



Sede Legale Viale Strasburgo n.233 - 90146 Palermo
Tel 0917801111 - P.I. 05841780827
U.O.C. Appalti e Forniture
Tel. 091.7808362 Fax. 091.7808394

Prot. 0021538/5

Palermo 20/07/2011

Oggetto: Invito a cottimo fiduciario per la fornitura e posa in opera strumentazione a norma per la cucina aziendale e fornitura di dispositivi di protezione individuale per il personale addetto. Importo a base d'asta presunto € **97.400,00** = I.V.A esclusa. **NUMERO GARA 2483170.**

La presente comunicazione via fax sostituisce l'originale ai sensi dell'art.6 comma 2, della legge n.421/91

Spett.le Ditta _____

E' intendimento di questa Azienda Ospedaliera procedere all'acquisizione, mediante cottimo fiduciario, di dispositivi di protezione individuale per il personale addetto alla cucina aziendale e per la fornitura e posa in opera di apparecchiature varie da destinare ai locali cucina dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia - Cervello", per un importo a base d'asta presunta di €97.400,00=I.V.A ESCLUSA".

I beni oggetto della presente fornitura dovranno essere conformi alle norme vigenti in campo nazionale e comunitario, per quanto attiene alle autorizzazioni alla produzione, alla importazione e alla immissione in commercio.

Le apparecchiature devono essere certificate CE secondo la direttiva 93/42 CEE e dovranno essere conformi alla normativa EN 60601.

La configurazione e le caratteristiche tecniche minime, cui devono corrispondere i prodotti richiesti sono le seguenti, dando atto che l'Impresa concorrente non potrà in ogni caso discostarsi da dette caratteristiche:

LOTTO 1 **Importo a base d'asta presunto €.76.400,00=** **NUMERO CIG 24070318CF**

Quantità 3

Prodotto 1

PENTOLA A VAPORE AUTOCLAVE 100 LITRI

Caratteristiche:

Recipiente, intercapedine, coperchio e rivestimento in acciaio AISI 304.

Fondo dei recipienti in acciaio AISI 316 trattato contro la corrosione.

Struttura portante in acciaio AISI 304 montata su piedini regolabili in altezza.

Parti in vista finemente satinata.

Coperchio munito di impugnatura atermica bilanciata, con gallettoni di bloccaggio su aste filettate in acciaio inox e dispositivo di sicurezza prearato a 0.05 bar.

Tenuta garantita da una guarnizione in mescola siliconica adatta all'uso alimentare.

Riscaldamento a vapore a pressione nominale 0.45 bar.

con manometro di controllo pressione nell'intercapedine, valvola di depressione e valvola di sicurezza max,pressione.

Gruppo miscelatore acqua calda e fredda in ottone cromato con erogatore orientabile.

Rubinetto di scarico con filtro e impugnatura atermica.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 850 x 980 x 900

Peso Netto (kg): 140

Volume (mc) 1,13

Peso Lordo (kg) 140

Quantità 3

Prodotto 2

COLAPASTA A 2 SETTORI PER PENTOLE 100 LT

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 570 x 570 x 365

Peso Netto (kg): 8

Volume (mc) 0,20

Peso Lordo (kg) 9

Quantità 1

Prodotto 3

ABBATTITORE CONGELATORE 70 KG 10 GN 2/1

Caratteristiche: Per 10 GN 2/1 o per teglie 600x800 mm. Capacità di carico: abbattimento 70 kg; (normativa UK). Compatibile con i piu' diffusi forni combi lengthwise, presenti sul

mercato.

Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio AISI 304.

Angoli interni arrotondati e scarico.

Porta cieca con cerniera a sinistra.

Unità refrigerata incorporata.

Controllo elettronico, 3 cicli standard e 6 programmabili. Ciclo Cruise per un abbattimento completamente automatico con l'utilizzo della sonda. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. Sbrinamento automatico e manuale.

Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine.

Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati.

Temperatura in cella: +90 -20°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza

HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 1.250 x 993 x 1.730

Potenza el. (kW) 4,37

Alimentazione el.: 400 V - 3N - 50

Peso Netto (kg): 320

Volume (mc) 2,92

Peso Lordo (kg) 350

Quantità 1

Prodotto 4

CONF.SOTTOVUOTO (GAS INERTE) 20 M3/H-BANCO

Caratteristiche:

Struttura in acciaio AISI 304 con coperchio a campana in plaxiglas alimentare trasparente.

Camera con angoli arrotondati.

Pannello comandi digitali con memorizzazione di 9 programmi di confezionamento.

Processo controllato con microprocessore.

Predisposta con attacchi per immissione di gas inerte.

Dispositivo "soft-air" per il rientro controllato dell'aria.

Modello da banco.

Barra saldante da 450 mm.

Dimensioni camera 456x466x218h mm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 550 x 600 x 476

Potenza el. (kW) 1,10

Alimentazione el.: 230 V - 1N - 50/60

Peso Netto (kg): 87

Volume (mc) 0,29 - Peso Lordo (kg) 97

Quantità 1

Prodotto 5

LAVAVERDURE A CESTO RIBALTABILE KG 10/40

Caratteristiche:

Struttura completamente in acciaio AISI 304, montata su piedini regolabili in altezza.
Vasca di lavaggio, pannellature esterne e piano di appoggio in acciaio AISI 304.
Ripiano di lavoro in materiale atossico per uso alimentare.
Componenti interni interamente in acciaio AISI 304 e/o materiale non ossidabile.
Vasca di lavaggio sagomata per ottenere un efficace vortice dell' acqua per ottenere così i migliori risultati di lavaggio, con fondo inclinato per migliorare la pulizia.
Capacità vasca 300 lt.
Sistema di sollevamento del cesto automatico a fine ciclo a doppio pulsante e avvisatore acustico.
Pannello di comando frontale con regolazione della pressione e della portata dell'acqua di lavaggio.
Carico e scarico acqua comandato manualmente da elettrovalvole.
Durata ciclo: 2-3 minuti.
Grado di protezione all'acqua IPX55.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 1.500 x 900 x 850
Potenza el. (kW) 1,20
Alimentazione el.: 400 V - 3N - 50
Peso Netto (kg): 190
Volume (mc) 1,91
Peso Lordo (kg) 215

Quantità 1

Prodotto 6

LAVACENTRIFUGA PER VERDURE CARICO 2/6KG

Caratteristiche:

Struttura in acciaio AISI 304. Supporto cestello in alluminio resistente alle corrosioni. Un microinterruttore sul coperchio previene qualsiasi operazione di avvio quando il coperchio e' aperto. Un dispositivo elettromagnetico ferma la macchina se il coperchio e' aperto durante l'utilizzo.
Sistema filtri molto efficiente e facile da pulire. Cicli di lavaggio: 1 manuale e 3 automatici.
Ciclo di durata programmabile dall'operatore.
Carico per ciclo: 2-3 kg (verdure leggere); 6 kg (verdure solide). Velocita' di rotazione: 400 rpm.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 700 x 700 x 1.000
Potenza el. (kW) 0,90
Alimentazione el.: 230 V - 1N - 50
Peso Netto (kg): 82
Volume (mc) 0,76 - Peso Lordo (kg) 116

Quantità 1

Prodotto 7

MIXER PORTATILE TUBO INOX 654MM 660W

Caratteristiche:

Mixer portatile con tubo in acciaio inox. Progettato per essere utilizzato direttamente all'interno di pentole fino a 100 litri di capacità ed anche durante la cottura. Blocco motore rimovibile. Facile da usare, montare e smontare: in questo modo anche facilitata la pulizia. Variatore elettronico della velocità con velocità max di 10.000 giri/min in immersione. Velocità regolabile a mezzo di appositi pulsanti. Per motivi di sicurezza, per azionare l'apparecchiatura sono necessarie due mani. Luce per indicazione sovraccarico. Frusta disponibile come accessorio.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 138 x 120 x 965

Potenza el. (kW) 0,66

Alimentazione el.: 220...240 - 1N - 50/60

Peso Netto (kg): 4

Volume (mc) 0,03

Peso Lordo (kg) 5

Quantità 1

Prodotto 8

LAVAOGGETTI ELETTRICA 900 MM

Caratteristiche:

Struttura portante, pidini regolabili, vasca, capottina, bracci e ugelli di lavaggio e risciacquo, viteria in acciaio inox AISI 304.

Porta a doppia apertura con possibilità di ribaltare la parte inferiore.

Struttura a doppia parete per vasca e porta.

Retro dell'apparecchiatura completamente chiuso.

Filtro a tutta vasca con cassetto estraibile.

Boiler atmosferico isolato da 18 litri (10,5 KW).

Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo potenziata garantiscono una temperatura costante dell'acqua di risciacquo (84°C.) e indipendenza dalla pressione dell'acqua di rete. Quattro cicli di lavaggio. Ciclo di valvola di non ritorno (Air Break) a garanzia che, nel caso di un vuoto di pressione in rete, l'acqua non ritorni nella rete idrica (approvata D.V.G.W).

Pannello di controllo elettronico con sistema di autodiagnosi e predisposizione per controllo HACCP. Termometri. Pannello per collegamenti elettrici esterno. Capacità della vasca : 95 lt
Capacità di carico: 3 teglie GN 1/1. Un telaio di supporto teglie e vassoi e un cesto in acciaio inox in dotazione.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 878 x 900 x 1.770

Potenza el. (kW) 13,50

Alimentazione el.: 400 V - 3N - 50

Peso Netto (kg): 200

Volume (mc) 2,58

Peso Lordo (kg) 272

Quantità 1

Prodotto 9

LAVAMANI CON SANITIZZATORE COLTELLI

Caratteristiche:

Costruito interamente in acciaio inox 18/10.

Base armadiata dotata di portina a battente.

Vasche stampate ed insonorizzate con spigoli arrotondati ed invaso perimetrale.

Vasca lavamani dotata di piletta e gruppo erogatore comandato a pedale.

Vasca sanitizzazione coltelli riscaldata tramite resistenze elettriche con termostato di regolazione e termometro di controllo.

Piedini regolabili in altezza.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 700 x 500 x 850

Potenza el. (kW) 1,50

Alimentazione el.: 220.240 - 1N - 50/60

Peso Netto (kg): 12

Volume (mc) 0,43

Peso Lordo (kg) 42

Accessorio prodotto 9.1

Quantità 1

SIFONE SCARICO SINGOLO OTTONE 1,5"

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 190 x 190 x 90

Peso Netto (kg): 1

Volume (mc) 0,00

Peso Lordo (kg) 2

Quantità 1

Prodotto 10

CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 40 LT

Caratteristiche:

Rivestimento frontale e laterale in acciaio inox AISI 304. Vasca in acciaio inox 316 AISI anticorrosione. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10, 304 AISI. Porta con maniglia in acciaio inox 18/10 304 AISI. Bruciatori in acciaio inox 304 AISI con combustione ottimizzata, dispositivo anti-spegnimento, fiamma pilota protetta e impostazione potenza individuale. Zona di scrematura con filtro di troppopieno per raccogliere e scaricare amidi e schiume.

Il pressostato di sicurezza non consente il funzionamento della macchina in assenza di acqua.

Manopole di comando appositamente progettate per impedire l'infiltrazione di acqua. Grado di protezione all'acqua IPX5.

Piedini in acciaio inox 304 AISI, regolabili in altezza fino a 50 mm. Per impiego con gas naturale o GPL.

Accessori in dotazione: 1 porta incernierata a sinistra e 1 porta incernierata a destra per l'armadio.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 800 x 900 x 850

Potenza el. (kW) 0,20

Alimentazione el.: 230 V - 1N - 50/60

Potenza Gas (kW) 28,00

Peso Netto (kg): 115

Volume (mc) 1,03

Peso Lordo (kg) 140

Accessorio prodotto 10.1

Quantità 1

3 CESTELLI GN 1/3 PER CUOCIPASTA

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 275 x 150 x 210

Peso Netto (kg): 3

Volume (mc) 0,08

Peso Lordo (kg) 3

Accessorio prodotto 10.2

Quantità 1

6 CESTELLI ROTONDI CUOCIPASTA

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 135 x 135 x 140

Peso Netto (kg): 4

Volume (mc) 0,08 - Peso Lordo (kg) 4

Accessorio prodotto 10.3

Quantità 1

GRIGLIA SUPPORTO PER CESTELLI ROTONDI

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 290 x 500 x 115

Peso Netto (kg): 1

Volume (mc) 0,08

Peso Lordo (kg) 1

LOTTO 2**Importo a base d'asta presunto €. 10.000,00=****Numero CIG 240720151****Quantità 1****Prodotto 1****CELLA 163x203 -2+8°C UNITA' REMOTA****Caratteristiche:**

Volume utile: 6,7 m3.

Isolamento pannelli 60 mm in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC

Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata (pareti antigraffio).

Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e anti-sdrucchiolo.

Sistema di assemblaggio rapido a mezzo fastener costruiti in materiale composito ad alta resistenza.

Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera Plastificata. Porta incernierata a destra e guarnizioni magnetiche a tenuta. Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno. Illuminazione interna.

Unità refrigerante monoblocco dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di 43° C.

Gas refrigerante R404a.

Sbrinamento con gas caldo.

Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso, interruttore illuminazione interna, controllore digitale con visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e guasti.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 1.750 x 2.150 x 2.150

Potenza el. (kW) 0,85

Alimentazione el.: 230 V - 1N - 50

Peso Netto (kg): 316

Volume (mc) 4,70

Peso Lordo (kg) 388

Accessorio prodotto 1.1**Quantità 1****MICRO PORTA****Caratteristiche:**

All'apertura della porta della cella frigorifera il micro deve accendere l'illuminazione interna e spegnere la ventola di raffreddamento.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 20 x 20 x 20

Peso Netto (kg): 0

Volume (mc) 0,00

Peso Lordo (kg) 1

Accessorio prodotto 1.2

Quantità 1

SC. IN ALLUM., RIP.POLYETH.CELLE 163X203

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 1 x 373 x 1.550

Peso Netto (kg): 59

Volume (mc) 0,77

Peso Lordo (kg) 66

LOTTO 3

**Importo a base d'asta presunto €. 4.000,00=
Numero CIG 2407268C62**

Quantità 1

Prodotto 1

LAVATOIO 2 VASCHE 2 GOCCIOLATOI 2800 MM

Caratteristiche:

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di involucro perimetrale ed angoli saldati. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm.

Vasche lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 600 x 500 x 300 mm dotate di tubo troppo pieno e pilette di scarico da 2", insonorizzate con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo.

Gocciolatoi stampati con nervature di rinforzo, inclinati verso le vasche e posizionati sulle estremità.

Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore.

Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani.

Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza (+/-20 mm).

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 2.800 x 700 x 1.000

Peso Netto (kg): 75

Volume (mc) 1,31

Peso Lordo (kg) 90

Accessorio prodotto 1.1

Quantità 2

MISCEL. A PEDALE +CANNA-3/4"

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 250 x 320 x 140

Peso Netto (kg): 4 – Volume (mc) 0,01 – Peso Lordo (Kg) 4.

Accessorio prodotto 1.2

Quantità 1

RIPIANO INFERIORE PER VASCHE 2800MM

Caratteristiche:

Facilmente posizionabile ad incastro a 200 mm da terra senza bisogno di utensili per il montaggio.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 2.795 x 540 x 40

Peso Netto (kg): 22

Volume (mc) 0,09

Peso Lordo (kg) 26

Accessorio prodotto 1.3

Quantità 2

DOPPIO SIFONE SCARICO PLASTICA 2"

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 190 x 380 x 90

Peso Netto (kg): 1

Volume (mc) 0,01

Peso Lordo (kg) 2

Accessorio prodotto 1.4

Quantità 1

MAXIREEL-AVVOLGITORE CON LANCIA 6M

Caratteristiche:

Avvolgitore a parete con lancia acqua e rientro automatico del tubo. Tubo in gomma EPDM alimentare con regolazione del rompigitto. Costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10.

Dati tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 380 x 380 x 374

Peso Netto (kg): 9 - Volume (mc) 0,03 - Peso Lordo (kg) 10

LOTTO 4

Importo a base d'asta presunto €. 7.000,00=

Numero CIG 2407348E66

Prodotto 1

Quantità 12

GUANTO INOX LAMEX PLUS

Prodotto 2

Quantità 12

GREMBIULE INOX LAMEX PLUS

Prodotto 3

Quantità 12

STIVALE IN GOMMA E PVC 36/48

Prodotto 4

Quantità 12

STIVALE IN GOM E PVC 36/48 PUNTA ACCIAIO

Prodotto 5

Quantità 12

ZOCCOLO FORATO PVC 36/48

Prodotto 6

Quantità 12

ZOCCOLO CHIUSO PVC 36/48

Prodotto 7

Quantità 1

CASSETTA PRONTO SOCCORSO METALLO

Caratteristiche:

Rispondenti alle disposizioni sul pronto soccorso aziendale di cui al decreto del Ministero della Salute 15 Luglio 2003, n° 388 – Allegato 2 “ Contenuto minimo del pacchetto di medicazione”.

L’Azienda inoltre si riserva la facoltà di non acquistare o di acquistare in parte i prodotti in caso intervenga una riorganizzazione dei servizi interessati che porti ad un utilizzo non più idoneo ed economicamente conveniente delle tecnologie o dei singoli prodotti aggiudicati.

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi alle norme vigenti in campo nazionale e comunitario per quanto attiene alle autorizzazioni, alla produzione, importazione ed immissione in commercio.

Il materiale offerto deve essere conforme a quanto specificato per ciascun riferimento a quanto sopra riportato e comunque deve soddisfare le esigenze di manualità, di tecniche d'uso degli Operatori.

Tutti i materiali forniti dall'Impresa aggiudicataria dovranno essere di produzione corrente, nuovi di fabbrica, non ricondizionati né riasssemblati ed esenti da difetti.

Il grado di lavorazione e di finitura delle varie parti dovrà essere estremamente accurato ed in accordo con la miglior tecnica corrente. In particolare dovranno essere perfettamente intercambiabili fra di loro. Di conseguenza non saranno accettati quei prodotti che presentino evidenti difetti di costruzione all'atto di installazione.

In generale i prodotti devono soddisfare i seguenti requisiti:

- Essere conformi a tutte le normative nazionali ed internazionali vigenti nella specifica materia ancorché emanate successivamente alla formulazione dell'offerta; nessun onere aggiuntivo potrà peraltro essere richiesto dalle ditte aggiudicatarie per quanto connesso a detto adeguamento.
- I prodotti con marchio CE devono possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

Il criterio di aggiudicazione seguito è quello di cui all'art. 82 del D.lgs. n. 163/2006 s.m.i., e precisamente quello del prezzo più basso, rispetto all'importo stabilito come base d'asta.

L'aggiudicazione avverrà per singoli lotti.

Qualora la descrizione di qualcuno dei prodotti messi a gara dovesse individuare una fabbricazione o provenienza determinata o un procedimento particolare, un marchio o un brevetto determinato, un tipo o un'origine o una produzione specifica che avrebbero come effetto di favorire o eliminare talune imprese o prodotti, detta indicazione deve intendersi integrata dalla menzione **“o equivalente”**.

L'Impresa concorrente che propone prodotti equivalenti ai requisiti definiti dalle specifiche tecniche è obbligato a segnalarlo con separata dichiarazione da allegare alla relativa scheda tecnica.

A tal fine si invita codesta Ditta a partecipare al cottimo fiduciario in questione per la fornitura e posa in opera in oggetto.

Il presente cottimo fiduciario è regolato dalla normativa vigente e nonché da quanto stabilito dalla presente lettera d'invito.

All'atto della consegna, il bene sarà sottoposto a controllo qualitativo dall'incaricato dell'Azienda.

Il controllo e l'accettazione dei beni da parte dell'incaricato non solleva il fornitore dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del bene stesso.

Il bene consegnato se non risulta in possesso dei requisiti richiesti potrà essere rifiutato da questa Azienda non solo alla consegna, ma anche successivamente, e ciò nei casi in cui il bene dovesse palesare qualche difetto non rilevato e non immediatamente rilevabile.

Il fornitore sarà tenuto a ritirare il bene contestato, a sue spese, con l'obbligo di restituire nel tempo indicato dall'Azienda il bene corrispondente nella qualità. L'Impresa aggiudicataria dovrà concordare con il Magazzino Economico dell'Azienda il giorno e l'ora previsti per la consegna.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione originale e sigillata e recare, tassativamente, stampigliato la denominazione dell'Impresa, le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge ed in particolare la data di scadenza.

Dette diciture devono figurare sia sul confezionamento primario e sia sull'imballaggio esterno come previsto dal D.lgs 540/92. Il codice a barra dovrà essere leggibile con la penna ottica. Ogni confezione dovrà contenere le istruzioni, redatte in lingua italiana, per l'utilizzo del prodotto, le modalità di conservazione, le indicazioni circa la stabilità del materiale e le indicazioni per il controllo di qualità.

All'atto della consegna il fornitore deve presentare ad un incaricato del MAGAZZINO ECONOMALE dell'Azienda l'apposito documento di trasporto in duplice esemplare od altro documento idoneo, nel quale siano indicate specie e quantità dei singoli beni forniti, numero di riferimento e data dell'ordine e numero del lotto e la data di scadenza degli stessi.

Il fornitore che consegni la fornitura in ritardo, rispetto ai tempi massimi previsti nella presente lettera di invito o, che consegnandola di qualità non conforme a quella stabilita e, invitato a sostituirla, vi provveda in ritardo, contravviene ai patti stabiliti. L'Azienda si riserva, nella forma che riterrà più opportuna, di intervenire in merito alla verifica della gestione della fornitura.

In caso di inadempimento relativamente allo svolgimento della fornitura, l'Azienda si riserva di applicare, un contraddittorio con l'Impresa aggiudicataria, assegnando un termine non inferiore a 10 giorni per la presentazione delle controdeduzioni.

Si fa inoltre divieto di ricorrere alla cessione del credito, ai sensi di quanto disposto dall'art. 1260, comma 2° del Codice Civile.

L'Impresa dovrà effettuare, pena l'esclusione dalla gara, un sopralluogo al fine di prendere conoscenza ed esaminare l'ubicazione e le caratteristiche dei luoghi ove dovrà avvenire la fornitura. Inoltre, dovranno prendere conoscenza di tutte le circostanze, generali e particolari, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e delle restanti condizioni contrattuali, nonché sull'esecuzione della fornitura, per assumere tutti i dati e gli elementi necessari per la presentazione dell'offerta.

A tal fine il rappresentante di codesta Impresa, previo accordo telefonico con il Responsabile della CUCINA AZIENDALE - Sig. Giovanni Spucches - telefono 0917808409/06 – 393/1185935 dovrà presentarsi presso il Presidio Ospedaliero C.T.O. Piano seminterrato, dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali riuniti Villa Sofia – Cervello", ove sono allocati i locali adibiti a cucina aziendale, muniti di apposita delega che sarà acquisita agli atti.

Di tale sopralluogo dovrà essere prodotta la dichiarazione di avvenuto sopralluogo, il cui schema è allegato alla presente lettera d'invito, attestata dal suddetto Responsabile della cucina o suo delegato;

La relazione tecnica predisposta su carta intestata della ditta partecipante alla gara deve essere firmata dalla stessa persona che ha firmato l'offerta e l'istanza di partecipazione.

L'attrezzatura fornita deve essere priva di difetti dovuti a vizi di materiali impiegati e devono possedere i requisiti indicati dall'Impresa aggiudicataria nell'offerta e nella documentazione tecnica, nonché in vigore all'atto del collaudo. L'attrezzatura fornita, a prescindere che siano prodotti dall'Impresa aggiudicataria e da Imprese terze, dovranno essere garantiti dall'Impresa aggiudicataria per tutti i vizi costruttivi ed i difetti di malfunzionamento, per un periodo di 24 mesi, a partire dalla data di collaudo con esito favorevole. L'Impresa aggiudicataria è tenuta ad eliminare, a proprie spese, tutti i difetti manifestatisi dai beni durante il periodo di garanzia, dipendenti da vizi di costruzione, di installazione e da difetti dei materiali impiegati. L'impresa aggiudicataria è tenuta a ritirare ed a smaltire, a propri oneri e spese, tutte le apparecchiature da dismettere prima della collocazione e posa in opera di quelle oggetto della presente fornitura e tali:

- **n° 3 Pentole a vapore**
- **n° 1 cella frigorifera**
- **n° 1 Lavatoio**

L'impresa garantisce il perfetto funzionamento delle apparecchiature per almeno due anni a decorrere dalla data del collaudo, salva la prova che il cattivo funzionamento derivi da cause di forza maggiore o da fatti non imputabili all'Azienda Ospedaliera e dovrà comprendere un servizio di assistenza full risk senza alcun onere aggiuntivo da parte dell'Azienda Ospedaliera ed in particolare:

a) La fornitura, sostituzione e manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le parti di ricambio, necessarie a garantire il regolare funzionamento della attrezzatura, e di componenti che risultino difettosi o danneggiati per mal funzionamento attribuibile al prodotto a qualsiasi titolo deteriorate salvo il dolo;

b) nel caso di cui al punto a) del presente articolo l'Impresa aggiudicataria dovrà farsi carico anche dell'eventuale costo della manodopera e delle spese di ritiro, spedizione e consegna, nel caso dovesse risultare necessario l'invio del prodotto presso la sede.

Si precisa, che l'incertezza sulla causa che hanno determinato il guasto e conseguentemente sulla individuazione del soggetto a carico del quale dovranno gravare i relativi oneri di spesa, non potrà in alcun modo incidere sulla tempestività dell'intervento da parte dell'impresa che rimane comunque obbligata a porre rimedio all'inconveniente segnalato dall'Azienda Ospedaliera L'impresa aggiudicataria deve pertanto, ove necessari, sostituire a proprie spese le parti rotte o guaste e se ciò non fosse sufficiente ritirare il bene e sostituirlo con altro nuovo.

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad intervenire entro e non oltre 12 ore dalla chiamata anche telefonica.

La riparazione deve essere effettuata entro e non oltre 48 ore dalla constatazione del guasto e qualora l'intervento di manutenzione non consentisse l'eliminazione del malfunzionamento entro l'intervallo temporale sopraspecificato, l'impresa aggiudicataria deve effettuare la sostituzione dell'apparecchiatura o parte di essa malfunzionante, con una identica apparecchiatura o parte di essa di proprietà dell'Impresa aggiudicataria.

La consegna del bene deve avvenire entro i termini sottoriportati, con le seguenti modalità che saranno impartite e secondo i seguenti orari:

- consegna della attrezzatura entro il termine massimo di 20 giorni naturali e consecutivi dalla data dell'ordine, salvo sia concordato diversamente, presso il Magazzino Economale, **con installazione presso l'Unità Operativa utilizzatrice**
dal lunedì al venerdì (escluso i festivi) dalle ore 08.30 alle ore 13.00
Mercoledì dalle ore 14.00 alle ore 17.00.

Eventuali consegne non effettuate presso i predetti locali utilizzatori, verranno considerate come non eseguite, ai fini del pagamento.

La consegna, il montaggio, l'installazione, l'avviamento e la messa in servizio dell'apparecchiatura presso i locali utilizzatori dovrà avvenire a cura e a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, **dovrà essere effettuata entro 30 gg. dall'emissione dell'ordine**, con le seguenti modalità:

- ◆ Secondo le istruzioni di montaggio e di installazione dell'apparecchio;
- ◆ Nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di igiene e di sicurezza sul lavoro;
- ◆ Adottando tutte le cautele necessarie a garantire la incolumità degli addetti ai lavori nonché di terzi ed evitare danni a beni pubblici e privati;
- ◆ Con pulizia finale e ritiro dei materiali di risulta (imballaggi, etc.);
- ◆ Assicurando la piena compatibilità con gli impianti elettrici, tecnologici, telefonici e speciali nonché la compatibilità elettromagnetica con altri sistemi.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese eventualmente occorrenti per le opere di sollevamento e di trasporto interno delle attrezzature ove i locali non siano ubicati al piano terreno.

Si precisa che come data di installazione delle attrezzature si intende la data a partire dalla quale le stesse attrezzature risultano in grado di funzionare correttamente.

I cavi di alimentazione elettrica separabili dovranno avere la spina idonea per la presa presente nel locale dove avverrà l'installazione, con divieto assoluto di utilizzare alimentazioni elettriche di fortuna (prolunghe, ciabatte, etc.).

Qualora il cavo di alimentazione sia di tipo non separabile, dovrà essere adeguato (lunghezza e spina) a carico del fornitore alle prese presenti nel locale dove avverrà l'installazione del presidio, senza decadimenti delle garanzie offerte.

Non potranno essere motivo di esclusione della garanzia offerta eventuali sostituzioni a regola d'arte della spina da parte di personale qualificato dell'Impresa aggiudicataria che si rendessero necessarie per adeguamento a particolari necessità impiantistiche.

Alla consegna ogni apparecchio dovrà essere accompagnato dalla documentazione prevista e conforme a quanto previsto **dal D. Lgs. n. 46 del 24/02/1997** e successive modificazioni ed integrazioni (art. 5, comma 4 ed allegato I) e dalle norme CEI 62.5 (punto 6.8).

Dovranno essere inoltre obbligatoriamente rispettate le seguenti condizioni:

- Il manuale d'uso dovrà essere anche in lingua italiana . Almeno una copia del manuale d'uso, dovrà essere depositata presso l'Unità Operativa destinataria della fornitura.
- L'apparecchiatura fornita dovrà essere provvista delle certificazioni obbligatorie di legge.

Sarà cura dell'Impresa aggiudicataria tenere presso la propria sede copia delle verifiche elettriche aggiornate per apparecchiatura oggetto della fornitura.

Il collaudo dovrà avvenire entro 30 giorni dalla data di installazione e tutte le obbligazioni ed oneri di collaudo si intendono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

Per l'attrezzatura oggetto di fornitura, l'Impresa aggiudicataria dovrà consegnare agli uffici competenti dell'Azienda Ospedaliera, prima della data del collaudo, la seguente documentazione:

- Manuale d'uso, in duplice copia, completo di tutte le indicazioni per un sicuro e corretto utilizzo, manuale tecnico contenente tutte le informazioni necessarie alla manutenzione dell'apparecchiatura compresi gli schemi elettrici, in lingua italiana;
- Copia delle certificazioni obbligatorie di legge.

Il collaudo funzionale delle attrezzature fornite verrà effettuato a cura delle Unità Operativa destinataria della fornitura in collaborazione con l'Ufficio tecnico dell'Azienda e del Servizio di Ingegneria Clinica e con il supporto del referente tecnico dell'Impresa aggiudicataria .

Nel corso del collaudo dovrà essere accertato quanto segue:

- a) la conformità delle attrezzature ai tipi ed i modelli descritti in offerta e quindi all'ordinativo dell'Azienda Ospedaliera;
- b) la conformità delle attrezzature alle disposizioni legislative e normative vigenti;
- c) la regolare installazione ed il loro regolare funzionamento delle attrezzature.
- d) l'effettuazione con esito favorevole delle verifiche di sicurezza, ai sensi delle norme relative alla tipologia della apparecchiatura fornita;

In particolare l'Impresa aggiudicataria dovrà:

- produrre, ai fini dell'accertamento del requisito di cui al punto c), a dichiarazione di installazione a regola d'arte;
- garantire l'effettuazione delle operazioni di assistenza al collaudo necessarie per accertare quanto previsto ai precedenti punti a), b) e c);
- fornire il supporto tecnico necessario per la corretta compilazione dei modelli aziendali utilizzati per il certificato di collaudo e per la scheda di verifica.

A seguito dell'effettuazione delle operazioni di collaudo dovranno essere redatti e sottoscritti dai competenti incaricati dell'Azienda Ospedaliera e dell'Impresa aggiudicataria, il

verbale di collaudo e la scheda di verifica, utilizzando i modelli predisposti a tale scopo dall'Azienda Ospedaliera.

In caso di collaudo negativo, i beni oggetto della fornitura dovranno essere sostituiti entro 15 giorni con beni aventi le caratteristiche tecniche prescritte nel presente capitolato.

I beni con collaudo negativo dovranno essere immediatamente ritirati dall'Impresa aggiudicataria a sue spese e qualora i beni rifiutati non venissero ritirati dall'Impresa aggiudicataria entro il termine sopraindicato, l'Azienda Ospedaliera non risponderà della loro perdita o deterioramento durante la temporanea custodia.

Gli operatori economici interessati, per partecipare alla gara, dovranno far pervenire, il plico contenente l'offerta economica e la documentazione comprovante il possesso dei requisiti, all'Ufficio Protocollo Generale dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Villa Sofia - Cervello" – Viale Strasburgo n. 233 – 90146 PALERMO **entro e non oltre le ore 9.00 del giorno 19/09/2011**, a pena di esclusione, a mezzo del servizio postale o altro servizio autorizzato ovvero consegnato direttamente a mano, indirizzato al Responsabile dell'U.O.C. Appalti e Forniture.

Il plico chiuso, debitamente sigillato, con mezzi idonei a garantirne l'integrità e controfirmato sui lembi di chiusura, dovrà recare, oltre ai dati identificativi dell'operatore, la dicitura OFFERTA PER "COTTIMO FIDUCIARIO PER LA FORNITURA E POSA IN OPERA DI STRUMENTAZIONE A NORMA PER LA CUCINA AZIENDALE E FORNITURA DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER IL PERSONALE ADDETTO"

Il recapito del plico resta ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile.

Il plico dovrà contenere n. 3 buste, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente:

BUSTA "A" DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La "Busta A" deve contenere la seguente documentazione:

- ▶ Domanda di partecipazione alla gara, resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, sottoscritta dal rappresentante legale o da un procuratore speciale dell'impresa o della ditta mandataria del R.T.I. o del consorzio di concorrenti già costituiti. (allegato B)
- ▶ certificazione comprovante la regolarità contributiva in corso di validità (**DURC**), ovvero, se residente all'Estero, le relative certificazioni previste dalla legislazione del Paese di residenza o autocertificazione;
- ▶ il possesso della **capacità economica e finanziaria**, ai sensi dell'art. 41, comma 1, lettera c) del D.Lgs. 163/06, relativamente a:
 - ▶ il fatturato globale d'impresa, al netto di IVA, realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2008-2009-2010) che dovrà essere pari o superiore alla somma dell'importo complessivo presunto a base d'asta del presente cottimo;
 - ▶ l'importo al netto di IVA, relativo a servizi e forniture analoghe a quelle oggetto della presente gara, realizzate negli ultimi tre esercizi finanziari (2008-2009-2010) che dovrà essere pari o superiore alla somma dell'importo presunto a base d'asta dei lotti per cui si presenta offerta;

► il possesso della **capacità tecnica e professionale**, ai sensi dell'art. 42, comma 1, lettera a), mediante :

- a) il versamento della **CAUZIONE PROVVISORIA**, nella misura del 2% dell'importo di ogni singolo lotto per cui si presenta offerta
- b) nel caso di **avvalimento** le imprese concorrenti dovranno uniformarsi alla disciplina all'uopo prevista dall'art.49 del D.Lgs. n.163/06, pena l'esclusione;

► **Dichiarazione di conformità normativa rilasciata dal fabbricante/produttore** dell'apparecchiatura/e a quanto indicato da Decreto Legislativo 24 febbraio 1997 n. 46 "Attuazione della Direttiva 93/42 CEE concernente i dispositivi medici" e successive modificazioni ed integrazioni (D.lgs. 25/2/1998 n.95 e D.lgs. 8/9/2000 n.332- Direttiva n.98/79 CEE). Nel caso che la casa produttrice sia una ditta straniera la documentazione di cui al punto precedente dovrà prevedere la traduzione in lingua italiana del testo, e dovrà essere corredata da una dichiarazione di conformità all'originale. Tale dichiarazione dovrà essere autenticata ai sensi dell'art 38 del DPR 445 del 28/12/2000;

► **Dichiarazione di conformità** che l'apparecchiatura offerta è conforme alla normativa vigente, ed agli standards qualitativi nazionali ed internazionali.

► **Dichiarazione di conformità alle normative di sicurezza elettrica, norme tecniche rilasciata dal fabbricante/produttore** di cui CEI EN 60601-1 (CEI 62-5), CEI EN60601-2-24 (CEI 62-99), CEI 62-108 (allegare copia della certificazione);

► **dichiarazione di conformità normativa rilasciata dal fabbricante/produttore** dell'apparecchiatura/e proposti a quanto indicato dalla direttiva CEE 89/336 relativa alla compatibilità elettromagnetica per ciascun prodotto offerto Nel caso che la casa produttrice sia una ditta straniera la documentazione di cui al punto precedente dovrà prevedere la traduzione in lingua italiana del testo, e dovrà essere corredata da una dichiarazione di conformità all'originale. Tale dichiarazione dovrà essere autenticata ai sensi dell'art 38 del DPR 445 del 28/12/2000.

► **Documento D.U.V.R.I.**

Le ditte sono tenute, a discrezione dell'Amministrazione, in qualunque momento, a comprovare con la documentazione in originale quanto attestato con le dichiarazioni richieste dal presente Disciplinare.

L'omessa presentazione di uno dei documenti sopraelencati, la mancanza delle dichiarazioni o le dichiarazioni mendaci comporteranno l'esclusione dalla gara.

"BUSTA B – DOCUMENTAZIONE TECNICA"

La "Busta B" deve contenere la seguente documentazione:

1. **Dichiarazione relativa all'avvenuto sopralluogo presso l'Azienda Ospedaliera**, secondo lo schema allegato alla presente lettera d'invito (allegato C);
2. **il tipo di apparecchiatura offerta** , la casa produttrice ed il modello e la data di immissione in commercio della apparecchiatura offerta;
3. **dichiarazione se l'offerente è fabbricante o distributore**, in tale secondo caso

indicare l'indirizzo del fabbricante o suo mandatario e allegare anche documentazione e/o certificati da cui risulti la durata e la validità del mandato;

4. **Relazione tecnica** in cui l'Impresa concorrente dovrà descrivere le caratteristiche tecniche ed elementi tecnologici e funzione e modalità con le quali la stessa intende eseguire la fornitura sulla base di quanto espressamente previsto dalla lettera di invito di fornitura, evidenziando gli eventuali elementi migliorativi rispetto ai requisiti minimali ed in particolare si deve indicare quanto segue:

⇒ Caratteristiche relative alle prescrizioni antinfortunistiche e di sicurezza;

⇒ caratteristiche di alimentazione elettrica, assorbimento, predisposizione allacciamenti, dispersione ed eventuale necessità di condizionamento con specifiche di temperatura/umidità i termini di consegna dell'apparecchiatura proposta e i tempi di installazione e di avviamento a pieno ritmo della stessa;

⇒ l'indicazione dettagliata di quanti e quali rifiuti liquidi e solidi derivanti dal materiale necessario per il funzionamento dello strumento vengano prodotti in un anno di utilizzo del sistema proposto, con il carico di lavoro previsto riportato;

⇒ l'ingombro ed i limiti ambientali di funzionamento della strumentazione;

5. **Le caratteristiche tecniche, funzionali, operative e di potenzialità dell'apparecchiatura proposta e relative modalità di utilizzo, la data di immissione in commercio dell'apparecchiatura offerta**, allegando relativi Cataloghi con evidenziazione degli articoli proposti, deplianti illustrativi e schede tecniche del produttore in lingua italiana o con traduzione allegata, nella quale devono essere espressamente indicati tutti gli elementi necessari ed indispensabili all'individuazione dei requisiti tecnici del prodotto e alle modalità d'istruzione d'uso e conservazione con il relativo manuale d'uso in lingua italiana;

6. **Materiale illustrativo dell'apparecchiatura offerta;**

7. **Manuale operativo.**

“BUSTA” C” – OFFERTA ECONOMICA (Allegato A) con l'indicazione dei lotti per i quali si presenta l'offerta.

La busta deve essere chiusa, debitamente sigillata, siglata sui lembi e deve riportare, all'esterno, il numero del/i lotto/i cui si riferisce l'offerta.

Oltre detto termine non sarà valida alcuna offerta anche se sostituita o aggiuntiva ad offerta precedente.

Le offerte redatte in modo imperfetto, o contenenti comunque condizioni aleatorie e/o indeterminate non verranno accettate e saranno considerate nulle.

Le offerte telegrafiche o a mezzo telefax non saranno considerate valide.

Il prezzo indicato nell'offerta dovrà rimanere fisso ed invariabile e sarà, inoltre, comprensivo di trasporto, imballaggio presso l'Azienda Ospedaliera destinataria e di tutti gli oneri di natura fiscale esclusa l'I.V.A. che sarà addebitata a norma di legge.

L'aggiudicatario, entro 10 giorni dalla stipula del contratto, dovrà indicare, ai sensi dell'art.2 della L.R. n.15/2008 e ss.mmii., un numero di conto corrente unico sul quale l'Amministrazione farà confluire tutte le somme relative all'appalto.

L'aggiudicatario si avvarrà di tale conto corrente per tutte le operazioni relative al presente appalto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifico bancario, bonifico postale o assegno circolare non trasferibile.

Il mancato rispetto dell'obbligo di cui al presente articolo comporterà la risoluzione per inadempimento contrattuale.

Alla ditta aggiudicataria verranno corrisposti i prezzi unitari indicati in sede di gara per ogni singolo prodotto della fornitura aggiudicata. L'importo della fattura viene pagato tramite

la Tesoreria dell'Azienda, ai sensi del D.Lgs. n. 231/2002 è da considerarsi “corretta prassi commerciale” nel settore, ai sensi dell’Art. 7 del citato D.Lgs. n. 231/2002, i pagamenti per le forniture effettuate verranno eseguiti a 90 (novanta) giorni dalla data di ricevimento della fattura. a fornitura regolarmente eseguita ed a controllo avvenuto. Tale termine resta interrotto qualora l’Azienda chieda chiarimenti.

Si intendono pervenute il 15 del mese, tutte le fatture registrate tra il 1° e il 15° giorno del mese stesso; il 30 del mese tutte le fatture registrate tra il 16° e l’ultimo giorno del mese stesso. In caso di ritardo nei pagamenti, viene indicato, a titolo di proposta contrattuale, un tasso di mora in misura pari al tasso BCE stabilito semestralmente e pubblicato con comunicazione del Ministero dell’Economia e delle Finanze sulla GURI, secondo quanto previsto dall’art. 5 del D.Lgs. 231 del 9 ottobre 2002, maggiorato di un punto percentuale. Si comunica che le contestazioni formalizzate inibiscono, fino a completa definizione, il diritto al pagamento delle relative fatture.

L’Impresa aggiudicataria non ha diritto alla corresponsione degli interessi qualora il ritardo del pagamento sia determinato dai ritardati accreditamenti delle quote economiche necessarie a far fronte alle obbligazioni economiche dell’Azienda, ovvero in qualsiasi altro caso in cui il ritardato pagamento sia determinato dal altra causa di impossibilità della prestazione non imputabile all’Azienda.

Le fatture relative alla fornitura dovranno essere intestate a:

AZIENDA OSPEDALIERA “ OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA – CERVELLO” – PALERMO – Viale Strasburgo n°233 – 90146 PALERMO P.I. 05841780827.

La fattura, per la liquidabilità, oltre a contenere oltre i dati obbligatori per legge ed essere conforme a quanto previsto nell’ordine d’acquisto e deve contenere le seguenti indicazioni:

- ◆ riportare il numero d’ordine;
- ◆ essere corredata da copia dell’ordine e copia fotostatica del documento di trasporto e altro documento equipollente;
- ◆ riportare il numero di conto economico e quello del centro di costo indicato sull’ordine.

La data di arrivo della fattura é attestata dal timbro apposto dal Protocollo dell’Azienda Ospedaliera. Il pagamento delle fatture non contestate libera l’Azienda da qualsiasi rivendicazione economica da parte dell’aggiudicatario.

Il pagamento sarà effettuato:

- con versamento su c/c postale o bancario;
- con mandato di riscossione nominativo.

L’Impresa aggiudicataria dovrà comunicare (in occasione dell’invio della fattura) la modalità di pagamento prescelta con lettera a firma del legale rappresentante.

Il presente invito non costituisce impegno per questa Azienda.

La gara sarà ritenuta valida anche nel caso sia presentata una sola offerta.

Per eventuali chiarimenti codesta rispettabile ditta potrà rivolgersi all’Unità Operativa Appalti e Forniture dell’Azienda Ospedaliera “Ospedali Riuniti Villa Sofia - Cervello“ (Tel. 091/7808362 - Dr. Antonino ARCIDIACONO).

Il Responsabile del Procedimento
F.to Dr. Antonino Arcidiacono

Il Resp.le dell’U.O.C.
Appalti e Forniture
F.to D.ssa A. LUPO

Allegati:

ALLEGATO “ **A** “ - Schema di offerta da restituire compilata e firmata;

ALLEGATO “ **B** “ - Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000 rilasciata dalle imprese candidate in ordine al possesso dei requisiti di partecipazione alla gara.

ALLEGATO “ **C** “ - Schema avvenuto sopralluogo.

Informativa ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs.30 giugno 2003, n. 196

La presente comunicazione è volta a rendere noto che i trattamenti di dati effettuati dalla scrivente si svolgono in conformità al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196, denominato "Codice in materia di protezione dei dati personali", il quale prevede la tutela delle persone fisiche e giuridiche e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/2003 l'Azienda Ospedaliera " V. Cervello " di Palermo, comunica quanto segue:

1. Il trattamento cui saranno sottoposti i Suoi dati personali comuni – dati da Lei resi in occasione della stipula del contratto o in fase precontrattuale, in occasione dell'ordine o della fatturazione del prodotto/servizio da Lei fornitoci ha la finalità di provvedere alla corresponsione dell'importo dovutoLe, alla stesura delle scritture contabili ed ai connessi adempimenti di legge e di contratto.

2. Il trattamento sarà effettuato con e senza l'ausilio di mezzi elettronici, o comunque automatizzati, e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni poste dall'art. 11 del D.Lgs. 196/03, tutte le operazioni o complesso di operazioni previste dall'art. 4, comma 1, lett. a) D.Lgs. 196/03 e necessarie al trattamento in questione, ivi inclusa la comunicazione ai soggetti di cui al successivo punto 3 della presente informativa e comunque con l'osservanza delle misure minime cautelative della sicurezza e riservatezza dei dati previste dalla normativa vigente.

3. I dati personali relativi al trattamento in questione verranno comunicati:

a) A soggetti cui la facoltà di accedere ai Suoi dati sia riconosciuta da disposizioni di legge, di regolamento, da norme comunitarie, da procedure e istruzioni operative interne.

b) A professionisti incaricati dell'elaborazione dei dati ai fini della corresponsione del compenso dovutoLe e delle registrazioni contabili;

c) Agli Istituti di Credito, al fine di effettuare l'accreditamento del compenso dovutoLe.

4. Il conferimento dei dati personali ha natura obbligatoria. L'eventuale parziale o totale rifiuto del consenso comporterà, pertanto, l'impossibilità di perseguire la sopra richiamata finalità.

5. Ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 196/03, Lei ha il diritto di conoscere, in ogni momento, quali sono i Suoi dati e come essi vengono utilizzati, nonché il diritto di farli aggiornare, integrare, rettificare o cancellare, chiederne il blocco ed opporsi al loro trattamento facendone esplicita richiesta al sotto citato Responsabile del trattamento.

6. Responsabile del trattamento: D.ssa A. LUPO – Direttore dell'U.O.C. Appalti e Forniture – tel. n. 091/7808312, fax n. 091/7808394, e-mail appaltiforniture@ospedalecervello.it

ALLEGATO "A"

OGGETTO: Cottimo fiduciario per la fornitura e posa in opera strumentazione a norma per la cucina aziendale e fornitura di dispositivi di protezione individuale per il personale addetto.

Io sottoscritto
nato a il in
qualità di titolare o legale rappresentante dell'Impresa
.....Partita I.V.A.....
..... codice fiscale (sia
la partita I.V.A. che il codice fiscale si riferiscono all'Impresa partecipante) con sede
amministrativa in Via/C.so/P.za.....
.....telefono.....
fax.....con sede legale in.....
..... Via/C.so/P.za
.....telefono..... fax.....
.....e-mail

DICHIARA

di essere disposto di offrire i prezzi (in cifre e in lettere) indicati nelle tabelle allegate alla presente offerta.

Inoltre, dichiara inoltre:

- che la presente offerta economica è giudicata remunerativa ed irrevocabile ed impegnativa fino al 180° giorno successivo al termine ultimo per la presentazione delle offerte;
- che la presente offerta economica è omnicomprensiva ed è stata formulata tenendo conto delle modalità di svolgimento della fornitura indicate nella presente lettera di invito;
- che la presente offerta economica è stata formulata tenendo conto delle disposizioni contenute nel C.C.N.L. di categoria e degli obblighi connessi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza e protezione lavoratori.

li

Firma leggibile
del rappresentante legale dell'Impresa
e timbro dell'Impresa (1)

Cottimo fiduciario per la fornitura e posa in opera strumentazione a norma per la cucina aziendale e fornitura di dispositivi di protezione individuale per il personale addetto.

Allegato " A1 " Prospetto per la formulazione dell'offerta economica.

DESCRIZIONE	unità di misura	fabbisognamento	Codice Prodotto o nome commerciale	Pezzi per confezione	Prezzo per confezione	Prezzo unitario I.V.A ESCLUSA	Importo fornitura I.V.A ESCLUSA	I.V.A. percentuale da applicare	Codice CND

TOTALE COMPLESSIVO = I.V.A ESCLUSA

€ _____

DICONSÌ €

DATA.....

FIRMA LEGGIBILE
DEL RAPPRESENTANTE LEGALE DELLA DITTA
E TIMBRO DELLA DITTA



ALLEGATO “C”

AZIENDA OSPEDALIERA “ OSPEDALI RIUNITI VILLA SOFIA - CERVELLO “

**90146 – PALERMO – Viale Strasburgo n°233
Unità Operativa Complessa Appalti e Forniture**

OGGETTO: “COTTIMO FIDUCIARIO PER LA FORNITURA E POSA IN OPERA DI STRUMENTAZIONE A NORMA PER LA CUCINA AZIENDALE E FORNITURA DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER IL PERSONALE ADDETTO”

Il/La sottoscritto/a _____, nato/a a _____ il _____, in rappresentanza della ditta _____, con sede in _____, via _____, ai fini della partecipazione alla gara per l’affidamento della fornitura e posa in opera di strumentazione a norma per la cucina aziendale e fornitura di dispositivi di protezione individuale per il personale addetto”

DICHIARA

che in data _____, alla presenza del sig. _____ in qualità di rappresentante dell’Azienda Ospedaliera “ Ospedali Riuniti Villa Sofia – Cervello “, ha effettuato idoneo sopralluogo presso le aree ed i locali ove dovrà avvenire la fornitura e l’installazione delle apparecchiature oggetto dell’appalto, per una verifica diretta dell’ubicazione degli stessi e a seguito della quale conferma la conoscenza di tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche connesse alla fornitura e installazione in argomento.

FIRMA DEL RESPONSABILE DEL PRESIDIO OSPEDALIERO DELL’AZIENDA OSPEDALIERA INTERESSATO O PERSONA DELEGATA .	FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA DITTA O PERSONA DELEGATA

ALLEGATO B

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEL DPR 445/2000 RILASCIATA DALLE IMPRESE CANDIDATE IN ORDINE AL POSSESSO DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

COTTIMO FIDUCIARIO PER LA FORNITURA E POSA IN OPERA DI STRUMENTAZIONE A NORMA PER LA CUCINA AZIENDALE E DI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE PER IL PERSONALE ADDETTO.

Il sottoscritto _____ nat. a _____

il _____ nella sua qualità di (barrare la voce che interessa):

- titolare (*per le imprese individuali*)
- legale rappresentante
- socio (*per le società in nome collettivo*)
- socio accomandatario (*per le società in accomandita semplice*)
- amministratore munito di poteri di rappresentanza (*per gli altri tipi di società*)
- direttore tecnico (*per le imprese individuali, le società di persone e gli altri tipi di società sopra elencati*)
- il socio unico in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società
- il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di

Società dell'impresa/società/altro soggetto _____

con sede legale in _____ via/piazza _____

codice fiscale _____

partita I.V.A. _____,

- AI SENSI DEGLI ART. 46 E 47 DEL DPR 445/2000, AI FINI DELLA PARTECIPAZIONE ALLA PRESENTE PROCEDURA DI AFFIDAMENTO, CONSAPEVOLE DELLA RESPONSABILITÀ PENALE CUI POSSO ANDARE INCONTRO NEL CASO DI AFFERMAZIONI MENDACI, NONCHÉ DELLE CONSEGUENZE AMMINISTRATIVE DI ESCLUSIONE DALLE GARE DI CUI ALL'ART. 38, COMMA 1, LETTERA H), DEL D.LGS. N. 163/2006 E SUCCESSIVE MODIFICHE E INTEGRAZIONI;

- CONSAPEVOLE, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DELL'ART. 76 DEL D.P.R. 445/2000, DELLA RESPONSABILITA' E DELLE CONSEGUENZE CIVILI E PENALI PREVISTE IN CASO DI RILASCIO DI DICHIARAZIONI MENDACI E/O FORMAZIONE DI ATTI FALSI E/O USO DEGLI STESSI;
- CONSAPEVOLE CHE, QUALORA FOSSE ACCERTATA, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DELL'ART. 71 E 75 DEL DPR 445/2000, LA NON VERIDICITA' DEL CONTENUTO DELLA PRESENTE DICHIARAZIONE, L'IMPRESA VERRA' ESCLUSA DALLA PROCEDURA AD EVIDENZA PUBBLICA PER LA QUALE E' RILASCIATA O, SE RISULTATA AGGIUDICATARIA, DECADRA' DALLA AGGIUDICAZIONE MEDESIMA;

DICHIARA

- 1) che la società/impresa/altro soggetto, che rappresenta, non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- 2) che nei confronti del sottoscritto non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
- 3) che nei confronti del sottoscritto non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata. L'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
- 4) che nei confronti del sottoscritto non è stata pronunciata alcuna sentenza di condanna passata in giudicato per reati di partecipazione ad organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, così come definiti dagli atti comunitari citati dall'art. 45, paragrafo 1, direttiva 2004/18/CE. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata. L'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;
- 5) che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55; l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- 6) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

- 7) che non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- 8) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- 9) che nei confronti del sottoscritto, ai sensi del comma 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'[articolo 7, comma 10](#), per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- 10) che non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti:

INPS di (indirizzo completo).....

n. matricola Posizione assicurativa Fax.....

Estremi ultimo versamento:.....

INAIL di (indirizzo completo).....

n. matricola Posizione assicurativa n..... Fax.....

Estremi ultimo versamento:.....

- 11) che la società/impresa/altro soggetto, che rappresenta, è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla [legge 12 marzo 1999, n. 68](#);
- 12) che nei confronti del sottoscritto non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'[articolo 9, comma 2, lettera c\), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231](#) o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 81/2008
- 13) che, pur essendo stata vittima dei reati previsti e puniti dagli [articoli 317 e 629 del codice penale](#) aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, risulta aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'[articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689](#). La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'[articolo 6](#), la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

- 14) di non trovarsi, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'[articolo 2359 del codice civile](#) o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

A tale scopo il sottoscritto allega una delle seguenti dichiarazioni:

- A) dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- B) dichiarazione di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- C) dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

15) che nei confronti del sottoscritto sono state pronunciate le seguenti sentenze di condanna passate in giudicato, o emessi i seguenti decreti penali di condanna divenuti irrevocabili ovvero le seguenti sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.c., per i seguenti reati (riportare tutti i provvedimenti di condanna, tra quelli sopra menzionati, emessi a carico del soggetto sottoscrittore, compresi quelli per i quali sia stato previsto il beneficio della non menzione, ed i reati in relazione ai quali i provvedimenti stessi sono stati emessi):

16) che la società/impresa/altro soggetto, che rappresenta, ha preso esatta e completa conoscenza delle modalità con le quali si deve svolgere la fornitura fissata nel capitolato speciale nonché di aver valutato, nella determinazione dei prezzi, tutti gli oneri di qualunque natura e specie che dovrà sostenere per assicurare il perfetto espletamento della fornitura alle condizioni e con le modalità fissate nel capitolato speciale;

17) che la società/impresa/altro soggetto, che rappresenta, è iscritta nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di _____ per l'attività richiesta con la presente procedura di gara;

18) che le persone autorizzate alla firma per l'esercizio della società/impresa/altro soggetto, che rappresenta, in base agli atti depositati presso la Camera di Commercio medesima, sono:

a) Cognome e Nome

Luogo e data di nascita

Residenza

Incarico Societario.....

b) Cognome e Nome

Luogo e data di nascita

Residenza

Incarico Societario.....

c) Cognome e Nome

Luogo e data di nascita

Residenza

Incarico Societario.....

d) Cognome e Nome

Luogo e data di nascita

Residenza

Incarico Societario.....

DICHIARA INOLTRE

1a) di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati esclusivamente nell'ambito del procedimento di gara ed in caso di aggiudicazione per la stipula e gestione del contratto e di prestare, con la sottoscrizione della presente, il consenso al trattamento dei propri dati;

1b) che ha preso conoscenza ed ha tenuto conto, nella preparazione dell'offerta, delle condizioni contrattuali, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, delle condizioni di lavoro, degli obblighi in materia di previdenza ed assistenza e dei conseguenti oneri a carico dell'azienda;

1c) che, con riferimento alla presente gara, non ha in corso intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli artt. 81 e seguenti del Trattato CE e artt. 2 e seguenti della Legge n. 287/1990 e che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto di tale normativa;

1d) di non essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'articolo 1-bis comma 14 della Legge 18.10.2001, n. 383 ovvero di essersi avvalso degli stessi e di aver concluso il periodo di emersione (*eliminare la dizione che non interessa*);

1e) di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 30.6.2003 n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

1f) di essersi recato sui posti dove deve essere eseguita la fornitura e di aver preso piena conoscenza delle condizioni locali, nonché degli allegati, capitolati, etc....., riconoscendo che la fornitura da attuarsi

rimane così perfettamente individuata in ogni sua parte e di accettare tutte le condizioni che regolano la fornitura;

1g) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni e licenze per lo svolgimento della fornitura oggetto della procedura e di impegnarsi a comunicare immediatamente alla Stazione Appaltante le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni e licenze di cui sopra;

1h) che la fornitura in questione sarà svolta nella totale conformità delle vigenti normative in materia;

1i) di essere a conoscenza che l'Azienda Ospedaliera si riserva di procedere d'ufficio a verifiche anche a campione in ordine alla veridicità delle presenti dichiarazioni;

1l) di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questa Impresa verrà esclusa dalla gara o, se risultata aggiudicataria, decadrà dall'aggiudicazione medesima, che verrà annullata e/o revocata; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione o della documentazione presentata fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo potrà essere risolto di diritto dall'Azienda Ospedaliera, ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.;

1m) di dare atto che l'offerta è improntata a serietà, integrità, indipendenza e segretezza e che conformerà il proprio comportamento ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza; che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara allo scopo di limitare o escludere la concorrenza;

1n) di impegnarsi, pena il recesso del contratto, a collaborare con le forze di polizia, denunciando ogni tentativo di estorsione, intimidazione, o condizionamento di natura criminale;

1o) di prendere atto che qualora le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contrattuali dovessero rivestire carattere di tale gravità da compromettere la funzionalità della fornitura, l'Azienda Ospedaliera dovrà affidarne la prosecuzione ad altri. La risoluzione del contratto per una delle cause sopracitate comporterà l'incameramento della cauzione e la richiesta del risarcimento delle maggiori spese sostenute dall'Azienda Ospedaliera per assicurare la fornitura, anche senza il ricorso a procedura concorsuale per la scelta del contraente. Oltre i casi in cui, ope legis, è previsto lo scioglimento del contratto, questa Azienda Ospedaliera recederà in qualsiasi tempo dal contratto o revocherà l'autorizzazione della fornitura al verificarsi dei presupposti stabiliti dall'art. 11 comma 3 del D.P.R- 03/06/98 n. 252.

Letto, confermato e sottoscritto

Località e data

Firma del legale rappresentante dell'Impresa

e timbro dell'impresa

.....

Ovvero, nel caso in cui il dichiarante non sia il legale rappresentante dell'Impresa,

Località e data

Timbro della Impresa/Società/Altro soggetto
Firma del dichiarante

.....

N.B.- Le suindicate dichiarazioni devono essere rese, ai sensi dell'art. 38, comma 1, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006 ed smi nonché ai sensi dell'art. 4 del D.L. 70 del 13.5.11, dal Legale Rappresentante dell'Impresa/Ditta/Società o altro Soggetto, nonché dal titolare e dal/dai direttore/i tecnico/i se si tratta di impresa individuale, da tutti i soci e dal/dai direttore/i tecnico/i se si tratta di società in nome collettivo, dai soci accomandatari e dal/dai direttore/i tecnico/i in caso di società in accomandita semplice, dagli amministratori muniti di potere di rappresentanza e dal/dai direttore/i tecnico/i se si tratta di altro tipo di società.

Tutte le dichiarazioni, riferite al singolo soggetto dichiarante, vanno rese da tutti i suindicati soggetti.

Le dichiarazioni rese, invece, per conto ed in rappresentanza della Impresa, Società, Ditta e riferite a quest'ultima, devono essere rese solo dal Legale Rappresentante della stessa.

Al presente modello deve essere allegata copia fotostatica, fronte/retro, di un documento di identità in corso di validità del soggetto sottoscrittore del modello stesso.