

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Registro Generale n 420 del 22-2-2018

Registro di struttura n 84 del 22-2-2018

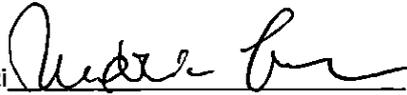
OGGETTO: Indizione, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D. Lgs 50/2016, di una procedura negoziata senza pubblicazione del bando tramite ricorso al MEPA per l'acquisto di una cucina professionale e dispensa, occorrente per la realizzazione del Progetto F.A.R.I. CIG **Y0422676F3**;

STRUTTURA PROPONENTE *Dipartimento Tecnico Patrimoniale*

U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi ASL ROMA 1

Centro di costo: 221

L'estensore: Dr. Mario Fabrizi



Il Funzionario addetto al controllo di budget con la sottoscrizione del presente atto attesta che lo stesso non comporta scostamenti sfavorevoli rispetto al budget economico.

Spesa prevista:

Il Funzionario addetto al controllo di budget:

Firma _____

data _____

Il Dirigente e/o il Responsabile del procedimento, con la sottoscrizione del presente atto, a seguito dell'istruttoria effettuata, attestano che l'atto è legittimo nella forma e nella sostanza.

Il Responsabile del procedimento

Il Responsabile degli Acquisti

Direttore Provvisorio Dipartimento

(Dott. Mario Fabrizi)

de/la U.O.C. ABS

Tecnico Patrimoniale

(Dott. Mario Fabrizi)

(Dott. Mario Fabrizi)

(Ing. Paola Brazzoduro)

Assente

data

20/2/2018

data

20/2/2018

data

Il presente Atto contiene dati sensibili

SI

NO

Il Presente provvedimento si compone di n. 13 pagine di cui n. 10 pagine di allegati.

Il Responsabile del Procedimento di Acquisto dell'U.O.C. Acquisione Beni e Servizi

- VISTA** la circolare n. 4 del 18/03/2016, con la quale la Direzione Aziendale autorizza ad adottare determinazioni dirigenziali per l'acquisto di beni e servizi nel limite massimo dell'importo di € 40.000,00 Iva esclusa;
- Vista** la deliberazione n. 952 del 25/10/2017 con la quale il Direttore Generale ha delegato al dr. Mario Fabrizi dirigente amministrativo i poteri decisionali in merito alle procedure di acquisto di beni e servizi di valore inferiore agli E. 40.000 IVA esclusa, da effettuarsi direttamente e autonomamente mediante l'adozione di Determinazioni Dirigenziali;
- Vista** la deliberazione ASL Roma 1 n. 905 del 21/10/2016 con la quale si è disposta: la presa d'atto dell'ammissione al finanziamento da parte del Ministero dell'Interno del progetto F.A.R.I. per un importo totale di E. 1.374.537,91, la nomina del Dott. Giancarlo Santone quale responsabile del Progetto FARI, con incarico di attuarlo, la presentazione al Ministero degli Interni della domanda di erogazione del 50% del finanziamento in favore dell'ASL Roma 1 pari a E. 687.268,96;
- Vista** la nota prot. 18727 del 12/02/2018 con la quale il Responsabile del Progetto F.A.R.I. ha richiesto l'acquisto dei beni necessari all'allestimento del laboratorio di cucina e ristorazione da realizzarsi presso il padiglione 16 del Complesso Santa Maria della Pietà, acquisita agli atti del procedimento;
- Dato Atto** che come previsto dalla normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 nonché alle disposizioni impartite dall'Autorità di Vigilanza si è ottemperato alla generazione del seguente CIG Y0422676F3 ;
- RAVVISATO** che la vigente normativa in materia di acquisizione beni e servizi, come modificata dal Decreto Legge 6 Luglio 2012, n. 95, convertito con modificazioni con Legge 7 agosto 2012, n. 135 prevede:
- l'obbligo per gli enti locali di avvalersi delle Convenzioni CONSIP ovvero di utilizzare i parametri prezzi qualità come limiti massimi per le acquisizioni in via autonoma (art. 26, comma 3, Legge 488/1999 e art. 1, comma 449, Legge n. 296/2006);
 - l'obbligo per gli enti locali di far ricorso al Mercato elettronico della PA ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi dell'art. 328, DPR n. 207/2010, per l'acquisizione di servizi e forniture sotto soglia comunitaria in economia (art. 1, comma 450, Legge n. 296/2006, come modificato dall'art. 7 comma 2 D. L. n. 52/2012, convertito con modificazioni con Legge 94/2012);
- ACCERTATA** la presenza sul Mercato Elettronico (MEPA) di 5 operatori economici in grado di fornire i prodotti oggetto della presente determinazione;
- RITENUTO** pertanto opportuno indire, tramite ricorso al Mercato elettronico della PA, una procedura di gara da aggiudicare secondo il criterio del prezzo più basso per la fornitura e posa in opera di una cucina professionale con dispensa, per un importo presunto a base d'asta pari a € 28.000,00 iva esclusa;

ATTESTATO

che il presente provvedimento a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza è totalmente legittimo, utile e proficuo per il servizio pubblico ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 1 della Legge n. 20/1994 e successive modifiche nonché alla stregua dei criteri di economicità e di efficacia di cui all'art. 1, comma 1, della Legge n. 241/1990 e successive modifiche ed integrazioni.

DETERMINA

Per i motivi di cui in narrativa, in attuazione dei piani aziendali di miglioramento, come meglio specificati nelle premesse che precedono e che formano parte integrante del presente atto:

- **di indire**, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., una procedura negoziata senza pubblicazione del bando tramite ricorso al MEPA per l'affidamento della fornitura e posa in opera di una cucina professionale con dispensa – importo presunto a base d'asta E. 28.000,00 IVA esclusa CIG Y0422676F3;
- **di aggiudicare** la presente fornitura in base al criterio del prezzo più basso ai sensi dell'art. 95 comma 4 del D. Lgs n. 50/2016, previa verifica della rispondenza dei prodotti offerti ai requisiti tecnici indicati nel Fabbisogno e nel Disciplinare;
- **di approvare** il disciplinare di gara (allegato 1), il Fabbisogno di gara (allegato 2) l'istanza di partecipazione (allegato 3) e lo schema di offerta economica (allegato 4), allegati al presente atto di cui formano parte integrante e sostanziale;
- **di invitare** n. 5 operatori abilitati al bando di riferimento "BENI- Forniture specifiche per la sanità" individuati sul sistema Mepa;
- **di disporre** che il presente atto venga pubblicato in versione integrale nell'Albo Pretorio on line aziendale ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge 18.06.2009 n. 69.

Il Responsabile della struttura proponente provvederà all'attuazione della presente Determinazione Dirigenziale curandone altresì la relativa trasmissione agli uffici/organismi rispettivamente interessati.

Il Responsabile degli Acquisti
Acquisizione Beni e Servizi
(Dott. Mario Fabrizi)



Il Direttore provvisorio
Dipartimento Tecnico Patrimoniale
(Ing. Paola Brazzoduro)
Assente

Area Acquisti Logistica e ITC
U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi
 Borgo S.Spirito,3 00193 Roma
 Tel. 06/68352228 – 2078
 Fax 06/68352420

DISCIPLINARE

(Allegato 1)

FORNITURA DI ATTREZZATURE PER CUCINA PROFESSIONALE E DISPENSA

ART. 1 – OGGETTO DELLA FORNITURA – SPESA PRESUNTA:

l'ASL Roma 1 ha la necessità di acquisire una cucina professionale completa con dispensa. Nell'ambito della fornitura è compresa la consegna, il montaggio in loco e il collaudo.

Luogo di consegna e installazione: Padiglione 16 del Complesso Santa Maria della Pietà, Piazza Santa Maria della Pietà – 00135 Roma.

Le attrezzature fornite devono avere una garanzia minima di anni tre.

Lotto unico.

Spesa presunta a base d'asta € 28.000,00 iva esclusa . **CIG**

Si precisa che la base d'asta in sede di offerta non potrà essere superata.

La descrizione e tipologia del materiale oggetto della RDO è riepilogata nel Fabbisogno di Gara.

ART.2- DURATA DELLA FORNITURA

La fornitura e il collaudo dovranno avvenire entro 20 gg dall'ordine di acquisto.

ART. 3 – CONDIZIONI DI FORNITURA:

L'accettazione delle sotto indicate condizioni di fornitura a integrazione di quelle già contemplate nel Capitolato Tecnico contenute nel BANDO PER LA PARTECIPAZIONE AL MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE, per la fornitura di beni è da ritenersi obbligatoria pena esclusione dalla partecipazione alla RDO per la fornitura di cui all'oggetto.

Il contratto relativo alla fornitura di cui in oggetto dovrà intendersi in ogni caso anticipatamente risolto, se nel frattempo intervenga l'aggiudicazione di una gara aziendale, annuale o pluriennale, comprendente i



prodotti in questione, o provvedimento della Regione Lazio di affidamento di gara centralizzata, o aggiudicazione di gara aggregata, recanti condizioni contrattuali più favorevoli.

ART. 4 - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA:

La società concorrente dovrà allegare, nella sezione **tipo di richiesta AMMINISTRATIVA**, la seguente documentazione:

1) istanza di partecipazione;

ART. 5 - DESCRIZIONE E TIPOLOGIA DELLA FORNITURA. REQUISITI TECNICI:

Gli articoli offerti dovranno essere nuovi e originali, rispondere alle specifiche tecniche indicate nel Fabbisogno di Gara ed essere conformi alla normativa di settore.

La Società partecipante deve effettuare un sopralluogo, le cui modalità saranno indicate in seguito con specifica comunicazione.

Nella sezione **tipo di richiesta TECNICA**, la società concorrente dovrà allegare le SCHEDE TECNICHE dei singoli prodotti offerti.

Le attrezzature devono riportare una garanzia di almeno tre anni dal collaudo.

ART. 6 - FORMULAZIONE DELLE OFFERTE:

Le società partecipanti dovranno indicare nel file excell denominato Offerta Economica presente nella sezione **tipo di richiesta ECONOMICA**, il prezzo unitario, il prezzo totale, l'importo complessivo di fornitura IVA esclusa e le altre informazioni richieste. Il prezzo proposto deve intendersi comprensivo di ogni onere e spesa (IVA esclusa) e deve essere espresso massimo con 2 decimali. Il prezzo unitario deve riportare 3 cifre decimali.

Nell'offerta a sistema dovranno essere riportati i costi di sicurezza Aziendali art. 95 comma 10 D. Lgs. 50/16.

ART 7 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE:

L'aggiudicazione avverrà ai sensi dell'art. 95 comma 4 del D. Lgs 50/2016 secondo il criterio del minor prezzo, previa verifica della rispondenza dei prodotti offerti ai requisiti tecnici indicati nel presente disciplinare e nel Fabbisogno di gara. Le offerte recanti prodotti ritenuti non idonei saranno escluse dalla procedura di acquisto. A detto fine, il RUP si riserva di nominare una commissione di gara. L'aggiudicazione sarà effettuata in relazione al prezzo totale di fornitura, IVA esclusa.

ART 8 - CONFORMITA' DEI MATERIALI:

L'accettazione della merce da parte dell'ASL Roma 1 non solleva il fornitore dalle responsabilità in ordine ai vizi dei materiali forniti non immediatamente rilevabili.

In caso di difformità quali/quantitativa dei prodotti, il fornitore sarà tenuto al ritiro o alla sostituzione, con riconsegna del materiale contestato entro e non oltre 10 giorni solari dal ricevimento della comunicazione scritta mezzo fax o mail dall'ASL Roma 1.

ART 9 – CONCLUSIONE DELLA GARA E STIPULA DEL CONTRATTO

A seguito dell'aggiudicazione, l'ASL Roma 1 svolgerà secondo le modalità previste dal DPR 445/2000, la verifica dei requisiti di cui all'art. 80 del D. lgs 50/2016 sull'aggiudicatario e sul secondo in graduatoria. Le imprese dovranno fornire la documentazione necessaria allo svolgimento dei controlli entro cinque giorni dalla richiesta. Ai sensi dell'art. 3 della L. 136/2010, i movimenti finanziari relativi ai lavori, servizi e forniture pubblici nonché alla gestione dei finanziamenti devono essere registrati su conti correnti dedicati devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. L'aggiudicatario dovrà comunicare alla ASL Roma 1, a richiesta della stessa e comunque prima della stipula del contratto, il suddetto conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto conto.

Il Documento di stipula generato dal mercato elettronico è assoggettato all'imposta di bollo (attualmente € 16,00 ogni 4 facciate /100 righe) che dovrà essere corrisposta dal contraente aggiudicatario, la prova dell'avvenuto pagamento dovrà essere inviata tramite PEC all'indirizzo protocollo@pec.aslroma1.it all'attenzione della UOC Acquisizione Beni e Servizi.

Per tutte le modalità inerenti all'espletamento della gara, le Società dovranno attenersi a quanto disposto nel presente capitolato.

Qualora la società aggiudicataria non produca, entro il termine previsto, la documentazione richiesta o non risulti in possesso dei requisiti dichiarati all'atto della presentazione dell'offerta, l'aggiudicazione rimarrà senza effetto e la fornitura potrà essere aggiudicata al secondo classificato in graduatoria.

ART. 12 - TERMINI DI CONSEGNA E FATTURAZIONE :

La società ha l'obbligo di consegnare e installare le attrezzature a seguito di ordine di fornitura, nel quantitativo e nel luogo indicato nello stesso ordine di fornitura. La fattura dovrà riportare gli estremi: del numero di ordine, del documento di consegna e accettazione, del CIG, del provvedimento (determina) di affidamento della fornitura.

Il rifiuto del prodotto e la conseguente restituzione può verificarsi anche in tempi successivi alla consegna nel caso in cui si palesi nel corso del suo utilizzo qualche difetto non rilevabile all'atto della consegna. In tal caso i prodotti (anche se asportati dal loro imballaggio originario) verranno posti a disposizione del fornitore, che a proprie spese, è tenuto a provvedere al ritiro della merce oggetto di contestazione ed alla sostituzione immediata della stessa con eguale quantità di prodotto idoneo.



ART. 13 – CONTROLLO QUALITATIVO DELLA FORNITURA:

Il regolare utilizzo dei prodotti e la dichiarazione di presa in consegna non esonera comunque la società aggiudicataria per eventuali difetti ed imperfezioni che non siano emersi al momento della consegna, ma vengano accertati al momento dell'impiego.

Nel caso in cui si manifestino frequenti vizi ed imperfezioni durante e/o successivamente all'impiego, il fornitore ha l'obbligo, a richiesta dell'Amministrazione, di sottoporre a verifica, a proprie spese, i rimanenti pezzi della fornitura e sostituire quelli difettosi.

In caso di ripetute inosservanze dei termini contrattuali l'Amministrazione si riserva la risoluzione del contratto senza che la società aggiudicataria abbia nulla da eccepire e salvo il risarcimento del maggior danno. Subentrerà nella fornitura la società risultata seconda aggiudicataria.

ART. 14 – RISOLUZIONE DELLA FORNITURA :

Il contratto è risolto ipso jure nei seguenti casi:

1. sospensione della fornitura per colpa dell'aggiudicatario;
2. recidiva nel fornire prodotti non rispondenti ai requisiti richiesti nel caso di consegne frazionate;
3. recidiva nella mancata sostituzione di prodotti giudicati non rispondenti ai requisiti richiesti nel presente capitolato.

A seguito di risoluzione il fornitore sarà tenuto a risarcire l'Amministrazione di ogni maggior onere o spesa per l'esecuzione in danno della fornitura, salvo ogni altra azione per eventuali maggiori danni.

Il contratto si intenderà risolto ipso jure anche per l'eventuale fallimento dell'aggiudicatario.

ART. 15 - CONTROVERSIE

Per eventuali controversie il -FORO COMPETENTE è esclusivamente quello di Roma.

E' fatto obbligo comunque, all'impresa di non interrompere le forniture e di proseguirle secondo i termini contrattuali.

ART.16 – CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO:

La cessione parziale o totale del contratto è vietata. Il ricorso al subappalto è consentito a condizione che la società concorrente indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi nei limiti e secondo le modalità previste dall'art. 105 del D. Lgs 50/2016 ss. mm e ii;





ART.17 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Il trattamento dei dati personali si svolgerà in conformità alle disposizioni del D.Lgs n. 196 del 30/06/2003 e ss.mm e ii;

La presentazione dell' offerta alla presente gara equivale alla dichiarazione di prestare consenso, ai sensi del D.Lgs sopra indicato, al trattamento dei dati forniti per le finalità connesse all'espletamento della gara ed all'eventuale stipula del contratto.

ART.18 – RICHIESTA CHIARIMENTI:

Per la richiesta di chiarimenti fanno fede le date indicate nella RDO.

I chiarimenti di natura sia amministrativa che tecnica dovranno essere richiesti attraverso il Portale MEPA. Con le stesse modalità saranno comunicate le modalità di espletamento del sopralluogo.

Per quelli di natura tecnica copia del chiarimento richiesto dovrà essere trasmesso all'indirizzo e-mail: mario.fabrizi@aslroma1.it.

ART. 19 – NORME IN MATERIA DI SICUREZZA:

La società affidataria si impegnerà ad adottare ed osservare tutte le misure infortunistiche previste da leggi o regolamenti vigenti (in particolare opererà nel rispetto del D.lgs n. 81/2008), nonché tutte le cautele imposte da norme di comune prudenza, con espressa manleva dell'Azienda da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose.

LA SOCIETA' _____

FABBISOGNO

ELENCO ATTREZZATURE ed ACCESSORI

CUCINA E DISPENSA

Posizione	Quantità	Descrizione	Misure L.P.H.
COTTURA			
C01	1	LAVAMANI A MURO	450 450 400
C02	1	BASE NEUTRA APERTA 400MM con PORTINA PER BASE APERTA	400 550 600
C03	1	FRY TOP ELET. PIASTRA LISCIA CROMO 400MM	400 730 250
C04	1	PIANO INFRAROSSO+FORNO EL.800MM	800 730 850
C05	1	BASE NEUTRA APERTA 400MM con PORTINA PER BASE APERTA	400 550 600
C06	1	ELEMENTO NEUTRO TOP FRONTALE CHIUSO 400M	400 730 250
C07	1	CUOCIPASTA ELET. 1 VASCA 24,5 LT 400MM completo di 2 CEST.(105X350MM) PER CUOCIPASTA e COPERCHIO PER CUOCIPASTA	400 730 850
C08	1	ELEMENTO NEUTRO TOP FRONTALE CHIUSO 400M	400 730 250
C09	1	BASE NEUTRA APERTA 400MM	400 550 600
C09.1	1	PORTINA PER BASE APERTA	400 40 440
C10	1	CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 280X110 CM completa di PLAFONIERA	2800 1100 500
C11	1	TAVOLO REFRIG. 290 LT. 2 PORTE	1345 700 1000
C12	1	PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1000MM	1000 400 650
C13	1	TAVOLO DA 1000MM - SPEC completo di KIT 4 RUOTE (2 CON FRENO) DIAM. 100MM e RIPIANO INFER. PER TAVOLI E LAV., 1000MM - SPEC	1000 600 900
LAVAGGIO			
L01	1	LAVAMANI A MURO	450 450 400
L02	1	TAV+ ALZ CON 3 CASS LATO SX+2 P.SC.1600	1400 700 1000
L02A	1	TAV. ARM. C/ALZ.+RIP.+PORT SCOR. 1200MM	1200 700 1000
L03	1	LAV. ARM. 2 VASCHE (500X500), 1200MM completo di RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4" e SIFONE	1200 700 1000
L04	1	PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1400MM	1400 400 650
L05	1	PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1200MM	1200 400 650
L06	1	LAVATOIO 1 VASCA 600X400MM, 700MM - SPEC completo di RUBINETTO CON LEVA A GOMITO DOCCIA+SNODO e SIFONE	700 700 1000
L07	1	LAVAST.SOT+POM.SC,DISP.WASH SAFE,720 P/H completo di CAVALLETTO PER LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO	600 612 850
DISPENSA			
D01	1	FRIGO DIG. 670LT COMBI 2 1/2 P. -2+10/-2+10 C	710 835 2050
D02	1	FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10 C	710 835 2050
D03	1	FRIGO DIG. 670LT COMBI 2 1/2 P. -2+10/-22-15 C	710 835 2050
D04	1	ARMADIO STOV.+RIPIANI+PORTE SC. 1400MM	1400 700 2000

SISTEMA SANITARIO REGIONALE



ASL
ROMA 1

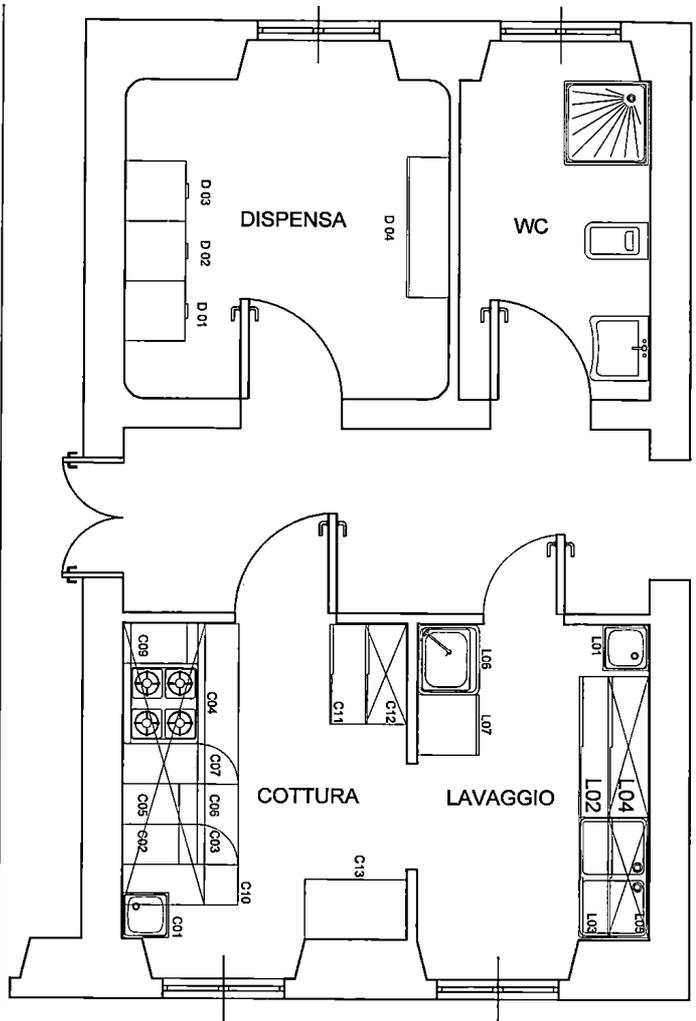
OGGETTO

PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE
DEL "PROGETTO F.A.R.I."
PRESSO IL PADIGLIONE 16
COMPRESORIO DI SANTA MARIA DELLA PIETA'

LAY OUT CUCINA E DISPENSA

U.O.C. Progettazione e Direzione Lavori

TIPO	ELABORATO
REVISIONE	
SCALA	
DATA	



INAIL competente: _____ fax: _____

in riferimento all'affidamento della fornitura in oggetto, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali attribuite in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e s.i.m.

CHIEDE

di partecipare alla presente gara

A tal fine dichiara/dichiarano altresì di accettare, come previsto dall'art. 76, del D.Lgs. n. 50/2016, la ricezione di tutte le comunicazioni inerenti il procedimento di gara, ivi compresa l'aggiudicazione, al seguente indirizzo PEC:

email (PEC obbligatorio)

che AI FINI DEL PRESENTE APPALTO IL REFERENTE PER L'AMMINISTRAZIONE è (la persona indicata sarà considerata dal ns ufficio quale riferimento per tutti i passaggi/comunicazioni relativi alla presente gara

☞ Referente per la gara (Nome e Cognome) _____
☞ Raccomandata AR: indirizzo _____
☞ tel. _____
☞ Tel cellulare _____
☞ Fax _____
☞ e-mail _____

Data _____ (firma del rappresentante legale/procuratore)

AVVERTENZE: La domanda deve essere sottoscritta e corredata da copia fotostatica del documento d'identità in corso di validità del/dei sottoscrittori.

La ditta ha la facoltà sia di utilizzare il presente schema debitamente compilato in ogni sua parte sia di predisporre, per eventuali carenze di spazio o altre esigenze, uno proprio contenente comunque tutte le dichiarazioni richieste; il modello della presente istanza di partecipazione è reso disponibile in formato Word nel link dedicato alla presente gara.

INFORMATIVA AI SENSI DEL D.Lgs. 196/03:

Si informa che:

Questa Azienda U.S.L., "Titolare del trattamento dei dati", ai sensi del D.Lgs. 196/2003, informa, ai sensi dell'Art.13 della richiamata normativa, che i dati personali relativi ai fornitori, quali:

- a) dati identificativi;
- b) altri eventuali dati personali quali quelli economici risultanti da documentazione afferente situazioni di bilancio o emergenti da documentazione della Camera di Commercio di cui alle normative D.Lgs 338/92 e s.i.m.;
- c) dati giudiziari, che rivelano lo stato individuale del fornitore o della Ditta fornitrice sono oggetto di trattamento da parte del Titolare a mezzo del Responsabile dell' U.O.C. Acquisizione Beni e Servizi di questa Azienda.

Il trattamento dei dati è effettuato nei limiti e nel rispetto dei principi enunciati negli Artt. 3 (Necessità) e 11 (liceità, correttezza, esattezza, proporzionalità, pertinenza e non eccedenza, conservazione per il tempo necessario allo scopo per il quale sono stati raccolti e trattati) del "Codice in materia di protezione di dati personali" di cui al D.Lgs. 196/2003, con modalità sia manuale sia informatizzata, mediante il loro inserimento negli archivi correnti ad accesso controllato/selezionato (contenenti documenti cartacei) sia nelle banche dati su p.c. la cui titolarità è in capo alle Unità Operative Complesse citate.

Ciò premesso, si precisa che i dati sono trattati esclusivamente ai fini dell'adempimento delle prescrizioni relative alle procedure di gara pubblica o trattative private per acquisti di beni e servizi ovvero afferenti agli appalti di lavori pubblici secondo quanto disposto dalla legislazione vigente. I dati sono trattati infine allo scopo della liquidazione e del pagamento delle fatture a saldo delle forniture servite. Il conferimento di tali dati è obbligatorio. L'eventuale rifiuto al conferimento dei dati comporta l'esclusione alla gara, e in fase successiva, dopo la gara, l'eventuale non rispondenza tra quanto dichiarato e quanto accertato, comporta la decadenza dal diritto di aggiudicazione della gara, salvo più gravi provvedimenti d'ufficio.

I dati relativi ai fornitori e Ditte risultate aggiudicatari di gare, potranno essere comunicati nell'ambito delle U.O. "Acquisti Beni e Servizi", "Attività Tecniche, Patrimoniali ed Economiche" "Contabilità Generale" o ad altri Uffici amministrativi dell'Azienda, per finalità comunque connesse alla conclusione del procedimento.

Tali dati personali possono essere comunicati a terzi, quali, in particolare:

- 1 - All'Ufficio Territoriale del Governo;
- 2 - All'ANAC (Autorità anticorruzione), per quanto stabilito dalla legge;
- 3 - All'Autorità giudiziaria, nei casi previsti;
- 4 - A soggetti che ne facciano richiesta di accesso nei limiti consentiti ai sensi della L. 241/90 e s.i.m..

I dati giudiziari non verranno in ogni caso diffusi.

Al fine di potere continuare a trattare i dati personali sopra menzionati, per le finalità e con le modalità indicate, è previsto l'obbligo dell'informativa ai sensi dell'Art. 13 del Codice in oggetto, ma non è necessario il consenso degli operatori economici.

Sono in ogni caso fatti salvi i diritti che l'Art. 7 del D.Lgs 196/2003 riconosce agli interessati.

Il Titolare del trattamento dei dati è l'Azienda ASL Roma 1, in persona del suo Legale Rappresentante Direttore Generale *pro tempore* con sede in Borgo Santo Spirito, 3, Roma.

L'elenco completo dei responsabili del trattamento dei dati è visionabile presso l'U.O.C. "Affari Generali e Legali".

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, il sottoscritto **AUTORIZZA** l'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione ai soli fini indicati nella informativa sopra riportata.

(firma del dichiarante)

All. 4 - Offerta Economica

Descrizione	Qtà richieste/pezzi	Codice Articolo Fornitore prodotto offerto	Marca e denominazione del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo subtotale (Qtà Richiesta x prezzo unitario)
COTTURA					
LAVAMANI A MURO	2				
BASE NEUTRA APERTA 400MM con PORTINA PER BASE APERTA	3				
FRY TOP ELET. PIASTRA LISCIA CROMO 400MM	1				
PIANO INFRAROSSO+FORNO EL.800MM	1				
ELEMENTO NEUTRO TOP FRONTALE CHIUSO 400M	2				
CUOCIPASTA ELET. 1 VASCA 24,5 LT 400MM completo di 2 CEST.(105X350MM) PER CUOCIPASTA e COPERCHIO PER CUOCIPASTA	1				
CAPPA PARETE INOX 304+FILTRI 280X110 CM completa di PLAFONIERA	1				
TAVOLO REFRIG. 290 LT. 2 PORTE	1				
PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1000MM	1				
TAVOLO DA 1000MM - SPEC completo di KIT 4 RUOTE (2 CON FRENO) DIAM. 100MM e RIPIANO INFER. PER TAVOLI E LAV., 1000MM - SPEC	1				
LAVAGGIO					
TAV+ ALZ CON 3 CASS LATO SX+2 P.SC.1600	1				
TAV. ARM. C/ALZ.+RIP.+PORT SCOR. 1200MM	1				
LAV. ARM. 2 VASCHE (500X500), 1200MM completo RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4" e SIFONE	1				
PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1400MM	1				
PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI, 1200MM	1				
LAVATOIO 1 VASCA 600X400MM, 700MM - SPEC completo di RUBINETTO CON LEVA A GOMITO DOCCIA+SNODO e SIFONE	1				
LAVAST.SOT+POM.SC.DISP.WASH SAFE,720 P/H completo di CAVALLETTO PER LAVASTOVIGLIE SOTTOTAVOLO	1				
DISPENSA					
FRIGO DIG. 670LT COMBI 2 1/2 P. -2+10/-2+10 C	1				
FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -2/+10 C	1				
FRIGO DIG. 670LT COMBI 2 1/2 P. -2+10/-22-15 C	1				
ARMADIO STOV.+RIPIANI+PORTE SC. 1400MM	1				
TOTALE (somma dei prezzi sub totali)					

M