

CAPITOLATO TECNICO

SERVIZIO DI NOLEGGIO IMPIANTI PER IL TRATTAMENTO E L'EROGAZIONE DELL'ACQUA PRESSO L'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA SUDDIVISO IN N. 2 LOTTI INDIVISIBILI (LOTTO 1 PER L'AMBITO TERRITORIALE DI FORLI' E LOTTO 2 PER L'AMBITO TERRITORIALE DI RIMINI) PER IL PERIODO DI CINQUE ANNI EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER ULTERIORI DUE ANNI

Indice

CAPITOLATO TECNICO	1
Art. 1 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	2
Art. 2 DESCRIZIONI TECNICHE DI MINIMA	3
Art. 3 SERVIZI COMPRESI NELLA FORNITURA	4
Art. 4 DURATA DELL'APPALTO E DECORRENZA.....	6
Art. 5 SOPRALLUOGO PREVENTIVO.....	6
Art. 6 AGGIUDICAZIONE E REMUNERAZIONE	7
Art. 7 REFERENTE UNICO DELL'APPALTO.....	7
Art. 8 CONDIZIONI DI CONSEGNA, INSTALLAZIONE, COLLAUDO E RITIRO DEGLI IMPIANTI A FINE CONTRATTO	7
Art. 9 PERIODO DI PROVA	8
Art. 10 FORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA	8
Art. 11 PERSONALE DEL FORNITORE	9
Art. 12 FATTURAZIONE.....	9
Art. 13 SISTEMA DI CONTROLLO.....	11
Art. 14 PENALI	11

Art. 1 DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto è suddiviso in due lotti distinti ciascuno dei quali indivisibile come segue:

LOTTO 1 - fornitura tramite noleggio di n. 2 impianti per il trattamento e l'erogazione dell'acqua per l'ambito territoriale di Forlì comprensiva del materiale di consumo, di bicchieri in plastica pluriuso, di manutenzione ordinaria preventiva programmata e di manutenzione straordinaria riparativa o correttiva a guasto.

I suddetti impianti sono destinati entrambi alla Mensa dell'Ospedale "G.B. Morgagni – L. Pierantoni" ubicata presso il Padiglione Morgagni, Via Carlo Forlanini n. 34 – 47121 Forlì (presenza media giornaliera di circa 400 utenti dal lunedì al venerdì e di circa 85 utenti nella giornata di sabato).

LOTTO 2 - fornitura tramite noleggio di n. 4 impianti per il trattamento e l'erogazione dell'acqua per l'ambito territoriale di Rimini comprensiva del materiale di consumo, di manutenzione ordinaria preventiva programmata e di manutenzione straordinaria riparativa o correttiva a guasto.

I suddetti impianti sono destinati alle seguenti strutture:

- n. 2 alla Mensa dell'Ospedale "Infermi" ubicata in Viale L. Settembrini n. 2 – 47923 Rimini
(presenza media giornaliera di circa 250 utenti dal lunedì al venerdì e di circa 75 utenti nella giornata di sabato);
- n. 1 alla Struttura "Il Glicine" di Bellaria - Igea Marina ubicata in Viale Pinzon n. 324 - 47814 Bellaria Igea Marina (RN)
(presenza media di circa 17 utenti tutti i giorni della settimana);
- n. 1 alla Mensa dell'Ospedale "Ceccarini" di Riccione ubicata in Viale Frosinone - 47838 Riccione (RN)
(presenza media di circa 95 utenti dal lunedì al venerdì e di circa 50 utenti nella giornata di sabato).

Si evidenzia che nel corso della durata del presente appalto potrà cessare l'esigenza di noleggiare l'impianto presso la mensa dell'Ospedale "Ceccarini" di Riccione in previsione di una prossima esternalizzazione del servizio di ristorazione/mensa. L'impresa aggiudicataria del lotto 2 avrà pertanto l'obbligo di ritirare l'impianto senza alcuna pretesa economica al riguardo.

Per entrambi i lotti in caso di incremento/diminuzione del numero di impianti, verrà riconosciuta/decurtata la quota parte del canone annuale, così come indicato nella scheda di offerta. Per sopravvenute esigenze organizzative potrà essere richiesto inoltre di cambiare il luogo di installazione all'interno del medesimo ambito territoriale di riferimento (Forlì/Rimini).

Inoltre per entrambi i lotti la fornitura a noleggio delle apparecchiature si intende inclusiva del servizio di manutenzione full-risk omnicomprensivo (NULLA ESCLUSO).

Art. 2 DESCRIZIONI TECNICHE DI MINIMA

Gli erogatori di entrambi i lotti devono essere forniti in noleggio e rispondere alla normativa vigente in materia.

Devono altresì possedere le seguenti caratteristiche minime:

- sistema di erogazione a 3 vie: acqua naturale temperatura ambiente / acqua naturale refrigerata / acqua gassata refrigerata
- tensione 220 – 240 / 50 Hz
- capacità di raffreddamento Lt/h 180
- potenza compressore 1/3 - 1/2 HP
- sistema volumetrico con dosi programmabili
- alloggio bombole CO2
- sistema di filtrazione a carboni attivi
- sistema di debatterizzazione a raggi U.V.C. con potenza minima della lampada di 11 Watt per ogni erogatore
- sistema di sanificazione degli ugelli, se presenti.

L'acqua erogata dall'impianto deve avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia ed entro 40 giorni dall'attivazione dell'impianto medesimo il Fornitore aggiudicatario dovrà presentare alla U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri rapporti di prova relativi alle analisi chimico – fisiche e microbiologiche dell'acqua fornita effettuate da Laboratorio accreditato ACCREDIA ed iscritto nell'elenco regionale per ogni ricerca chimico – fisica e batteriologica.

I parametri richiesti sono:

- *Conteggio colonie a 22 °C*
- *Batteri coliformi a 37 °C*
- *Escherichia coli*
- *Enterococchi*
- *Pseudomonas Aeruginosa*
- *Ph*
- *Conduttività a 20 °C*
- *Ammonio*
- *Nitriti*
- *Ferro*
- *Durezza °F*
- *Ossidabilità*
- *Nitrati*
- *Cloruri*
- *Clorito*
- *Solfati.*

Gli impianti devono essere privi di difetti dovuti a vizi di materiali impiegati ed essere rispondenti alle norme vigenti in materia di sicurezza degli impianti, delle macchine, di prevenzione incendi nonché ai parametri di rumorosità e tossicità previsti dalle specifiche leggi.

I bicchieri di plastica pluriuso relativi al lotto 1 devono avere le caratteristiche di seguito

elencate e deve essere garantita dall'aggiudicatario per l'intero periodo contrattuale un'adeguata fornitura in termini quantitativi (almeno n. 600 pezzi all'avvio dell'appalto) e qualitativi, nel rispetto della periodicità di sostituzione prevista dal fabbricante o in caso di deterioramento del prodotto per effetto dell'uso:

- capacità 400 cc circa;
- materiale in SAN (Styrene Acrylonitrile Resin);
- elevata trasparenza e resistenza agli urti;
- impilabili;
- lavabili in lavastoviglie senza subire alcuna opacizzazione;
- conformi ai Regolamenti europei ed alla legislazione italiana.

Il Fornitore aggiudicatario è tenuto a rispettare tutte le norme in materia di igiene e sanità e l'Azienda USL è esente da ogni responsabilità derivante dalla mancata osservanza da parte dello stesso di tali norme, nonché relativamente al possesso di licenze, autorizzazioni, nulla osta comunque dovuti.

Art. 3 SERVIZI COMPRESI NELLA FORNITURA

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi comprensivo di trasporto, consegna, installazione degli erogatori presso le sedi indicate nell'art. 1, formazione del personale, collaudo e relativa disinstallazione.

Durante il periodo di validità contrattuale il Fornitore aggiudicatario deve effettuare tutti gli interventi di manutenzione preventiva, correttiva, evolutiva e di taratura delle apparecchiature previsti dal costruttore che si renderanno eventualmente necessari ed in particolare:

a) Manutenzione ordinaria preventiva programmata e sanificazione degli erogatori da garantire mediante l'effettuazione delle seguenti attività:

a.1) **un intervento mensile** di controllo con esecuzione programmata delle seguenti prestazioni:

- pulizia del vano e griglia del condensatore;
- taratura e regolazione dell'impianto;
- sanitizzazione e disinfezione del sistema di erogazione;
- controllo e regolazione della pressione;
- verifica della lampada a raggi UV e pulizia del tubo al quarzo;
- lubrificazione della pompa carbonatore;
- verifica dello stato della tubazione di erogazione;
- pulizia e disinfezione della rubinetteria;
- verifica dei filtri e relativa sostituzione al bisogno o comunque con frequenza indicata dal manuale dell'apparecchiatura;

a.2) **un intervento semestrale** con esecuzione programmata delle seguenti prestazioni:

- controlli e verifica dell'integrità degli impianti elettrici e dei cablaggi;
- pulizia condensatore gruppo frigo;
- esecuzione delle seguenti prove analitiche di potabilità dell'acqua effettuate da laboratorio accreditato ACCREDIA e iscritto nell'elenco regionale per ognuna delle seguenti prove:

- Batteri coliformi
- Escherichia coli (E.coli)
- Enterococchi
- Pseudomonas aeruginosa
- Enumerazione dei microrganismi coltivabili – conteggio delle colonie a 22°
- Clostridium perfringens (spore comprese).

L'esecuzione del prelievo per il campionamento dell'acqua dall'erogatore deve essere effettuato secondo i dettami della normativa UNI EN ISO 19458:2006.

I campioni prelevati devono essere conferiti a laboratorio accreditato ACCREDIA, lo stesso giorno del prelievo. I rapporti di prova devono essere prodotti al massimo entro 15 (quindici) giorni lavorativi dalla data del prelievo. Qualora si rilevino valori non conformi ai limiti di legge o si discostino dai valori normali, devono essere comunicati tempestivamente anche per via telefonica al DEC.

I relativi rapporti di prova di entrambi i lotti devono essere inviati in copia alla U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri – Via Carlo Forlanini, 34 – 47121 Forlì.

In caso di rapporti di prova non conformi l'erogatore deve essere immediatamente disattivato. Nel caso in cui l'entità dei lavori da eseguire non consenta il ripristino dell'operatività dell'apparecchiatura entro sette giorni lavorativi, il fornitore deve provvedere alla sostituzione dell'erogatore con uno di caratteristiche identiche e procedere ad un'analisi dell'acqua erogata entro tre giorni feriali dall'installazione. Le ricerche da effettuare sono le medesime sopraelencate nel presente punto a.2);

a.3) **un intervento annuale** con esecuzione programmata delle seguenti prestazioni:

- revisione dell'impianto;
- sostituzione lampada UVC;
- sostituzione dei filtri, da effettuare obbligatoriamente con frequenza minima annuale.

a.4) Inoltre devono essere garantite le seguenti prestazioni al bisogno:

- **fornitura di bombole CO2 piene;**
- **sostituzione delle bombole CO2, con smontaggio delle vuote e montaggio delle piene;**
- **asporto delle bombole vuote a carico della Ditta.**

Tale servizio al bisogno dovrà essere eseguito ad ogni richiesta avanzata dalla stazione appaltante.

Al termine di ciascuna manutenzione preventiva, la ditta aggiudicataria deve compilare e rilasciare all'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri la scheda di verifica manutenzione preventiva programmata (All. 1) evidenziando i controlli e le verifiche effettuate. La scheda deve contenere inoltre il numero di inventario dell'apparecchiatura, la firma del tecnico esecutore della manutenzione e del referente del servizio mensa.

b) Manutenzione correttiva full-risk o straordinaria/riparativa a guasto (a

chiamata)

Il servizio di manutenzione correttiva full-risk o straordinaria/riparativa a guasto (a chiamata) e pronto intervento per impianti trattamento acqua deve garantire l'intervento per guasti improvvisi, fatti accidentali, comprensivo dell'eventuale sostituzione di pezzi con altri di ricambio originali e nuovi di fabbrica. Il Fornitore aggiudicatario deve intervenire entro e non oltre due giorni lavorativi successivi alla chiamata e deve ripristinare l'apparecchiatura entro il giorno successivo provvedendo alla sostituzione delle parti di ricambio occorrenti in caso di guasti e/o rotture.

Nel caso in cui l'entità dei lavori da eseguire non consenta il ripristino dell'operatività dell'apparecchiatura entro sette giorni lavorativi, il fornitore deve provvedere alla sostituzione temporanea dell'erogatore guasto con un "muletto" di caratteristiche identiche.

Gli interventi di assistenza tecnica per malfunzionamento degli erogatori installati sono richiesti dall'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri telefonicamente o tramite e-mail.

Al termine di ciascun intervento di manutenzione correttiva dovrà essere rilasciato all'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri un rapporto di lavoro riportante il dettaglio delle operazioni eseguite, l'elenco delle eventuali parti sostituite, l'esito dell'intervento tecnico ai fini della rimessa in servizio. Il rapporto di lavoro dovrà contenere inoltre il numero di inventario dell'apparecchiatura, la firma del tecnico esecutore della manutenzione e del referente del servizio mensa.

Art. 4 DURATA DELL'APPALTO E DECORRENZA

Il contratto avrà durata di cinque anni dall'inizio dell'esecuzione del servizio, eventualmente rinnovabile per ulteriori due anni.

Art. 5 SOPRALLUOGO PREVENTIVO

Le ditte partecipanti potranno effettuare, prima della scadenza del termine per la presentazione dell'offerta, un sopralluogo facoltativo presso le sedi di ubicazione indicate all'art. 1, nell'eventualità si rendesse necessario prendere visione degli spazi e degli impianti.

L'eventuale richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata all'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri all'indirizzo e-mail inventario.alberghieri.fo@auslromagna.it indicando le sedi in cui si vuole effettuare il sopralluogo ed i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente, recapito telefonico, indirizzo e-mail, nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

Data e ora dell'eventuale sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno due giorni di anticipo.

Il sopralluogo deve avvenire tassativamente in presenza di personale della stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi a carico della stazione medesima nella fascia oraria dalle ore 9,00 alle ore 11,00.

Art. 6 AGGIUDICAZIONE E REMUNERAZIONE

L'aggiudicazione del servizio di noleggio in oggetto per entrambi i lotti sarà effettuata secondo il criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 4, lett. b), D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. subordinatamente al superamento del periodo di prova previsto da apposito articolo del presente capitolato.

In tale periodo saranno effettuate le verifiche di piena rispondenza del servizio di cui trattasi ai documenti contrattuali con particolare riferimento al presente capitolato tecnico e all'offerta del Fornitore aggiudicatario.

L'offerta economica deve essere effettuata **in busta chiusa per singolo lotto** indicando il **costo annuale di ogni impianto omnicomprensivo del noleggio degli erogatori, del materiale di consumo, dei bicchieri in plastica pluriuso (per il solo lotto 1), della manutenzione ordinaria preventiva programmata, della manutenzione correttiva full-risk o straordinaria/riparativa a guasto e di ogni altra attività derivante dai documenti di gara.**

Nella busta tecnica, separata rispetto alla busta economica e separata per ogni lotto, devono essere inseriti i seguenti documenti:

- **le schede tecniche degli impianti di trattamento e di erogazione acqua offerti e i relativi manuali d'installazione, d'uso e manutenzione** (per entrambi i lotti);
- **la Certificazione MOCA dei bicchieri unitamente alla relativa scheda tecnica**, nel rispetto del Regolamento 1935/2004/CE "Materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti" (per il solo lotto 1).

Art. 7 REFERENTE UNICO DELL'APPALTO

Il Fornitore aggiudicatario deve comunicare all'Azienda USL, entro la data di decorrenza del servizio in oggetto, il nominativo e il numero di cellulare di un Referente dell'appalto che sarà responsabile della esecuzione del contratto per tutte le attività di competenza del Fornitore medesimo. Il suddetto Referente dovrà provvedere a vigilare affinché ogni fase del servizio di cui trattasi risponda a quanto stabilito dai documenti contrattuali e sarà il naturale corrispondente del Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Art. 8 CONDIZIONI DI CONSEGNA, INSTALLAZIONE, COLLAUDO E RITIRO DEGLI IMPIANTI A FINE CONTRATTO

La consegna degli impianti di cui trattasi deve essere effettuata entro 45 giorni lavorativi dal ricevimento della lettera di aggiudicazione del contratto in oggetto a cura e spese del Fornitore aggiudicatario.

Si intende altresì comprensiva di ogni onere e spesa anche la consegna del materiale di consumo necessario alla regolare esecuzione del servizio in oggetto.

Il collaudo deve essere effettuato sulla modulistica di questa Azienda USL (All. 2) in contraddittorio tra il personale A.USL e quello della Ditta aggiudicataria. L'ordine sequenziale successivo all'aggiudicazione è sostanzialmente il seguente:

- 1) il Fornitore aggiudicatario effettua la consegna nei tempi previsti e firma il verbale di regolare installazione;
- 2) il Fornitore effettua la formazione degli operatori dell'Azienda USL nelle modalità descritte nell'apposito articolo del presente capitolato;
- 3) gli operatori aziendali incaricati effettuano i controlli funzionali e stilano il verbale di collaudo di accettazione (che a richiesta può essere consegnato anche al Fornitore).

La fornitura si intende completata a collaudo eseguito con esito positivo.

Nel caso di collaudo non positivo gli impianti non risultati idonei dovranno essere tempestivamente sostituiti senza alcun onere per la scrivente Azienda.

In caso di collaudo negativo l'Amministrazione potrà motivatamente recedere dal contratto.

A fine contratto il Fornitore dovrà provvedere, a proprie spese, a **ritirare gli impianti** entro il termine massimo di 10 giorni dalla data di scadenza naturale del contratto medesimo o dalla data di risoluzione dello stesso.

Art. 9 PERIODO DI PROVA

Il Fornitore aggiudicatario deve superare un periodo di prova della durata di **TRE mesi** decorrenti dalla data di inizio dell'esecuzione del contratto, ovvero dalla data di stipula del medesimo.

Durante tale periodo il personale dell'Azienda USL all'uopo incaricato effettua le verifiche di piena rispondenza del servizio di cui trattasi ai documenti contrattuali con particolare riferimento al presente capitolato tecnico e all'offerta del Fornitore.

In caso di inidoneità riscontrata, il Direttore dell'esecuzione può proporre al Responsabile del procedimento la risoluzione del contratto, da effettuarsi mediante semplice preavviso di 30 giorni da comunicarsi con PEC al Fornitore. In tal caso nulla sarà dovuto al Fornitore medesimo, eccezion fatta per il pagamento dei materiali di consumo monouso utilizzati durante il periodo in prova.

Decorso tale periodo, senza comunicazione di risoluzione del contratto, lo stesso si intende automaticamente confermato fino alla sua naturale scadenza.

Art. 10 FORMAZIONE DEL PERSONALE DELL'AZIENDA USL DELLA ROMAGNA

Il Fornitore aggiudicatario deve organizzare, a proprie spese, al momento dell'installazione e prima della redazione conclusiva del Verbale di Collaudo, salvo diverso accordo tra le parti, un corso di formazione dedicato al personale addetto al servizio mensa, che dovrà avere la durata necessaria fino alla piena e corretta operatività degli utilizzatori.

La formazione deve essere volta a trasmettere tutte le conoscenze tecniche e operative necessarie a un corretto utilizzo dell'impianto e in particolare deve chiarire i seguenti aspetti:

- uso dell'apparecchiatura in ogni sua funzione;
- procedure per la soluzione degli inconvenienti più frequenti;
- gestione operativa quotidiana e corretta procedura di sanificazione.

Qualora si renda necessario, per tutto il periodo contrattuale, la ditta deve fornire un ulteriore corso di formazione (*retraining*).

Art. 11 PERSONALE DEL FORNITORE

Il personale messo a disposizione dal Fornitore aggiudicatario deve essere professionalmente capace e fisicamente idoneo, a conoscenza delle modalità di esecuzione del servizio e delle misure di sicurezza previste dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e s.m.i..

Il Fornitore garantisce che il personale:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- utilizzi sempre gli eventuali dispositivi di protezione individuale;
- tenga sempre un comportamento corretto ed educato;
- non diffonda in alcun modo informazioni di cui venisse al corrente durante l'esecuzione delle prestazioni;
- segnali subito al Referente unico dell'Appalto del Fornitore medesimo eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio;
- osservi le norme del codice di comportamento dei dipendenti pubblici, nelle parti applicabili, scaricabile al seguente sito:
<https://amministrazionetrasparente.auslromagna.it/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/item/34-codice-di-comportamento-ausl-della-romagna>, e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- rispetti il Piano di Autocontrollo.

Il Fornitore aggiudicatario deve osservare gli obblighi derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che sopravvenga in corso di esecuzione contrattuale per la tutela materiale dei lavoratori e deve inoltre, a semplice richiesta della stazione appaltante, dimostrare di avere ottemperato a tali obblighi.

Nell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario e gli eventuali subappaltatori devono osservare le norme e prescrizioni di cui ai commi 3 e 4 dell'art 30 del D.Lgs. 50/2016 e si applicano le disposizioni di cui ai commi 5 e 6 del medesimo articolo a salvaguardia dell'adempimento contributivo e retributivo.

Art. 12 FATTURAZIONE

La fatturazione del canone di noleggio onnicomprensivo deve essere mensile posticipata.

A corredo della fatturazione di cui sopra la ditta aggiudicataria è tenuta a predisporre e inviare all'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri (U.O. GISA) – Via Carlo Forlanini n. 34, 47121 Forlì – e.mail inventario.alberghieri.fo@auslromagna.it – un rendiconto analitico delle prestazioni realizzate nel mese precedente, così come definite nel suddetto Art. 3, al fine di consentire il controllo di competenza e la verifica delle attività sulla base delle eventuali richieste di intervento.

Tutte le fatture e i documenti contabili emessi devono essere intestati a:

Azienda USL della Romagna
Sede legale e operativa: Via De Gasperi n. 8 – 48121 Ravenna (RA)
Codice Fiscale e Partita IVA: 02483810392

Ai sensi e per gli effetti dell'art.1, commi da 209 a 213, Legge 24 dicembre 2007, n. 244, e del Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche di cui al Decreto Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013, n. 55, le fatture devono essere trasmesse all'Azienda USL esclusivamente in formato elettronico, attraverso il sistema di interscambio (SDI).

Di seguito si riportano i dati essenziali per la trasmissione delle fatture:

AZIENDA USL DELLA ROMAGNA - IPA codice univoco ufficio (per ricevimento fatture): 0L06J9.

Il mancato rispetto delle disposizioni non consentirà il regolare pagamento delle fatture, che saranno restituite al fornitore stesso. Per ulteriori informazioni, relative al pagamento delle fatture delle Aziende Sanitarie afferenti il SAM contattare: Azienda USL della Romagna U.O. Bilancio e Flussi Finanziari dell'ambito territoriale di Cesena, tel. 0547-352250.

Le fatture devono tassativamente indicare i seguenti elementi:

- estremi dell'ORDINE ELETTRONICO ricevuto (identificativo dell'ordine, data di emissione e identificativo dell'Azienda USL della Romagna **#0L06J9#**);
- numero e data del DDT/rapporto di lavoro;
- il codice identificativo di gara (CIG).

Qualora la modalità di fatturazione dovesse variare in corso di esecuzione del contratto, queste saranno prontamente comunicate e il Fornitore che dovrà immediatamente adeguarsi alle nuove direttive impartite.

La fattura delle prestazioni di servizi rese in esecuzione del contratto in oggetto è predisposta dalla ditta aggiudicataria esclusivamente per gli interventi effettuati nel mese precedente.

Si precisa inoltre che la Ditta potrà emettere fattura solo dopo l'invio dell'ordine elettronico attraverso lo snodo NSO da parte dell'Azienda USL della Romagna in quanto dal 01/01/2022 a seguito del Decreto del Ministero delle Finanze del 07 dicembre 2018 come modificato dal D.M. 27 dicembre 2019 per i Servizi è obbligatorio indicare una specifica "tripletta" in FatturaPA secondo le seguenti indicazioni, pena l'impossibilità per l'Azienda Sanitaria di effettuare la liquidazione ed il pagamento:

DATI DA RIPORTARE NELLA FATTURAPA

Per la fattura elettronica emessa nel formato FatturaPA (per i riferimenti ai campi della fattura elettronica, si veda la Rappresentazione tabellare del tracciato FatturaPA):

- l'identificativo dell'ordine va riportato nel campo 2.1.2.2 <IdDocumento>;
- la data di emissione dell'ordine va riportata nel campo 2.1.2.3 <Data>;
- l'identificativo del soggetto (EndpointID) che ha emesso l'ordine va riportato nel campo 2.1.2.5 <CodiceCommessaConvenzione> preceduto e seguito dal carattere "#" senza interposizione di spazi (tale accortezza è necessaria al solo fine di tenere distinta questa informazione da altre eventualmente presenti in questo campo - *identificativo Azienda USL della Romagna #0L06J9#*).

Se la fattura inviata dal fornitore non riporta i suddetti dati in modo corretto, non sarà

liquidabile e verrà rifiutata dalla U.O. Bilancio e Flussi Finanziari o, in alternativa, verrà richiesta Nota di credito a storno totale con remissione di fatturazione corretta.

Art. 13 SISTEMA DI CONTROLLO

L'Azienda USL della Romagna ha la facoltà di effettuare tutti gli accertamenti e i controlli ritenuti opportuni, con qualsiasi modalità ed in ogni momento, durante il periodo di vigenza del contratto in oggetto, per assicurare che da parte del Fornitore aggiudicatario siano scrupolosamente osservate tutte le pattuizioni contrattuali.

L'Azienda USL pertanto può effettuare anche controlli a campione sullo stato di pulizia e funzionamento degli impianti di cui trattasi nonché analisi di laboratorio sulla qualità dell'acqua erogata dagli stessi in regime di autotutela.

Ove si verificano inadempienze da parte del Fornitore nell'esecuzione delle obbligazioni previste negli atti di gara, l'Azienda USL si riserva di applicare le penali di cui all'articolo successivo.

Art. 14 PENALI

Qualora il Fornitore aggiudicatario non abbia eseguito il servizio a regola d'arte, l'Azienda USL si riserva la possibilità di applicare le seguenti penali:

- € 50,00 per ogni giorno solare di ritardo rispetto al tempo massimo previsto nel presente capitolato per interventi di manutenzione straordinaria riparativa o correttiva a guasto (a chiamata);
- € 200,00 per ogni manutenzione preventiva prevista e non effettuata;
- € 200,00 per mancata fornitura del materiale previsto nel presente contratto entro i termini indicati nel presente capitolato;
- € 300,00 per riscontrate manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione del servizio;
- € 500,00 per ogni inosservanza riscontrata nel caso in cui il Fornitore non si attenga alle norme di sicurezza vigenti ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

In caso di danneggiamenti a beni di proprietà dell'Azienda USL della Romagna da parte del personale del Fornitore aggiudicatario durante le attività inerenti all'esecuzione del servizio in oggetto il Fornitore deve provvedere al rimborso dei danni subiti.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali che danno luogo all'applicazione delle penali di cui sopra vengono contestati per iscritto al Fornitore a cura dell'U.O. Gestione Inventario e Servizi Alberghieri. Il Fornitore deve comunicare anch'esso per iscritto le proprie controdeduzioni entro il termine di 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Qualora dette controdeduzioni non siano accoglibili a giudizio del RUP ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato possono essere applicate al Fornitore le penali contestate.

La richiesta e/o il pagamento delle penali non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento delle penali medesime.

L'Azienda USL può applicare al Fornitore penali sino alla concorrenza della misura massima del 10% del valore del contratto. Il Fornitore prende atto pertanto in sede di offerta che l'applicazione delle penali non preclude il diritto a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Il ritardo nell'inadempimento che determini un importo massimo della penale superiore al 10% del valore del contratto comporta la risoluzione di diritto del contratto medesimo per grave inadempimento. In tal caso l'Azienda USL ha facoltà di applicare una penale equivalente nonché di procedere nei confronti del Fornitore per il risarcimento del danno.