

Azienda Sanitaria Locale Rieti

U.O.C. AQUISIZIONE E LOGISTICA DI BENI E SERVIZI

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

n° 1382 del 03-07-2019

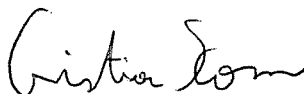
Oggetto: Affidamento, ai sensi 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., alla ditta F.Ili Sorrentino S.n.c. della fornitura di un nuovo addolcitore in sostituzione di quello in uso presso la UOSD Gastroenterologia del P. O. di Rieti. Importo complessivo pari ad € 2.006,40 IVA esclusa. **CIG:** ZE328F5F44

il Dirigente sottoscrivendo il presente provvedimento, attesta che lo stesso, a seguito dell'istruttoria effettuata, nella forma e nella sostanza, è totalmente legittimo, ai sensi dell'art. 1 della L. n. 20/1994 e ss.mm.ii., assumendone di conseguenza la relativa responsabilità, ex art. 4, comma 2, L. n. 165/2001, nonché garantendo l'osservanza dei criteri di economicità, di efficacia, di pubblicità, di imparzialità e trasparenza di cui all'art. 1, comma 1°, L. n. 241/1990, come modificato dalla L. n. 15/2005. Il dirigente attesta, altresì, che il presente provvedimento è coerente con gli obiettivi dell'Azienda ed assolutamente utile per il servizio pubblico ai sensi dell'art. 1, L. n. 20/1994 e ss.mm.ii.;

Estensore

Dott. Scossa Cristian

Firma



Data 26 GIU. 2019

Il Dirigente:

Dott. Luciano Quattrini

Firma



Data 26 GIU. 2019

Il Direttore della U.O.C. Economico Finanziaria con la sottoscrizione del presente atto attesta che lo stesso non comporta scostamenti *sfavorevoli* rispetto al budget economico.

PROVV. 317

Voce del conto economico su cui imputare la spesa

PATRUCONIALE

101020501 - AUT. 29.32/2019

Data

26/06/2019

Firma

AZIENDA SANITARIA LOCALE RIETI
IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
(Dott.ssa Anna Petti)

Oggetto: Affidamento, ai sensi 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., alla ditta F.lli Sorrentino S.n.c. della fornitura di un nuovo addolcitore in sostituzione di quello in uso presso la UOSD Gastroenterologia del P. O. di Rieti. Importo complessivo pari ad € 2.006,40 IVA esclusa.
CIG: ZE328F5F44

Pag. 2 di 4

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

Visto l'art. 4, comma 2, del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 concernente le attribuzioni dei dirigenti nelle amministrazioni pubbliche;

Visto l'Atto Aziendale approvato con DCA n.113 del 18/3/2015 pubblicato sul B.U.R.L. n. 33 S.O. n.1 del 23 aprile 2015 da cui si rileva l'organizzazione aziendale ed il funzionigramma;

Vista la deliberazione n.7/D.G. del 12.12.2017 di attribuzione delle deleghe al Direttore Amministrativo, al Direttore Sanitario ed ai dirigenti delle strutture aziendali in relazione agli incarichi formalmente conferiti ed i conseguenti successivi atti di delega;

IL DIRETTORE DELLA U.O.C. ACQUISIZIONE E LOGISTICA DI BENI E SERVIZI

PREMESSO che;

- presso la UOSD Gastroenterologia del P. O. di Rieti è in uso addolcitore Global Cabinet;
- con determina dirigenziale n. 27 del 07.01.2019 si è provveduto all' affidamento in favore della F.lli Sorrentino Snc del servizio di manutenzione degli impianti in tecnologia Culligan Italiana Spa in uso presso il P.O. di Rieti, nonché del servizio di manutenzione del sistema di osmosi e degli addolcitori in uso presso la Casa della Salute di Magliano Sabina per il periodo 01.01.2019 – 31.12.2019;

VISTO che quest'Azienda deve garantire una costante attività manutentiva delle apparecchiature elettromedicali congiuntamente all' aggiornamento tecnologico ad esse necessario per i fini di un corretto funzionamento diagnostico - terapeutico;

PRESO ATTO della non riparabilità dell' addolcitore riscontrata dalla ditta (All. n. 1 pag. 1 e 2) che, contestualmente, allegava preventivo per la sostituzione dell' addolcitore guasto con uno nuovo (All. n. 1 pag. da 3 a 5);

VISTO che, a seguito di richiesta da parte dell' Ingegneria Clinica, la ditta ha offerto ulteriore sconto sul primo preventivo inviato (All. n. 2);

CONSIDERATO che in data 10.06.2019 l' Ingegneria clinica inoltra alla scrivente UOC la nota protocollo numero 31553 con la quale richiedeva la redazione degli atti di competenza;

PRESO ATTO che, quest'Azienda al fine di garantire l'efficienza funzionale delle apparecchiature nonché il normale svolgimento delle attività diagnostiche e terapeutiche, affida, ai sensi dell'art. 36 comma 2 let. a) del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., alla società F.lli Sorrentino snc, che si è resa immediatamente disponibile, la fornitura di un nuovo addolcitore in sostituzione di quello in uso presso la UOSD Gastroenterologia del P. O. di Rieti, divenuto guasto e non riparabile;

VISTO il preventivo inviato dalla società F.lli Sorrentino snc relativo alla fornitura di addolcitore in sostituzione di quello guasto e non più riparabile in uso presso la UOSD Gastroenterologia, il quale ammonta ad € 2.447,81 IVA inclusa;



Oggetto: Affidamento, ai sensi 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., alla ditta F.lli Sorrentino S.n.c. della fornitura di un nuovo addolcitore in sostituzione di quello in uso presso la UOSD Gastroenterologia del P. O. di Rieti. Importo complessivo pari ad € 2.006,40 IVA esclusa.
CIG: ZE328F5F44

Pag. 3 di 4

PRESO ATTO da parte del RUP del preventivo sopra indicato per un totale di € 2.447,81 iva inc.;

DATO ATTO che l'acquisto di tali dispositivi, di cui alla presente determina viene effettuato con risorse di parte corrente;

DATO ATTO che la proposta è coerente con il vigente Piano Triennale Aziendale della Prevenzione della Corruzione e del Programma Triennale per la Trasparenza e l'Integrità;

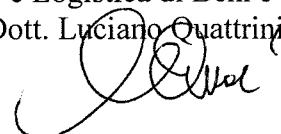
D E T E R M I N A

1. DI PROCEDERE all' affidamento, ai sensi 36, comma 2, lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., alla ditta F.lli Sorrentino S.n.c. della fornitura di un nuovo addolcitore in sostituzione di quello in uso presso la UOSD Gastroenterologia del P. O. di Rieti. Importo complessivo pari ad € 2.006,40 IVA esclusa;
2. DI DARE ATTO che l'onere del presente provvedimento, pari ad € 2.447,81 (IVA 22% compresa) al conto di costo 101020501 – attrezzature sanitarie e scientifiche – bilancio anno 2019;
3. DI DICHIARARE il presente provvedimento immediatamente esecutivo non essendo sottoposto al controllo regionale, ai sensi del combinato disposto dell'art. 30 della L.R. n. 18/94 e successive modificazioni ed integrazioni e degli artt. 21 e 22 della L.R. n. 45/96.
4. DI DISPORRE l'invio del presente atto alla U.O.C. Economico Finanziaria per i provvedimenti di competenza;
5. Di disporre che il presente atto venga pubblicato nell'albo pretorio on-line aziendale ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge 18.09.2009, n. 69 e del D.Lgs 14.03.2013 n. 33;

in oggetto

per esteso

Direttore della U.O.C.
Acquisizione e Logistica di Beni e Servizi
Dott. Luciano Quattrini



VERIFICATA DAL DIRETTORE AMMINISTRATIVO O DAL DIRETTORE SANITARIO:

Il Direttore Amministrativo: Dott.ssa Anna Petti

IL DIRETTORE AMMINISTRATIVO
Dott.ssa Anna Petti

Il Direttore Sanitario f.f.: Dott.ssa Rita le Donne

La presente Determinazione è inviata al Collegio Sindacale in data 03 GIU. 2019

La presente Determinazione è esecutiva ai sensi di legge

La presente Determinazione viene pubblicata all'albo pretorio on-line aziendale ai sensi dell'art. 32, comma 1, della legge 18.09.2009, n. 69 e del D.Lgs 14.03.2013 n. 33 in data 03 GIU. 2019

in oggetto per esteso

Rieti li 03 GIU. 2019

IL FUNZIONARIO





STON. 1 DI 2
CINA N. 1 DI 5

Culligan

CENTRO ASSISTENZA TECNICA IMPIANTI

F.lli SORRENTINO S.n.c.
Sede Legale Via Belluno n. 39/B 01100 VITERBO
Cod. Fiscale e Iscriz. Reg. Imprese di Viterbo 00077280568
R.E.A. di Viterbo n. 49535 - P. Iva 00077280568
Tel. e fax: 0761.220625 - 0761.34576
Pec: fratellisorrentinosnc@cert.cna.it
E-mail: fratellisorrentino@alice.it

Prot. n.52/2019

Viterbo li 13/05/2019

Spett.le
Azienda USL Rieti
Via del Terminillo 42

02100 - RIETI

OGGETTO: preventivo

A seguito di sopralluogo effettuato si verifica che l'addolcitore n. 2 Global Cabinet installato presso il reparto di Gastroenterologia risulta guasto, e nello specifico presenta una perdita di acqua sulla testata durante la rigenerazione.

La riparazione non può essere effettuata in quanto la testata è termosaldata.

A tal proposito si sottopone la ns migliore offerta per la fornitura e posa in opera di n. 1 addolcitore marca Culligan mod. Avenew 9 lt/h con smontaggio del vecchio e trasporto al pubblico scarico, posizionamento nuovo con nuovi allacci idraulici ed elettrici con regolaggi vari e messa in funzione



Addolcitore Cabinet
AVENEW 9



F.lli SORRENTINO S.n.c.

Sede Legale Via Belluno n. 39/B 01100 VITERBO

Cod. Fiscale e Iscriz. Reg. Imprese di Viterbo 00077280568

R.E.A. di Viterbo n. 49535 - P. Iva 00077280568

Tel. e fax: 0761.220625 - 0761.34576

Pec: fratellisorrentinosnc@cert.cna.it

E-mail: fratellisorrentino@alice.it

Seque preventivo

Scheda Tecnica

L'addolcitore AVENEW progettato per adattarsi agli spazi più ridotti e per essere facilmente installato in qualunque ambiente. E' composto da un unico corpo, che comprende il contenitore delle resine e quello per il sale. Realizzato con materiali di altissima qualità e con un'estetica dal design pulito e allo stesso tempo ricercato.

Specifico per la rimozione della durezza (Calcio e Magnesio), mediante resine scambiatrici selezionate e adatte al contatto con acqua per uso alimentare, tipo Cullex cationiche forti in ciclo sodico, normalmente rigenerabili con sale marino.

Il dispositivo di riempimento del serbatoio del sale, funzionante a tempo, è dotato di valvola di salamoia con sistema di sicurezza a galleggiante e raccordo di troppo pieno, da collegare allo scarico, per prevenire ogni possibile fuoriuscita d'acqua dal contenitore del sale.

Il sistema di comando a pistone motorizzato è composto da una valvola in materiale anticorrosione, comandata da una centralina elettronica con una tecnologia avanzata, che permette di effettuare la rigenerazione volumetrica in base ai reali consumi d'acqua. Il display ha delle icone intuitive, che indicano: il livello del sale, i dati relativi alle rigenerazioni e altre informazioni sul funzionamento dell'addolcitore.

Attraverso il processo di rigenerazione in controcorrente, consente di risparmiare notevolmente sui consumi di acqua, sale e di energia elettrica.

La valvola di controllo è corredata di un bypass che permette l'esclusione del sistema di addolcimento dalla rete idraulica. Tramite il bypass è possibile utilizzare acqua dura quando richiesta, senza sprecare la disponibilità di acqua addolcita, risparmiando sul consumo di sale.

La valvola di controllo è provvisto di una valvola di miscelazione della durezza. Tramite questa valvola è possibile regolare la durezza residua desiderata al servizio.

Tutti i modelli sono corredata di sistema di disinfezione automatica delle resine ad ogni rigenerazione.

Modello 9 Litri/h

Misure: altezza 549 mm - larghezza 301 mm - profondità 540 mm



F.lli SORRENTINO S.n.c.

Sede Legale Via Belluno n. 39/B 01100 VITERBO

Cod. Fiscale e Iscriz. Reg. Imprese di Viterbo 00077280568

R.E.A. di Viterbo n. 49535 - P. Iva 00077280568

Tel. e fax: 0761.220625 - 0761.34576

Pec: fratellisorrentinosnc@cert.cna.it

E-mail: fratellisorrentino@alice.it

Seque preventivo

Scheda Tecnica

L'addolcitore AVENEW progettato per adattarsi agli spazi più ridotti e per essere facilmente installato in qualunque ambiente. E' composto da un unico corpo, che comprende il contenitore delle resine e quello per il sale. Realizzato con materiali di altissima qualità e con un'estetica dal design pulito e allo stesso tempo ricercato.

Specifico per la rimozione della durezza (Calcio e Magnesio), mediante resine scambiatrici selezionate e adatte al contatto con acqua per uso alimentare, tipo Cullex cationiche forti in ciclo sodico, normalmente rigenerabili con sale marino.

Il dispositivo di riempimento del serbatoio del sale, funzionante a tempo, è dotato di valvola di salamoia con sistema di sicurezza a galleggiante e raccordo di troppo pieno, da collegare allo scarico, per prevenire ogni possibile fuoriuscita d'acqua dal contenitore del sale.

Il sistema di comando a pistone motorizzato è composto da una valvola in materiale anticorrosione, comandata da una centralina elettronica con una tecnologia avanzata, che permette di effettuare la rigenerazione volumetrica in base ai reali consumi d'acqua. Il display ha delle icone intuitive, che indicano: il livello del sale, i dati relativi alle rigenerazioni e altre informazioni sul funzionamento dell'addolcitore.

Attraverso il processo di rigenerazione in controcorrente, consente di risparmiare notevolmente sui consumi di acqua, sale e di energia elettrica.

La valvola di controllo è corredata di un bypass che permette l'esclusione del sistema di addolcimento dalla rete idraulica. Tramite il bypass è possibile utilizzare acqua dura quando richiesta, senza sprecare la disponibilità di acqua addolcita, risparmiando sul consumo di sale.

La valvola di controllo è provvista di una valvola di miscelazione della durezza. Tramite questa valvola è possibile regolare la durezza residua desiderata al servizio.

Tutti i modelli sono corredata di sistema di disinfezione automatica delle resine ad ogni rigenerazione.

Modello 9 Litri/h

Misure: altezza 549 mm - larghezza 301 mm - profondità 540 mm



ALLEGATO N. 1 DI 2
PAGINA 3 5

Culligan

CENTRO ASSISTENZA TECNICA IMPIANTI

F.lli SORRENTINO S.n.c.

Sede Legale Via Belluno n. 39/B 01100 VITERBO

Cod. Fiscale e Iscriz. Reg. Imprese di Viterbo 00077280568

R.E.A. di Viterbo n. 49535 - P. Iva 00077280568

Tel. e fax: 0761.220625 - 0761.34576

Pec: fratellisorrentinosnc@cert.cna.it

E-mail: fratellisorrentino@alice.it

Segue preventivo

MANUTENZIONE

Per mantenere l'addolcitore in buone condizioni operative è necessario effettuare periodicamente il controllo dell'impianto. **In linea di massima ciò deve essere fatto almeno una volta all'anno.** Un servizio più frequente può essere necessario in funzione delle condizioni operative; ad esempio: acqua greggia con molto sedimento, cloro, torbidità o durezza molto elevate.

Nel caso di periodi prolungati di inutilizzo dell'impianto, è necessario chiamare il Centro Assistenza Culligan che provvederà a effettuare il controllo generale e la sanitizzazione prima della rimessa in esercizio dell'addolcitore

PULIZIA DELL'ADDOLCITORE

Per pulire l'esterno dei componenti dell'addolcitore usate unicamente saponi non abrasivi ed acqua calda.

Non usate prodotti contenenti acidi.

ATTENZIONE: Gli addolcitori d'acqua che usano il Cloruro di Sodio per la rigenerazione aggiungono Sodio all'acqua. Le persone alle quali è stato imposto un regime iposodico debbono tenere conto di questo nel calcolo della loro assunzione di Sodio giornaliera; in questi casi può essere utilizzato per la rigenerazione Cloruro di potassio (KCl) come rigenerante.

Effettuare periodicamente la pulizia del contenitore sale rimuovendo quelle impurità che possono nel tempo accumularsi sul fondo del contenitore, in modo da garantire il buon funzionamento dell'addolcitore evitando l'accumulo di torbidità e sostanze organiche.

Prezzo listino € 2.200,00 + Iva

Sconto 5% € 110,00 + Iva

€ 2.090,00 + Iva



REGIONE 1 DI 2
CANTONE 4 DI 5

Culligan

CENTRO ASSISTENZA TECNICA IMPIANTI

F.lli SORRENTINO S.n.c.

Sede Legale Via Belluno n. 39/B 01100 VITERBO

Cod. Fiscale e Iscriz. Reg. Imprese di Viterbo 00077280568

R.E.A. di Viterbo n. 49535 - P. Iva 00077280568

Tel. e fax: 0761.220625 - 0761.34576

Pec: fratellisorrentinosnc@cert.cna.it

E-mail: fratellisorrentino@alice.it

Segue preventivo

GARANZIA

L'impianto ha un periodo di garanzia di due anni, secondo quanto riportato sul certificato/richiesta di garanzia Culligan. La garanzia decade qualora l'impianto e/o i suoi componenti verranno manomessi o vi siano danni causati da sovratensioni di alimentazione. La garanzia decade per condizioni o utilizzi non previsti per il normale uso dell'impianto.

CONDIZIONI GENERALI

Iva di Legge	: ESCLUSA
Montaggio	: COMPRESO
Messa in funzione	: COMPRESA
Tempi di consegna	: gg 15/20 gg dal Vs ordine scritto salvo disponibilità del magazzino

ESCLUSO tutto ciò sopra non specificatamente elencato.

Allegati: copia listino

F.lli SORRENTINO s.n.c.
Via Belluno, 39/B 01100 Viterbo
C.F. e P. IVA 00077280568
Tel. e fax 0761.220625 - 0761.34576



ALLEGATO N. 1 DI 2
PAGINA N. 3 5

Culligan

CENTRO ASSISTENZA TECNICA IMPIANTI

F.lli SORRENTINO S.n.c.
Sede Legale Via Belluno n. 39/B 01100 VITERBO
Cod. Fiscale e Iscriz. Reg. Imprese di Viterbo 00077280568
R.E.A. di Viterbo n. 49535 - P. Iva 00077280568
Tel. e fax: 0761.220625 - 0761.34576
Pec: fratellisorrentinosnc@cert.cna.it
E-mail: fratellisorrentino@alice.it

Segue preventivo

MANUTENZIONE

Per mantenere l'addolcitore in buone condizioni operative è necessario effettuare periodicamente il controllo dell'impianto. **In linea di massima ciò deve essere fatto almeno una volta all'anno.** Un servizio più frequente può essere necessario in funzione delle condizioni operative; ad esempio: acqua greggia con molto sedimento, cloro, torbidità o durezza molto elevate.

Nel caso di periodi prolungati di inutilizzo dell'impianto, è necessario chiamare il Centro Assistenza Culligan che provvederà a effettuare il controllo generale e la sanitizzazione prima della rimessa in esercizio dell'addolcitore

PULIZIA DELL'ADDOLCITORE

Per pulire l'esterno dei componenti dell'addolcitore usate unicamente saponi non abrasivi ed acqua calda.

Non usate prodotti contenenti acidi.

ATTENZIONE: *Gli addolcitori d'acqua che usano il Cloruro di Sodio per la rigenerazione aggiungono Sodio all'acqua. Le persone alle quali è stato imposto un regime iposodico debbono tenere conto di questo nel calcolo della loro assunzione di Sodio giornaliera; in questi casi può essere utilizzato per la rigenerazione Cloruro di potassio (KCl) come rigenerante.*

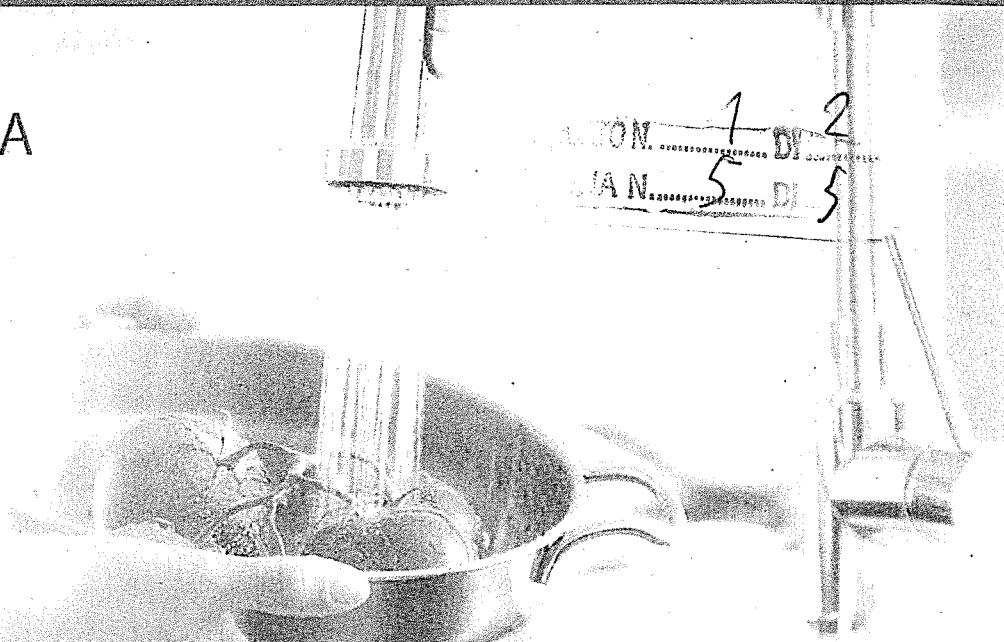
Effettuare periodicamente la pulizia del contenitore sale rimuovendo quelle impurità che possono nel tempo accumularsi sul fondo del contenitore, in modo da garantire il buon funzionamento dell'addolcitore evitando l'accumulo di torbidità e sostanze organiche.

Prezzo listino € 2.200,00 + Iva

Sconto 5% € 110,00 + Iva

€ 2.090,00 + Iva

ACQUA SENZA CALCARE - ADDOLCITA

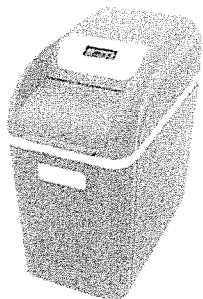


PRODOTTO	CODICE	DESCRIZIONE FORNITURA	CONDIZIONI STANDARD (ESCLUSA IVA)	CLASSIFICAZIONE ARTICOLO
----------	--------	-----------------------	-----------------------------------	--------------------------

ADDOLCITORI

AVENEW 9 LITRI - con Aqua Safe

IL PIU' COMPATTO

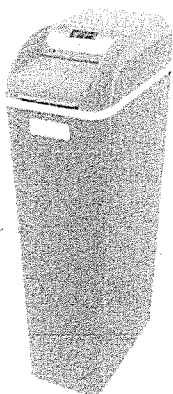


AVENEW 9 LITRI - ART. 2047



AVENEW 20 LITRI - con Aqua Safe

PER LE FAMIGLIE PIU' NUMEROSE



AVENEW 20 LITRI - ART. 2048



F.lli SORRENTINO S.n.c.
Sede Legale Via Belluno n. 39/B 01100 VITERBO
Cod. Fiscale e Iscriz. Reg. Imprese di Viterbo 00077280568
R.E.A. di Viterbo n. 49535 - P. Iva 00077280568
Tel. e fax: 0761.220625 - 0761.34576
Pec: fratellisorrentinosnc@cert.cna.it
E-mail: fratellisorrentino@alice.it

ALLEGATO N. 2 DI 2
PAGINA N. 1 DI 1

Prot. n.58/2019

Viterbo li 04/06/2019

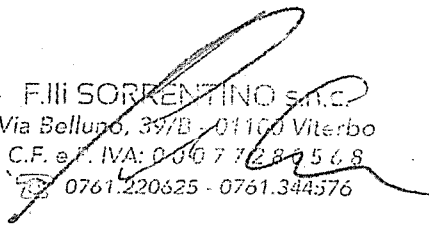
Spett.le
Azienda USL Rieti
Via del Terminillo 42

02100 - RIETI

OGGETTO: preventivo rif ns prot. 52/2019 del 13/05/2019

Come da richiesta mail del 14/05/2019, si concede ulteriore sconto pari al 4%, per cui l'importo si riduce ad € 2.006,40 + Iva

In attesa di riscontro, si inviano cordiali saluti



F.lli SORRENTINO S.n.c.
Via Belluno, 39/B - 01100 Viterbo
C.F. e P. IVA: 00077280568
☎ 0761.220625 - 0761.344576