



CAPITOLATO SPECIALE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI INSTALLAZIONE, NOLEGGIO E MANUTENZIONE DI EROGATORI D'ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE, FREDDA E FRIZZANTE - COMPENSIVO DELLA FORNITURA DI BICCHIERI IN MATERIALE RIGIDO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE CON CAPACITÀ MASSIMA DI 0,3 LT - PRESSO LE MENSE AZIENDALI DI DESENZANO DEL GARDA, MANERBIO E GAVARDO DELL'ASST DEL GARDA.

Durata: 60 mesi con facoltà di rinnovo per ulteriori 24 mesi



INDICE

Art. 1 Oggetto

Art. 2 Durata, opzioni e rinnovi

Art. 3 Caratteristiche degli impianti

Art. 4 Installazione e messa in funzione

Art. 5 Noleggio e programma di manutenzione

Art. 6 Sopralluogo

Art. 7 Obblighi in materia di sicurezza sul lavoro – DUVRI



Art. 1 Oggetto

Oggetto della presente procedura è il servizio di installazione, noleggio e manutenzione di erogatori al punto d'uso di acqua a temperatura ambiente, fredda e frizzante - comprensivo della fornitura di n. 1.500 bicchieri in materiale rigido lavabili in lavastoviglie con capacità massima di 0,3 Lt - presso le mense aziendali di Desenzano del Garda, Manerbio e Gavardo dell'ASST del Garda.

Gli impianti dovranno essere ubicati:

- n. 2 erogatori presso la mensa del P.O. di Desenzano del Garda;
- n. 2 erogatori presso la mensa del P.O di Manerbio;
- n. 1 erogatore presso la mensa del P.O. di Gavardo.
-

Art. 2 Durata, opzioni e rinnovi

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 60 mesi decorrenti dalla data del collaudo.

Il contratto potrà essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 mesi.

Durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi ai sensi di quanto disposto dall'art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

E' prevista l'opzione di proroga tecnica di cui all'art. 120 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

Il contratto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 120 del D. Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. La portata delle modifiche finalizzate a nuove necessità di servizi dell'ASST sarà consentita nel limite del 30% del valore complessivo del contratto.

Art. 3 Caratteristiche degli impianti

Ogni impianto dovrà essere costruito e garantito secondo le norme UNI, conforme alle normative UE vigenti in materia e dovrà essere dotato di:

- cartuccia filtrante *carbon block*;
- filtro antibatterico;
- sistema anti-allagamento;
- contalitri;
- bombola di CO2 ricaricabile;
- n. 1.500 bicchieri (complessivi per i 5 impianti) rigidi lavabili in lavastoviglie con capacità massima di 0,3 Lt.

Art. 4 Installazione e messa in funzione

L'installazione e la messa in funzione degli impianti dovrà svolgersi secondo le direttive del D.M. n. 25/2012 che disciplina l'uso degli impianti allacciati alla rete idrica e dovrà comprendere applicazione di un dispositivo di sicurezza (valvola anti-allagamento) che blocchi l'alimentazione idraulica dell'impianto in caso di allagamenti



accidentali, l'installazione di un conta litri per monitorare la quantità d'acqua filtrata e consegnare al Responsabile della Cucina il manuale d'uso e manutenzione con tutte le necessarie informazioni.

Art. 5 Noleggio e programma di manutenzione

Il servizio prevede il noleggio, la manutenzione degli impianti, - per la durata di 60 mesi dalla data del collaudo con possibilità di rinnovo per ulteriori 24 mesi - la fornitura di n. 1.500 bicchieri in materiale rigido lavabili in lavastoviglie con capacità massima di 0,3 Lt ed un programma di manutenzione semestrale così articolato:

- controllo generale dell'impianto;
- sostituzione della cartuccia filtrante;
- controllo e regolazione del sistema di iniezione della CO₂;
- pulizia gruppo refrigerante;
-

Dovrà essere prevista anche la possibilità di manutenzione straordinaria in caso di emergenza con intervento diretto e *triage* telefonico.

Devono essere inoltre previsti campionamenti ed analisi batteriologiche e chimiche due volte l'anno per ogni impianto.

Art. 6 Sopralluogo

E' possibile per ogni Operatore Economico interessato alla partecipazione alla procedura richiedere il sopralluogo in ogni Presidio Ospedaliero dove saranno ubicati gli impianti.

I sopralluoghi saranno organizzati previo accordo da prendere con:

Dr. Giorgio Zecchinato – Tel. 0309145497 - @ giorgio.zecchinato@asst-garda.it

Dott. Diego Rodolfi – Tel. 0309145924 - @ diego.rodolfi@asst-garda.it

Art. 7 Obblighi in materia di sicurezza sul lavoro – DUVRI

L'appaltatore deve garantire nei confronti dei suoi lavoratori tutte le misure di tutela della salute e sicurezza sul lavoro previste nella sua qualità di datore di lavoro ivi comprese quelle riguardanti la formazione, la sorveglianza sanitaria, etc. e la redazione del Documento di Valutazione del Rischio, che dovrà essere trasmesso all'ASST successivamente all'aggiudicazione e costituire parte integrante della documentazione relativa l'appalto, come previsto dall'art. 26, comma 1 lettera b), del D. Lgs. n. 81/2008.

Si dà atto che la presente procedura di acquisto non è soggetta all'obbligo di elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art. 26 comma 3 del D. Lgs. 81/2008, in quanto ricorrono le condizioni di cui al comma 3 bis del medesimo articolo, poiché l'affidamento riguarda mere forniture di materiali e attrezzature.

Gli obblighi di cooperazione e coordinamento tra i datori di lavoro previsti dal D. Lgs. 81/08 verranno attuati dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC) e dal Referente dell'Appaltatore i quali, prima dell'effettivo inizio dell'esecuzione del contratto, si incontreranno per informarsi reciprocamente e definire le corrette modalità di esecuzione della fornitura, con particolare riferimento a: luoghi di carico e scarico e relativi percorsi, orari di accesso, modalità di trasporto della fornitura all'interno degli Ospedali, eventuale smaltimento di rifiuti, ecc. Al termine dell'incontro potrà essere redatto, a cura del DEC, apposito verbale di coordinamento.

L'appaltatore si impegna a rispettare le misure di prevenzione e protezione concordate con DEC e a segnalare ad ASST del Garda, per il tramite del DEC, eventuali situazioni di pericolo rilevato, ovvero misure ulteriori atte a evitare situazioni di rischio determinate dalle reciproche attività, ovvero riscontrate sulla base di eventuali necessità contingenti.

Sarà cura dell'Appaltatore, nella sua qualità di datore di lavoro, provvedere alla redazione del DUVRI e definire le misure di prevenzione e protezione conseguenti nei confronti dei propri fornitori, fermo restando il coordinamento con ASST del Garda.