

CONTRATTO DI NOLEGGIO DI ATTREZZATURE
PER IL LABORATORIO DI CUCINA DELLA SEDE ASSOCIATA "OLMO DI CORNAREDO"
DELL' ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "PAOLO FRISI",
(di seguito il Contratto)

tra

GNODI SERVICE S.R.L., società a responsabilità limitata con socio unico con sede legale in Milano, Via Medardo Rosso n. 7, Codice Fiscale e Partita IVA n. 02526620121, rappresentata ai fini del presente Contratto dall'Amministratore Unico Signor Ivan Gnodi, nato a Somma Lombardo il 10 agosto 1970, c.f. GNDVNI70M10I8190, munito dei necessari poteri (di seguito Gnodi Service)

e

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "PAOLO FRISI", con sede in Milano, via Otranto n. 1, angolo Cittadini n. 11, Codice Fiscale 80127550152, rappresentato ai fini del presente Contratto dal Dirigente Scolastico Luca Franco Azzollini, nato a Milano il 4 aprile 1962, c.f. ZZLLFR62D04F205T, munito dei necessari poteri (di seguito I.I.S. Paolo Frisi).

Gnodi Service e I.I.S Paolo Frisi sono di seguito definiti singolarmente "Parte" e congiuntamente "Parti".

PREMESSO CHE

- A. L' I.I.S Paolo Frisi aveva avviato, con determina del 29.10.2016 - prot. n. 5552/C14g e con determina del 26.11.2016 - prot. n. 6398/C14g, la procedura di acquisizione, mediante lo strumento del Mercato elettronico (MePa), attraverso il confronto concorrenziale di 5 Operatori Economici (ex artt. 3 - 32 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50) della fornitura consistente nelle attrezzature per il laboratorio di cucina delle sede associata "Olmo di Cornaredo" dell'Istituto (di seguito Attrezzature), così come integralmente e precisamente indicato nel relativo disciplinare di gara.
- B. L' I.I.S Paolo Frisi, all'esito della procedura, con determina di aggiudicazione del 13.02.2017 - prot. n. 1210/C14g, ha aggiudicato alla Gnodi Service la fornitura consistente nelle attrezzature per il laboratorio di cucina della sede associata "Olmo di Cornaredo" dell'Istituto, meglio descritte nell'Allegato 1, in conformità e nelle modalità contenute nel relativo disciplinare di gara, per il complessivo importo di € 130.000,00 (centotrentamila/00) mediante il pagamento di 54 (cinquantaquattro) rate mensili nella forma del noleggio con l'ultima rata quale riscatto finale con acquisizione della proprietà dell'intera fornitura in capo all' I.I.S Paolo Frisi, Istituto committente.
- C. Gnodi Service in ottemperanza alla vigente normativa ha già sottoscritto il relativo "Patto di Integrità", qui Allegato 2.
- D. Con il presente Contratto, le Parti intendono disciplinare i termini e le condizioni del noleggio con riscatto finale delle Attrezzature in conformità ed in ottemperanza del sopra indicato disciplinare di gara.

Tutto ciò premesso, le Parti convengono e stipulano quanto segue:

1. PREMESSE

- 1.1 Le premesse e gli allegati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Contratto.

2. OGGETTO

- 2.1 Ai termini e alle condizioni di seguito previste, Gnodi Service concede in noleggio le Attrezzature descritte nell'Allegato 1 all'I.I.S Paolo Frisi, che con la sottoscrizione del presente Contratto accetta, per il periodo decorrente dal pagamento della prima rata mensile e con termine al pagamento della 54^a (cinquantaquattresima) e con la previsione di riscatto finale della proprietà con il pagamento dell'ultima rata di cui *infra*.
- 2.2 Gnodi Service si obbliga ad installare l'intera fornitura presso la sede di Cornaredo dell'Istituto entro il 09/05/2017 secondo le disposizioni dell'I.I.S Paolo Frisi e precisamente con le indicazioni e nelle modalità nonché nelle posizioni così come verranno concordate con il Direttore dei lavori, che verrà nominato dall'I.I.S Paolo Frisi entro il termine di inizio della fornitura, e i tecnici incaricati dalla Città Metropolitana di Milano se disponibili, nei locali della sede di Cornaredo dell'Istituto. Nell'importo complessivo di cui *infra* 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 finale/verifica di regolare esecuzione.



3. LAVORI DI MANUTENZIONE

- 3.1 Gnodì Service, per il periodo di 54 (cinquantaquattro) mesi decorrente dalla data di Inizio del Noleggio, si obbliga ad effettuare - a propria esclusiva cura e spese - le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria con formula Full Risk delle attrezzature (inclusi i pezzi di ricambio) che si rendano necessarie a seguito del normale utilizzo delle stesse, concordando tra le parti la relativa tempistica. Sono 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 degli addetti dell' I.I.S Paolo Frisi, o per dolo o colpa grave degli stessi, i cui costi e spese, verranno calcolati secondo le tariffe indicate nell'Allegato 3.

4. LUOGO E TERMINI DI INSTALLAZIONE E CONSEGNA - COLLAUDO

- 4.1 Gnodì Service si obbliga a consegnare le Attrezzature presso la sede associata "Olmo di Cornaredo" dell'I.I.S Paolo Frisi dal 18/04/2017 e ad installare le Attrezzature sempre presso la sede distaccata di Cornaredo dell'I.I.S Paolo Frisi entro 60 giorni lavorativi decorrenti dalla data di sottoscrizione del presente contratto.
- 4.2 Entro 7 (sette) giorni dalla data di consegna di cui al precedente articolo 4.1, l'I.I.S Paolo Frisi avrà cura di segnalare a Gnodì Service eventuali ostacoli, anche di carattere logistico, che possano rendere difficoltosa la materiale collocazione delle attrezzature, fornendo - ove richiesta in tal senso da Gnodì Service- la relativa documentazione fotografica, per l'adozione delle relative cautele. Ove a Gnodì Service sia richiesto di collocare le attrezzature in un luogo tale da non garantirne la stabilità o la sicurezza e l'incolumità di cose e persone, Gnodì Service- a proprio insindacabile giudizio - potrà rifiutarsi di collocare le attrezzature medesime nel luogo indicato dall'I.I.S Paolo Frisi, senza che ciò comporti responsabilità alcuna di Gnodì Service medesima.
- 4.3 Le Parti effettueranno il collaudo/verifica di regolare esecuzione delle Attrezzature entro e non oltre 5 (cinque) giorni dalla data di avvenuta installazione, redigendo apposito verbale.

5. CORRISPETTIVO - TERMINI DI PAGAMENTO

- 5.1 A titolo di corrispettivo per il noleggio oggetto del presente Contratto, per i lavori di allacciamento e per quelli di manutenzione così come sopra stabiliti al precedente articolo 3.1, l'I.I.S Paolo Frisi si obbliga a corrispondere a Gnodì Service l'importo di Euro 130.000,00 (centotrentamila) oltre a IVA (il "Corrispettivo") in n. 54 (cinquantaquattro) rate mensili di Euro 2.407,40 (duemilaquattrocentosette/40) ciascuna oltre IVA. Il Corrispettivo include i costi di consegna, installazione, allacciamento agli impianti e collaudo nonché quelli di manutenzione ordinaria e straordinaria con formula Full Risk delle relative attrezzature (inclusi i pezzi di ricambio).
- 5.2 All'esito positivo della messa in opera con allacciamento agli impianti e del collaudo/verifica di regolare esecuzione 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 di Gnodì Service. Il primo certificato di pagamento sarà rilasciato non oltre il novantesimo giorno dall'emissione del certificato di collaudo ovvero del certificato di regolare esecuzione e non costituisce presunzione di accettazione dell'opera, ai sensi dell'art. 1666, secondo comma, del codice civile. Il pagamento delle rate del Corrispettivo avverrà, alla fine di ogni mese, mediante bonifico bancario sul conto corrente acceso da Gnodì Service presso Intesa San Paolo - Agenzia di Varese, IBAN: IT95G0306910810100000001622. Gnodì Service provvederà all'emissione della fattura elettronica il primo giorno di ogni mese.

6. DURATA - RECESSO - RISCATTO

- 6.1 Il noleggio delle Attrezzature avrà la durata di cui all'art. 2.1. Ogni eventuale proroga dovrà essere concordata per iscritto dalle Parti, unitamente ai relativi termini e condizioni.
- 6.2 Gnodì Service potrà recedere in ogni momento dal presente Contratto mediante comunicazione scritta da inviarsi all'I.I.S Paolo Frisi qualora l' I.I.S Paolo Frisi non abbia provveduto al pagamento del Corrispettivo nel termine di cui all'art. 5, impregiudicato il maggior danno.
- 6.3 L'I.I.S Paolo Frisi avrà la facoltà di riscattare le Attrezzature mediante il pagamento dell'ultima delle 54 rate mensili, divenendone proprietario. In tal caso, contestualmente al pagamento della predetta rata, l'I.I.S Paolo Frisi comunicherà per iscritto a Gnodì Service di voler riscattare le Attrezzature e, ad avvenuto incasso della rata da parte di Gnodì Service, l'I.I.S Paolo Frisi acquisirà il diritto di proprietà delle Attrezzature nello stato di fatto e di diritto in cui si



trovano e come "viste e piaciute". In mancanza della predetta comunicazione, l'ultima delle 54 rate sarà imputata a titolo di corrispettivo per il noleggio.

7. OBBLIGHI DI GNODI SERVICE - DICHIARAZIONI E GARANZIE DI GNODI SERVICE

7.1 Con la sottoscrizione del Contratto Gnode Service:

- si obbliga a rendere disponibili all'Istituto Committente le Attrezzature nei modi e nei tempi convenuti tra le Parti;
- 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;
- si obbliga a mantenere le Attrezzature in condizioni tali da servire all'uso convenuto nel Contratto mediante manutenzione programmata e manutenzione straordinaria;
- si obbliga a redigere adeguato piano delle manutenzioni d'intesa con l'I.I.S Paolo Frisi;
- si obbliga a rispettare interventi manutentivi programmati secondo il piano delle manutenzioni mediante regolare compilazione del registro stesso;
- si obbliga a garantire l'I.I.S Paolo Frisi dagli eventuali vizi delle Attrezzature oggetto del contratto che ne diminuiscano l'idoneità all'uso pattuito, salvo il normale deperimento;
- si obbliga a garantire il pacifico godimento delle attrezzature da parte dell'I.I.S Paolo Frisi;
- si obbliga a consentire l'accesso ai dipendenti dell'I.I.S Paolo Frisi distaccati presso le Attrezzature, ed il pieno utilizzo delle stesse, per le attività laboratoriali connesse alle lezioni curriculari ed extra curriculari.

7.2 Gnode Service dichiara e garantisce che le Attrezzature:

- saranno idonee all'utilizzo per il quale sono destinate;
- saranno prive di vizi e difetti che ne impediscano o diminuiscano il loro utilizzo;
- rispetteranno le norme attualmente vigenti in materia di salute e sicurezza.

Tale garanzia è valida per tutto il periodo di durata del Contratto e cesserà di essere efficace in caso di avvenuto riscatto delle Attrezzature da parte dell'I.I.S Paolo Frisi, secondo quanto previsto all'art. 6.3 del presente Contratto.

8. OBBLIGHI DELL'I.I.S PAOLO FRISI

8.1 Con la sottoscrizione del presente Contratto, l'I.I.S Paolo Frisi:

- 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 costituita custode delle Attrezzature e terrà Gnode Service manlevata ed indenne in relazione ai danni ad esse cagionati dovuti a negligenza, imperizia, colpa o dolo dell'I.I.S Paolo Frisi 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, l'I.I.S Paolo Frisi rimborserà a Gnode Service i relativi importi dovuti a titolo di risarcimento entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta in tal senso formulata da Gnode Service impregiudicato ogni ulteriore rimedio;
- 3) salvo quanto previsto all'art. 6.3, si obbliga a restituire, alla scadenza del noleggio oggetto del presente Contratto ovvero alla cessazione dei suoi effetti per qualsivoglia ragione, le Attrezzature in buono stato di conservazione, funzionanti e idonee all'uso cui sono state originariamente destinate, salvo il normale deperimento dovuto al loro corretto uso. Al momento della restituzione delle Attrezzature, le Parti effettueranno in contraddittorio tra loro una verifica ed una ispezione delle stesse, al fine di accertare, tra l'altro, il puntuale adempimento delle obbligazioni previste nel presente articolo 8;
- 4) riconosce che la proprietà delle Attrezzature è e resterà di Gnode Service sino al pagamento dell'ultima rata così come previsto all'art. 6.3 e, pertanto, l'I.I.S Paolo Frisi si obbliga per tutta la durata del presente Contratto a non disporre, a non concederle in uso a terzi o in altra forma di godimento o utilizzo diversa da quella prevista nel presente Contratto e a mantenerle libere da ogni vincolo o gravame pregiudizievole di qualsivoglia natura;



9. **DIRETTORE DEI LAVORI**

9.1 L'I.I.S Paolo Frisi 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 a Gnodi Service 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/verifica di regolare esecuzione.

10. **DIVIETO DI CESSIONE E DEROGA**

10.1 L'I.I.S Paolo Frisi non potrà cedere il presente Contratto, nonché i diritti e gli obblighi che ne derivano, senza il preventivo consenso scritto di Gnodi Service. In deroga a tale clausola Gnodi Service acconsente già alla cessione del presente contratto a favore dell'Istituto statale che dovesse eventuale subentrare all'I.I.S Paolo Frisi nella gestione della sede associata "Olmo di Cornaredo".

11. **FORZA MAGGIORE**

11.1 Gnodi Service non sarà responsabile per eventuali ritardi e/o inadempimenti, qualora ciò sia effettivamente ed unicamente causato da calamità naturali, sommosse, scioperi, blackout elettrici e da altro evento imprevedibile e completamente al di fuori di ogni possibilità dal proprio controllo.

12. **COMUNICAZIONI**

12.1 Quallsivoglia avviso, richiesta, dichiarazione o altra comunicazione che deve o può essere effettuata ai termini del presente Contratto o ai sensi di legge dovrà essere effettuata per iscritto a mezzo raccomandata AR, anticipata via fax o posta elettronica certificata, ai seguenti indirizzi:

Gnodi Service Srl Via Medardo Rosso n. 7 20159 Milano Att.: Signor Ivan Gnodi c.c.: Dott.ssa Irene Mesisca Fax: 0331 969148 Email: irene@gnodiservice.it PEC: pec@pec.gnodiservice.it	I.I.S Paolo Frisi Via Otranto n. 1, angolo cittadini n. 11 20157 Milano Att.: D.S. Prof. Luca Franco Azzollini c.c.: D.Sga Signor Filippo Campo Fax: 0239001523 Email: miis058007@istruzione.it PEC: miis058007@pec.istruzione.it
--	--

13. **RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE - FORO COMPETENTE**

13.1 Tutte le controversie relative al presente Contratto, alla sua applicazione, interpretazione ed esecuzione saranno devolute alla competenza esclusiva del Foro di Milano.

Letto, confermato e sottoscritto in due originali su cinque facciate, uno per ciascuna Parte, in calce e margine dei fogli intermedi.

Il presente contratto viene pure sottoscritto nella modalità della firma digitale, ex art. 32, comma 14, del D.Lgs 50/2016.

Milano, 06/03/2017

GNODI SERVICE S.R.L.
con socio unico
Via Don...
1019 SOMMA LOMBARDO (VA)
WA e Cod. Fisc. 02526620121
Gnodi Service Srl

DIRETTORE SCOLASTICO
PEC (Dott. LUCA AZZOLLINI)
I.I.S Paolo Frisi

Le Parti dichiarano che ciascuna clausola del presente Contratto è stata discussa e negoziata dalle medesime Parti. In ogni caso, le Parti espressamente approvano, previa loro lettura e rilettura, ai sensi e per gli effetti degli artt. 1341 e 1342 c.c., le seguenti

clausole: art. 3 (lavori di manutenzione); art. 4 (luogo e termini di consegna); art. 5 (corrispettivo - termini di pagamento); art. 6 (durata - recesso - riscatto); art. 7 (obblighi di Gnode Service); art. 8 (obblighi di I.I.S. Paolo Frisi); art. 9 (direttore dei lavori); art. 10 (divieto di cessione e deroga); art. 11 (forza maggiore); art. 13 (risoluzione delle controversie e foro competente).

Milano, 06/07/2017

GNODE SERVICE S.R.L.
con socio unico
Via Dell'Industria n. 2
1019 SOMMA LOMBARDO (VA)
I.I.S. Paolo Frisi
I.VA e Cod. Fiscale 022020121



Allegato 1 - elenco Attrezzature con layout

Allegato 2 - Patto di Integrità

Allegato 3 - tariffe

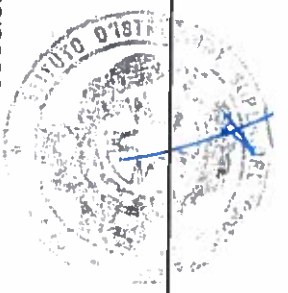


Gnodis Service S.R.L. con socio unico
 Sede Legale: Via Medardo Rosso, 7 - 20159 Milano (MI)
 Sede Operativa: Via dell'Industria, 2 - 21019 - Somma Lombardo (VA)
 Tel. 0331 969260 - Fax 0331 969148 - www.gnodiservice.it
 info@gnodiservice.it - pec@pec.gnodiservice.it
 P.IVA e C.F. 02526620121 R.E.A. 1859560 - Capitale sociale euro 50.000,00 i.v.



CQOP SOA
Consorzio di Qualità e Sicurezza

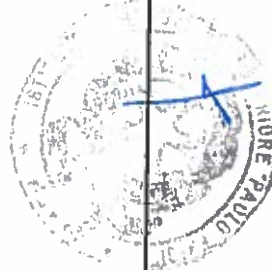
Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
01	01	SELF-COOKING CENTER WHITEFFICIENCY 61 E (6 X 1/1 GN)	COTTURA					
01	01.01	CAPPA A CONDENSAZIONE ULTRAVENT PER FORNI ELETTRICI TIPO 101	Apparecchio per la cottura automatica (modo automatico) di arrosti, bistecche/bracciole, pollame, pesce, prodotti da forno, contorni e per il Finishing automatico. Apparecchio per cottura ad aria calda (modo Combi Vapore) in base a DIN 18866 consente di impiegare a piacere, singolarmente, in successione o combinati, i metodi di cottura maggiormente utilizzati nella cucina industriale: vapore e aria calda.	847	771	757	1	NR
01	01.02	SUPPORTO PER FORNI 61	Cappa a condensazione con filtri	847	1112	400	1	NR
01	01.03	ADDOLCITTORE PER FORNI	Aperto su tutti i lati	843	587	696	1	NR
01	2	ABBATTITTORE/CONGELAT.CW 12,5/7,2KG GN/1/1	Per 5 GN 1/1o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: 12,5 kg abbattimento, 7,2 kg congelamento [normative UK]. Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Un'unica porta a battente a destra. Gruppo refrigerante incorporato. Pannello comandi elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Sbrinatorio automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento [Algoritmo A.R.T.E.]. Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90 -41°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano [senza HCFC, CFC e HFC]. Gas refrigerante R404a [senza HCFC e CFC].	762	700	844	1	NR
01	2.01	1 SONDA A SENSORE SINGOLO ABB./CONG.		20	30	12	1	NR
01	2.02	4 PIEDINI PER ABBATTITTORE SOTTOTAVOLO		45	78	100	1	NR
01	3	LAVATOIO 1 VASCA GOCCIOLATOIO SX 1200 MM	Costruzione in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm. Vasca lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 600 x 500 x 300 mm dotata di tubo troppo pieno e piletta di scarico da 2", insonorizzata con materiale fonosorbente incollato sotto il fondo. Gocciolatoio stampato con nervature di rinforzo, inclinato verso la vasca e posizionato sulla parte sinistra. Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore. Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani. Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza [+/-20 mm].	1200	700	1000	1	NR



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
 ISTITUTO FRISI CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
01	3.01	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"	COTTURA	600	390	700	1	1NR
01	3.02	SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"		100	300	50	1	1NR
01	4	TAVOLO ARMADIATO+ALZATINA+RIPIANO+PORTE SCORREVOLI	Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h:100mm) con R:8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile [-10/+60mm]. Corpo in alluminio pressofuso e acciaio. Motore ventilato, riduttore a ingranaggi elicoidali con lubrificazione a bagno d'olio. Protezione termica. TRITACARNE: Velocità motore fino a 210 giri/min. Gruppo macinazione bocca 22, piastra 6mm, coltello autoaffilante, tramoggia di carico e bacinella di raccolta in acciaio inox AISI 304. Gruppo di macinazione estraibile per la pulizia. Produttività: fino a 300 kg/h. GRATTUGIA: Velocità motore fino a 140 giri/min. Rullo in acciaio punzonato. Microinterruttore di sicurezza sulla leva e griglia di protezione all'uscita. Bacinella di raccolta. Adatta per pane, formaggio duro, e frutta secca (noci, noccioline). Produttività: fino a 130 kg/h (formaggio) e 150 kg/h (pane). In acciaio inox 18/10. Dotata di due maniglie e coperchio estraibile.	2000	700	1000	1	1NR
01	5	TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA INOX 22		280	620	430	1	1NR
01	6	VASCA CARRELLATA INOX 60L. CON COPERCHIO		450	450	640	2	2NR
01	7	AFFETTATRICE VERT. 350MM TRASM.CINGHIA	Affettatrice verticale a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette [0-24 mm] Costruzione in alluminio anodizzato satinato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, sali e processi di ossidazione. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo, con trasmissione a cinghia [poly-V], silenzioso. Scorrimento carrello su cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica. Grado di protezione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama. In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama. Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofuogo. Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza [40 mm] Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.	700	630	560	1	1NR
01	8	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA		1600	700	1000	2	2NR
01	8.01	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1600MM		1480	540	40	2	2NR

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
01	8.02	CASSETTO PER GN 1/1 400 MM	COTTURA	400	600	100	2	1 NR
01	9	TAVOLO REFRIGERATO+ALZATINA 3 VANI	Struttura interna ed esterna, fondo, porte, parte frontale, base e piano di lavoro rimovibile [spessore 50 mm] in acciaio inox AISI 304. Porte reversibili e autochiusanti in posizioni con angolatura inferiore a 90° [con stop a 95°]; apertura max. 180°, dotata di guarnizione per una chiusura perfetta. Retro in acciaio galvanizzato. Gambe regolabili in altezza da -10/+60 in acciaio inox 304 AISI. Isolamento in poliuretano espanso con ciclopentano [spessore 50 mm]. Pannello di comando digitale. Temperatura operativa - 2/+10°C. Sbrinatorio automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinatorio con gas caldo. Gruppo refrigerante incorporato per funzionare con temperatura ambiente di +43°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Fornito con 3 griglie in Rilsan 1/1GN.	1721	700	950	2	1 NR
01	10	LAVAMANI A MURO	Costruito in acciaio inox AISI 304. Alzatina posteriore interamente raggiata. Comando frontale a spinta. Vasca da mm340x365x155h con erogatore acqua e foro di scarico	450	350	400	1	1 NR
01	10.01	STERILIZZA COLTELLI UV 16W	<ul style="list-style-type: none"> - Costruiti interamente in acciaio inox AISI 430. - Porta in plexiglass fumè che chiude perfettamente la camera. - Portacoltelli in plexiglass trasparente totalmente estraibile per una migliore pulizia e consente di sterilizzare i coltelli senza doverli girare. - mod. 24W con esclusiva vaschetta di raccolta gocce, incorporata con il portacoltelli. - Lampade ai vapori di mercurio con protezione in rete metallica. - Microinterruttore di sicurezza che spegne le lampade all'apertura della porta e viceversa alla chiusura. - Particolare lampada di cortesia per il mod. 24W, che si accende solo se l'interruttore è in posizione "ON" e il timer a "0". 	400	140	620	1	1 NR
01	11	AFFETTATRICE A GRAV.350MM TRASM.CINGHIA	Affettatrice a gravità a scorrimento manuale. Manopola per la regolazione dello spessore fette [0-15 mm]. Costruzione in alluminio anodizzato saldato a garanzia di elevati standard igienici delle parti interessate al taglio e di resistenza agli acidi, sali e processi di ossidazione. Lama concava in cromo duro forgiato con anello coprilama di protezione. La mola affilalama montata nella parte superiore e il coprilama sono facilmente estraibili. Motore di movimentazione lama ventilato, progettato per uso in continuo, con trasmissione a cinghia [poly-V], silenzioso, che necessita di poca manutenzione. Scorrimento carrello su cuscinetti a sfera e bronzine autolubrificanti con frizione automatica. Grado di protezione all'acqua IP42. In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama.	695	560	520	1	1 NR





Gnodi Service S.R.L. con socio unico
Sede Legale: Via Medardo Rosso, 7 - 20159 Milano (MI)
Sede Operativa: Via dell'Industria, 2 - 21019 - Somma Lombardo (VA)
Tel. 0331 969260 - Fax 0331 969148 - www.gnodiservice.it
info@gnodiservice.it - pec@pec.gnodiservice.it
P.IVA e C.F. 02526620121 R.E.A. 1859560 - Capitale sociale euro 50.000.00 i.v.



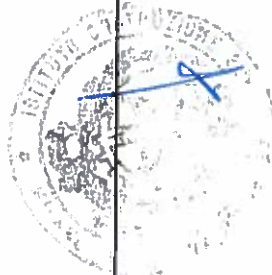
CQOP SOA
Comitato di Qualità per l'edilizia e l'edilizia

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
01	12	TAVOLO ARMADIATO PASSANTE+RIPIANO+PORTE SCORREVOLI	COTTURA Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile [-10/+60mm].	2000	700	900	1	NR
01	13	SALAMANDRA ELETTRICA. 3 LATI APERTI	Costruita in acciaio inox AISI 304. Modello da banco. Distanza della griglia dalla fonte di calore regolabile tramite lo spostamento verticale del gruppo riscaldante. Lati aperti. Zone di riscaldamento controllate individualmente. Controllo temperatura con regolatore di energia. Bacinella raccolta sughii e griglia di cottura cromata facilmente rimovibile.	650	450	465	1	NR
01	14	TAVOLO ARMADIO CALDO VENTILATO PASSANTE+RIPIANO+PORTE SCORREVOLI	Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 50 mm, in acciaio AISI 304, spesso 1mm, incorpora un materiale fonoassorbente ed e' dotato di angoli arrotondati. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Pannello di base in acciaio AISI 304 e ripiano intermedio ad altezza regolabile. Dotato di piedini ad altezza regolabile [-10/+60mm]. Sistema brevettato di flusso d'aria calda a garanzia di una perfetta uniformità di cottura, flussi d'aria sotto il ripiano intermedio e attraverso tutto il vano. Termostato con display digitale per selezionare la temperatura interna [50°C-70°C].	2000	700	900	1	NR
01	15	TAVOLO CON ALZATINA E RIPIANO INFERIORE	Piano di lavoro da 50 mm di altezza, in acciaio inossidabile 304 AISI, 1 mm di spessore, con piega salvamani sui bordi e uno strato di materiale fonoassorbente, idrorepellente e ignifugo. Alzantina posteriore paraspruzzi, altezza 100 mm. Gambe a sezione quadrata 40x40mm con piedini da 1" regolabili in altezza in acciaio AISI 304. impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1/10 sec. visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo programmi memorizzabili Percentuale vuoto automatico regolabile Segnale di avviso sostituzione olio e filtro. Protezione termica pompa. Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio. Contattaci totali. Contaore utilizzo pompa. Piano per buste con liquidi. Pompa aspirazione Bush. Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.	700	700	1000	1	NR
01	16	MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA 8 MQ/H		402	525	408	1	NR



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO FRISI CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
			COTTURA Costruzione in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm e altezza 100 mm. Vasche lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 500 x 500 x 300 mm dotate di tubo troppo pieno e pilette di scarico da 2", insonorizzate con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo. Telaio pannellato su tre lati con elemento di chiusura posteriore. Pannelli con bordi dotati di pieghe salvamani. Gambe quadre da 40 x 40 mm in acciaio inox AISI 304 da 1" regolabili in altezza (+/-20 mm).	1200	700	1000	1	NR
01	17	LAVATOIO 2 VASCHE 1200 MM		190	380	90	1	NR
	17.01	DOPPIO SIFONE SCARICO PLASTICA 2"		600	390	700	1	NR
	17.02	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"						
01	18	TAGLIAVERDURE 1 VELOCITA' COMPLETO DI SET DIS	Tagliaverdure universale adatto per diversi tipi di taglio. Le parti a contatto con il cibo (leva in acciaio inox, tramoggia in acciaio inox, camera di taglio ed espulsore) smontabili senza attrezzi e lavabili in lavastoviglie. Leva ergonomica Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata. Comando ad impulsi. Funzione start/stop automatica. Pannello comandi resistente all'acqua (IP55) con base motore in lega d'alluminio completamente chiusa per una protezione completa ai getti d'acqua. 1 velocità	252	500	502	1	NR
01	19	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA 1400 MM	Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm) Alzatina posteriore paraspruzzi con raggiatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.	1400	700	1000	1	NR
	19.01	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1400 MM		1280	540	40	1	NR
	19.02	CASSETTO PER GN 1/1 400 MM		400	600	100	1	NR
01	21	FRIGO 700 LT 1 PORTA TEMPERATURA POSITIVA	Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox AISI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarme visivo. Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Unità refrigerante incorporata. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R404a. 3 griglie GN 2/1 e 3 coppie di guide in acciaio inox.	710	837	2050	1	NR



Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
			COTTURA					
01	21	CARRELLO CON GUIDE PER 7 GN 1/1	Costruzione in acciaio inossidabile 18/10 satinato, struttura a sezione quadrata [mm.25x25] completamente saldata. Quattro ruote piroettanti diametro mm.125 con il supporto in zinco e protezione in gomma, di cui 2 munite di dispositivo di bloccaggio.	452	617	830	1	NR
01	22	CAPPA CENTR.INOX 304+FIL.TRI+LUCI 320X180	Aspirazione a FLUSSO COMPENSATO attraverso l'immissione di aria non trattata prelevata all'esterno e indirizzata verso i filtri, in modo da garantire una ridotta depressione in ambiente con conseguente riduzione dei costi di climatizzazione, migliorando la captazione dei fumi grazie all'effetto induttivo. Corpo aspirante costruito completamente in acciaio inox AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa. Illuminazione con lampade fluorescenti integrate nel profilo interno della cappa.	3200	1800	500	1	NR
01	23	ELEMENTO NEUTRO TOP FRONTALE CHIUSO 400M	Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo [spessore 1,5 mm]. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	400	730	250	5	NR
01	23.01	BASE NEUTRA APERTA 400MM	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.	400	550	600	5	NR
01	24	FRY TOP GAS PIASTRA LISCIA+RIGATA 800MM	Superficie di cottura 2/3 liscia e 1/3 rigata in acciaio dolce. Temperatura da 200°C a 400°C. Cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo [spessore 1,5 mm]. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	800	730	250	1	NR
01	24.01	BASE NEUTRA APERTA 800MM	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.	800	550	600	1	NR
01	25	CUCINA GAS TOP 2 FUOCHI 400MM	Brucciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispingimento flame failure [standard]. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo [spessore 1,5 mm]. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	400	730	250	1	NR
01	25.01	BASE NEUTRA APERTA 400 MM	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.	400	550	600	1	NR





Gnodi Service S.R.L. con socio unico
 Sede Legale: Via Medardo Rasso, 7 - 20159 Milano (MI)
 Sede Operativa: Via dell'Industria, 2 - 21019 - Somma Lombardo (VA)
 Tel. 0331 969260 - Fax 0331 969148 - www.gnodiservice.it
 info@gnodiservice.it - pec@pec.gnodiservice.it
 P.IVA e C.F. 02526620121 R.E.A. 1859560 - Capitale sociale euro 50.000,00 i.v.



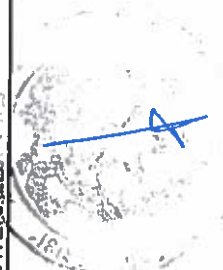
Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Q.tà	UM
			COTTURA					
01	26	VARIOCOOKING CENTER 112 - 16 L/16 L MULTI-FUNZIONE CON DUE VASCHE	Apparecchio di cottura multifunzionale (funzionamento manuale) con due pentole che possono essere azionate indipendentemente l'uno dall'altro per la maggior parte dei metodi di cottura utilizzati nelle cucine. Pentola adatta a bollire, arrostitire e friggere. Le pentole possono essere utilizzate individualmente, cestini per la cottura della pasta e fritto in successione o in combinazione con pentole in parallelo. cucinare con due mezzi diversi, allo stesso tempo per esempio la pasta / salsa o bistecche / cibo fritti. sistema innalzamento e abbassamento dei dispositivi , rilevamento del mezzo di cottura nella padella: memoria dati HACCP e l'output tramite porta USB Programmazione individuale di almeno 350 programmi di cottura	1206	777	1100	1	NR
01	27	PILETTA SIFONATA A PAVIMENTO DA CON FILTRO E SCARICO ORIZZONTALE FRONTALE		2800	300	120	2	



Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Q.tà	UM
			COTTURA					
01	28	TAVOLO SU GAMBE DA 1400 MM	Piano di lavoro in acciaio 10110 in AISI 304 di spessore 60 mm, insonorizzato con piega salvamani sui bordi e sottopiano rinforzato in pannello idrofugo. Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza (40 mm)	1400	700	900	1	NR
01	28.01	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLO 1800MM		1680	540	40	1	NR
01	29	BAGNOMARIA ELETTRICO TOP 400MM	Mantiene il cibo alla temperatura ideale per essere poi servito, tramite l'utilizzo di acqua calda in vasca. Temperatura acqua controllata da termostato (massima temperatura di 90°C). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	400	730	250	1	NR
01	29.01	BASE NEUTRA APERTA 400MM	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.	400	550	600	1	NR
01	29.02	FALSO FONDO FORATO PER BAGNOMARIA 400 MM		280	500	20	1	NR
01	30	CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800MM	Brucciatori flowler flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispengimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	800	730	250	1	NR
01	30.01	BASE NEUTRA APERTA 800MM	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.	800	550	600	1	NR
01	31	CUOCIPASTA GAS 2 VASCHE 2X24,5 LT 800MM	Brucciatore a gas altamente efficiente. Rimozione costante degli amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 per la protezione contro la corrosione. Pannello di controllo con rubinetto gas, accensione piezoelettrica e rubinetto manuale dell'acqua. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	800	730	850	1	NR
01	31.01	PORTINA PER BASE APERTA		400	40	440	2	NR
01	31.02	2 1/2 CEST.(170X220MM) PER CUOCIPASTA		220	170	265	2	NR
01	31.03	REGOLATORE DI PRESSIONE UNITÀ GAS		75	85	71	1	NR

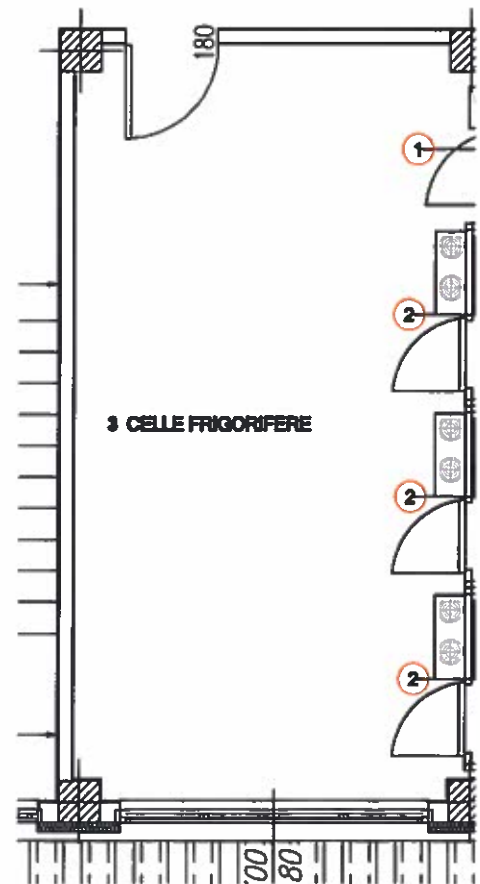
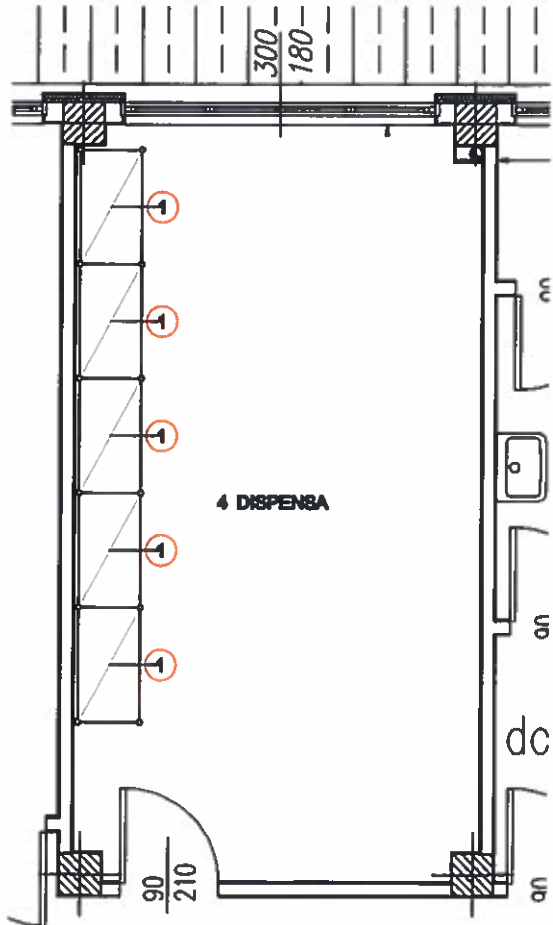
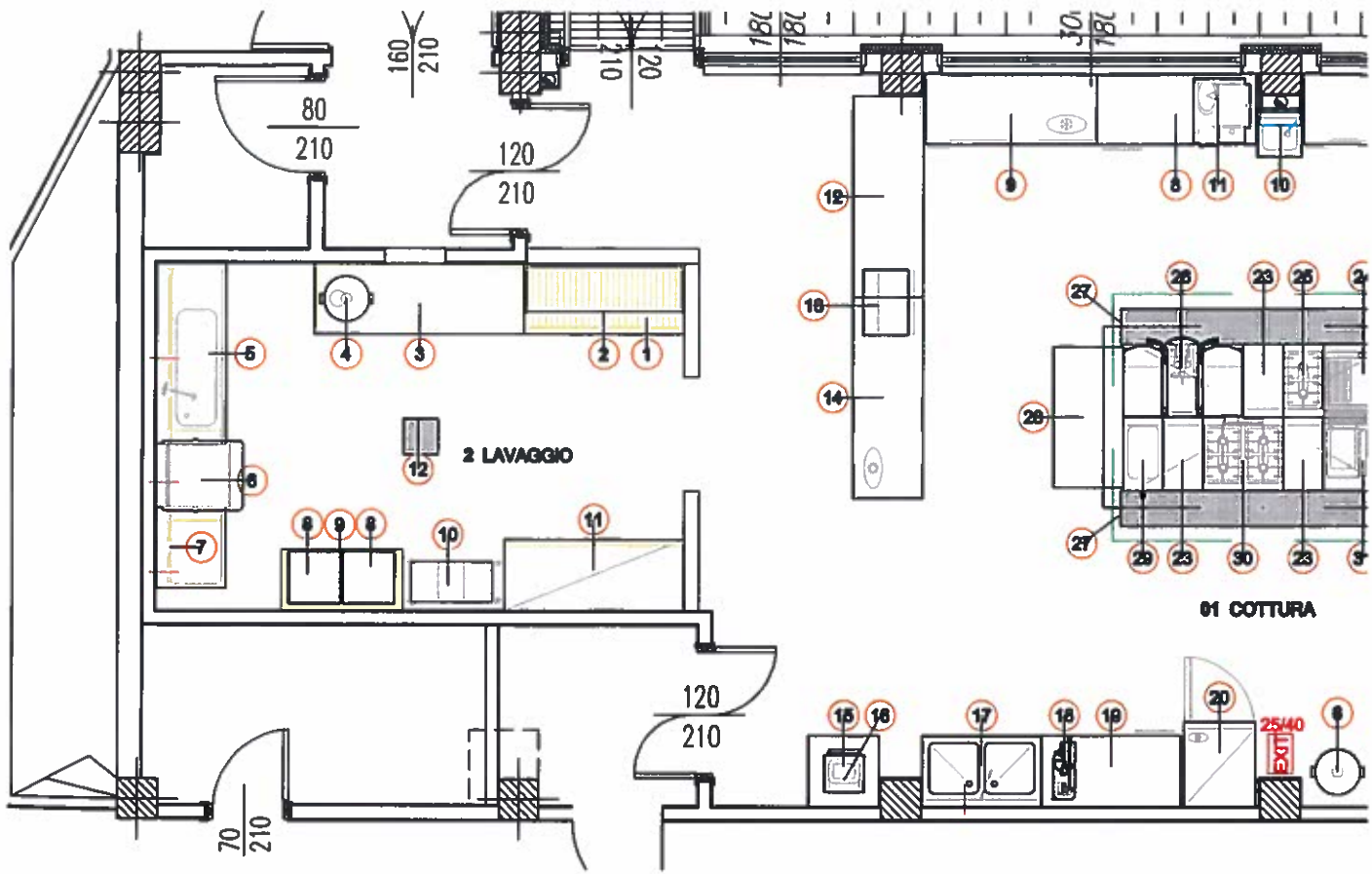


Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qta	UM
			COTTURA					
			LAVAGGIO					
2	1	TAVOLO SU GAMBE PIANO CON ALZATINA RIPIANO INFERIORE GRIGLIATO	costruzione in acciaio AISI 304	1600	700	850	1	
2	2	MENSOLA PORTA CESTI A PARETE STRUTTURA IN TUBO	costruzione in acciaio AISI 304	1600	500	600	1	
2	3	TAVOLO CERNITA RIPIANO A U FORO SX	costruzione in acciaio AISI 304	2100	700	850	1	
2	4	VASCA CARRELLATA INOX 60L. CON COPERCHIO	In acciaio inox 18/10. Dotata di due maniglie e coperchio estraibile.	450	450	640	1	NR
2	5	TAVOLO ENTRATA DX 1 VASCA RIPIANO A U	costruzione in acciaio AISI 304 con vasca maggiorata completo di miscelatore a doccia e sifone di scarico	1800	0	850	1	
2	38	LAVASTOVIGLIE ELETTRONICA A CAPOTE	Lavastoviglie a capote con sistema di risciaquo a temperatura costante 85° e recuperatore di calore a condensazione	625	760	1460	1	NR
3	38.01	ADDOLCITORE PER LAVASTOVIGLIE						
2	7	TAVOLO USCITA SX RIPIANO A U	costruzione in acciaio AISI 304	800	0	850	1	
2	8	CARRELLO DI SERVIZIO PORTA CESTI LS	Costruzione in acciaio inossidabile 18/10 satinato, struttura a sezione quadra [mm.25x25] completamente saldata. Quattro ruote piroettanti diametro mm.125 con il supporto in zinco e protezione in gomma, di cui 2 munite di dispositivo di bloccaggio.	515	515	187	2	NR
2	9	TAVOLO SU GAMBE PIANO CON ALZATINA TELAIO INFERIORE SU 3 LATI	costruzione in acciaio AISI 304	1200	600	850	1	
2	10	CARRELLO A 1 FRONTE PER 150 PIATTI H 835	Costruzione in acciaio inossidabile 18/10 satinato, struttura a sezione quadra [mm.25x25] completamente saldata, ripiano basso stampato con bordi arrotondati. Quattro ruote piroettanti diametro mm.125 con il supporto in zinco e protezione in gomma, di cui 2 munite di dispositivo di bloccaggio. Capacità 150 piatti.	880	470	835	1	NR
2	11	ARMADIO VERTICALE PORTE SCORREVOLI 3 RIPIANI INTERNI REGOLABILI	costruzione in acciaio AISI 304	1800	700	2000	1	
2	12	PILETTA SIFONATA A PAVIMENTO DA CON FILTRO E SCARICO ORIZZONTALE LATERALE		300	300	120	1	



Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
			COTTURA					
			CELLE FRIGORIFERE					
3	1	CELLA 123X123 -18-20°C UNITA' MONOBLOCCO	Volume utile: 3,1 m3. Isolamento pannelli 100 mm in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC. Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata (pareti antigraffio). Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e anti-sdrucchiolo. Sistema di assemblaggio rapido a mezzo fastener costruiti in materiale composito ad alta resistenza. Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera plastificata. Porta incernierata a dx e guarnizioni magnetiche a tenuta. Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno. Illuminazione interna. Unità refrigerante monoblocco dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di 43° C. Gas refrigerante R404a. Sbrinamento con gas caldo. Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso, interruttore illuminazione interna, controllore digitale con visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e guasti.	1430	1430	2230	1	NR
3	1.01	SC. IN ALLUM., RIP.POLYETH.CELLE 123X123	Volume utile: 5,4 m3. Isolamento pannelli 60 mm in poliuretano espanso con ciclopentano, privo da CFC e HCFC. Superficie pareti e soffitto interno in lamiera zincata preverniciata [pareti antigraffio]. Superficie pavimento interno in lamiera zincata con rivestimento in plastica resistente e anti-sdrucchiolo. Sistema di assemblaggio rapido a mezzo fastener costruiti in materiale composito ad alta resistenza. Angoli interni cella arrotondati con finitura in lamiera plastificata Porta incernierata a destra e guarnizioni magnetiche a tenuta. Maniglia completa di chiusura con chiave e sblocco interno. Illuminazione interna. Unità refrigerante monoblocco dimensionata per funzionare con temperatura ambiente di 43° C. Gas refrigerante R404a. Sbrinamento con gas caldo. Pannello comandi con: interruttore ON/OFF luminoso, interruttore illuminazione interna, controllore digitale con visualizzazione temperatura e indicazione allarmi HACCP e guasti.	708	373	1550	1	NR
3	2.01	SC. IN ALLUM., RIP.POLYETH.CELLE 163X163		1750	1750	2150	3	NR
4	1	SCAFFALE CON 4 RIPIANI LISCI SERIE STANDARD		1	373	1550	3	NR
05			DISPENSA					
05	49	ESTRAZIONE	IMPIANTO ASPIRAZIONE	1100	600	1800	5	
05	50	IMMISSIONE	impianto di aspirazione completo di elettroventilatore cassonato a tetto, tratta di espulsione circa 12 metri, canalizzazioni, serranta frangifuoco certificata impianto di immissione aria non trattata compreso di elettroventilatori cassonati a bassa sezione					







Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico-Sociale
Istituto Professionale Settore Servizi
Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano
Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523
E-mail MIIS058007@istruzione.it - Sito www.iisfrisi.gov.it
Cod. Fisc. 80127550152



ALLEGATO 2

PATTO DI INTEGRITA'

relativo alla Gara RDO 1444860 del 12/12/2016 per fornitura attrezzatura per il laboratorio di cucina per la sede di Cornaredo

tra
I.I.S. "PAOLO FRISI"

E

la Società GNODI SERVICE SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA (di seguito denominata Società),
sede legale in Milano, via Medardo Rosso n 7.
codice fiscale/P.IVA 02526620121, rappresentata da Ivan Gnode, nato a Somma Lombardo (VA) il 10/08/1970, c.f. GNDVNI70M10I8190, in qualità di amministratore unico

VISTO

- La legge 6 novembre 2012 n. 190, art. 1, comma 17 recante "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Nazionale Anticorruzione (P.N.A.) emanato dall'Autorità Nazionale AntiCorruzione e per la valutazione e la trasparenza delle amministrazioni pubbliche (ex CIVIT) approvato con delibera n. 72/2013, contenente "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";
- il Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (P.T.P.C) 2013-2016 del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, adottato con decreto ministeriale n. 62 del 31 gennaio 2014;
- il decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 con il quale è stato emanato il "Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici",

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

Articolo 1

Il presente Patto d'integrità stabilisce la formale obbligazione della Società che, ai fini della partecipazione alla gara in oggetto, si impegna:

- a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, a non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcerne la relativa corretta esecuzione;
- a segnalare alla stazione appaltante qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e/o durante l'esecuzione dei contratti, da parte di ogni interessato o addetto o di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto;
- ad assicurare di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- ad informare puntualmente tutto il personale, di cui si avvale, del presente Patto di integrità e degli obblighi in esso contenuti;
- a vigilare affinché gli impegni sopra indicati siano osservati da tutti i collaboratori e dipendenti nell'esercizio dei compiti loro assegnati;



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto di Istruzione Secondaria Superiore



Paolo Frisi
Liceo delle Scienze Umane Opzione Economico-Sociale
Istituto Professionale Settore Servizi
Via Otranto 1, angolo Cittadini - 20157 Milano
Tel. 02 - 3575716/8 Fax 02 - 39001523
E-mail MIIS058007@istruzione.it - Sito www.ilsfrisi.gov.it
Cod. Fisc. 80127550152

a denunciare alla Pubblica Autorità competente ogni irregolarità o distorsione di cui sia venuta a conoscenza per quanto attiene l'attività di cui all'oggetto della gara in causa.

Articolo 2

La società, sin d'ora, accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con il presente Patto di integrità, comunque accertato dall'Amministrazione, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

- esclusione del concorrente dalla gara;
- escussione della cauzione di validità dell'offerta;
- risoluzione del contratto;
- escussione della cauzione definitiva di buona esecuzione del contratto.

Articolo 3

Il contenuto del Patto di integrità e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto. Il presente Patto dovrà essere richiamato dal contratto quale allegato allo stesso onde formarne parte integrante, sostanziale e pattizia.

Articolo 4


Il presente Patto deve essere obbligatoriamente sottoscritto in calce ed in ogni sua pagina, dal legale rappresentante della società partecipante ovvero, in caso di consorzi o raggruppamenti temporanei di imprese, dal rappresentante degli stessi e deve essere presentato unitamente all'offerta. La mancata consegna di tale Patto debitamente sottoscritto comporterà l'esclusione dalla gara.

Articolo 5

Ogni controversia relativa all'interpretazione ed esecuzione del Patto d'integrità fra la stazione appaltante ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti sarà risolta dall'Autorità Giudiziaria competente.

Milano, 22/12/2016

Per la società:


GNODI SERVICE SOCIETA' A
RESPONSABILITA' LIMITATA
L' AMMINISTRATORE UNICO
IVAN GNODI
GNODI SERVICE S.R.L.
con socio unico
Via Dell'Industria n. 2
21019 SOMMA LOMBARDO (VA)
P. IVA e Cod. Fisc. 02526820121
(firma leggibile)

ALLEGATO 3

Tariffe

Costo manodopera: euro 45/h

Diritto fisso di chiamata: euro 80,00

Costo pezzi di ricambio: fatturato secondo il listino prezzi del produttore

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized, cursive script.