



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Determina del Dirigente Scolastico per l'affidamento del servizio di assicurazione per le polizze incendio, furto, atti vandalici ed elettronica (All Risk) per il materiale, dispositivi e attrezzature contenute nell'istituto - anno 2018 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa

Prot. N° 1221/C14e del 21/02/2018

Albo pretorio online N° 1054 pari data

CIG Z07226E97E

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. ;
- VISTI** gli artt. 3, 32, 36, comma 2 b) e 61 del D.Lgs 50/2016 ;
- VISTO** il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";
- VISTE** la Delibera del Collegio docenti n. 370 del 01/03/2016 e dal Consiglio di Istituto n° 258 del 28/10/2016 e successive integrazioni e modifiche con la quale è stato approvato il PTOF per gli anni scolastici 2016-2019;
- VISTA** la legge 296/2006 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 non disponibilità della fornitura in oggetto negli elenchi delle Convenzioni Consip;
- RILEVATA** l'esigenza di indire la procedura per l'affidamento del servizio di assicurazione per le polizze incendio, furto, atti vandalici ed elettronica (All Risk) per il materiale, dispositivi e attrezzature contenute nell'istituto - anno 2018 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità e ai sensi degli artt. 36 comma 2 b) e 61 del D.Lgs 50/2016 attraverso l'invito e il confronto concorrenziale di 5 operatori economici.



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Tutto ciò premesso quale parte sostanziale ed integrante del presente provvedimento.

DECRETA

AI SENSI E PER GLI EFFETTI delgli artt. 3, 32, 36 comma 2 b) e 61 DEL D.LGS. 50/2016

Art. 1

l'avvio delle procedure per l'affidamento del servizio di assicurazione per le polizze incendio, furto, atti vandalici ed elettronica (All Risk) per il materiale, dispositivi e attrezzature contenute nell'istituto - anno 2018 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione e parità di trattamento dei fornitori, ai sensi del D.LGS. N. 50/2016.

Con precisazione che, dopo opportune indagini saranno invitati per la gara almeno 5 operatori economici risultati idonei;

Art. 2

il criterio di scelta è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come stabilito nel qui allegato invito/bando con capitolato di gara;

Art. 3

viene nominato Responsabile del Procedimento il Prof. Luca Franco Azzollini in qualità di Dirigente Scolastico;

Art. 4

la procedura e gli ulteriori dettagli sono forniti agli Operatori Economici nel qui allegato invito/bando con capitolato di gara.

Art. 5

La presente determina unitamente all'allegato verrà pubblicata su sito dell'Istituto Paolo Frisi sezione Amministrazione Trasparente per 10 giorni prima dell'invio delle lettere d'invito agli Operatori Economici selezionati.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Luca Franco Azzollini

Il Direttore sga
Rag. Filippo Campo

TRATTAMENTO DELLA PRATICA
A.A. MONICA RUBINO



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9L15
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Prot.n.

MILANO,

CIG: Z07226E97E

DETERMINA PROT. Prot. N°1221/C14e del 21/02/2018

LETTERA DI INVITO ALLA PROCEDURA NEGOZIATA RISTRETTA EX ART.36, COMMA 2° b) E ART. 61 DEL D.LGS. 50/2016, RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSICURAZIONE per le polizze incendio, furto, atti vandalici ed elettronica (All Risk) per il materiale, dispositivi e attrezzature contenute nell'istituto - anno 2018

Con la presente siamo a sottoporre alla Vostra cortese attenzione la nostra esigenza di stipulare una polizza assicurativa in un unico lotto, per l'anno 2018.

I soggetti che possono presentare offerta sono tutti quelli previsti dal Codice delle Assicurazioni e regolarmente iscritti nella sezione A del RUI.

Si invita pertanto a far pervenire, la propria offerta presso la sede legale di questo Istituto, entro e non oltre le ore..... del giorno......

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA:

L'offerta, dovrà pervenire con plico sigillato all'I.I.S. Paolo Frisi via Otranto 1 angolo Cittadini - 20157 Milano entro le ore del giorno (non fa fede il timbro postale) a mezzo del servizio postale con raccomandata A.R. o "posta celere" o agenzia autorizzata



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.itsfrisi.gov.it

o consegnata a mano presso la segreteria dell'Istituto: ufficio protocollo.

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuali ritardi o errori di recapito.

L'offerta, dovrà essere redatta su carta intestata della ditta, datata, timbrata e firmata per esteso dal legale rappresentante (o titolare della ditta in caso di ditta individuale).

Le offerte redatte in modo non conformi al bando di gara, non corrispondenti alle modalità di presentazione richieste o non veritiere saranno escluse dalla gara, così come quelle presentate dopo il termine prescritto.

L'offerta presentata non può essere ritirata, modificata o sostituita con altra.

Il plico, sigillato e anonimo, che dovrà riportare solo l'indirizzo I.I.S. Paolo Frisi via Otranto 1 angolo Cittadini - 20157 Milano e la dicitura "NON APRIRE" - "GARA APPALTO PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO ASSICURATIVO INCENDIO, FURTO, ATTI VANDALICI ED ELETTRONICA (ALL RISK)" Prot. N. senza alcun segno di riconoscimento dovrà contenere:

a) una busta bianca anonima con dicitura "OFFERTA", redatta come da capitolato, con l'indicazione del costo unitario comprensivo di trasporto ed eventuali altri oneri al netto dell'IVA

b) altra busta bianca anonima con dicitura "DOCUMENTAZIONE" che dovrà contenere:

- allegati 1 - 2 - 3 - 4 - 5 debitamente compilati;
- copia DURC in regime di validità o dichiarazione sostitutiva



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

**L'ASSENZA DELLA DOCUMENTAZIONE RICHIESTA E LE DICHIARAZIONI MENDACI
COMPORTERANNO L'ESCLUSIONE DALLA GARA.**

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

L'Istituto si riserva la facoltà di scegliere, tra le offerte pervenute quella che a suo insindacabile giudizio, riterrà più soddisfacente per le proprie esigenze tecniche ed economiche.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sentito il parere di una commissione all'uopo nominata.

DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto è di 12 mesi.

RESPONSABILITA' DELLA DITTA

La Ditta aggiudicataria è sottoposta a tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti in materia di lavoro, assicurazioni sociali e risponde degli eventuali danni arrecati ai suoi collaboratori nell'esecuzione degli adempimenti contrattuali, sollevando questa Amministrazione da qualsiasi responsabilità che al riguardo le venga mossa.

L'offerta, sottoscritta dal legale rappresentante della società offerente o da un suo procuratore, dovrà essere completa delle condizioni integrali di polizza e della nota informativa al contraente ai sensi dell'art. 185 del D.Lgs. N. 209 del 7 settembre 2005. Potranno essere allegate eventuali note esplicative sulle caratteristiche dell'offerta.

Per ogni garanzia, come richiesto bisognerà indicare Massimali, Capitali, Scoperti, Franchigie, nonché tutte le precisazioni utili ai



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

fini dell'attribuzione del punteggio come indicato nei "Criteri di Aggiudicazione".

L'offerta economica da presentare dovrà prevedere, in caso di coassicurazione, a pena di esclusione ed in deroga all'art. 1911 c.c., la solidarietà tra le imprese in coassicurazione.

LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

Visto il decreto 3 Aprile 2013, n.55 del MEF- trasmissione e ricevimento delle fatture elettroniche, ai sensi dell'art.1, commi da 209 a 213 della Legge 24/12/2007, n.244, codesta Istituzione non potrà accettare fatture che non siano trasmesse in forma elettronica per il tramite del Sistema di Interscambio e non potrà procedere ad alcun pagamento sino all'invio della fattura in formato elettronico, nel rispetto delle specifiche tecniche reperibili sul sito www.fatturapa.gov.it

L'indice della PA ha attribuito a codesta istituzione il codice univoco: **UF9LI5**

Eventuali variazioni di dati anagrafici e fiscali dovranno essere comunicati tempestivamente.

L'Amministrazione scolastica provvederà alla liquidazione delle somme entro sessanta giorni dal ricevimento di ciascuna fattura, verificata la correttezza della fornitura, dopo acquisizione del DURC da parte dell'istituto o rilascio di dichiarazione sostitutiva da parte della ditta.

PRIVACY

Si informa che i dati forniti dai partecipanti alla gara sono necessari per la gestione del procedimento di gara e sono in parte



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.ilsfrisi.gov.it

pubblicati, in applicazione della vigente normativa in materia di appalti esclusivamente per l'espletamento della presente gara (art.13 del Decreto legislativo n. 196 del 30/06/2003).

L'Istituto si impegna a raccogliere, a trattare e a trattenere i dati esclusivamente per fini istituzionali, secondo i principi di pertinenza e di non eccedenza.

Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari e relative verifiche

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art.3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Clausola risolutiva espressa in caso di mancato assolvimento degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari:

qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art.3 della legge n. 13/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art.3.

Procedura di aggiudicazione

Fatta espressa avvertenza che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 36 comma 9° del D.Lgs. 50/2016, il termine di cui all'art. 61 di giorni 30 è ridotto ad almeno la metà poiché la presente procedura è relativa ad un importo di valore al di sotto della soglia comunitaria per l'importo massimo stimato pari a € 2.310,00 (duemilatrecentidieci,oo)
Dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte (le ore del giorno) verrà nominata una Commissione per la valutazione delle offerte medesime pervenute. La Commissione procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte lo stesso giorno del alle ore presso l'Istituto Paolo Frisi.



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

Avrà quindi luogo l'aggiudicazione provvisoria in unico lotto.

L'aggiudicazione provvisoria si intende approvata e diventa definitiva decorsi 10 giorni, salvo eventuali ricorsi.

Gli eventuali ricorsi, pervenuti entro 10 giorni dalla comunicazione del provvedimento di aggiudicazione provvisoria, saranno valutati dalla Commissione.

Il Dirigente Scolastico dell'Istituto emetterà l'eventuale provvedimento di rettifica che comunicherà all'interessato e ai controinteressati.

Ai sensi dell'art. 32 comma 9° e 10° lettera b) D. Lgs. 50/2016 il contratto relativo verrà compilato senza dover rispettare il termine dilatorio di 35 giorni dall'invio dell'ultima comunicazione del provvedimento di aggiudicazione ed entro comunque 60 giorni.

L'aggiudicazione del servizio sarà disposta con provvedimento del Dirigente Scolastico sulla base dei risultati del procedimento di scelta del contraente.

In caso di rinuncia da parte del Fornitore aggiudicatario, il servizio sarà affidata, ad insindacabile giudizio di questa Istituzione scolastica, al fornitore che, nell'ordine, avrà raggiunto complessivamente il maggior punteggio.

Non sono ammesse varianti a quanto indicato nel modello Offerta Economica - allegato alla presente.

Informazioni sul Contraente/Assicurati

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 D. L.vo 196/2003 si informa che:

- a) le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento sono inerenti alla procedura oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza;
- b) titolare del trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico Prof. Luca Franco Azzollini;



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

- c) incaricati del trattamento dei dati sono il Direttore SGA e gli assistenti amministrativi, oltre ai componenti la Commissione di valutazione delle offerte;
- d) i diritti dei soggetti interessati sono quelli di cui all'art. 7 del D. L.vo 196/2003.

Responsabile Unico del procedimento (RUP): IL Dirigente Scolastico
Prof. Luca Franco Azzollini

Il Dirigente Scolastico
Prof. Luca Franco Azzollini

CAPITOLATO D'APPALTO

Il servizio oggetto della gara comprende le polizze indicate in oggetto per le seguenti sedi:

- 1) Sede centrale di Via Otranto 1 -Milano;
- 2) Succursale di Via Cittadini - Milano;
- 3) Succursale di Via Amoretti, 63- Milano
- 4) Sede associata di Via Matteotti,7 - Cornaredo

Massimale da assicurare:

FURTO Primo rischio assoluto	€ 108.462,00	premio massimo € 530,00
DANNO Incendio, atti vandalici	€ 238.462,00	premio massimo € 230,00
ELETTRONICA (All Risks)	€ 322.000,00	premio massimo € 1.550,00
		Totale premio massimo € 2.310,00

Si precisa che tutte le sede sono dotati di impianto antifurto.

Il materiale che si vuole assicurare è il seguente:

- Personal Computer, dotati di monitor, stampante, tastiera e mouse;
- PC Portatili
- Scanner;
- Fotocopiatrice;
- Fax;
- Registratori;
- Televisori;
- Videocamera digitale;
- Proiettori;
- Lavagne Multimediali;
- Attrezzi per l'educazione fisica;



**Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore
Paolo Frisi**

Liceo Economico Sociale Istituto Professionale Servizi Corsi I.d.A. II° livello
Cod. Fisc./P.IVA 80127550152 - Codice Univoco: UF9LI5
MIIS058007@istruzione.it MIIS058007@pec.istruzione.it www.iisfrisi.gov.it

- Arredi solo per la polizza incendio;
- Totem (casse elettroniche);
- Attrezzatura del laboratorio di cucina.

A tal proposito si specifica quanto segue:
i beni assicurati della sede associata "Olmo" di Cornaredo, di proprietà della ditta Gnode Service s.r.l., consegnati all'IIS Paolo Frisi in qualità soggetto utilizzatore esclusivo e responsabile della custodia degli stessi beni ed installati presso la sede associata "Olmo", via Matteotti 17 Cornaredo, di cui si allega l'elenco delle attrezzature.

Le buste saranno aperte il giorno alle ore

Il contratto, che avrà durata annuale con decorrenza dal 17/03/2018 al 17/03/2019, senza tacito rinnovo .

Allegati:

- allegati 1 - 2 - 3 - 4 - 5 debitamente compilati
- copia DURC in regime di validità o dichiarazione sostitutiva
- elenco attrezzature cucina "Olmo" di Cornaredo

Spett.le I.I.S.
PAOLO FRISI
Via OTRANTO, 1
ANGOLO CITTADINI
20157 MILANO

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ASSICURAZIONE INCENDIO, FURTO, ATTI VANDALICI ED ELETTRONICA (ALL RISK)

Il/la sottoscritto/a nato/a
e residente a in via
in qualità di titolare /legale rappresentante della Ditta
con sede legale in via n.
tel. e fax. P.IVA /cod. fiscale
iscritto alla C.C.I.A.A. di per l'attività
Il n. di iscrizione al Registro Imprese tenuto dalla C.C.I.A.A.
JJ n. di iscrizione nello Schedario Generale della Cooperazione
KK n. di iscrizione nel Registro Prefettizio
LL I.N.P.S. di (indirizzo) (vedi allegato modulo Informazioni richiesta Durc)
MM I.N.A.I.L. di (indirizzo) (vedi allegato modulo Informazioni richiesta Durc)

Dichiara

1. Di voler concorrere in piena libertà alla procedura di gara * SERVIZIO DI ASSICURAZIONE INCENDIO, FURTO, ATTI VANDALICI ED ELETTRONICA (ALL RISK)
2. Che il domicilio presso il quale intende ricevere ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto e/o richieste di chiarimento e/o richieste di integrazione della documentazione presentata è il seguente
.....;
3. Di aver preso piena conoscenza di tutte le procedure indicate nel capitolato di gara e di accettare liberamente tutte le condizioni in esso indicate;
4. di allegare alla presente richiesta la certificazione di iscrizione al registro delle imprese.
5. di allegare alla presente dichiarazione copia fotostatica del documento di identità del legale rappresentate della Ditta;
6. di consegnare in allegato a questa amministrazione il listino dei migliori prezzi che il soggetto candidato praticherà all'I.I.S. per ogni prodotto di ogni categoria merceologica trattata oltre quelli compresi nell'offerta relativa al bando di gara di cui trattasi.

In fede

_____ li _____

Si allegano:

- Dichiarazioni integrative alla Istanza di ammissione alla gara (allegato n. 2);
- Modulo Informazioni per richiesta "Durc" (allegato n 3);
- Dichiarazione di c/c dedicato (Allegato 4);
- Capitolato predisposto per la partecipazione

N.B. La firma del legale rappresentante e dei sottoscrittori delle dichiarazioni sostitutive deve essere autenticata allegando all'istanza copia fotostatica del suo documento d'identità (art 38, comma 3, D P R n 445/2000).

Qualora l'istanza sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante deve essere allegata copia semplice della procura.

Dichiarazione sostitutiva di certificazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria personale responsabilità e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. per ipotesi di falsità di atti e dichiarazioni mendaci,

Il/la sottoscritto/a nato/a

e residente a in via

in qualità di legale rappresentante della Ditta

dichiara

ai fini della partecipazione alla gara per la fornitura di derrate alimentari di questo I.I.S. quanto segue:

1. di essere iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio per attività attinente all'oggetto dell'appalto (allegare certificato);
2. l'assenza a proprio carico di procedimento in corso per applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della Legge n. 1423/56;
3. che i soggetti dotati di potere di rappresentanza del soggetto candidato non hanno riportato condanna, con sentenza passata in giudicato ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari e l'inesistenza di condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a una organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio come definiti ai sensi dell'art. 45 della direttiva comunitaria 2004/18;
4. di non essere applicata nei confronti dell'impresa di essa alcuna pena accessoria ovvero sanzione interdittiva prevista dalle vigenti normative, comportante l'incapacità a contrattare con la P.A. e che i soggetti dotati di potere di rappresentanza del soggetto candidato non hanno riportato condanna per alcuno dei delitti richiamati dall'art. 32 quater c.p. alla quale consegue l'incapacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione (decr.lgs. 231/'01);
5. di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria ai sensi dell'art. 17 della Legge n. 55/90;
6. che nulla osta ai fini dell'art. 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575 e successive modificazioni (normativa antimafia);
7. di non aver adempiuto e di adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa; l'inesistenza di gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
8. che il soggetto candidato non si trova in stato di fallimento, di liquidazione o liquidazione coatta, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o qualsiasi altra situazione equivalente a termine di legge, né vi è in corso, a carico di esso un procedimento per la dichiarazione di una di tale situazioni, ovvero non versa in stato di sospensione dell'attività commerciale;
9. di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente per la produzione e la commercializzazione dei prodotti offerti e di impegnarsi a comunicare immediatamente a questo I.I.S. le eventuali sospensioni o revoche delle autorizzazioni di cui sopra;
10. che il soggetto candidato non è incorso, nella esecuzione di contratti d'appalto con pubbliche amministrazioni, in risoluzioni contrattuali anticipate, disposte dalla stazione appaltante per negligenza, colpa, malafede, inadempienza contrattuale;
11. che il soggetto candidato è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stati stabiliti;
12. che il soggetto candidato ha ottemperato alle disposizioni della L. 68/1999, in materia di diritto al lavoro per i disabili;

in alternativa

di non essere tenuto al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili;

13. l'insussistenza di rapporti di controllo, determinati ai sensi dell'art. 2359 del codice civile, con altre imprese concorrenti alla gara di cui trattasi;
14. di non avvalersi del piano individuale di emersione di cui alla legge n. 266/2002 "conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 25 settembre 2002, n. 210, recante disposizioni urgenti in materia di emersione del lavoro sommerso e di rapporti di lavoro a tempo parziale";

in alternativa

di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di lavoro sommerso, dando atto che gli stessi si sono conclusi (barrare se l'impresa rientra nella casistica precedente)¹²

15. di essere in regola con le norme di cui a D. Lgs. n. 626/94 per la prevenzione degli infortuni sul lavoro ed il miglioramento della salute dei lavoratori e di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali;
16. l'inesistenza di irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione vigente dello Stato di cui a sede legale l'impresa;

17. di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi, applicabili nel servizio in appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti;
18. di aver preso piena conoscenza del capitolato che regolerà i rapporti contrattuali tra questa amministrazione scolastica e il soggetto aggiudicatario e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le disposizioni contenute nell'invito e nel disciplinare di gara;
19. di aver preso piena conoscenza dei documenti di gara, ovvero dei documenti in essi richiamati e citati, nonché delle norme che regolano la procedura di aggiudicazione e l'esecuzione del relativo contratto e di obbligarsi, anche in caso di aggiudicazione, ad osservarli in ogni loro parte;
20. di aver valutato tutte le condizioni incidenti sulle prestazioni in oggetto della procedura di gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali, e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del contratto e di averne tenuto conto nella formulazione dell'offerta tecnica, considerando il prezzo medesimo, nel suo complesso, congruo e remunerativo e tale quindi da consentire la propria offerta, nonché di aver conoscenza dei luoghi presso cui la fornitura deve essere svolta;
21. di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con gli strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e per l'inserimento dell'Albo Fornitori di questo I.I.S. e comunque secondo la normativa vigente come specificato dal bando di gara al punto "TRATTAMENTO DATI PERSONALI";
22. di essere consapevole che, qualora venga accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, questo soggetto candidato verrà escluso dalla gara o, se risultato aggiudicatario, decadrà dalla aggiudicazione/dall'affidamento medesima /o, la/il quale verrà annullato/o e/o revocato/o; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione ovvero della documentazione tutta presentata da questo soggetto candidato venga accertata dopo la stipula del contratto, quest'ultimo potrà essere risolto di diritto da questo I.I.S. ai sensi dell'art. 1456 c.c..

_____ li _____

In fede

Al Dirigente Scolastico
I.I.S. PAOLO FRISI
MILANO

Oggetto: Dati informativi per la richiesta del D.U.R.C.

Il/la sottoscritto/a
nato/a a il residente a
via Cap.
CF..... in qualità di

della ditta di seguito specificata, fornisce le seguenti dichiarazioni, rese ai sensi del D.P.R. n. 445/2000

I	DITTA	
	Denominazione/ragione sociale	
	Codice Fiscale Partita IVA	
	E-mail (possibilmente PEC)	
	Sede legale	
	Comune e Provincia	
	C.A.P.	
	n. Tel/Fax	
	n° dipendenti	
	C.C.N.L. applicato (riportare la voce indicata nel campo "Contratto applicato" nella maschera di richiesta DURC all'INPS)	
II	INDIVIDUAZIONE DITTA	
	TIPO DITTA (crocettare l'opzione riferita alla propria situazione)	<input type="checkbox"/> DATORE DI LAVORO <input type="checkbox"/> GESTIONE SEPARATA – Committente/Associante <input type="checkbox"/> LAVORATORE AUTONOMO <input type="checkbox"/> GESTIONE SEPARATA – titolare di reddito di lavoro autonomo di arte e professione CCNL applicato al personale dipendente <input type="checkbox"/> EDILIZIA <input type="checkbox"/> EDILE CON SOLO IMPIEGATI E TECNICI <input type="checkbox"/> ALTRI SETTORI: (specificare) _____ _____
III	ENTIPREVIDENZIALI	
	INAIL – codice ditta	
	INAIL – posizione assicurativa territoriale	
	INPS – MATRICOLA AZIENDA	
	INPS – sede competente	
	INPS – posizione contributiva individuale titolare (per lav. autonomo e gestione separata)	

Firma

PATTO DI INTEGRITA'

relativo alla determina del 08/02/2017 prot. n. 1050/C14E per il servizio di assicurazione per le polizze incendio, furto, atti vandalici ed elettronica (All Risk) per il materiale, dispositivi e attrezzature contenute nell'istituto - anno 2017

tra
I.I.S. "PAOLO FRISI"

E

la Società(di seguito denominata Società),
sede legale in
codice fiscale/P.IVA....., rappresentata da....., nato ail
....., c.f....., in qualità di

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;

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,

Per la società:

(firma leggibile)



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.



COOP SOA

Zona	Pos	Distribuzione	Distribuzione SOTTOTAVOLA	Altezza	Profondità	Altezza	Q.tà	UM
01	01	SELF-COOKING CENTER WHITEFFICIENCY 61 E (6 X 1/1 GN)	Apparecchio per la cottura automatica (modo automatico) di arrostiti, 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	1 NR
01	01.01	CAPPA A CONDENSAZIONE ULTRAVENT PER FORNI ELETTRICI TIPO 101	Cappa a condensazione con filtri	847	1112	400	1	1 NR
01	01.02	SUPPORTO PER FORNI 61	Aperto su tutti i lati	843	587	696	1	1 NR
01	01.03	ADDICTORE PER FORNI						
01	2	ABBATTITORE/CONGELAT. CW 12,5/7,2KG GN1/1	Per 5 GN 1/10 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. Stimma 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	1 NR
01	2.01	1 SONDA A SENSORE SINGOLO ABB./CONG.	Costituzione in acciaio inox AISI 304.	20	30	12	1	1 NR
01	2.02	4 PIEDINI PER ABBATTITORE SOTTOTAVOLO	Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato e dotato di invaso perimetrale ed angoli saldati. Alzattina posteriore paraspuzzi 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 pialetta di scarico da 2", insonorizzata con materiale fonoassorbente incollato sotto il fondo. Gocciolatoio stampato con nervature di rinforzo, inclinato verso la vasca e posizionato sulla parte sinistra. Teliato 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].	45	78	100	1	1 NR
01	3	LAVATOIO 1 VASCA GOCCIOLATOIO SX 1200 MM		1200	700	1000	1	1 NR

ALLEGATO 1

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
 ISTITUTO FRISI CORNAREDO



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.



Zona	Pos.	Descrizione	Descrizione UDF	Larghezza	Profondità	Altezza	Q.tà	UM
01	3.01	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"	SCOTTURA	600	390	700	1	NR
01	3.02	SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"		100	300	50	1	NR
01	4	TAVOLO ARMADIATO+ALZATINA+RIPIANO+PORTE SCOREVOLI	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 e' 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 bacchetta 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. Bacchetta di raccolta. Adatta per pane, formaggio duro, e frutta secca (noci, nocciole). 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	NR
01	5	TRITACARNE GRATTOGIA BOCCA INOX 22		280	620	430	1	NR
01	6	VASCA CARRELLATA INOX 60L. CON COPERCHIO		450	450	640	2	NR
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 salinato 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 bronze autolubrificanti con frizione automatica. Grado di protezione all'acqua IP42. 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 ragliatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.	700	630	560	1	NR
01	8	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA		1600	700	1000	2	NR
01	8.01	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1600MM		1480	540	40	2	NR



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
 ISTITUTO FRISI CORNAREDO



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.



COOP SOA
INDUSTRIAL GROUP

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Altezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
01	8.02	CASSETTO PER GN 1/1 400 MM	COPTURSA	400	600	100	2	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 angolarità inferiore a 90° (con stop a 95°); apertura max. 180°, dotata di guarnizioni 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. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento con gas caldo. Gruppo refrigerante incorporato per funzionare con temperatura ambiente di +4°C. Ventilato. Gas refrigerante: R404a. CFC e HCFC free. Fornito con 3 griglie in Rilsan 1/1 GN.	1721	700	950	2	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	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.- Portacolli 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 portacolli.- 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	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 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, 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	NR



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO FRISI CORNAREDO



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.



Zigara	Pos	Descrizione	Descrizione/Unità	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
01	12	TAVOLO ARMADIATO PASSANTE+RIPIANO+PORTE SCOREVOLI	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 è 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 sughli e griglia di cottura cromata facilmente rimovibile. 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 è 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].	650	450	465	1	NR
01	14	TAVOLO ARMADIO CALDO VENTILATO PASSANTE+RIPIANO+PORTE SCOREVOLI	Piano di lavoro da 50 mm di altezza, in acciaio inossidabile 304 AISI, 1 mm di spessore, con piega salvanmani sui bordi e uno strato di materiale fonoassorbente, idrorepellente e ignifugo. Alzatina posteriore paraspuzzi, 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. Contacchi totali. Contatore utilizzo pompa. Piano per buste con liquidi. Pompa aspirazione Bush. Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.	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 salvanmani sui bordi e uno strato di materiale fonoassorbente, idrorepellente e ignifugo. Alzatina posteriore paraspuzzi, 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. Contacchi totali. Contatore 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

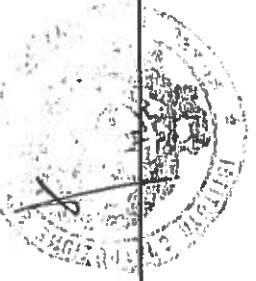
ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO FRISI CORNAREDO



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. 1859540 - Capitale sociale euro 50.000,00 i.v.



Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Cm	UM
01	17.01	DOPPIO SIFONE SCARICO PLASTICA 2"	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 para-spruzzi con raggatura 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	17.02	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"		190	380	90		1 NR
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 idrotiugo. Gambe quadre in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio AISI 304 da 1" regolabili in altezza [40 mm] Alzatina posteriore para-spruzzi con raggatura 8 mm, altezza 100 mm e spessore 13 mm.	1400	700	1000		1 NR
01	19.01	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1400 MM		1280	540	40		1 NR
01	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 sbrinatorio. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP. include allarme visivo. Ciclo di sbrinatorio automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinatorio. 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



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
 ISTITUTO FRISI CORNAREDO



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.



COOP SOA
CONSORZIO COOPERATIVE ITALIANE

Zona	Pos	Designazione	Descrizione (lunga)	Larghezza	Profondità	Altezza	qta	UM
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. 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. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo [spessore 1,5 mm J. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.	452	617	830	1	NR
01	22	CAPPA CENTR. INOX 304+FILTRI+LUCI 320X180	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile. 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 J. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispengimento fiamme 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 J. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.	3200	1800	500	1	NR
01	23	ELEMENTO NEUTRO TOP FRONTALE CHIUSO 400M	Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.	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 J. 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	Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispengimento fiamme 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 J. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Costruita in acciaio inox. Fornita con un'altezza piedini di 150 mm regolabile.	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



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO FRISI CORNAREDO



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.



Zona	Pos	Descrizione	Descrizione Lurpi	Larghezza	Profondità	Altezza	QTA	UMI
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 azionati indipendentemente l'uno dall'altro per la maggior parte dei metodi di cottura utilizzati nelle cucine. Pentola adatta a bollire, arrostitre 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 fritto. 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	



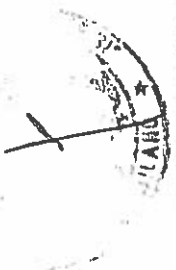


Gnodi Service S.R.L. con socio unico
 Sede Legale: Via Medardo Rosso, 7 - 20159 Milano (MI)
 Sede Operativa: Via dell'Industria, 2 - 21019 - Somma Lombardo (VA)
 Tel. 0331 969260 - Fax 0331 969148 - www.gnodiservice.it
 info@gnodiservice.it - pec@pec.gnodiservice.it
 P.IVA e C.F. 02526620121 R.E.A. 1859560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



COOP SOA
 Federazione delle Cooperative Italiane

Zona	Pos.	Descrizione	Descrizione lunga	larghezza	Profondità	Altezza	Q.tà	UM
			SCOTTURA					
01	28	TAVOLO SU GAMBE DA 1400 MM	Piano di lavoro in acciaio 10/10 in AISI 304 di spessore 50 mm, insonorizzato con piega salvamanici 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 staccare 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	Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispengimento fiamme 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 staccare 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	Bruciatore 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



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
 ISTITUTO FRISI CORNAREDO



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.



Zona	Pos	Descrizione	Descrizione dell'opera	Altezza	Planimetria	Altezza	Cita	UM
			PORTURA LAVASIBIO					
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 CERINITA RIPIANO A U FORO SX	costruzione in acciaio AISI 304	2100	700	850	1	
2	4	VASCA CARRELLATA INOX 80L. 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 risciacquo a temperatura costante 85° e recuperatore di calore a condensazione	625	760	1460	1	NR
3	38.01	ADDOLCITORE PER LAVASTOVIGLIE	costruzione in acciaio AISI 304	800	0	850	1	
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 salinato, 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.	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 salinato, struttura a sezione quadrata [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 SCOREVOLI 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	



ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
 ISTITUTO FRISI CORNAREDO

