



Prot. N. 2157 Servizio Provveditorato

Erice, 04/02/2010

Rif. Nota n°: _____ del _____

OGGETTO: Gara a procedura negoziata per l'acquisto di apparecchiature di cottura ad alimentazione elettrica per la cucina del P.O. Vittorio Emanuele di Salemi (TP) .

Spesa a base d'asta: **€42.000,00 oltre IVA.**

Presentazione offerte: entro le ore 13.00 del **15/02/2010** . **C.I.G. 0435686375**

Raccomandata A/R

Spett.le Ditta

Questa Azienda Sanitaria Provinciale dovrà provvedere all'acquisto di **apparecchi di cottura ad alimentazione elettrica** per la cucina del P.O. Vittorio Emanuele III di Salemi – (Tp).

Per la fornitura in oggetto viene indicata una spesa a base d'asta di €42.000,00 IVA esclusa.

Le caratteristiche tecniche degli apparecchi di cottura sono dettagliatamente descritte nelle schede allegate alla presente lettera d'invito.

La partecipazione alla procedura negoziata, lo svolgimento della stessa, la fornitura dei beni da parte della ditta aggiudicataria sono regolati dalle norme e clausole contenute nella presente lettera d'invito.

Si rende noto che alla presente trattativa potranno partecipare tutte le ditte che, pur non essendo espressamente invitate, avendone i requisiti, ne hanno interesse e allo scopo espresso avviso di gara sarà pubblicato sul sito aziendale www.asltrapani.it.

Se interessata alla fornitura codesta Ditta dovrà far pervenire al Presidio Ospedaliero S. Antonio Abate – Servizio provveditorato- Via Cosenza n.82, Erice C.S. Trapani a mano o mezzo raccomandata del Servizio Postale anche non statale, entro le ore 13 del giorno **15/02/2010** l'offerta in apposito plico, controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante o dal titolare e sigillato mediante apposizione di nastro autoadesivo trasparente, recante all'esterno, oltre la ragione sociale della ditta mittente, la seguente dicitura: “ offerta per la fornitura di apparecchi di cottura per la cucina del P.O. di Salemi (TP).”

Il plico dovrà contenere la seguente documentazione:

1) **Offerta economica** redatta in lingua italiana e sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare . I concorrenti dovranno indicare nell'offerta:

- se persone fisiche: cognome e nome, luogo e data di nascita, domicilio fiscale, nonché il numero di codice fiscale o il numero di partita IVA.

- se persone giuridiche: denominazione (ragione sociale della ditta), domicilio fiscale e partita IVA.

Il prezzo offerto si intenderà comprensivo di ogni spesa accessoria relativa e consequenziale (con

la sola esclusione dell' I.V.A. che rimane a carico di questa Amministrazione) e comprensivo di trasporto, installazione, montaggio, collaudo presso i locali della cucina del P.O. Vittorio Emanuele III di Salemi (TP). Lo smontaggio di altrettante attrezzature a gas installate presso i locali della cucina del P.O. in oggetto è a carico della ditta aggiudicataria.

Il prezzo dovrà essere indicato in cifre ed in lettere e non dovrà presentare tracce di cancellature; in caso di discordanza, si considererà valido l'importo più favorevole per questa Amministrazione.

L'offerta è irrevocabile ed impegna la ditta offerente, sulla base di essa fino al 90° giorno successivo a quello fissato per la presentazione delle offerte.

Nell'offerta dovrà essere indicato, a pena di nullità, che la ditta concorrente accetta integralmente tutte le norme e clausole contenute nella presente lettera d'invito.

- 2) **Dichiarazione sostitutiva** sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare, e redatta ai sensi della normativa vigente contenente le seguenti attestazioni successivamente verificabili:
 - a) che la ditta è iscritta nei registri della C.C.I.A.A. per la categoria merceologica cui si riferisce la fornitura;
 - b) di non trovarsi in stato di liquidazione, di fallimento o concordato preventivo fallimentare, di liquidazione coatta o di amministrazione straordinaria;
 - c) che i prezzi offerti non sono superiori a quelli praticati ad altre Aziende sanitarie;
 - d) che la ditta garantisce il perfetto funzionamento degli apparecchi di cottura offerti e che gli stessi sono conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza e qualità e scevri da difetti costruttivi.
 - e) Che la ditta non si trovi in alcuna delle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs.163/2006 e S.i.m..
- 3) **Documento idoneo** attestante la capacità economica e finanziaria mediante presentazione dell'elenco dei principali servizi o delle principali forniture prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi; se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi e forniture prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente.
- 4) **Depliant illustrativi in originale e relazione tecnica** degli apparecchi offerti sottoscritta dal legale rappresentante della ditta. Sia i depliant che le relazioni dovranno essere redatti in lingua italiana; se redatti in altra lingua dovrà essere allegata la relativa traduzione in italiano; dovrà risultare in modo chiaro sia il modello che l'impresa produttrice degli apparecchi offerti. La relazione dovrà contenere la descrizione tecnica delle apparecchiature offerte corredata da tutti i dati (impresa produttrice, caratteristiche tecniche e requisiti possedute dalle stesse) e da tutte le documentazioni tecniche che si ritengono utili all'esame della valutazione degli articoli offerti. Nella suddetta relazione dovranno essere specificate anche le modalità del servizio di assistenza tecnica fornito dalla ditta.
- 5) **Certificazione** in originale o in copia autenticata attestante il rapporto di distribuzione con la casa produttrice se trattasi di ditta distributrice;
- 6) **Deposito cauzionale provvisorio** pari al 2% dell'importo complessivo posto a base d'asta secondo le modalità previste dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.
- 7) **Listino Prezzi** della ditta produttrice vidimato dalla Camera di Commercio relativo agli apparecchi di cucina in argomento.
- 8) **Copia autenticata del certificato** di marcatura CE.

La documentazione elencata dovrà essere inserita in una busta grande, costituente il suddetto plico esterno.

All' interno della busta grande dovrà essere inserita la busta più piccola, sempre chiusa e firmata sui lembi di chiusura e sigillata con nastro autoadesivo trasparente, contenente l'offerta economica.

La fornitura sarà attribuita alla ditta che avrà presentato il prezzo più basso rispetto all'importo posto a base d'asta pari a **€42.000,00** oltre IVA, nel rispetto dei requisiti tecnici richiesti.

Comunque, il giudizio di corrispondenza dei beni offerti alle prescrizioni richieste sarà espresso preliminarmente all'eventuale aggiudicazione.

Si precisa che le offerte pervenute oltre il termine perentorio sopra citato non saranno prese in considerazione.

In caso di aggiudicazione, la fornitura sarà regolata dalle seguenti condizioni:

- La merce richiesta dovrà essere consegnata franco magazzini generali del Presidio Ospedaliero Vittorio Emanuele III- Via Dante Alighieri - Salemi (Trapani) entro 15 giorni dalla notifica dell'ordinazione di fornitura e trasportata ed installata presso i locali della cucina del P.O. medesimo.
- La ditta dovrà fornire gli apparecchi di cottura con periodo di garanzia non inferiore ai 24 mesi decorrenti dalla data di collaudo riportata sul documento attestante l'avvenuto collaudo.
Durante l'intero periodo di garanzia ogni onere e spesa relativa a mano d'opera, viaggio, trasferta per eventuali interventi tecnici relativi alla sostituzione gratuita dei pezzi resi inservibili da accertato difetto funzionale o strutturale o per qualsivoglia altro inconveniente nel perfetto funzionamento dell'apparecchiatura, non causato da colpa grave da parte del personale operante nel Presidio Ospedaliero, si intende a completo carico della Ditta aggiudicataria.
- Il collaudo sarà effettuato da tecnici dell'Azienda in contraddittorio con la ditta fornitrice.

In caso di aggiudicazione la ditta dovrà presentare la documentazione probatoria richiesta (DURC, Casellario giudiziale, Certificato d'iscrizione alla C.C.I.A.A.) e dovrà versare un deposito cauzionale definitivo secondo le modalità previste dall'art. 113 del D.Lgs.163/2006.

Il pagamento della fornitura avverrà entro **90** giorni dalla data di presentazione delle fatture della ditta aggiudicataria emesse a norma di legge.

Le cessioni di credito per essere valide devono essere accettate formalmente dall'Amministrazione.

L'inosservanza anche parziale delle prescrizioni contenute nella presente lettera d'invito comporterà l'esclusione dalla partecipazione alla trattativa.

Per eventuali chiarimenti ed informazioni codesta ditta potrà rivolgersi al Servizio Provveditorato di questo Presidio Ospedaliero (Tel.0923/809242).

D'ordine del Direttore Amministrativo
(Dott. F. Di Bella)

Il Dirigente Amministrativo
(Dott.ssa A.R. Rappa)

SCHEDE TECNICHE

FORNO A CONVENZIONE - Quantità N.1

Fornitura e collocazione di forno a convezione-vapore con boiler dedicato che garantisce una continua erogazione di vapore in ogni momento, con controllo del livello di umidità all'interno della camera di cottura attraverso apposita sonda. Con i cicli di aria calda si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso generata dal cibo. Completo di ventola per il convogliamento di aria fresca all'esterno e la distribuzione uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata.

Completo inoltre di sistema di pulizia automatico integrato con non meno di quattro cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura possibili: vapore (100° C), vapore a bassa temperatura (25-99° C), vapore surriscaldato (101-130° C), convezione (25-300° C), combi (25-250° C), rigenerazione cottura a bassa temperatura. Possibilità di impostazione di programmi personalizzabili, programmi pre-impostati, pre-riscaldamento e pre-raffreddamento automatici. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda con sei punti di misurazione temperatura (la temperatura più bassa guida il ciclo). Provvisto di doppia porta in vetro termoresistente, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Alimentazione elettrica 400 Volt 3/N, potenza elettrica impegnata non superiore a 18 kW. Dimensioni orientative (LxPxH mm.): 900x900x1050.

Completo di una struttura portateghe e di base di appoggio aperta in acciaio di altezza non inferiore a 800 mm.

CUOCIPASTA ELETTRICO – Quantità N.1

Fornitura e collocazione di cuoci pasta elettrico a due vasche di capacità, ciascuna, non inferiore a 40 litri. Realizzato con pannelli frontali e laterali in acciaio inox, piano di lavoro in acciaio inossidabile 20/10 e vasche in acciaio inox 316 AISI. Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le attrezzature e ridurre le infiltrazioni. Resistenze corazzate poste sotto la base di ciascuna vasca. Manopole di controllo specificatamente progettate contro l'infiltrazione di acqua. Zona di filtraggio con filtro di troppo pieno per raccogliere e scartare amidi e schiume. Pressostato di sicurezza per impedire il funzionamento della macchina senza acqua. Grado di protezione dell'acqua IPX5. Piedi regolabili in altezza in acciaio inox. Fornito con una porta a sinistra ed una a destra per armadio.

Alimentazione elettrica 400 Volt 3/N, potenza elettrica impegnata non superiore a 20 kW. Dimensioni orientative (LxPxH mm.): 800x900x850.

Completo di n. 3 cestelli per ciascuna vasca cuocipasta.

BRASIERA ELETTRICA – Quantità N.1

Fornitura e collocazione di brasiera elettrica di capacità non inferiore a 80 litri, realizzata con pannelli frontali e laterali in acciaio inox, vasca e coperchio a doppia parete e piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Superficie di cottura realizzata in due strati: acciaio inox 316 AISI, spessore non inferiore a 3 mm. per la parte a contatto con gli alimenti e acciaio dolce spessore non inferiore a 9 mm. nella parte sottostante. Tappo in acciaio. Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le apparecchiature e ridurre le infiltrazioni. Resistenze corazzate in acciaio inox poste esternamente sotto la vasca. Manopole di controllo specificatamente progettate contro l'infiltrazione di acqua. Termostato regolabile da circa 120° a 300° C. Inclinazione manuale. Grado di protezione all'acqua IPX5.

Alimentazione elettrica 400 Volt 3/N, potenza elettrica impegnata non superiore a 15 kW. Dimensioni orientative (LxPxH mm.): 800x900x850.

PENTOLA ELETTRICA – Quantità N.2

Fornitura e collocazione di pentola elettrica di capacità non inferiore a 80 litri. Realizzata con pannelli frontali e laterali in acciaio inox, vasca e coperchio stampati in acciaio inox 316 AISI. Allineamento testa a testa per eliminare gli spazi tra le apparecchiature e ridurre le infiltrazioni. Resistenze corazzate con termostato di sicurezza posizionato alla base della cavità della guaina. Manopole di controllo specificatamente progettate contro l'infiltrazione di acqua. Pressostato per il controllo del consumo di energia e di acqua. Completa di spia per indicare la necessità di riempimento della vasca di acqua. Riempimento acqua mediante elettrovalvola. Tappo di scarico dell'acqua in acciaio inossidabile. Provvista di dispositivo per l'evacuazione manuale dell'eccesso di aria nel boiler durante la fase di riscaldamento e l'ingresso di aria nel boiler durante la fase di raffreddamento. Completa inoltre di termostato di sicurezza per lo spegnimento dell'apparecchio in caso di utilizzo scorretto. Grado di protezione all'acqua IPX5. Piedi regolabili in altezza in acciaio inox.

Alimentazione elettrica 400 Volt 3/N, potenza elettrica impegnata non superiore a 22 kW. Dimensioni orientative (LxPxH mm.): 800x900x850.

