

*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia*

ISTITUTO di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Codice fiscale 80127550152- Via Otranto angolo Cittadini N° 1

Tel. 02-3575716/8 - fax 02-39001523

Milano (MI)

[Miiis058007@istruzione.it](mailto:Miiis058007@istruzione.it) - pec: [miiis058007@pec.istruzione.it](mailto:miiis058007@pec.istruzione.it)

Prot. n. 3771/ C14g

Milano, 26/07/2016

**DETERMINA A CONTRARRE**

Il Dirigente Scolastico

VISTO il R.D 18 novembre 1923, n. 2440, concernente l'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato ed il relativo regolamento approvato con R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e ss.mm. ii.;

VISTA la legge 7 agosto 1990, n. 241 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e ss.mm.ii.;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 8 marzo 1999, n. 275, concernente il Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge 15 marzo 1997, n. 59;

VISTA la legge 15 marzo 1997 n. 59, concernente "Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa";

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche" e ss.mm.ii.;

VISTO l'art. 32 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n° 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture";

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n.44 concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 254 del 04/07/2016;

VISTA la Legge 296/2006 e ss.mm.ii., art. 1 comma 449, che obbliga le Istituzioni Scolastiche al ricorso delle convenzioni-quadro attive, messe a disposizione da Consip S.p.A., per l'approvvigionamento di beni e servizi;

RILEVATA la necessità di acquistare le attrezzature complete della cucina della sede distaccata dell'Istituto di Cornaredo con la formula del noleggio a riscatto per l'importo massimo complessivo di € 130.000,00 (centotrentamila,00) da pagarsi in 54 rate mensili di uguale importo, con precisazione che l'ultima rata la cinquantaquattresima vale come riscatto e con il pagamento mediante i proventi derivanti dall'attività di



ristorante didattico, dal bar delle sede centrale e della succursale di via Amoretti 63 Milano e dai contributi dei laboratori; così in conformità alla delibera del Consiglio d'Istituto sopraindicata; detta spesa verrà prevista nel Programma Annuale di Bilancio finanziario dell'Istituto;

RILEVATA la non disponibilità della fornitura in oggetto (vedi doc. all.1) negli elenchi merceologici delle Convenzioni Consip;

RILEVATA pertanto l'esigenza di indire la procedura negoziata per la suddetta fornitura di noleggio con riscatto mediante lo strumento di acquisizione del Mercato elettronico (Mepa) attraverso il confronto concorrenziale di almeno 5 operatori economici (ex artt. 3, 32 e 36 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50);

Tutto ciò visto e rilevato, che costituisce parte integrante del presente decreto

## DECRETA

### Art. 1

- Oggetto: Si decreta l'avvio della procedura di acquisizione, mediante lo strumento del Mercato elettronico (Mepa), attraverso il confronto concorrenziale di almeno 5 operatori economici (ex artt. 3, 32 e 36 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50) della fornitura consistente nelle attrezzature per il laboratorio di cucina della sede di Cornaredo dell'Istituto, così come integralmente e precisamente indicata nell'allegato n.1.

L'acquisizione dei beni comprensiva del loro montaggio, messa in opera nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza con allacciamento agli impianti e collaudo avverrà tramite l'indizione di una Richiesta di Offerta (RdO) all'interno del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA). L'utilizzo di tale strumento consente un notevole risparmio di tempo poiché: non si rende necessario l'espletamento delle procedure per la costituzione di elenchi fornitori da invitare alla gara;

- si abbattano i tempi dell'aggiudicazione in quanto la gara viene espletata dalla piattaforma stessa secondo il criterio stabilito dall'articolo di cui all'articolo successivo.

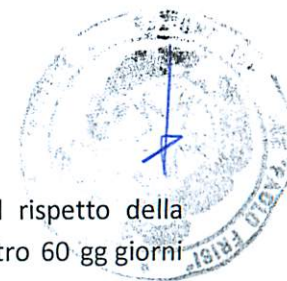
Gli operatori economici da invitare alla procedura telematica saranno individuati, nel numero di almeno 5, fra i fornitori iscritti al MEPA.

### Art. 2

- Criterio di aggiudicazione Il criterio di scelta del contraente è quello attraverso il confronto negoziale del prezzo più basso, come stabilito nel progetto allegato.

### Art. 3

- L'importo a base della gara per la realizzazione della fornitura di cui all'art. 1, così come precisamente indicata nell'allegato 1 è di € 130.000,00 (centotrentamila,00) IVA esclusa, con pagamento mediante la formula di noleggio con riscatto finale di 54 rate mensili di uguale importo, con precisazione che l'ultima rata la 54esima vale come riscatto.
- Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento delle prestazioni di cui trattasi fino a concorrenza del quinto del corrispettivo aggiudicato, l'esecutore del contratto espressamente accetta di adeguare la fornitura/servizio oggetto del presente contratto, ai sensi di quanto previsto dal comma 12 dell'art. 106 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50.



Art. 4

– La realizzazione della fornitura richiesta dovrà essere realizzata, messa in opera nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza con allacciamento agli impianti e collaudata entro 60 gg giorni lavorativi decorrenti dalla stipula a sistema del contratto con l'aggiudicatario.

Art. 5

– Nomina Responsabile Unico del Procedimento (RUP) Ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50, viene nominato Responsabile Unico del Procedimento, per le fasi di progettazione, affidamento ed esecuzione dei lavori relativi alla realizzazione del progetto indicato nell'allegato doc. 1, Luca Franco Azzollini- Dirigente Scolastico dell'I.I.S "Paolo Frisi" di Milano.

L'incarico consisterà nello svolgimento dei compiti previsti dell'art. 31 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 (Codice degli Appalti) e in particolare curerà la procedura di acquisto dei beni vigilerà sulla corretta esecuzione dei contratti e fornirà proposte, dati e informazioni utili alla corretta realizzazione del progetto sopraindicato. Per detto incarico si dichiara che non sarà corrisposto nessun compenso.

Art. 6

- L'I.I.S "Paolo Frisi" di Milano si riserva di nominare il Direttore dei lavori entro la data di inizio della fornitura. Il Direttore dei lavori avrà il compito di fornire le indicazioni necessarie al Fornitore per l'esecuzione della fornitura a regola d'arte, comprensivo del montaggio e degli allacciamenti agli impianti.

Art. 7

- All'esito positivo della messa in opera nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, completa di allacciamento con gli impianti e del collaudo il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) rilascerà il certificato di pagamento ai fini dell'emissione di volta in volta delle corrispondente fatture elettroniche (DM del 3 aprile 2013 n. 55), alle relative scadenze mensile per numero 54 rate, da parte dell'appaltatore. Il certificato di pagamento è rilasciato non oltre il novantesimo giorno dall'emissione del certificato di collaudo provvisorio ovvero del certificato di regolare esecuzione e non costituisce presunzione di accettazione dell'opera, ai sensi dell'art. 1666, secondo comma, del codice civile

Art. 8

- Pubblicità: la presente determina unitamente agli allegati verrà pubblicata sul sito dell'Istituto Paolo Frisi Sezione Amministrazione Trasparente per quindici giorni prima dell'indizione della richiesta di Offerta (RdO) all'interno del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA).

Art. 9

-Ulteriori informazioni La procedura ed ulteriori dettagli saranno forniti agli Operatori Economici tramite RdO sul mercato elettronico (MEPA).

Allegati:

1) Progetto/Capitolato fornitura con disciplinare di gara e planimetria. Il Dirigente Scolastico

F.to Prof. Luca Franco Azzollini



# Allegato 1



## PROGETTO/CAPITOLATO FORNITURA (ELENCO ATTREZZATURE PER IL LABORATORIO DI CUCINA DELLA SEDE DI CORNAREDO)

ELENCO ATTREZZATURE PER LABORATORIO ISTITUTO ALBERGHIERO CORNAREDO

Quantità	Descrizione
<b>1. Cappe per laboratorio</b>	
1	Cappa centrale a flusso bilanciato in aisi 304, completa di filtri inox a labirinto, rubinetto scarico grassi dimensione 4600x1850 completo di quadro comandi
2	Cappa a parete cubica in aisi 304 satinata, elettropuntata, completa di filtri inox a labirinto e rubinetto scarico grassi Per linea forni + friggitrice e brasiera dimensione 5000x1200 completa di quadro comandi
1	Serie canalizzazione in lamiera zincata per linea di estrazione. collegamento fra cappe a motore fino a canna di espulsione.
1	Serie canalizzazione in lamiera zincata coibentata per linea di immissione aria.
<b>2. Laboratorio - isola di cottura centrale</b>	
1	Piano di lavoro unico per cottura con cruscotto comandi, prese di servizio, vani di stoccaggio e vani tecnici: 4400x1650x900h Completo di: Piano caldo a filo piano: - Piastra in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm per temperature fino a 90° C - Completo di termostato di sicurezza - Potenza totale 1600W - 230V 1PH + N 50/60Hz - Emissione di calore latente 0.64 kW - Dimensioni piastra 437x652 mm
1	Mensola portasalamandra Misura: 600x700x430 mm
1	Salamandra digitale HI-TOUCH con elementi riscaldanti ad infrarosso: - Potenza 4.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz - Misura piano cottura 540x365 mm - Dimensioni totali 570x530x520 mm
2	Piastra in vetroceramica ad induzione TUTTOCAMPO installata a filo con il piano: - 2 bobine rettangolari 150x290 mm per 1 zona cottura (potenza 2x3.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 0.196 kW - Completa di vetroceramica, telaio supporto bobina, potenziometro meccanico e spie LED - Completa di installazione, cablaggio elettrico e siliconatura - Generatore MULTIPLE - Dimensioni foro su piano 368x368 mm - Dimensioni vetroceramica 360x360 mm
2	Bagno-maria 3xGN1/6 per funzionamento solo con acqua: - Con resistenze adesive siliconiche (potenza 3x200W - 230V 1PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 0.15 kW - Completa di elettrovalvola per il carico e tappo per lo scarico. - Completa di sensore di livello, per il riempimento automatico e falsofondo forato - Dimensioni: 160x470 mm
2	Piastra in vetroceramica ad induzione installata a filo con il piano: - 1 bobina quadrata 260x260 mm per 1 zona cottura (potenza 1x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 0.14 kW - Completa di vetroceramica, telaio supporto bobina, potenziometro meccanico e spie LED - Completa di installazione, cablaggio elettrico e siliconatura - Generatore - Dimensioni foro su piano 368x368 mm - Dimensioni vetroceramica 360x360 mm
4	Vaschetta lavamestoli con carico acqua automatico



1	Colonnina acqua meccanica: - Collo erogatore con rotazione regolabile 5° - 360° lunghezza 300 o 450 mm - Miscelazione meccanica con singolo comando montato su cruscotto - Predisposta per l'aggiunta di ulteriori moduli comando - Smontabilità completa della colonna e fermo di sicurezza - Altezza 400 o 650 mm
1	Colonnina portamixer predisposta con agganci per 2 mixer 160x200x300
1	Rhoner con vasca, coperchio e struttura di sostegno rhoner
1	Cuocipasta elettrico GN1/1 installato a filo piano all'interno di involucro in acciaio: - Completo di elettrovalvola e pressostato per carico acqua e rubinetto per scarico - Completo di impianto elettrico, siliconatura, 3 cesti GN1/3 e griglia anteriore - Capacità 40 litri (potenza 2x4.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 1.8 kW - Dimensioni involucro 448x728 - Dimensioni utili vasca 309x510x300
1	Fry-top liscio per temperature fino a 300° C montato su involucro saldato a filo piano: - Piastra in compound (3 mm AISI 316 sopra + 12 mm acciaio dolce) - Completo di impianto elettrico e scarico olio con bacinella GN1/2 h. 100 mm - Completo di paraspruzzi smontabile su 3 lati - 1 zona cottura (potenza 5.500W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 2.2 kW - Dimensioni involucro 443x728 - Dimensioni piastra 335x620
1	Brasiera elettrica saldata nel piano per temperature fino a 300°C: - Completa di impianto elettrico, bacinella GN1/1 h. 150 mm e tappo a tenuta - Capacità 18 litri ed 1 zona di cottura (potenza 4.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 1.8 kW - Coperchio - Dimensioni interne 320x550x130 o 550x320x130 mm
1	Involucro gas CERTIFICATO saldato a filo piano con 3 bruciatori: - Completo di speciale sistema di foratura perimetrale per la ventilazione - Completo di bruciatori gas in acciaio con diffusori in ottone, rampa ed allacciamenti - Completo di griglie in acciaio da 10 mm di spessore sagomate e posizionata a 16 mm sopra il livello del piano - Circolazione acqua con ugello di carico e pulsante - Potenze disponibili 6 - 8 o 10 kW (rispettivamente 20484.8 - 27313 o 34141 BTU/H) per singolo bruciatore - Emissione di calore latente 0.6 - 0.8 o 1 kW per singolo bruciatore - Dimensioni 346x1076 - Passo griglie 347 mm
<b>3. Laboratorio - distribuzione</b>	
1	Piano di lavoro unico a "L" per zona passe/distribuzione 3400x750 + 5600x750, 15/10 spessore
2	Mensola a ponte calda (5 x 500W) predisposta per 3 supporti 2600x400x65
2	Postazione finitura piatti con distributore salviette, spruzzatore e raccolta salviette usate con vano tecnico sottostante
2	Elemento armadiato caldo con porte scorrevoli e ripiano intermedio 2000x690x760
1	Elemento armadiato neutro con porte scorrevoli e ripiano intermedio 2000x690x760
1	Elemento armadiato neutro con porte scorrevoli e ripiano intermedio 1400x690x760
1	Elemento armadiato neutro con 2 porte a battente e ripiano intermedio 800x690x760



4. Laboratorio - area preparazione	
1	Piano di lavoro unico a "L" sagomato per i pilastri, per zona forni+brasiera+friggitrice+preparazione 4400x750 + 5700x750, con angoli raggiati r30, profilo antigoccia, resistenti alle deformazioni da calore. 30/10 per le zone cottura, 15/10 per le zone di preparazione, alzatina raggiata r10
1	Piano di lavoro unico per zona preparazione, sagomato per i pilastri, 8300x750, con angoli raggiati r30, profilo antigoccia, resistenti alle deformazioni da calore. spessore 15/10, alzatina raggiata r10
2	Forno combi multifunzione top 10x1gmn elettrico, convezione/vapore, cottura automatica, con comandi digitali e lavaggio automatico. Potenza elettrica 17 kw. Dimensioni cm 92x90xH103
1	Abbattitore/surgelatore sottoforno 16/10 kg /ciclo in aisi 304 capacità 5 x gn 1/1 con controllo digitale, abbattimento rapido decongelamento, lievitazione, più kit chiusura forno-abbattitore Dimensioni cm 92,9x77,7xH75
1	Brasiera elettrica saldata nel piano per temperature fino a 300°C: - Completa di impianto elettrico, bacinella GN1/1 h. 150 mm e tappo a tenuta - Capacità 34 litri e 2 zone di cottura (potenza 2x4.500W 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 3.6 kW - Miscelatore dedicato e rulliera su ruote sottostante per trasporto pentola - Dimensioni interne 620x550x130
1	Friggitrice elettrica ad incasso dall'alto, con vano tecnico sottostante: - Completa di pannello comandi cablato, cestino e coperchio - Completa di montaggio, impianto elettrico e siliconatura - 1 vasca con capacità 7/9 litri (potenza 7.200W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 5.04 kW - Bacinella recupero olio con filtro non è compresa - Sistema a pompa per recupero olio non disponibile - Sistema di sollevamento cesti non disponibile - Dimensioni: 199x588 mm
1	Cassetto rifiuti con vasca 40x50x25h con miscelatore monoforo a leva Dimensioni cm 50x70x H90
1	Cassettiera due cassetti con guide telescopiche Dimensioni cm 50x40xH90
1	Base refrigerata 4 vani Dimensioni cm 1900x690x900h
1	Armadio oprte battenti Dimensioni cm 140x690x900h
1	Cassettiera tre cassetti con guide telescopiche Dimensioni cm 50x40xH90
2	Armadio con porte scorrevoli Dimensioni cm 210x70xH90
1	Armadio con porte scorrevoli con vasche 50x50x30h con doccia Dimensioni cm 140x70xH90
2	Armadio porta teglie gn1/1 Dimensioni cm 40x70x90h
1	Armadio con porte a battente Dimensioni cm 70x70xH90
1	Armadio con porte a battente Dimensioni cm 70x70xH90
1	Armadio con porte scorrevoli Dimensioni cm 220x70xH90
1	Armadio con porte scorrevoli con vasche 50x50x30h con doccia Dimensioni cm 140x70xH90



1	Cassettiera tre cassetti con guide telescopiche Dimensioni cm 50x40xH90
1	Armadio con porte scorrevoli Dimensioni cm 140x70xH90
1	Cassetto rifiuti con vasca 40x50x25h con miscelatore monoforo a leva Dimensioni cm 50x70x H90
2	Armadio frigorifero gn 2/1 700 lt 1 porta con sbrinamento ed evaporazione automatica. Dimensioni cm 75x83,5xH204
1	Armadio conservatore gn 2/1 700 lt 1 porta Dimensioni cm 75x83,5xH204



<b>3 Attrezzatura per laboratorio a gas</b>	
1	Affettatrice a lama inclinata diametro 350mm
1	Tritacarne e grattugia da banco bocca 12cm
1	Cutter da banco vasca lt 9
1	Confezionatrice sottovuoto da 20 mc/H
1	Apparecchio per cottura sottovuoto
1	Impastatrice planetaria a 7 velocità 30 lt da terra
1	Impastatrice mescolatrice planetaria lt 8
<b>4 Zona lavaggio laboratorio a gas</b>	
1	Tavolo su gambe con alzatina e ripiano di fondo Dimensioni cm 90x70xH90
1	Tavolo su gambe con alzatina e 3 fori di sbarazzo Dimensioni cm 180x70xH90
3	Pattumiera inox lt 50
1	Tavolo su gambe con alzatina e ripiano di fondo Dimensioni cm 80x70xH90
1	Lavello 1 vasca con ripiano 70 cm in aisi 304 con piletta, sifone, troppopieno. Dimensioni cm 70x70xH90
1	Tavolo laterale di prelavaggio con vasca a sinistra in inox18/10 Dimensioni cm 130x70xH85
2	Doccia con miscelatore a muro con leva e canna flessibile.
1	Lavastoviglie a capote 800 piatti ora in aisi 304 corredata di cestelli e dosatore di detersivi. Dimensioni cm 72x73xH145
1	Tavolo entrata/uscita cestelli per lavastoviglie a capote Dimensioni cm 120x52xH86,5
1	Tavolo armadio con alzatina e porte scorrevoli in aisi 304 Dimensioni cm 160x70xH90
1	Pensili con 2 porte scorrevoli e staffa di fissaggio a parete. Dimensioni cm 160x40xH66
<b>5 MAGAZZINO - LOCALE CELIE FRISO</b>	
1	Cella frigorifera temp negativa mc 10 con kit int/ventilazione con scaffalatura interna completa e grupo refrigerante Dimensioni cm 223x223xH263
1	Cella frigorifera temp positiva mc 14 con kit int/ventilazione con scaffalatura interna completa e gruppo refrigerante Dimensioni cm 255x255xH255



2	Scaffali 4 ripiani in aisi 304 portata 150 kg Dimensioni cm 189x50xH200	
<b>5 LOCALE PORZIONATURA</b>		
3	Scaffali 4 ripiani in aisi 304 portata 150 kg Dimensioni cm 189x50xH200	
1	Lavamani a parete con comando a ginocchio in aisi 304 Pulsante e rubinetto di erogazione temporizzato Dotato di piletta e sifone e valvola di miscelazione acqua calda e fredda	
1	Tavolo armadio con porte scorrevoli e piedi di sostegno Dimensioni cm 120x70xH66	
1	Cassettiera 4 casetti in aisi 304 con piedi di sostegno Dimensioni cm 40x70xH66	
1	Piano di lavoro unico con alzatina in aisi 304 Dimensioni cm 160x70xH6	
1	Tavolo cernita verdure con vasca di lavaggio, tramoggia per scarico rifiuti e taglieri asportabili completo di gruppo miscelatore a gomito Dimensioni cm 180x70xH90	
1	Tavolo armadio con porte scorrevoli e piedi di sostegno Dimensioni cm 180x70xH66	
1	Ceppo carne in polietilene cm 50 Dimensioni cm 50x70xH90	
1	Tavolo preparazione carni in aisi 304 con 1 tagliere 2 piani inox asportabili forati sottopiano per il deflusso e vaschetta di raccolta liquidi Dimensioni cm 180x70xH90	
1	Lavello su gambe 1 vasca e gruppo miscelatore a gomito Ripiano di fondo e kit sifone, piletta, troppo pieno	
1	Tavolo armadio con porte scorrevoli e piedi di sostegno Dimensioni cm 120x70xH66	
1	Cassettiera 4 casetti in aisi 304 con piedi di sostegno Dimensioni cm 40x70xH66	
1	Piano di lavoro unico con alzatina in aisi 304 Dimensioni cm 160x70xH6	
1	Tavolo preparazione pesce in aisi 304 con alzatini paraschizzi su 3 lati con tagliere e bacinelle asportabili dotato di sifone piletta e troppopieno Dimensioni cm 180x70xH90	
1	Tavolo armadio con porte scorrevoli e piedi di sostegno	



	Dimensioni cm 120x70xH66	
	Cassettiera 4 cassette in aisi 304 con piedi di sostegno	
	Dimensioni cm 40x70xH66	
	Piano di lavoro unico con alzatina in aisi 304	
	Dimensioni cm 160x70xH6	

**IMPORTO MASSIMO TOTALE FORNITURA € 130.000,00  
(CENTOTRENTAMILA,00) IVA ESCLUSA - BASE D'ASTA**

**CON PAGAMENTO MEDIANTE LA FORMULA DI NOLEGGIO CON RISCATTO FINALE DI 54 RATE MENSILI DI UGUALE IMPORTO, CON PRECISAZIONE CHE L'ULTIMA RATA LA CINQUANTAQUATTRESIMA VALE COME RISCATTO.**

## **DISCIPLINARE DI GARA**

### **Oggetto del contratto**

Il Fornitore si obbliga ad installare l'intera fornitura come sopra elencata presso la sede di Cornaredo dell'Istituto secondo le disposizioni dell'Istituto Committente e precisamente nelle modalità e nelle posizioni così come verranno concordate con il Direttore dei lavori nominato dall'Istituto e i tecnici incaricati dalla Città Metropolitana di Milano se disponibili, nei locali di cui alla planimetria che viene allegata al presente disciplinare sotto la lettera "A" quale parte sostanziale e integrante e le indicazioni del Direttore dei lavori.

Nell'importo complessivo sopra indicato è compreso l'integrale montaggio, l'installazione, la messa in opera nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza con allacciamento agli impianti e il collaudo oltre agli oneri necessari alla manutenzione, con formula Full Risk (ordinaria e straordinaria), delle attrezzature nuove, oggetto di noleggio (inclusi i pezzi di ricambio).

Sono espressamente escluse le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria delle Attrezzature che si rendano eventualmente necessarie in seguito ad un utilizzo improprio delle stesse da parte della Committente, dei propri addetti o comunque di terzi, o per dolo o colpa grave degli stessi.

Le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria non comprendono gli impianti.

Il canone che il committente paga è dunque comprensivo di noleggio e manutenzione.

### **Corrispettivo Noleggio e Manutenzione Full Risk**

Il corrispettivo verrà pagato con scadenze mensile a fine mese mediante mandato di pagamento/bonifico bancario; il noleggio prevede l'ultimo canone, ovvero il 54esimo, come riscatto.



## **Obblighi del Fornitore**

Con la sottoscrizione del Contratto il Fornitore:

- 1) si obbliga a rendere disponibili all'Istituto Committente le Attrezzature nei modi e nei tempi convenuti tra le Parti;
- 2) si obbliga a provvedere all'allacciamento di tutte le Attrezzature alle utenze ed ai servizi necessari per la operatività delle stesse e la continua fornitura degli stessi secondo le indicazioni del Direttore Lavori dell'Istituto Committente
- 3) si obbliga a mantenere le Attrezzature in condizioni tali da servire all'uso convenuto nel Contratto mediante manutenzione programmata e manutenzione straordinaria;
- 4) si obbliga a redigere adeguato piano delle manutenzioni d'intesa con l'Istituto Committente;
- 5) si obbliga a rispettare interventi manutentivi programmati secondo il piano delle manutenzioni mediante regolare compilazione del registro stesso;
- 6) si obbliga a garantire l'Istituto Committente dagli eventuali vizi delle Attrezzature oggetto del contratto che ne diminuiscano l'idoneità all'uso pattuito, salvo il normale deperimento;
- 7) si obbliga a garantire il pacifico godimento delle attrezzature da parte dell'Istituto Committente;
- 8) si obbliga a consentire l'accesso ai dipendenti dell'Istituto Committente distaccati presso le Attrezzature, ed il pieno utilizzo delle stesse, nel normale orario di lavoro ovvero nei diversi orari e con le modalità stabilite tra le Parti.

## **Obblighi dell'Istituto Committente**

Con la sottoscrizione del Contratto, l'Istituto Committente:

- 1) si obbliga ad utilizzare le Attrezzature per la destinazione d'uso in funzione del quale esse sono state fornite, a mantenerle in buono stato di conservazione (salvo il normale deperimento dovuto al loro corretto uso), utilizzando la diligenza dovuta e, comunque, ad impiegarle in modo tale da non alterarne il valore commerciale o comprometterne la funzionalità;
- 2) è costituito custode delle Attrezzature e terrà il Fornitore manlevato ed indenne in relazione ai danni ad esso cagionati dovuti a negligenza, imperizia, colpa o dolo dell'Istituto Committente e/o dei propri addetti, dipendenti, preposti, incaricati o rappresentanti, ovvero in relazione ai danni conseguenti ad utilizzo improprio delle Attrezzature; in caso di violazione dei predetti obblighi, esso rimborserà al Fornitore i relativi importi dovuti a titolo di risarcimento entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta in tal senso formulata dal Fornitore impregiudicato ogni ulteriore rimedio;

- 3) riconosce che la proprietà delle Attrezzature è e resterà del Fornitore sino al pagamento dell'ultima rata, e, pertanto, l'Istituto Committente si obbliga a non disporne, a non concederle in uso a terzi o in altra forma di godimento o utilizzo diversa da quella prevista nel Contratto e a mantenerle libere da ogni vincolo o gravame pregiudizievole di qualsivoglia natura.



### **Direttore dei lavori**

L'I.I.S "Paolo Frisi" di Milano si riserva di nominare il Direttore dei lavori entro la data di inizio fornitura. Il Direttore dei lavori avrà il compito di fornire le indicazioni necessarie al Fornitore per l'esecuzione integrale della fornitura a regola d'arte, ivi compresi l'integrale montaggio, l'installazione, la messa in opera nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza con allacciamento agli impianti e il collaudo.

### **PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA - AGGIUDICAZIONE**

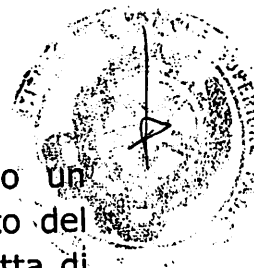
La presentazione delle offerte da parte degli operatori economici invitati avverrà attraverso lo strumento di e-procurement secondo quanto disposto dalle vigenti leggi (ME.PA. <http://www.acquistinretepa.it>). Si rimanda ai contenuti pubblicati sulla piattaforma di e-procurement per tutte le informazioni e le specifiche necessarie alla presentazione dell'offerta; **entro cinque giorni lavorativi dalla pubblicazione sul MePa gli operatori economici che sono interessati dovranno concordare con l'Istituto committente un sopralluogo preventivo nei locali dove verrà installata la fornitura ai fini della presentazione dell'offerta.**

Il criterio di aggiudicazione è quello del confronto negoziale del prezzo più basso.

È facoltà della scuola procedere all'aggiudicazione in presenza di 1 (una) sola offerta.

### **Importo base di gara**

L'importo complessivo a base della gara per la realizzazione dell'integrale fornitura, comprensiva di montaggio con allacciamento agli impianti, messa in opera, collaudo, manutenzione e Full Risk, è di € 130.000,00 (centotrentamila,00) IVA esclusa come sopra specificato e precisamente con la formula noleggio con riscatto finale con pagamento mediante 54 rate mensili di uguale importo con scadenza ciascuna a fine mese, con precisazione che l'ultima rata la cinquantaquattresima vale come riscatto con acquisizione della proprietà dell'intera fornitura in capo all'Istituto Committente.



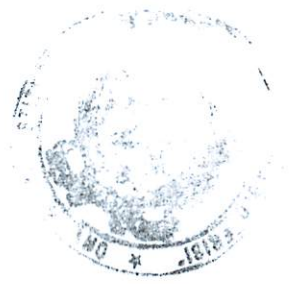
Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento delle prestazioni di cui trattasi fino a concorrenza del quinto del corrispettivo aggiudicato, l'esecutore del contratto espressamente accetta di adeguare la fornitura/servizio oggetto del presente contratto, ai sensi di quanto previsto dal comma 12 dell'art. 106 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50.

### **Realizzazione della fornitura e collaudo**

La fornitura richiesta dovrà essere messa in opera nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, con allacciamento agli impianti e collaudata entro 60 giorni lavorativi decorrenti dalla stipula a sistema del contratto con l'aggiudicatario.

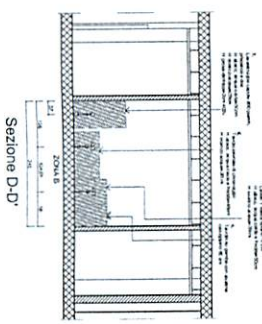
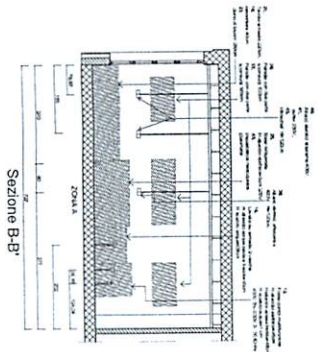
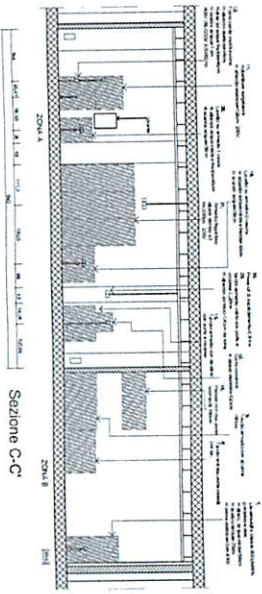
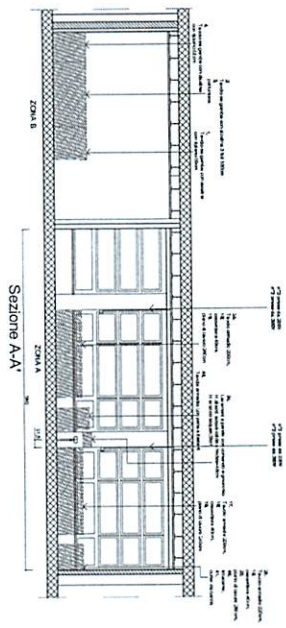
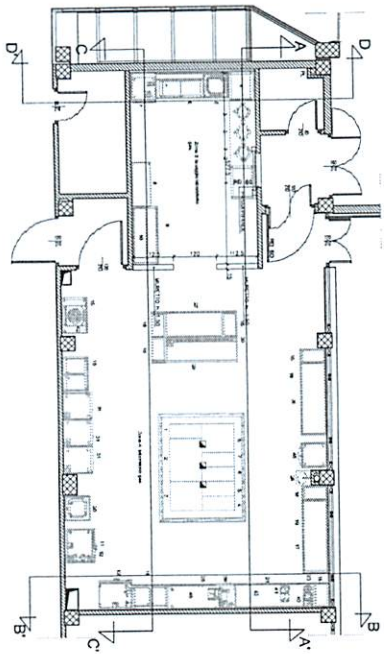
All'esito positivo della messa in opera con allacciamento agli impianti e del collaudo il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) rilascerà i certificati di pagamento ai fini dell'emissione di volta in volta delle corrispondenti fatture elettroniche (DM del 3 aprile 2013 n. 55), alle relative scadenze mensili per numero 54 rate, da parte dell'appaltatore. Il primo certificato di pagamento sarà rilasciato non oltre il novantesimo giorno dall'emissione del certificato di collaudo provvisorio ovvero del certificato di regolare esecuzione e non costituisce presunzione di accettazione dell'opera, ai sensi dell'art. 1666, secondo comma, del codice civile.

Allegato "A" planimetria dei locali ove dovranno essere posizionate e montate le attrezzature in oggetto.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Luca AZZOLLINI)

*Luca Azzolini*

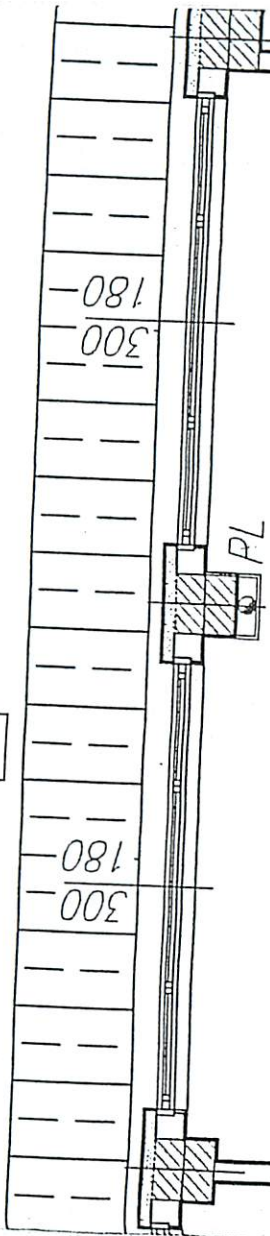


LEGENDA	
□	-Rilievo elettrico
□	-Rilievo acqua calda e fredda
□	-Rilievo acqua calda e fredda (riscaldamento a pavimento)
○	-Rilievo acqua calda o fredda (riscaldamento per ogni ambiente)
○	-Rilievo impianto riscaldamento
■	-Rilievo elettrico 220V e 380V per locali centrali, 17/18/20 e 20/21

DATA Data di consegna: _____ Data di ultimazione: _____ Data di inizio lavori: _____ Data di fine lavori: _____		NOTE Note per il committente: Note per l'impresa: Note per il progettista:	
C.S. CORNAREDO - COSTRUZIONE NUOVA SEDE PIANTE E SEZIONI IMPIANTO IDRICO ED ELETTRICO CUCINA A GAS		Firma del progettista: _____ Firma del committente: _____ Firma dell'impresa: _____	
Foglio 01 CANTIERE 2018 Scala: 1:50		Firma del progettista: _____ Firma del committente: _____ Firma dell'impresa: _____	



-3.40



730

L10

Locale porzionatura cibi

REI 60

REI 60

155  
120  
210

60

250  
60

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof. Luca AZZOLLINI)