



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

**“CAPITOLATO TECNICO, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE”**

**“PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA E INSTALLAZIONE, CHIAVI IN MANO, DELLE ATTREZZATURE DELLA CUCINA CENTRALE, MENSA AZIENDALE E VEICOLARE DEI PASTI PRESSO IL NUOVO OSPEDALE DI VERDUNO DELL’ASL CN2 ALBA-BRA”**

**S.S. Logistica, Acquisti e Servizi**  
**ASLCN2 Alba-Bra**  
**Via Vida 10, Alba (CN)**  
**P.IVA 02419170044**  
**[aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it)**

**INDICE:**

<u>ART. 01 – OGGETTO DELL'APPALTO</u>	pag. 3
<u>ART. 02 – FABBISOGNI, CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI</u>	pag. 3
<u>ART. 03 – IMPORTO A BASE DI GARA</u>	pag. 5
<u>ART. 04 – CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE ATTREZZATURE</u>	pag. 6
<u>ART. 05 – TEMPI DI COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA</u>	pag. 6
<u>ART. 06 – PROGETTO ESECUTIVO</u>	pag. 6
<u>ART. 07 – MANUTENZIONE E SERVIZIO DI ASSISTENZA</u>	pag. 7
<u>ART. 08 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</u>	pag. 9
<u>ART. 09 – FORMAZIONE DEL PERSONALE</u>	pag. 11
<u>ART. 10 – PREDISP. E GESTIONE DEL PIANO DI SICUREZZA D.LGS 81/2008 E SMI</u>	pag. 11
<u>ART. 11 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL COMMITTENTE</u>	pag. 11
<u>ART. 12 – COLLAUDO</u>	pag. 12
<u>ART. 13 – CONSEGNA, INSTALLAZIONE E GARANZIA</u>	pag. 13
<u>ART. 14 – PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</u>	pag. 13
<u>ART. 15 – ELABORATI OFFERTA TECNICA</u>	pag. 13
<u>ART. 16 – PENALI</u>	pag. 14
<u>ART. 17 – FATTURAZIONE</u>	pag. 15
<u>ART. 18 – PAGAMENTI</u>	pag. 15
<u>ART. 19 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI</u>	pag. 15
<u>ART. 20 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA</u>	pag. 16
<u>ART. 21 – CONTROLLI QUALITATIVI</u>	pag. 16

## **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

La presente gara ha per oggetto la **“FORNITURA CHIAVI IN MANO, DELLE ATTREZZATURE DELLA CUCINA CENTRALE, MENSA AZIENDALE E VEICOLARE DEI PASTI PRESSO IL NUOVO P.O. DI VERDUNO DELL'ASL CN2 ALBA - BRA”**;

Il contratto comprende la **fornitura, l'installazione, il collaudo e la manutenzione full risk** per un periodo di 9 anni, di attrezzature della cucina centrale, mensa aziendale e carrelli per la veicolazione pasti presso il nuovo P.O. di Verduno dell'ASL CN2 Alba-Bra.

### ***Descrizione generale nuovo P.O. di Verduno:***

Il complesso ospedaliero di Verduno si caratterizza per lo sviluppo prevalentemente orizzontale con piattaforme che seguono la pendenza del terreno. Si articola in 3 blocchi con specifiche destinazioni logistico-sanitarie. Una “piastra” dove sono localizzati i reparti medico-tecnici, gli ambulatori e le unità di ospedalizzazione chirurgica, questa è interamente attraversata da una “galleria” vetrata, un'enorme teca di cristallo articolata su più livelli collegati da scale fisse e mobili, lungo una linea immaginaria che unisce il campanile di Verduno con il vecchio ponte di Pollenzo. La galleria è la hall di accoglienza dell'ospedale costituiscono lo snodo dei percorsi interni. Sulla galleria incombono le torri, destinate ad accogliere gli studi medici e si aprono, oltre ai servizi di accoglienza e di servizio, gli ambulatori. Attraverso la medesima si accede alla maggior parte dei reparti partendo da un polo centrale di collegamento verticale. Sui lati della galleria si erge il “corpo sospeso” composto da due edifici lineari interamente vetrati che accolgono le degenze e le aree mediche. La volumetria complessiva del fabbricato supera di poco i 370.000 mq, con una superficie di 78.000 mq destinata ai 350 posti letto e 24.000 mq agli ambulatori. I gruppi operatori sono 2 per complessive 12 sale operatorie.

## **ART. 2 – FABBISOGNI, CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI:**

**Oltre 1.200 saranno i pasti/giorno previsti così suddivisi:**

- a) circa **700** pasti/giorno degenti;
- b) circa **500** pasti/mensa aziendale (le stime tengono conto dei posti letto totali e dei passaggi attualmente registrati sui PP.OO. di Alba e Bra).

La cucina centrale ivi compreso l'area deposito, locali accessori e zona lavaggio si trovano al piano -3 - quota +9,00m. - lato est, del P.O. di Verduno. Si sviluppa su un'area di 1.975,00 mq. (dalla zona 1 alla zona 22); il locale mensa ivi compreso i servizi annessi ha uno sviluppo di mq. 678,00 (dalla zona 23 alla zona 26). L'area totale è pari a 2.653,00 mq.

Il presente appalto è da intendersi suddiviso nei seguenti lotti:

<b>Lotto n.</b>	<b>Descrizione</b>
Lotto 1	Fornitura e installazione attrezzature e arredi cucina centrale e mensa aziendale comprensiva di assistenza tecnica full risk;
Lotto 2	Fornitura e installazione frigoriferi e blocco celle frigo per cucina/mensa comprensiva di assistenza tecnica full risk
Lotto 3	Fornitura di carrelli pasti e relativi accessori idonei per la veicolazione

	automatizzata comprensiva di assistenza tecnica full risk
Lotto 4	Fornitura di carrelli colazioni e relativi accessori idonei per la veicolazione automatizzata comprensiva di assistenza tecnica full risk
Lotto 5	Fornitura e installazione di cappe dedicate alla zona cucina, area lavaggio e mensa, comprensiva di assistenza tecnica full risk.

Con riferimento alle attrezzature ed al rispettivo posizionamento, quantità e descrizione il progetto è stato suddiviso in zone così come di seguito dettagliato:

<b>Zona</b>	<b>Descrizione</b>
Zona 01	Spogliatoi Servizi
Zona 02	Controllo e descistolamento
Zona 03	Locale confezionamento pane
Zona 04	Locale tuberì
Zona 05	Celle frigorifere
Zona 06	Dispensa generale
Zona 07	Preparazione verdure
Zona 08	Preparazione carni rosse
Zona 09	Preparazione carni bianche
Zona 10	Preparazione pesce
Zona 11	Dispensa giornaliera
Zona 12	Deposito servizio dietetico
Zona 13	Lavaggio pentolame
Zona 14	Preparazione piatti freddi
Zona 15	Cottura
Zona 16	Cottura dietetica
Zona 17	Pasticceria
Zona 18	Preparazione colazioni
Zona 19	Carrelli trasporto vassoi personalizzati e prima colazione
Zona 19 Bis	Confezionamento vassoi
Zona 20	Lavaggio stoviglie
Zona 21	Depositi
Zona 22	Deposito rifiuti
Zona 23	Office
Zona 24	Distribuzione Free Flow
Zona 25	Sala da pranzo
Zona 26	Lavaggio stoviglie

La fornitura, i lavori e i servizi accessori dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte, in conformità alle richieste della Stazione Appaltante, delle specifiche tecniche, della normativa vigente in materia al fine del raggiungimento di quanto necessario all'ASL CN2 Alba-Bra.

Sarà altresì parte integrante del presente capitolato la documentazione seguente:

- Planimetria in scala 1:200 (ALLEGATO 1);
- Elenco dettagliato delle attrezzature/arredi/accessori (ALLEGATO 2);

### **ART. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo totale presunto per l'intera durata dell'appalto è pari a € **1.464.547,00** (IVA a norma di legge esclusa).

Gli importi suddivisi per singoli lotti messi a base di gara sono così ripartiti:

LOTTO	Descrizione	totale fornitura comprensiva di lavori propedeutici all'installazione €	importo canone 9 anni full risk €	Importo totale a base di gara IVA esclusa €	IVA 22% - €
1	ATTREZZATURE CUCINA MENSA	681.274,00	123.868,00	805.142,00	177.131,24
2	FRIGORIFERI E BLOCCO CELLE FRIGORIFERE	179135,00	32.570,00	211.705,00	46.575,10
3	CARRELLI PASTI IDONEI PER VEICOLAZIONE MECCANIZZATA PASTI	184.800,00	33.600,00	218.400,00	48.048,00
4	CARRELLI COLAZIONE IDONEI PER VEICOLAZIONE MECCANIZZATA	112.000,00	22.400,00	134.400,00	29.568,00
5	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE CUCINA CENTRALE E MENSA SOLUZIONE CAPPE A PARETE	80.300,00	14.600,00	94.900,00	20.878,00

#### **ART. 4 – CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE ATTREZZATURE**

Le attrezzature oggetto della presente procedura devono possedere le caratteristiche minime precisate nel presente Capitolato e nelle schede tecniche di cui all'**ALLEGATO 2** e devono essere fornite conformi alla normativa vigente, essere ben rifinite, esenti da sbavature, prive di bordi o parti taglienti.

Le dimensioni indicate nelle schede tecniche allegate (**ALLEGATO 2**) sono da considerarsi di riferimento e sono da intendersi in ordine di: lunghezza, profondità, altezza.

La dimensione deve corrispondere il più possibile al valore indicato in succitato allegato.

#### **ART. 5 – TEMPI DI COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA**

Il termine per l'esecuzione della fornitura chiavi in mano è di gg. 60 naturali e consecutivi a partire dalla data del contratto, comprensivi dei tempi di progettazione esecutiva e allestimento spazi.

Entro gg. 15 naturali e consecutivi dalla data di comunicazione di avvenuta aggiudicazione l'Impresa dovrà presentare il progetto esecutivo relativo alla fornitura da realizzare.

#### **ART. 6 – PROGETTO ESECUTIVO**

Resta fissato che, l'Appaltatore prima di iniziare le installazioni dovrà presentare alla Stazione Appaltante, controfirmato per accettazione, il **progetto esecutivo** per ogni singolo lotto che illustri quanto egli intende realizzare oltrechè le finiture e i colori che propone, per le indispensabili preventive approvazioni e propedeuticamente alla realizzazione di ogni lavorazione o fornitura di attrezzatura/arredo tecnici di finitura. Gli oneri relativi alle modifiche e/o migliorie presentate dall'appaltatore in fase di gara sono a suo carico. La Stazione Appaltante si riserva la scelta ultima anche dei colori di finitura, degli arredi fissi e mobili e di ogni altro componente sia posato/fornito.

Il progetto esecutivo dovrà essere presentato dall'impresa aggiudicataria nelle tempistiche di cui al precedente articolo.

Il progetto, oltre che in forma cartacea, dovrà essere fornito anche in formato informatico corredato della documentazione prevista al successivo art. 16 del presente Capitolato;

La planimetria (**ALLEGATO 1**) riporta sia la collocazione di apparecchi ed arredi che la distribuzione di spazi e percorsi e costituisce l'indicazione vincolante per lo sviluppo del progetto di gara. I partecipanti potranno presentare proprie soluzioni alternative nel rispetto dell'impostazione di cui alla predetta planimetria volte a garantire la massima funzionalità della cucina, mensa aziendale e veicolazione pasti in relazione ai dati di attività forniti dalla stazione appaltante.

**Al progetto esecutivo, presentato dall'aggiudicatario nei termini previsti, dovrà essere allegato un dettagliato cronoprogramma delle attività, che sarà oggetto di approvazione da parte della stazione Appaltante, con le eventuali modifiche apportate dalla stessa.**

**Dovrà inoltre essere prevista, a cura dell'aggiudicatario, anche la nomina di un Responsabile che sovrintenda alla rispondenza della fornitura al progetto cantierabile presentato.**



**A.S.L. CN2**

Azienda Sanitaria Locale  
di Alba e Bra

Via Vida, 10 – 12051 ALBA (CN)  
Tel +39 0173.316111 Fax +39 0173.316480  
e-mail: [aslcn2@legalmail.it](mailto:aslcn2@legalmail.it) – [www.aslcn2.it](http://www.aslcn2.it)

P.I./Cod. Fisc. 02419170044

Sempre a carico dell'aggiudicatario sarà anche l'attuazione degli obblighi relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro, previsti dal D.Lgs 81/2008, sia in relazione all'esecuzione dei lavori complementari che alla fornitura e installazione di arredi ed attrezzature, tali adempimenti renderanno necessario il coordinamento, per quanto concerne percorsi ed attività, tra le ditte operanti.

## **ART. 7 – MANUTENZIONE E SERVIZIO DI ASSISTENZA**

La manutenzione a tutte le apparecchiature e arredi oggetto del presente contratto sarà di anni 9 (nove anni) e del tipo "Full risk" a decorrere dalla data di messa in funzione e collaudo definitivo della fornitura.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire un servizio tecnico di assistenza e manutenzione delle attrezzature e/o singole componenti e/o accessori, per i difetti di costruzione e per i guasti dovuti all'utilizzo e/o ad eventi accidentali non riconducibili agli operatori.

**La manutenzione "Full risk" comprende:**

**A. Manutenzione programmata e preventiva:** in base al manuale d'uso e manutenzione del costruttore e comunque, almeno n.4 visite annuali durante le quali verranno eseguite tutte le attività previste dal costruttore quali, ad esempio:

- La manutenzione totale delle attrezzature costituito da interventi periodici trimestrali comprendenti pulizie, lubrificazioni, piccole operazioni quali sostituzione di lampadine delle segnalazioni luminose, dei fusibili, piccole registrazioni e sostituzione delle varie componenti soggette ad usura;
- La verifica del normale funzionamento dei dispositivi meccanici, elettrici ed idraulici e particolarmente il regolare funzionamento dei carrelli di veicolazione pasti e dei meccanismi annessi al sistema di controllo temperatura;
- Le operazioni di pulizia, manutenzione e lubrificazione delle parti con fornitura di tutti i lubrificanti; pezzame; grasso delle lavastoviglie industriali, ecc;
- La fornitura di prodotti specifici di normale uso e consumo quali: detersivi indicati espressamente nelle schede tecniche e/o di manutenzione.

**B. Manutenzione straordinaria ed in numero illimitato:** dovrà essere garantita tutto l'anno senza eccezione alcuna e prevede la riparazione dei guasti ed il ripristino della funzionalità delle apparecchiature **entro 12 ore solari** dalla chiamata che verrà effettuata telefonicamente e formalizzata mezzo fax e/o posta elettronica dal Direttore dell'Esecuzione nominato dalla Stazione Appaltante o suo delegato. Si dovrà garantire l'intervento di personale specializzato nell'arco delle **4 ore** dalla richiesta di intervento, compresi i giorni festivi al fine di ovviare ad eventuali ed improvvise interruzioni del funzionamento del servizio di cucina.

Il numero degli interventi è illimitato e comprende la riparazione del guasto e l'eventuale sostituzione di parti/componenti o dell'attrezzature nel suo complesso oggetto del presente appalto e di tutti gli eventuali materiali di consumo. I pezzi sostituiti e rimossi dovranno essere smaltiti dall'impresa aggiudicataria.



In caso di guasto di piccole attrezzature, che richiedano un tempo di risoluzione superiore alle **12 ore** l'impresa dovrà provvedere alla fornitura di un apparecchio sostitutivo.

Interventi urgenti che precludono l'attività: dovrà essere attivato per i casi d'urgenza un servizio di reperibilità telefonico attivo 24/24h anche negli orari extra lavorativi feriali, prefestivi e festivi con garanzia d'intervento entro 4 ore dalla chiamata e risoluzione entro 8 ore.

**C. Verifiche:** l'impresa dovrà garantire l'assistenza e la preparazione alle verifiche degli organi competenti che verranno debitamente comunicate in caso di programmazione; dovrà inoltre effettuare anche tutti gli interventi e le sostituzioni necessarie, risultanti dalle prescrizioni delle verifiche in oggetto.

**D. Documentazione attestante gli interventi effettuati:** dovrà essere prodotto dal tecnico che effettua l'intervento un verbale (controfirmato dal direttore dell'esecuzione o suo delegato) che dovrà essere archiviato presso la macchina e una copia inviata al Servizio di Ingegneria Clinica. Presso la centrale dovrà essere disponibile un " libro macchina" aggiornato riportante tutti gli interventi ordinari e straordinari eseguiti sull'apparecchiatura/componente d'arredo.

**E. Materiali:** (anche tutto il materiale consumabile), i ricambi e la manodopera necessari all'espletamento delle attività sopraelencate atte a garantire un corretto funzionamento dell'apparecchiatura sono compresi nella manutenzione full risk.

Per ogni guasto che richieda un fermo impianto superiore a quanto descritto nei punti precedenti è necessario la segnalazione al servizio di Ingegneria Clinica della stazione appaltante, che in contraddittorio con la ditta appaltatrice, redigerà un verbale nel quale verrà stabilito il tempo strettamente indispensabile per mettere in perfetta efficienza l'impianto, tenendo conto che i pezzi di ricambio di uso comune dovranno essere approvvigionati dalla ditta all'inizio del contratto. I ricambi utilizzati dovranno essere nuovi ed originali alla loro installazione e/o sostituzione.

Dovrà essere garantito per tutto il periodo full risk il medesimo livello qualitativo delle attrezzature accertato al momento del collaudo; in caso di scadimento delle prestazioni di uno o più componenti, esplicitato dall'utilizzatore, non risolvibile con normali interventi di manutenzione, il fornitore provvederà a sostituire tali componenti con attrezzature nuove identiche o migliori rispetto alla fornitura originale.

L'Esecutore dovrà comunicare anticipatamente al Direttore dell'Esecuzione di questa Stazione Appaltante la data e l'ora di svolgimento delle prestazioni, via telefono, telefax o posta elettronica. Nel caso in cui si richiedano lavorazioni non previste o non prevedibili, l'Esecutore ha l'obbligo di prendere contatti con il Direttore dell'Esecuzione. Non saranno riconosciute lavorazioni che non siano state richieste ed ordinate dalla Stazione Appaltante attraverso ordine di servizio. L'Esecutore si dovrà adattare alle esigenze della Stazione Appaltante, per motivi di qualunque natura. Pertanto se al momento di procedere all'esecuzione di lavori, non fosse possibile proseguire l'attività, ciò non dà diritto alla Ditta di reclamare oneri maggiori e diversi rispetto a quelli indicati in fase di presentazione dell'offerta.

Aggiornamenti: il fornitore dovrà provvedere, senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante, a tutti gli aggiornamenti, modifiche e/o migliorie previsti dal costruttore, o richiesti da normative/disposizioni nazionali, regionali, previa valutazione positiva da parte della Stazione Appaltante.



## **ART. 8 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

Oltre agli oneri e obblighi previsti dal presente Capitolato e dalla vigente normativa sono a carico della ditta aggiudicataria:

- montaggio e smontaggio del cantiere e delle relative attrezzature, cura con mezzi appropriati degli attrezzi, macchine e materiali ivi custoditi, nonché di tutti i beni della Stazione Appaltante;
- imballo, trasporto disimballo e opere provvisorie di protezione, installazione esecuzione di tutti i collegamenti necessari agli impianti chiusure e finiture, asportazione degli imballaggi e pulizia dei locali per quanto oggetto della fornitura;
- quanto necessario a rendere pienamente funzionante ed efficiente la nuova cucina centrale e mensa aziendale;
- la sorveglianza, con il personale necessario, dei cantieri e di tutti i materiali in essi depositati;
- l'osservanza di tutta la normativa vigente in materia di assunzione della manodopera, di assicurazioni sociali, di trattamento economico dei lavoratori; l'applicazione integrale del presente Capitolato anche da parte degli eventuali subappaltatori;
- i danni materiali, alle forniture ed ai lavori compiuti, che dovessero derivare per causa o per negligenza imputabili alla ditta aggiudicataria, gli stessi dovranno essere riparati a totale cura e spesa della ditta aggiudicataria;
- l'adozione, nell'esecuzione di tutti i lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operai e delle persone addette ai lavori stessi, nonché di terzi, per evitare danni;
- tutte le spese inerenti al contratto (bolli, registrazione etc) nessuna esclusa sono a carico della ditta aggiudicataria;
- la ditta aggiudicataria si impegna altresì a rendere reperibili tutti i pezzi /materiali/componenti/ parti di ricambio della fornitura intera per almeno 9 anni (nove anni);
- i dipendenti dell'Appaltatore dovranno essere dotati delle attrezzature idonee all'esecuzione del contratto;
- gli interventi dovranno essere eseguiti con la dovuta perizia e tempestività da parte di personale qualificato e nel pieno rispetto delle norme di sicurezza pertinenti;
- le attività dovranno svolgersi nel rispetto dell'utenza, delle attività sanitarie in corso e del personale in servizio;
- il personale della Ditta aggiudicataria dovrà essere obbligatoriamente munito di tesserino di riconoscimento da esporre nel luogo in cui effettua l'attività lavorativa;
- l'Appaltatore dovrà provvedere a nominare e comunicare per iscritto il nominativo di un tecnico referente per la Ditta, di adeguata esperienza, che rappresenterà il riferimento primario per ogni aspetto tecnico ed operativo per il competente servizio dell' ASL CN2 Alba-Bra. Dovrà essere altresì comunicato il riferimento telefonico al quale dovrà essere sempre reperibile;

- l'esecutore dovrà comunicare obbligatoriamente la data e l'ora di svolgimento del servizio e non è consentito l'accesso ai locali luogo di intervento se non previa autorizzazione da parte del referente di questa stazione appaltante.
- i nuovi impianti dovranno essere calcolati e dimensionati dall'appaltatore per l'uso cui sono destinati e gli stessi progetti dovranno essere approvati dal Collaudatore;
- installazione e collaudo di tutte le attrezzature;
- progettazione, verifica fattibilità e realizzazione di tutti i collegamenti relativi alle alimentazioni elettriche, adduzione acqua F/C, scarico, canalizzazione impianto aeraulico e areazione forzata, ecc.;
- ultimazione e finitura di tutti i vani messi a disposizione realizzando tutte le lavorazioni necessarie con la fornitura di tutte le attrezzature/arredi fissi e mobili che si rendono necessari, senza eccezione alcuna;
- tutte le attrezzature collegate ad allacciamento idrico devono essere dotate di valvole antiriflusso;
- l'appaltatore dovrà assicurare a sue spese la manutenzione ordinaria, quella straordinaria, di ogni attrezzatura e sua lavorazione;
- fornire tutti i materiali di consumo specifici ed espressamente indicati dalle schede di manutenzione delle attrezzature.

Con esclusivo riferimento al Lotto 2 “ frigoriferi e blocchi celle frigorifere”:

- fornire, installare e collegare per ogni cella frigorifera un motore dedicato bordo macchina e/o remoto opportunamente insonorizzato e provvisto di sistema antivibrante;
- tamponare per mezzo di parete a tutta altezza i blocchi celle avendo cura di lasciare gli sportelli di ispezione per le attività di manutenzione;
- progettare e realizzare le stesse avendo cura di eliminare tutte le barriere architettoniche a garanzia dello scorrimento al piano in entrata e uscita;

Con esclusivo riferimento al Lotto 3 e Lotto 4 “carrelli pasto - colazione per la veicolazione meccanizzata caldo/freddo”:

- fornire tutti i carrelli di dimensione e altezza utile dal suolo atti ad essere caricati e trasportati, da robot modello EVOCART OPPENT;
- verificare il peso e l'altezza massima del carrello + robottino tale da garantire l'accesso e il trasporto per mezzo di montacarico dedicato;
- verificare che il telaio di base del carrello sia antitorsione e idoneo all'ancoraggio dei pistoni sollevatori previsti sul modello EVOCART OPPENT;
- verificare che la tipologia sia idonea e adeguata al ciclo di lavaggio e asciugatura periodica di termodisinfezione per mezzo dispositivi dedicati o altra tipologia;
- predisporre il carrello di porta badge per interfacciamento codice da parte di torretta per indirizzare e processare le missioni.

## **ART. 9 – FORMAZIONE DEL PERSONALE**

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere per tutta la durata contrattuale, secondo le modalità previste in offerta ed accettate, e comunque in base alle necessità della Stazione Appaltante alla formazione, e all'aggiornamento del personale tecnico;

Durante le prove di accettazione e collaudo delle apparecchiature l'impresa aggiudicataria dovrà procedere ad istruire il personale dipendente della Stazione Appaltante per un corretto avviamento della cucina centrale e della mensa aziendale.

Le successive attività di formazione fanno parte integrante del contratto e saranno oggetto di penalità se non effettuate nei termini e modalità concordate.

## **ART. 10 – PREDISPOSIZIONE E GESTIONE DEL PIANO DI SICUREZZA – D.LGS 81/2008 E S.M.I.**

La Stazione Appaltante, ai sensi della vigente legislazione in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, comunicherà alla Ditta Aggiudicataria un'informativa completa e dettagliata relativa ai rischi attinenti all'ambiente di lavoro nell'ambito del quale opererà il personale tecnico della Ditta Aggiudicataria o da essa delegato.

La Stazione Appaltante si impegna a promuovere, attraverso l'incaricato della Stazione Appaltante, competente per la specifica funzione, la cooperazione e il coordinamento ai fini della attuazione delle misure e degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro che incidono sull'attività lavorativa oggetto dell'Appalto e che richiedono la tutela sia dei lavoratori che di tutti gli altri soggetti che operano o che comunque sono presenti nel medesimo ambiente di lavoro.

La Ditta Aggiudicataria si impegna, a sua volta, attraverso l'Incaricato della Ditta Aggiudicataria, a partecipare, anche mediante reciproca informazione, alla cooperazione ed al coordinamento promossi dalla Stazione Appaltante ai fini di sicurezza, di igiene del lavoro e di prevenzione degli infortuni.

La Stazione Appaltante si impegna, altresì ove necessario ad effettuare, a proprie spese, tutti lavori necessari a garantire la sicurezza della zona di intervento del personale tecnico della Ditta Aggiudicataria o da essa delegato, ai fini della esecuzione delle attività oggetto del presente Appalto, qualora le strutture esistenti si rivelino inadeguate. La Stazione Appaltante, in ogni caso, si impegna a cooperare ai fini di sicurezza attuando tutti i comportamenti necessari affinché il servizio oggetto del presente Appalto si possa svolgere in condizioni di piena sicurezza.

## **ART 11 – ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL COMMITTENTE**

La Stazione Appaltante si impegna a garantire un accesso libero, agevole e sicuro alle zone di intervento del personale della Ditta Aggiudicataria e di coloro che da quest'ultima saranno delegati ad intervenire sulla base del presente Capitolato per l'intera durata contrattuale.

Su richiesta della Ditta Aggiudicataria, la Stazione Appaltante si impegna a fornire alla medesima, una copia di tutta la documentazione tecnica relativa ai Beni della Stazione Appaltante (ivi

compresi schemi, progetti, descrizioni, istruzioni, avvertenze, dichiarazioni di conformità, ecc.) e che sia necessaria in relazione all'oggetto dell'Appalto. Tale documentazione tecnica resterà di proprietà della Stazione Appaltante e sarà utilizzata dalla Ditta Aggiudicataria esclusivamente ai fini del presente Capitolato.

Prima dell'offerta da parte dell'operatore economico, la Stazione Appaltante fornisce tutte le informazioni utili relative agli impianti e allo stato di finitura per poter valutare con il maggior dettaglio possibile le opere necessarie all'espletamento del presente appalto;

L'alimentazione elettrica per la zona cucina, preparazione pasti, mensa aziendale, ecc., è disponibile a partire dai quadri elettrici posizionati al piano. Tutte le attrezzature oggetto del presente capitolato saranno alimentate a energia elettrica e/o gas metano così come espressamente indicato sulla documentazione progettuale accessibile da parte dell'operatore economico in fase di sopralluogo;

Garantisce la corretta manutenzione e funzionamento degli impianti centralizzati di condizionamento e aspirazione ad esclusione di filtri e parti di ricambio delle cappe di tutta l'area oggetto di questo appalto;

Garantisce per mezzo di stacchi all'interno dell'area oggetto dell'appalto l'alimentazione di acqua fredda e calda ad uso sanitario e ad uso cucina;

Garantisce l'allacciamento agli scarichi centralizzati delle attrezzature e dei sanitari alle linee della raccolta acque nere posizionate nelle vicinanze (vedi progetto ALLEGATO 1).

## **ART 12 – COLLAUDO**

Il collaudo della fornitura dovrà essere effettuato entro di gg. 5 dalla data di ultimazione fornitura e installazione nei termini previsti nel sopra citato art. 5.

Il collaudo dovrà essere effettuato alla presenza del responsabile delle Cucine della Stazione Appaltante e del servizio di Ingegneria Clinica e dovrà risultare da apposito verbale sottoscritto dai presenti.

Il collaudo positivo della fornitura rappresenta il documento ufficiale a seguito del quale sarà possibile da parte dell' Impresa procedere all'emissione della fattura.

Ogni onere relativo al collaudo sarà a carico dell'impresa Aggiudicataria.

Ove le forniture oggetto di collaudo non risultino conformi o appropriate, il fornitore dovrà provvedere immediatamente ad eliminarle, e se necessario a sostituire le apparecchiature o le parti non conformi nei termini prescritti dalla stazione appaltante. Decorso i termini senza che l'impresa abbia ottemperato a quanto prescritto la Stazione Appaltante potrà procedere alla risoluzione del problema rivolgendosi a ditta terza, addebitando le ulteriori spese sostenute all'impresa aggiudicataria inadempiente.

La ditta aggiudicataria, nonostante l'esito positivo del collaudo, è responsabile dei vizi/difetti che si dovessero riscontrare anche successivamente e comunque fino al termine del contratto.

### **ART. 13 – CONSEGNA, INSTALLAZIONE E GARANZIA**

La consegna e installazione delle apparecchiature, arredi e tutto quanto necessario all'adempimento della prestazione, verrà effettuata in base al cronoprogramma concordato con la Stazione Appaltante.

Ogni onere relativo all'imballo, trasporto, disimballo, installazione, collegamento, implementazione impiantistica, collaudo, rimozione e/o smaltimento dei materiali relativi alla fornitura è a totale carico dell'impresa.

### **ART. 14 – PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta appaltatrice per una corretta esecuzione della fornitura dovrà mettere a disposizione personale tecnico specificatamente istruito, addestrato, di comprovata esperienza e in numero adeguato per l'esecuzione di quanto richiesto.

La ditta appaltatrice dovrà segnalare per iscritto l'elenco del personale con i relativi dati di immatricolazione prima dell'inizio di ogni attività lavorativa, e ogni aggiornamento successivo.

La ditta appaltatrice dovrà inoltre adempiere agli obblighi retributivi, previdenziali e assicurativi per quanto riguarda i propri dipendenti.

Il personale utilizzato dovrà sempre essere fornito e tenere in evidenza il cartellino di riconoscimento con fotografia, indicazione del nome, qualifica e ditta di appartenenza. Il cartellino dovrà essere portato in modo da essere visibile per tutto il periodo di permanenza nella struttura ospedaliera (art. 6 Legge 123/2007).

La ditta è altresì tenuta a garantire il rispetto della norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

### **ART. 15 – ELEBORATI OFFERTA TECNICA**

Gli operatori economici concorrenti che parteciperanno alla gara dovranno presentare la seguente documentazione tecnica:

- 1) Progetto preliminare (progetto di installazione delle apparecchiature e lavori accessori);
- 2) Specifiche tecniche di ogni apparecchiatura/arredi/accessori;
- 3) Descrizione dettagliata del servizio di manutenzione (piano di manutenzione con relative procedure, dettagliato per tipologia di apparecchiature, tempi intervento);
- 4) Descrizione della propria organizzazione per quanto concerne il servizio di assistenza tecnica (n° tecnici, sede, dislocazione magazzini etc);
- 5) Cronoprogramma della fornitura con indicazione dei tempi di realizzazione;
- 6) Programma formazione e aggiornamento del personale (con indicazione dei tempi, modalità, argomenti, ecc.);
- 7) Prospetto informativo per ogni apparecchiatura;
- 8) Materiale di consumo necessario per utilizzo apparecchiatura;

9) Sintesi riepilogativa del progetto (massimo 3 pagine) dalla quale si possano evincere la qualità dell'offerta e i punti forza.

Non saranno prese in considerazione offerte che abbiano requisiti non riconducibili alle caratteristiche tecniche richieste nel capitolato e non siano corredate dalle certificazioni di rispondenza alle norme vigenti.

Le imprese concorrenti potranno presentare ulteriori elaborati migliorativi e documenti ritenuti utili a proprio giudizio, necessari per valutare meglio l'offerta presentata.

Tutti gli elaborati costituenti l'offerta dovranno essere contenuti in appositi raccoglitori sui quali dovrà essere indicato l'oggetto del contenuto, che dovrà corrispondere ai punti sopra richiamati.

### **ART. 16 – PENALI (da rivedere con articolo nuovo)**

La Stazione Appaltante si riserva di applicare le seguenti penalità:

- € 500,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al cronoprogramma concordato relativamente alla consegna, installazione trasporto collaudo e/o successive prescrizioni per apparecchiature /attrezzature
- € 100,00 per ogni giorno di ritardo negli interventi di manutenzione straordinaria e urgente;
- € 500,00 per ogni attività di manutenzione programmata prevista e non effettuata;
- € 100,00 per ogni intervento di formazione previsto e/o necessario e non effettuato.

***Tali importi saranno comunicati alla S.S. Bilancio e Contabilità dell'Azienda Sanitaria Locale che provvederà all'addebito della penale.***

Sulla fattura viene indicato l'IBAN su cui la ditta dovrà fare il versamento.

Mancando crediti o essendo questi insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitata sulla cauzione.

Le penalità sono notificate all'impresa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora.

Se la ditta aggiudicataria è in associazione temporanea d'impresa queste sanzioni saranno a carico del trasgressore.

In ogni caso l'ASL si riserva il diritto di addebitare all'Impresa aggiudicataria l'importo dei maggiori danni imputabili a quest'ultimo.

Come previsto dall'art. 113-bis comma 2 del D. Lgs 50/2016 i contratti di appalto prevedono penali per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali da parte dell'appaltatore commisurate ai giorni di ritardo e proporzionali rispetto all'importo del contratto o alle prestazioni del contratto

Le penali dovute per il ritardato adempimento sono calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale.



## **ART. 17 – FATTURAZIONE**

Le fatture dovranno essere redatte a norma di legge a seguito dell'entrata in vigore del disposto del D.M. 55 del 3 aprile 2013, ai sensi della Legge 244/2007 (art. 1 dal comma 209 al 214) che ha fissato come termine inderogabile il 31 marzo 2015 per l'obbligo di fatturazione elettronica nei confronti delle Pubbliche Amministrazioni tra cui, quindi, anche le Aziende Sanitarie.

Le fatture dovranno essere indirizzate a:

- **ASL CN2** in Via Vida 10 – 12051 ALBA.

si precisa che il Codice Univoco Ufficio per l'invio delle fatture elettroniche per questa Azienda è il seguente: **UFXS51**.

L'articolo 25 del D.L. 66/2014 stabilisce che in ogni fattura venga inserito il codice CIG (salvo nei casi di esclusione dall'obbligo di tracciabilità).

L'Azienda Sanitaria pertanto non potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche qualora non venga riportato il codice CIG.

## **ART. 18 – PAGAMENTI**

I pagamenti delle fatture saranno effettuati nei termini di legge dalla data di ricevimento delle stesse. Qualora si verificano contestazioni, i termini di pagamento verranno sospesi e riprenderanno a decorrere dalla definizione della pendenza.

I termini di pagamento resteranno interrotti/subiranno variazioni a discrezione dell'A.S.L. CN2 Alba Bra

## **ART. 19 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI**

Ai sensi dell'art. 3 della Legge nr. 136/2010, tutti i movimenti finanziari relativi al servizio devono essere registrati sui conti correnti bancari o postali dedicati, anche se non via esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.a.

I pagamenti delle fatture verranno pertanto effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario e postale con conto corrente dedicato.

**Con la comunicazione di affidamento, l'Azienda richiederà al soggetto aggiudicatario di comunicare gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.**

**Il contratto si intende risolto nel caso in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.a.**

E' fatto obbligo al fornitore, pena la nullità del contratto, di assumere a proprio carico tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 nr. 136.



E' fatto altresì obbligo al fornitore di inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con subappaltatori e subcontraenti delle filiera di imprese interessate alla fornitura, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **ART. 20 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali e della perfetta esecuzione della fornitura; è inoltre responsabile di tutte le norme in materia igienico-sanitaria e di commercio relative ai prodotti da fornire, della buona esecuzione delle opere, nonché degli eventuali danni arrecati in conseguenza dell'inosservanza delle stesse sia alle persone sia alle cose della Stazione Appaltante che a terzi.

#### **ART. 21 – CONTROLLI QUALITATIVI**

L'accettazione dei prodotti è di competenza esclusiva della Stazione Appaltante. La firma per ricevuta del documento di trasporto, o altro documento equivalente che la ditta si impegna a compilare al momento della consegna, non costituisce in alcun modo certificazione di accettabilità dei prodotti. In caso di riscontro negativo, la Stazione Appaltante si riserva di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti della merce al momento della consegna. La ditta aggiudicataria s'impegna alla sostituzione immediata del prodotto non idoneo, senza alcun onere a carico della Stazione Appaltante e fatto salvo quanto previsto dai successivi articoli.

La ditta aggiudicataria si impegna altresì a fare approvare preventivamente da parte del collaudatore del nuovo presidio ospedaliero di Verduno tutti i nuovi impianti, allacciamenti o implementazioni che saranno necessari per l'installazione delle attrezzature oggetto del presente appalto.

#### **ALLEGATI:**

- *ALLEGATO 1 - Layout planimetria in scala 1:200 ;*
- *ALLEGATO 2 - Elenco dettagliato delle attrezzature/arredi/accessori.*