rischi da interferenza individuati si ritiene che l'adozione delle misure sopra riportate e il rispetto dei DUVRI comportino costi della sicurezza da interferenza.

Quanto sopra, fatti salvi eventuali dati integrativi in base ad eventuali ulteriori notizie tecniche. Si ravvisano costi relativi agli oneri speciali per la sicurezza finalizzati ad eliminare e ridurre le interferenze, pertanto i costi sono pari a **€ 200**

Costo della sicurezza da interferenza: ☒ Si ☐ No

Sulla base dei rischi da interferenza individuati, l'attuazione delle relative misure da adottare comporta i seguenti costi per la ditta aggiuntivi per la prevenzione e protezione per rischi correlati all'attività specifica dell'appaltatore, indipendentemente dal luogo in cui l'attività viene espletata.

ONERI PER LA SICUREZZA (Valutazione preliminare costi per la sicurezza relativa ai rischi da interferenza non soggetti a ribasso d'asta)

Gli oneri per la sicurezza, sono risultati pari a **€ 250,00** ovvero

Tipologia	Quantità	Costo unitario €	Costo totale €
Partecipazione a riunione per la sicurezza e sopralluogo ambienti di lavoro oggetto dell'appalto	3 ore	30,00	150,00
Compartimentazioni aree di lavoro – Varie ed eventuali	//	100,00	200,00
TOTALE			250,00

ALLEGATO: DOCUMENTO DI PRIMA INFORMAZIONE, che costituisce parte integrante del presente DUVRI, in applicazione dell'art. 26 D. Lgs. 81/2008, fornisce informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui l'affidatario è destinato a operare. L'allegato contiene le misure specifiche di prevenzione, indicazioni e raccomandazioni generali per la ditta appaltatrice: Rischi in Ambito Sanitario; Disposizioni Generali per la Sicurezza; Emergenza e Soccorso.

ATTIVITÀ DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE Prima dell'avvio dell'attività dovrà essere effettuato il tavolo di coordinamento e cooperazione ai sensi del D.Lgs. 81/2008 anche ai fini delle attività informative relative alla gestione delle emergenze tra i Datori di lavoro o loro delegati (R-SPP ASUR).

AGGIORNAMENTO DEL DUVRI. Il presente DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza potrà essere aggiornata al mutare delle situazioni originarie, in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si rendessero necessariamente previste.

PROCEDURE DOCUMENTALI AZIENDE ESTERNE

Prima dell'inizio dei lavori oggetto dell'Appalto, la Ditta aggiudicataria inoltra al Responsabile del Procedimento dell'AV5, così come previsto dalla normativa, la documentazione appositamente prevista integrata da quella che segue :

- a. Documento che permetta di identificare il Legale Rappresentante della Impresa Appaltatrice ovvero il nominativo del Responsabile responsabile per conto della stessa Azienda Esterna delle operazioni di appalto, organigramma aziendale, organigramma e nominativo dei lavoratori e nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione e del Medico Competente (ai sensi del DLgs 81/2008);
- b. Elenco nominativo dei lavoratori incaricati dell'espletamento delle opere o dei lavori in appalto e copia del libro matricola della ditta assicurativa e previdenziale;
- c. Autocertificazione sottoscritta dal Legale Rappresentante della ditta appaltatrice dell'avvenuto assolvimento degli obblighi derivanti dalle assicurative previste dalla vigente legislazione;
- d. Estratto del Documento aziendale di Valutazione del Rischio ai sensi del D. Lgs 81/2008 nel quale siano chiaramente evidenziati i rischi delle operazioni in appalto, le misure preventive assunte in ambito aziendale, ed i protocolli operativi eventualmente esistenti;
- e. Copia del Piano di Sicurezza redatto dall'impresa, ai sensi del Titolo IV D. Lgs 81/2008, ove previsto;
- f. Attestazione della avvenuta formazione ed informazione, ai sensi del D. Lgs 81/2008, dalla quale emerga che i lavoratori stessi sono stati formati relativamente ai rischi specifici di attività;
- g. Elenco dei dispositivi di protezione individuale di cui sia dotato il personale incaricato delle prestazioni connesse con l'appalto con formazione degli stessi all'uso ed alla manutenzione dei dispositivi stessi.
- h. Esempio di tesserino di riconoscimento (art.26 comma 8 D.Lgs. 81/2008) che ogni dipendente dell'Azienda Appaltatrice è tenuto a portare innanzi l'accedere alle strutture della ASUR AV5;
- i. Dichiarazione di impegno ad attenersi alle azioni di coordinamento imposte in senso preventivo da parte della AV5, azioni emanate dalla stessa AV5 che di altre Aziende Esterne;
- j. Elenco delle attrezzature e mezzi d'opera utilizzati. Gli stessi dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di Legge in materia di sicurezza e la documentazione che ne attesti la conformità (es. dichiarazione di conformità di cui al DPR 459/96) e verifica periodica prevista da enti preposti (es. apparecchi di sollevamento);
- k. Dichiarazione di impegno a comunicare tempestivamente ogni e qualsiasi variazione circa i dati trasmessi con le precedenti documentazioni;
- l. Manuali di manutenzione e di esecuzione degli interventi redatti sulla scorta delle vigenti disposizioni in materia di sicurezza.



SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE DUVRI

DECRETO LEGISLATIVO 9 aprile 2008 , n. 81 Art. 26 Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di sommi

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

PER LA COMMITTENTE

Il Datore di Lavoro: Avv. GIULIETTA CAPOCASA

Il R-SPP: Dott. MARTA URSINI AV5

Il Responsabile Unico del Procedimento

PER LA DITTA APPALTATRICE

Il Datore di Lavoro

Il R-SPP:

Il Referente