UOC GESTIONE ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI E ECONOMATO
Via Nizza, 146 - 84124 Salerno - Tel. 089.693600– Fax 089.693622
E-mail: provveditorato @ aslsalerno.it - PEC: provveditore@pec.aslsalerno.it

"CAPITOLATO TECNICO, DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE"

"PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER LA FORNITURA ED INSTALLAZIONE, CHIAVI IN MANO, DI ARREDI E ATTREZZATURE PER IL CENTRO COTTURA SITUATO PRESSO IL PRESIDIO OSPEDALIERO SAN LUCA DI VALLO DELLA LUCANIA"

UOC GESTIONE ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI E ECONOMATO
Via Nizza, 146 - 84124 Salerno - Tel. 089.693600– Fax 089.693622
E-mail: provveditorato @ aslsalerno.it - PEC: provveditore@pec.aslsalerno.it

Sommario

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO 3
ART. 2 - FABBISOGNI, CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI: 3
ART. 3 - IMPORTO A BASE DI GARA 5
ART. 4 - CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE ATTREZZATURE 5
ART. 5 - TEMPI DI COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA 5
ART. 6 - PROGETTO ESECUTIVO 5
ART. 7 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA 6
ART. 8 - FORMAZIONE DEL PERSONALE 8
ART. 9 - PREDISPOSIZIONE E GESTIONE DEL PIANO DI SICUREZZA - D.LGS 81/2008 ES.M.I. 8
ART 10 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL COMMITTENTE 8
ART 11 - COLLAUDO 9
ART. 12 - CONSEGNA, INSTALLAZIONE E GARANZIA 9
ART. 13 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA 9
ART. 14 - ELABORATI OFFERTA TECNICA 10
ART. 15 - PENALI 10
ART. 16 - FATTURAZIONE 11
ART. 17 - PAGAMENTI 11
ART. 18 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI 11
ART. 19 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA 11
ART. 20 - CONTROLLI QUALITATIVI 12
ALLEGATI: 12

ASL Salerno
Azienda Sanitaria Locale Salerno

UOC GESTIONE ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI E ECONOMATO
Via Nizza, 146 - 84124 Salerno - Tel. 089.693600– Fax 089.693622
E-mail: provveditorato @ aslsalerno.it - PEC: provveditore@pec.aslsalerno.it

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La presente gara ha per oggetto Procedura telematica aperta per la fornitura ed installazione, chiavi in mano, di arredi e attrezzature per il centro cottura situato presso il Presidio Ospedaliero San Luca di Vallo della Lucania;
Il contratto comprende la fornitura, l'installazione ed il collaudo delle attrezzature dettagliatamente di seguito elencate e di eventuali forniture accessorie qualora richieste dalla Stazione Appaltante.

ART. 2 – FABBISOGNI, CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI:

I locali destinati alla cucina ed al lavaggio delle stoviglie hanno uno sviluppo di ca. mq. 130.
Il presente appalto è formato da un unico lotto.
Di seguito si riporta un elenco dettagliato delle Attrezzature ed Arredi da fornire e installare:

Descrizione	Q.tà
Sterilizzacoltelli - Capacità 14 Coltelli	4
Lavatoio Per Pentole 2 Vasche 800 x 510 x 340mm, 1800 mm	1
Lavatoio Armadiato 1 Vasca e 2 porte a Battente, Da 700 mm	1
Tavolo Con Alzatina, Disassemblato, 1200 mm	1
Tavolo Armadiato Con Alzatina da 1200 mm	4
Tavolo Armadiato Con Alzatina da 1400mm	1
Tavolo Armadiato Con Alzatina da 1600mm	3
Tavolo Armadiato Con Alzatina da 2000mm	1
Armadio stoviglie altezza 1600 mm, con 3 ripiani e 2 porte scorrevoli, da 1200 mm	2
Lavatoio Armadiato Con 1 Vasca (500x500) Da 700mm	3
Lavatoio Armadiato Con 2 Vasche, Con Gocciolatoio Sinistro, Da 1800 Mm	1
Vasca Carrellata Inox 50 Lt Con Coperchio	5
Lavamani A Pavimento Con Comando A Ginocchio, Con Portasacco Per Rifiuti	1
Lavamani A Pavimento Con Vano Rifiuti E Comando A Ginocchio, 1 Vasca	2
Set Scaffali Lineari, Ripiani Forati In Polietilene, Dim.373x862 Mm	12
Set Scaffali Lineari, Ripiani Forati In Polietilene, Dim.373x1569 Mm	6
Set Scaffali Lineari, 4 Ripiani Forati In Polietilene, Dim. 475x1037 Mm	4
Set Scaffali Lineari, Ripiani Forati In Polietilene, Dim. 475x1126 Mm	8
Set Scaffali Lineari, Ripiani Forati In Polietilene, Dim. 475x1394 Mm	12

ASL Salerno
Azienda Sanitaria Locale Salerno

UOC GESTIONE ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI E ECONOMATO
Via Nizza, 146 - 84124 Salerno - Tel. 089.693600– Fax 089.693622
E-mail: provveditorato @ aslsalerno.it - PEC: provveditore@pec.aslsalerno.it

Set Scaffali Lineari, 4 Ripiani Forati In Polietilene, Dim.475x1569 mm	4
Portina Per Base Aperta	4
Forno combi SkyLine PremiumS	1
Brasiera Elettrica Con Mescolatore 150 Lt	1
Pentola El. 150lt Riscald. Indiretto	2
Cuocipasta El.Autom.-2 Vasche 2x150 Lt	1
Brasiera Elettrica 100 Litri Ribaltabile, Con Fondo Vasca In Duomat	2
Base Neutra Aperta 400 Mm	2
Base Neutra Aperta 800 Mm	1
Elemento Neutro Top 400 Mm	1
Piano A Induzione - 2 Zone Di Cottura	1
Piano A Induzione - 4 Zone Di Cottura	1
Lavapentole/Oggetti Con Pompa Di Scarico E Dosatore Detergente	1
Zona Di Asciugatura Elettrica, Da 600 Mm, Senza Porta	1
Lavastoviglie Cesto Trascinato	1
Cutter Emulsionatore Tagliaverdure	1
Cappa Parete Inox 304+Filtri+Luci (280x130)	2
Cappa Parete Inox 304+Filtri+Luci (320x130)	2
Cappa Vapor Per Forni In Aisi 304 Con Doppi Filtri 360x140 Cm	1
Tavolo Refrigerato 2 Porte+Alzatina (Gas R290)	1
Tavolo Refrigerato 3 Porte+Alzatina (Gas R290)	1
Frigo Digitale 1430lt 2 Porte	1
Abbattitore/Congelatore Skyline Chills 200/170 Kg Per 20 Gn 2/1	2
Ripiano	1
Sifone Scarico	5
Rubinetto Con Leva A Gomito Con Canna	6
Gruppo Doccia Di Prelavaggio Monoforo	1
Rulliera Fissa A Rulli Corti Con Elemento Chiusura, 2045 Mm	1
Kit Blocco	2
Fine Corsa	1
Tavolo Di Prelavaggio Con Vasca (600x450 Mm) E Foro Di Scarico, Carico Dx Vs Sx, 1700 Mm	1
Sifone	3
Hamburgatrice Automatica Da Banco	1
Disco Sagomatore Intercambiale Per Hamburgatrice	1
Stampo	1

Termosigillatrice Ermetica Manuale	1
Affettatrice	1
Affettatrice	1
Grattugia	1
Tritacarne	1
Bilancia	2
Dischi Per Tagliaverdure	1

Con riferimento alle attrezzature ed al rispettivo posizionamento si rinvia all'allegato layout ed alle allegate schede tecniche.
La fornitura, l'installazione e i servizi accessori dovranno essere eseguiti a perfetta regola d'arte, in conformità alle richieste della Stazione Appaltante, in conformità delle specifiche tecniche, nonché, della normativa vigente in materia.
Sarà parte integrante del presente capitolato la documentazione seguente:

- Planimetria in scala 1:50 (ALLEGATO 1);
- Elenco dettagliato delle attrezzature/arredi/accessori (ALLEGATO 2 posizione e 3 codice);
- Schede tecniche illustrative delle attrezzature ed arredi richiesti.

ART. 3 – IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo totale dell'appalto è pari a € 569.706,20 di cui € 7.891,20 per posa in opera ed installazione (IVA a norma di legge esclusa) e 1.245,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.
La fornitura è a lotto unico ed indivisibile.

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.
In particolare si raccomanda l'osservazione delle specifiche tecniche contenute nei criteri ambientali minimi di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020 acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

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. 10 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 che illustri quanto egli intende realizzare, 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, 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 come individuata 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.
Sempre a carico dell'aggiudicatario sarà anche l'attuazione degli obblighi relativi alla sicurezza nei luoghi di lavoro, previsti dal D.Lgs 81/2008, in relazione 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 – 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 il centro cottura sito presso il presidio ospedaliero San Luca di Vallo della Lucania;
- la sorveglianza, con il personale necessario, del cantiere 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 10 anni (dieci 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 delpersonale 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 e intrattenere i rapporti con il competente Servizio dell'Ufficio Tecnico della ASL di Salerno. 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;
- fornire tutti i materiali di consumo specifici ed espressamente indicati dalle schede di manutenzione delle attrezzature.

Con specifico riferimento ai "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 antivabrante;

- tamponare per mezzo di parete a tutta altezza i blocchi celle avendo cura di lasciare gli sportelli di ispezione per le attività di manutenzione;

ART. 8 – 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 impegnato nell'appalto.
Durante le prove di accettazione e collaudo delle apparecchiature l'impresa aggiudicataria dovrà procedere ad istruire il personale dipendente della Ditta Aggiudicataria del Servizio di Ristorazione per un corretto avviamento del centro di cottura centrale.

ART. 9 – 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 personaletecnico 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, tuttilavori 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 servizioggetto del presente Appalto si possa svolgere in condizioni di piena sicurezza.

ART 10 – 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 comeespressamente 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 dellaraccolta acque nere posizionate nelle vicinanze (vedi progetto ALLEGATO 1).

ART 11 – 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 del DEC individuato dalla Stazione Appaltante e dovrà risultare da apposito verbale sottoscrittodai 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. Decorsi i termini senza che l'impresa abbia ottemperato a quanto prescritto la Stazione Appaltante potrà procedere allarisoluzione del problema rivolgendosi a ditta terza, addebitando le ulteriori spese sostenute al- l'impresa aggiudicataria inadempiente.
La ditta aggiudicataria, nonostante l'esito positivo del collaudo, è responsabile dei vizi/difetti chesi dovessero riscontrare anche successivamente e comunque fino al termine del contratto.

ART. 12 – 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. 13 – 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. 14 – ELABORATI OFFERTA TECNICA

L'operatore economico aggiudicatario della gara dovrà 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 della propria organizzazione per quanto concerne il servizio di assistenza tecnica(n° tecnici, sede, dislocazione magazzini etc);
4. Cronoprogramma della fornitura con indicazione dei tempi di realizzazione;
5. Prospetto informativo per ogni apparecchiatura;
6. Materiale di consumo necessario per utilizzo apparecchiatura;
7. 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. 15 – PENALI

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 intervento di formazione previsto e/o necessario e non effettuato.

Tali importi saranno comunicati dal DEC al Rup di gara che provvederà all'irrogazione della penale per il tramite della U.O.C. Gestione dei Flussi Finanziari ed Economico-Gestionali dell'Azienda Sanitaria Locale Salerno 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. 16 – 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:
Azienda Sanitaria Locale Salerno (CF: 04701800650) sede legale via Nizza 146, 84124 Salerno.
si precisa che il Codice Univoco Ufficio per l'invio delle fatture elettroniche per questa fornitura è il seguente: **XJX3VY**.
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. 17 – PAGAMENTI

I pagamenti delle fatture saranno effettuati nei termini di legge dalla data di ricevimento delle stesse. Qualora si verifichino 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 della Stazione Appaltante.

ART. 18 – 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 delbonifico 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.
È 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.
È fatto altresì obbligo al fornitore di inserire nei contratti eventualmente sottoscritti con subappaltatori e subcontraenti della filiera di imprese interessate alla fornitura, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 19 – 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 siaalle persone sia alle cose della Stazione Appaltante che a terzi.

ART. 20 – 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 merceal 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/DEC tutti i nuovi impianti, allacciamenti o implementazioni che saranno necessari per l'installazione delle attrezzature oggetto del presente appalto.

ALLEGATI:

- *Planimetria in scala 1:50 (ALLEGATO 1);*
- *Elenco dettagliato delle attrezzature/arredi/accessori (ALLEGATO 2 posizione e 3 codice);*
- *Schede tecniche illustrative delle attrezzature ed arredi richiesti.*