SERVIZIO SANITARIO
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
AZIENDA SANITARIA LOCALE N. 2
Olbia

DELIBERAZIONE DEL COMMISSARIO N. 135 **DEL** 24.01.2011

OGGETTO: **AUTORIZZAZIONI A CONTRARRE PER L'ACQUISTO DI CUCINE DI REPARTO-APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

L'anno duemilaundici il giorno ventiquattro del mese di gennaio in Olbia, nella sede legale dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2.

IL COMMISSARIO

Dott. Giovanni Antonio Fadda

Sentiti i pareri favorevoli del

DIRETTORE AMMINISTRATIVO Avv. Mario Giovanni Altana

e del

DIRETTORE SANITARIO Dott.ssa Maria Serena Fenu

PREMESSO QUANTO SEGUE:

- Che il Servizio Tecnico Aziendale ha ultimato il progetto di arredo concernente le cucine tisanerie di reparto con posa in opera, come da Allegato 1;
- Che è urgente bandire la procedura e che essa può essere eseguita ex art 125 del D.lgs163/2006 negoziando con i fornitore iscritti all'albo aziendale ed eventualmente altri fornitori, essendo l'importo a base di gara pari ad € 37.828,00 netto Iva;
- Che per le ulteriori previsioni contrattuali non comprese in allegato CSA si rinvia al CGA dell'Azienda;
- Che il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, con prevalenza di peso ponderale alla qualità rispetto al prezzo;

SU conforme proposta del Direttore del Servizio Provveditorato e Amministrazione Patrimoniale;

VISTI il D.lgs. n. 502 del 30 dicembre 1992 e successive modificazioni ed integrazioni;
la L. R. n. 10 del 24 marzo 1997 "Norme in materia di programmazione, contabilità, contratti e controllo delle Aziende Sanitarie Regionali, modifiche alla legge regionale 26 febbraio 1995, n. 5, e abrogazione della legge regionale 8 luglio 1981, n. 19", e s.m.i.;
il D.Lgs. n.163 12 aprile 2006 "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE", e s.m.i.;
la L. R. n. 10 del 28 luglio 2006 "Tutela della salute e riordino del Servizio Sanitario della Sardegna. Abrogazione della Legge Regionale 26/01/1995, n. 5";

DELIBERA

Per quanto esposto in premessa:

- di autorizzare a contrarre per l'acquisizione delle cucine tisanerie di reparto, negoziando con più fornitori, con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa con prevalenza di peso ponderale alla qualità rispetto al prezzo;
- di approvare l'allegato CSA, che prevede un prezzo a base di gara pari ad € 37.828,00 netto Iva, ammettendo esclusivamente offerte al ribasso rispetto a detto prezzo;
- di dare atto che la relativa spesa graverà sulle spese correnti di bilancio;
- di dare atto che il Servizio Provveditorato per si incaricherà degli ulteriori adempimenti procedimentali.

Letto, confermato e sottoscritto

IL DIRETTORE SANITARIO
Dott.ssa Maria Serena Fenu

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Avv. Mario Giovanni Altana

IL COMMISSARIO
Dott. Giovanni Antonio Fadda

per il Servizio Provveditorato
Avv. R. Di Gennaro

Estensore Dott.ssa Tiziana Soro
Proposta 55/2011

da compilarsi a cura del Servizio/Struttura proponente/estensore

(luogo e data) Olbia ___/___/_____.

La presente deliberazione:

... è soggetta al controllo ai sensi dell'art. 29, comma 1, lettere a), b), c), della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.

oppure

... deve essere comunicata al competente Assessorato regionale ai sensi dell'articolo 29, comma 2, della Legge Regionale n. 10 del 28.7.2006

Il Responsabile del Servizio/Struttura _____ (proponente/estensore)

(firma) _____

Si certifica che la presente deliberazione è pubblicata all'Albo Pretorio dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Olbia

dal 26/01/2011, e che:

X è esecutiva dal giorno della pubblicazione ai sensi della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.

... con lettera in data ___/___/_____, protocollo n. _____, è stata inviata all'Assessorato Regionale dell'Igiene, Sanità e Assistenza Sociale per il controllo di cui all'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.

Olbia, 26/01/2011.

Il Responsabile del Servizio Affari Generali e Legali

_____

La presente deliberazione:

... è divenuta esecutiva, ai sensi dell'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10, in virtù della Determinazione del Direttore del Servizio _____ dell'Assessorato Regionale dell'Igiene, Sanità e Assistenza Sociale n. _____ del ___/___/_____.

... è stata annullata, ai sensi dell'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10, in virtù della Determinazione del Direttore del Servizio _____ dell'Assessorato Regionale dell'Igiene, Sanità e Assistenza Sociale n. _____ del ___/___/_____.

... è divenuta esecutiva per decorrenza dei termini per il controllo, ai sensi dell'articolo 29 della Legge Regionale 28.7.2006 n. 10.

Olbia, ___/___/_____.

Il Responsabile del Servizio Affari Generali e Legali

_____

Per copia conforme all'originale esistente agli atti della Azienda Sanitaria Locale n. 2, per uso _____.

Olbia, ___/___/_____.

Il Responsabile del Servizio Affari Generali e Legali

_____

PRESIDIO OSPEDALIERO
GIOVANNI PAOLO II
OLBIA

PROGETTO PER L'ARREDO DELLE CUCINE, INDIVIDUATE ALL'INTERNO DEL N.O.C.O. GIOVANNI PAOLO II, NEI PADIGLIONI, D1-D2-E.

Stato attuale

La presente relazione accompagna i grafici di progetto per la realizzazione degli arredi per le cucine di reparto, tisanerie, dell'Ospedale Giovanni Paolo II.

Alcuni locali dove verrà realizzato l'intervento, sono ad oggi arredati con singolo lavandino in acciaio posto su una base in truciolare di scarsa qualità, dimensioni di 120 cm con n° 2 sportelli da 60 cm, corredati da scolapiatti e pensile per una lunghezza totale 120 cm.

A fronte di sopralluogo sono state valutate le attuali condizioni e si è potuto constatare l'inadeguatezza dell'arredo rispetto all'uso.

Al fine di poter fornire un idoneo e decoroso stato dei luoghi ed al fine di poter garantire una ottimale fruibilità degli spazi in attinenza con le destinazioni d'uso, di seguito vengono elencate le caratteristiche tecniche e le dimensioni da rispettare per le cucine di reparto, di nuova acquisizione.

Progettazione

Nella valutazione dell'arredo da installare all'interno delle tisanerie di reparto è stato valutato il fattore di utilizzo di tali elementi, si è tenuto conto altresì degli impianti esistenti, fondamentali per l'installazione degli elettrodomestici come, piastra elettrica, frigorifero, lavastoviglie e per l'installazione dei lavandini.

Le Unità Operative che necessitano dell'installazione della cucinetta sono le seguenti:

Padiglione E	***Padiglione D1***	***Padiglione D2***
1 – Pronto Soccorso	- Lab. Analisi	- Centro trsfusionale
2 – Radiologia	- Ginecologia	- Ostetricia
3 – Rianimazione 1	- Nido	- Riabilitazione
4 – Rianimazione 2	- Ortopedia Traumatologia	- U.T.I.C.
5-	- Chirurgia	- Cardiologia
6-	- Medicina	
7-	- Pediatria	

Tot. N° 16 Cucine di reparto ciascuna di queste corredata da n°1 tavolo per 4 pax e relative n°4 sedie, per un totale di n° 16 tavoli e n°64 sedie.
La progettazione è stata redatta tenendo conto dei limiti max di altezza di m 2,70.

Si è inoltre tenuto conto dell'esigenza di avere nella composizione della cucina, piastra elettrica, per scaldare eventuali vivande, frigorifero, per la conservazione del cibo, lavastoviglie per 12 coperti, per tazze e posate.

L'altezza del top può variare da un minimo di 330 mm ad un max di 400 mm;

L'altezza dello stesso da terra, può variare da 860 mm a max 900 mm;

I pensili possono essere alti da 660 mm a 930 mm e profondi da 330mm a 400 mm.

La cucina dovrà essere componibile e la composizione che verrà di seguito esposta verrà modulata in termini progettuali di posa in opera, a seguito di preventivo sopralluogo obbligatorio del fornitore.

Basi da 600:

n° 1 con 2 cassetti ed 1 cestone;

n° 1 con anta+frigo incasso;

n°1 con anta + piastra elettrica;

Base da 1200:

n° 1 con 2 ante + lavello con goccialtoio compreso kit scarico e miscelatore;

Pensile da 1200

n°1 scolapiatti e n°1 ripiano ed anta

oppure

Pensile da 600

n°1 scolapiatti, ripiano ed anta

n°1 con 2 ripiani ed anta

Basi da 600

n°1 con lavastoviglie da incasso 12 coperti ed anta ribalta, (solo per l'Unità Operativa di Medicina in sostituzione alla base da 600 con anta);

Nell'offerta dovrà essere inclusa la fornitura di fianchi stessa finitura ante, per basi e/o pensili lato Dx e/o Sx a seconda della modulazione da fornire.

Caratteristiche dei Materiali

STRUTTURA CASSONE E RIPIANI
Costituiti da pannelli nobilitati in melaminico o pannelli in MDF.
I ripiani di spessore 16 mm dovranno essere dotati di reggi ripiano incorporato con dispositivo antisganciamento.

· BORDO
Bordo in ABS (spessore 0,5 mm) potrà essere del tipo incollato con colle poliuretaniche termoindurenti, o in laminatino incollato con colle termofondenti (ripiani).

· SCHIENALI
Pannelli di fibre a media densità di spessore 2,5 mm (classe E1) o nobilitati con "fogli" incollati con prodotti vinilici.

· PIANO DI LAVORO
Piano in laminato: pannello di particelle di legno (classe E1) idrorepellente classe minima V100, di spessore 38 o 58 mm rivestito da laminato ad alta pressione (HPL), realizzato in materiale antibatterico al 100 % naturale e microbiologicamente testato, che elimina i batteri eventualmente presenti sulla superficie mediante un'azione che perdura per l'intero ciclo di vita del prodotto

· LAVELLO
In lamiera di acciaio inox 18/10 monostampo o con vasche elettrosaldate, finitura liscia.

· MENSOLE
Mensola nobilitata: pannello di particelle di legno (classe E1) nobilitato in melaminico; bordo in ABS.
Mensola impiallacciata: pannello di particelle di legno (classe E1) impiallacciato con tranciato di legno e verniciato con prodotti acrilici/poliuretanici.

· CORNICI
In legno di abete o MDF (classe E1) impiallacciato con tranciato di legno verniciatura acrilica/ poliuretanica.

· RIVESTIMENTO FONDO MOBILE LAVELLO
In alluminio quadrettato o in plastica verniciata per proteggere il mobile lavello dalle perdite d'acqua.

· PIEDINI
In materiale plastico (PVC) antiurto regolabili in altezza.

Avvitati alla parte inferiore del mobile tramite apposite bussole senza forare il fondo del cassone (evitando così punti in cui può accumularsi dello sporco od infiltrare acqua all'interno dei cassoni base e sottolavelli).

· ZOCCOLI
Possono essere in alluminio anodizzato o verniciato oppure in PVC ricoperto da carta melaminica decorata con guarnizione superiore ed inferiore in gomma.

· ALZATINA PER I PIANI
In alluminio oppure in PVC rigido antiurto con decoro in laminato.

· CERNIERE
In lamiera di acciaio e lega di zama ramata e nichelata anticorrosione regolabili in tre direzioni.

· CASSETTI E CESTONI estrazione totale (struttura interna)
La struttura può essere costituita da un fondo di particelle di legno (bassissima emissione di formaldeide conformi allo standard F****) di spessore 16 mm nobilitato in laminato con sponde laterali e schiena in lamiera di acciaio zincata e verniciata anticorrosione, lo scorrimento avviene su guide ad estrazione totale con sistema ad incastro per bloccaggio antisganciamento ed invito automatico di chiusura che agisce negli ultimi 4/5 cm. Inoltre si richiede il sistema di rallentamento in chiusura (blu-motion).

· GRIGLIE SCOLAPIATTI E CESTI
In filo metallico elettrosaldato, cromate e rivestite con guaina trasparente plastificata.
Pomelli e maniglie: dovranno essere protetti da una speciale pellicola protettiva anti-macchia ed anti-impronta.

· TAVOLI
Piano: può essere un pannello di particelle di legno (classe E1) rivestito da laminato plastico HPL (vedi piano di lavoro in laminato) o impiallacciato con tranciato di legno e verniciato con tinte all'acqua, poliuretaniche o acriliche.
Fasce e basamento: possono essere realizzate in pannelli multistrati nobilitati o impiallacciati con tranciato di legno.

Gambe: possono essere di metallo o in legno massello; la verniciatura va eseguita con prodotti acrilici/poliuretanici.

· SEDIE E SGABELLI
Struttura: può essere in metallo tubolare verniciata con polveri termoindurenti, oppure in legno massello verniciato con prodotti all'acqua (impregnante) e acrilici/poliuretanici (fondo).
Seduta e Schienale: può essere realizzata in materiale sintetico (metacrilato), in legno massello o, in multistrato.

· MONTAGGIO e verifiche
- Montaggio da effettuare da personale qualificato;
- Controllare anche l'idoneità della parete/soffitto e verificare che i dispositivi di fissaggio resistano alle forze generate.
Dichiarazione componenti costituenti le strutture dei mobili rispettano per l'emissione di formaldeide anche quanto previsto dalla norma JIS A 1460 per la classificazione F**** (emissione formaldeide < 0.3 mg/l).

· CARICHI AMMESSI
Reggipensili (attaccaglie): resistenza min a flessione fino a 145 kg.
Guide cassetti (estraz. Parziale): carico min dinamico 25 kg; statico 40 kg.
Guide cassetti (estraz. totale): carico min dinamico 30 kg; statico 50 kg
Cerniere: prove di fatica garantite su min 150.000 cicli (anta sottoposta ad aperture e chiusure ripetute).
Piedini:con carico di deforma zione superiore a 720 chilogrammi
Carico max di rottura all'apertura: 130N (nelle condizioni di prova sopra specificate).

· NORMA UNI-EN 1153 PER LA SICUREZZA
Tutti i componenti principali delle cucine devono tassativamente rispondere ai requisiti minimi costruttivi di sicurezza previsti dalla norma UNI-EN 1153 par. 6.2.
Inoltre devono essere rispettati i requisiti di sicurezza riguardanti il par. 8 della suddetta norma relativi a:

- ribaltamento ripiani
- supporto ripiani
- cassetti
- carico su top
- urto componenti in vetro
- stabilità
- carico attaccaglia reggipensile

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

UNI 2409
Prodotti vernicianti. Prova di quadrettatura

UNI 8601
MOBILI CONTENITORI - Prove di flessione dei piani

UNI 8602
Prova di apertura e chiusura con urto delle porte

UNI 8604
Prova di durata cassetti delle guide dei cassetti

UNI 8607
Prova di durata delle cerniere

UNI ISO 9227
Prove di corrosione in nebbia salina

UNI 9242
Determinazione della resistenza dei bordi al calore

UNI 9300
Determinazione della tendenza delle superfici a ritenere lo sporco.

UNI 9428
Determinazione della resistenza alla graffiatura.

UNI 9429
Determinazione della resistenza delle superfici agli sbalzi di temperatura

UNI 10460
Determinazione della resistenza dei bordi all'acqua

UNI 14749 Par. 6.3.6
Apertura con urto dei cassetti delle guide dei cassetti

UNI 14749 Par. 6.5
Prova d'urto per componenti di vetro verticali

UNI EN 438.1
Laminati decorativi ad alta pressione (HPL) - Fogli a base di resine termoindurenti

UNI EN 1728 Par. 6.7
Prova di fatica combinata per sedile e schienale (sedie)

UNI EN 1730 Par. 6.4
Prova di fatica orizzontale (Tavoli)

UNI EN 12720
Valutazione della resistenza delle superfici ai liquidi freddi

UNI EN 12722
Valutazione della resistenza delle superfici al calore secco

UNI EN 15187
Valutazione degli effetti dell'esposizione alla luce

EN 317
Determinazione del rigonfiamento dello spessore dopo immersione in acqua

EN 717-2
Determinazione del rilascio di formaldeide

PI 045
Cicli umido secco

Gli arredi, inoltre, dovranno obbligatoriamente essere dotati di scheda prodotto in ottemperanza alle disposizioni della legge del 10 Aprile 1991 n°126 "norme per l'informazione del consumatore" e al decreto del 9 Febbraio 1997 n°101 "Regolamento d'attuazione"e alle successive circolari 3 agosto 2004, n. 1 del Ministero delle attivita' produttive "indicazioni per la compilazione e la distribuzione della scheda identificativa dei prodotti in legno e del settore legno – arredo".

Il lavello dovrà essere a due vasche con gocciolatoio, del tipo di acciaio INOX 18/10 con vasche profonde.

Almeno un cassetto dovrà essere dotato di portaposate coordinato, l'ulteriore cassetto ed il cestone dovranno essere dotati di tappetino gommato antiscivolo.
Dovranno inoltre essere considerate nell'importo dell'offerta la fornitura delle maniglie per apertura/chiusura dei mobili; queste dovranno essere in acciaio con rivestimento antimacchia ed antimpronta, lineari fornite e posate in opera.

Elettrodomestici

É tassatiiva la classe di consumo energetico degli elettrodomestici, che dovrà essere di classe A o superiore.

Relativamente al **frigorifero** si prescrive la capacità di **120L**, da incasso.
Le dimensioni per la **lavastoviglie, 12 coperti,** da incasso dovranno essere utili al fine di poter installare la stessa in una base da 600.
La **piastra** dovrà essere **elettrica a due elementi scaldanti**, da incassare nel top centrata

rispetto alla base da 600 sopra la quale verrà inserita, valutando anche la distanza di sicurezza che dovrà avere rispetto al posizionamento del lavandino.

GARANZIA
meccaniche minimo 10 anni
struttura minimo 10 anni
elettrodomestici minimo 5 anni

L'importo delle 16 cucine è stimato in € 2.800,00 cad.IVA compresa, inclusa quella con lavastoviglie per la quale, inoltre, si computa un sovrapprezzo di 500 euro circa IVA esclusa. Il totale dell'importo stimato è di € 45.400,00 inclusa IVA al 20%.

Si considera un tempo massimo di 60 gg consecutivi, quale limite utile per la consegna e posa in opera del bene.

Il Tecnico
Geom. Silvana Usai

www.aslolbia.it
P.IVA 01687160901

Sede Legale e Direzione Generale
Via Bazzoni Sircana,2 - 07026 Olbia
Tel. 0789/552339
Fax 0789/552329

Servizio Tecnico
Via Bazzoni Sircana - 1° piano - 07026 Olbia
Tel. 0789.552 - 306
Fax 0789/646127
reperibile: 331/ 6485769
e-mail servizio.tecnico@aslolbia.it