

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DELLA S.C. ACQUISTI BENI E SERVIZIN. 1431DEL 4 DIC. 2015

Oggetto: Rettifica determinazione n. 1125 del 13.10.2015. Codice Cig ZF51624F82.

Publicata all'Albo Pretorio dell'Azienda a partire dal 4 DIC. 2015 per gg.15 consecutivi e posta a disposizione per la consultazione.

IL DIRETTORE DELLA S.C. A.B.S.

- Premesso** che con determinazione n. 1125 del 13.10.2015 è stato aggiudicato alla Ditta A.R.P. S.r.l. il contratto relativo all'acquisto del materiale di seguito indicato, da destinare al Settore Ristorazione dell'AOB, per un importo complessivo pari a € 6.489,60 oltre Iva di Legge (All "A", fg. 2):
- n. 30 contenitori isotermitici per trasporto alimenti;
 - n. 30 piastre eutettiche refrigeranti;
 - n. 90 coperchi acciaio inox;
 - n. 90 bacinelle acciaio inox;
- Dato atto** che alla Ditta A.R.P. è stato richiesto l'invio di un campione gratuito dei contenitori isotermitici per trasporto alimenti aggiudicati con la determinazione sopracitata;
- Considerato** che con nota prot. n. 382 del 11.11.2015 il Responsabile del Settore Ristorazione ha comunicato che il contenitore isotermitico inviato in prova dalla Ditta A.R.P. S.r.l. non risulta idoneo, in quanto non dotato di piastre eutettiche refrigeranti che permetterebbero di mantenere la temperatura costante al suo interno (All "B", fg. 1);
- Dato atto** che la Ditta A.R.P. S.r.l. ha offerto in sostituzione un contenitore più alto, in grado di contenere le piastre eutettiche, senza comportare oneri aggiuntivi per codesta Amministrazione (All "C", fg. 4);
- Tenuto conto** che, nonostante i n. 30 contenitori isotermitici e le n. 30 piastre eutettiche affidate con la determinazione sopracitata non siano ricomprese nel programma annuale e triennale degli investimenti in conto capitale, questa Amministrazione ritiene che l'acquisizione di detti cespiti sia indifferibile essendo strettamente collegata con l'erogazione dei livelli essenziali di assistenza;
- Ritenuto** pertanto, di dover rettificare la determinazione n. 1125 del 13.10.2015, nel senso che i contenitori isotermitici da destinare al Settore Ristorazione sono da intendersi quelli offerti in sostituzione dalla Ditta A.R.P. S.r.l, senza comportare oneri aggiuntivi per codesta Amministrazione e non quelli aggiudicati con la sopracitata determinazione;

Segue determinazione n. 1431 del - 4 DIC. 2015

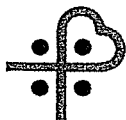
D E T E R M I N A

per i motivi esplicitati in premessa:

1. di rettificare la determinazione n. 1125 del 13.10.2015, nel senso che i n. 30 contenitori isotermeici da destinare al Settore Ristorazione sono da intendersi quelli offerti in sostituzione dalla Ditta A.R.P. S.r.l, senza comportare oneri aggiuntivi per codesta Amministrazione e non quelli aggiudicati con la sopracitata determinazione;
2. di demandare al Servizio Economico Finanziario la costituzione di un'apposita riserva di patrimonio netto, relativamente a n. 30 contenitori isotermeici e n. 30 piastre eutettiche, alimentata da contributi in conto esercizio, da utilizzare per consentire la sterilizzazione degli ammortamenti, ai sensi della circolare dell'Assessore alla Sanità della Sardegna prot. n. 0001763 del 28.05.2015;

IL DIRETTORE DELLA S.C. A.B.S.
Dott.ssa Agnese Foddis





DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE DELLA S.C. ACQUISTI BENI E SERVIZI

N. 1125DEL 13 OTT. 2015

Oggetto: Aggiudicazione acquisto in economia ex art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06 per la fornitura di materiale vario da destinare al Settore Ristorazione dell'AOB. Ditta A.R.P. S.r.l. Spesa complessiva € 6.489,60 oltre Iva di Legge. Art. 29 comma 2 L.R. 10/06. Codice Cig ZF51624F82.

Publicata all'Albo Pretorio dell'Azienda a partire dal 13 OTT. 2015 per gg.15 consecutivi e posta a disposizione per la consultazione.

IL DIRETTORE DELLA S.C. A.B.S.

- Visto** il D.Lgs n. 502/92 e successive modificazioni ed integrazioni;
- Vista** la deliberazione n. 589 del 15.04.2015 con la quale il Commissario Straordinario ha conferito delega al Direttore della S.C. Acquisti Beni e Servizi, all'adozione, tra l'altro, dei provvedimenti di aggiudicazione di procedure d'acquisto per la fornitura di beni e servizi il cui importo sia inferiore a € 40.000,00;
- Considerato** che con nota prot. n. 336 del 14.09.2015, il Responsabile del Settore Ristorazione dell'AOB ha richiesto la fornitura di materiale vario in quanto quello attualmente in uso non risponde alle caratteristiche previste dal manuale di autocontrollo H.A.C.C.P. (All. A fg. 1);
- Considerato** che ai sensi dell'art. 328 del D.P.R. 207/2010 si è proceduto all'acquisto mediante l'utilizzo del MEPA;
- Atteso** che con RDO n. 948067 sono state invitate a presentare preventivo di spesa le Ditte A.R.P. S.r.l., DM Impianti e Servizi, Electrolux Professionale e Ferrari attrezzatura per ristorazione e che nei termini è pervenuta l'offerta della Ditta A.R.P. S.r.l.;
- Vista** la relazione nella quale l'utilizzatore ha espresso parere positivo, in favore della sopraccitata Ditta, per conformità alla richiesta (All. B fg. 1);
- Tenuto conto** che il sistema ha aggiudicato provvisoriamente la fornitura, alla Ditta A.R.P. S.r.l. per un importo complessivo di € 6.489,60 oltre Iva di Legge (All. C fg. 1);
- Ritenuto** pertanto di dover assegnare, alla Ditta A.R.P. S.r.l., la fornitura di materiale vario da destinare al Settore Ristorazione dell'AOB, per un importo complessivo pari a € 6.489,60 oltre Iva di Legge;
- Dato Atto** che non sussistono conflitti di interesse con la Ditta assegnataria della fornitura;
- Visti** il D.Lgs n. 163/06, il D.P.R. n. 207/2010 e le leggi regionali nn. 10/97, 10/06 e 5/07;



AO Brotzu

Sistema Sanitario
Regione Sardegna

Segue determinazione n. 1125 del 13 OTT. 2015

D E T E R M I N A

per i motivi esplicitati in premessa:

1. di assegnare, alla Ditta A.R.P. S.r.l., la fornitura di materiale vario da destinare al Settore Ristorazione dell'AOB, per un importo complessivo pari a € 6.489,60 oltre Iva di Legge che verrà imputato al conto n. A102020901 del Piano dei Conti – Centro di Costo 100022;
2. di dare atto che l'esecuzione del relativo contratto avrà inizio contestualmente alla pubblicazione del presente atto, ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D. Lgs. n. 163/06;
3. di comunicare l'adozione del presente atto all'Assessorato all'Igiene e Sanità, ai sensi dell'art. 29 comma 2 della L.R. n. 10/06;
4. di autorizzare il Servizio Economico Finanziario dell'Azienda all'emissione dei relativi ordini di pagamento, a seguito di presentazione dei giustificativi recanti l'attestazione di regolarità della fornitura da parte degli Uffici competenti.

IL DIRETTORE DELLA S.C. A.B.S.

Dott.ssa Agnese Foddis



AO Brotzu

SETTORE RISTORAZIONE MENSA MAGAZZINO VIVERI



Sistema Sanitario Regione Sardegna

Prot. n°382 del 11.11.2015

*Alla Dott. Agnese Foddis
Direttore Nuovo egypti.
sede*

Alla C.A del Dott. Davide Massacci
C/O Ufficio Acquisti
AOB
SEDE

Oggetto: contenitori isotermici.

La presente per comunicare alla S.V. in indirizzo che il Servizio Ristorazione ha utilizzato il nuovo contenitore isotermico dato in prova dalla Ditta appaltatrice.

Tale contenitore risulta essere non idoneo in quanto si è constatato che la verdura fresca messa all'interno dello stesso a 10° circa dopo venti minuti la temperatura risultava variata a 16°, dopo quaranta minuti a 20° circa.

Pertanto sarebbe necessario l'acquisto di contenitori isotermici con la dotazione di piastre eutettiche refrigeranti.

Si coglie l'occasione per inviare i più distinti saluti.

Cagliari, 11.11.2015

*LA DIETISTA
Dott. M. L.*



Il Responsabile del Settore Ristorazione
Cucina - Mensa - Magazzino Viveri
Ass.San. Antioco Manca

[Handwritten signature]

Cc: agnese foddis <agnese.foddis@aob.it>
Inviato: Fri, 27 Nov 2015 12:30:41 +0100 (CET)
Oggetto: Fw: contenitori isotermeici

All' <u> c </u> Pag. N. <u> 3 </u> di <u> 6 </u>
--

Buongiorno dott. Massacci , Le reinoltro mail sottostante grazie e saluti

From: ARP Paola Pistoia
Sent: Thursday, November 19, 2015 9:58 AM
To: DAVIDE MASSACCI
Subject: Re: contenitori isotermeici

Buongiorno, ho coinvolto anche l'azienda produttrice il costo in piu' dei contenitori lo assorbiamo a meta' fra loro e noi e quindi procediamo alla consegna il prima possibile. Certi che apprezzerete lo sforzo fatto per venirVi incontro , procederemo a ritirare il contenitore con GLS nella giornata di domani o al massimo lunedì p.v. , cortesemente ben imballato e con i ns. recapiti sopra.

Un'ultima raccomandazione: al momento della consegna verificate che l'imballo sia integro e se cosi' non fosse di apporre riserva sulla ddt " collo scondizionato si accetta con riserva di controllo"

Grazie e cordiali saluti
A.R.P. SRL

From: DAVIDE MASSACCI
Sent: Thursday, November 19, 2015 8:41 AM
To: ARP Paola Pistoia
Cc: AGNESE FODDIS ; ANTIOCO GIUSEPPE MANCA
Subject: Re: contenitori isotermeici

Gentile Signora, purtroppo le esigenze dell'Azienda impongono l'acquisto di n. 30 contenitori isotermeici.

Per tale motivo si comunica che, se codesta Ditta non potrà fornire i contenitori e tutto il resto ai medesimi prezzi di gara, si dovrà necessariamente espletare una nuova procedura di gara.

Le chiedo cortesemente di comunicarmi le modalità con cui procederete al ritiro della campionatura inviata.

La saluto cordialmente.
Davide Massacci

----- Messaggio originale -----

Da: ARP Paola Pistoia
<arp.pistoia@paola@tiscali.it>
A: DAVIDE MASSACCI
<davidemassacci@aob.it>
Inviato: Wed, 18 Nov 2015 11:11:04 +0100
(CET)
Oggetto: Re: contenitori isotermeici

Buongiorno, ho trovato contenitori simili ma piu' alti in modo da poter

inserire anche la piastra eutettica , Le allego a tal fine sia l'offerta

a

Voi riservata

che le caratteristiche tecniche. Ho calcolato che per poter rientrare nel prezzo di gara bisognerebbe acquistarne 27 con relative

piastre eutettiche
,possono bastare?

A disposizione per qualsiasi chiarimento porgo i miei migliori saluti
A.R.P. SRL

CARATTERISTICHE :
VANTAGGI E
BENEFICI

- Massima flessibilità.
Consente di trasportare una vasca GN1/1 h 200 mm abbinata ad una piastra eutettica; oppure 6 vasche gelato o, ancora, 48 contenitori monouso 18x18.
- Predisposto per l'utilizzo con piastre eutettiche per il prolungamento dei tempi di mantenimento della temperatura interna (in legume caldo, fresco o surgelato).
- Di agevole manovrabilità, grazie alle pratiche maniglie di presa.
- Impilabile e facilmente movimentabile, grazie al carrello Maxidolly.
- Grazie alle eccellenti capacità isotermiche, mantiene per lungo tempo i pasti alla temperatura di conservazione ottimale.
- Assicura il corretto mantenimento termico, limitando i rischi di proliferazioni batteriche e preservando la qualità degli alimenti e le loro proprietà organolettiche.
- Le caratteristiche di isotermità soddisfano i criteri della legislazione vigente (Reg. CE 852/2004 -HACCP-) e delle norme tecniche applicabili (EN12571 e Accord AFNOR AC

D40-007).

- Consente di operare correttamente in ambiente HACCP.
- I materiali utilizzati per la fabbricazione sono idonei al contatto alimentare su tutta la superficie del contenitore.
- I criteri progettuali seguiti consentono una corretta pulizia e sanificazione (Reg. CE 852/2004 –HACCP-) anche a mezzo di lavastoviglie.
- Progettato per durare nel tempo: le sue prestazioni rimangono praticamente inalterate con il riutilizzo.
- Impatto ambientale decisamente inferiore a quello derivante dall'utilizzo di contenitori monouso.
- Completamente riciclabile al termine della vita operativa.

ALL' C Pag. N. 3 di Fg. 4

CARATTERISTICHE

TECNICHE

- Prodotto con la tecnologia dello stampaggio rotazionale, che consente di fabbricare oggetti privi di spigoli, giunzioni e saldature e quindi molto robusti e, allo stesso tempo, efficienti dal punto di vista del mantenimento termico.
- Caratterizzato da un sistema di chiusura molto efficace, composto da due ganci materiale antiurto.
- Dotato di maniglie di

presa estraibili in acciaio
inox.

- Isolato con schiuma poliuretanaica priva di CFC
- Garantito per temperatura di utilizzo
-30°+100°C

Dim. esterne (mm): 460x640x380h

Dim. interne (mm): 365x545x245h

Capacità: 49 l

Peso: 9,5 kg

Imballo: 1

