

DISCIPLINARE DI GARA

IMPORTO MASSIMO TOTALE FORNITURA € 82.000,00 (OTTANTADUEMILA,00) IVA ESCLUSA - BASE D'ASTA CON PAGAMENTO MEDIANTE LA FORMULA DI NOLEGGIO CON RISCATTO FINALE DI N° 54 RATE, DELLE QUALI LA PRIMA PARI AL 20% DELL'IMPORTO DI €. 16.400,00 (SEDCIMILAQUATTROCENTO,00) DA PAGARSI ENTRO IL 31/07/2018 E LE SUCCESSIVE N° 53 RATE DI € 1.237,74 (milleduecentotrentasette/74). CIASCUNA, CON SCADENZA RISPETTIVAMENTE L'ULTIMO GIORNO DI OGNI MESE; CON PRECISAZIONE CHE L'ULTIMA RATA N° 54 VALE COME RISCATTO.

Oggetto del contratto

Premesso che l'importo complessivo massimo per l'integrale fornitura è di € 82.000,00 e che l'offerta dell'Operatore Economico che si aggiudicherà la fornitura rimane valida sino al 30/06/2018 l'Istituzione Scolastica committente comunicherà all'aggiudicatario la data alla quale il medesimo potrà iniziare l'esecuzione della fornitura in oggetto presso la sede associata di Cornaredo dell'Istituto.

Il Fornitore si obbliga ad installare l'intera fornitura così come dettagliatamente indicata nel capitolato tecnico elenco attrezzature, allegato sotto la lettera "A" al presente disciplinare quale parte sostanziale e integrante, presso la sede associata di Cornaredo dell'Istituto nei locali, nelle modalità e nelle posizioni così come previsto nella planimetria allegata al presente disciplinare quale parte sostanziale e integrante e comunque secondo le disposizioni dell'Istituto Committente che verranno concordate con il Direttore dei lavori nominato dall'Istituto e i tecnici incaricati dalla Città Metropolitana di Milano se disponibili. Non sono ammesse variazioni alle attrezzature indicate nel capitolato tecnico; in caso di difformità il partecipante verrà escluso dalla gara.

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

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

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



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

Corrispettivo Noleggio e Manutenzione Full Risk

Il corrispettivo, esclusa la prima rata verrà pagato con scadenze mensile a fine mese mediante mandato di pagamento/bonifico bancario; il noleggio prevede il pagamento dell'ultima rata anche quale riscatto. Nel corrispettivo è inclusa la manutenzione Full Risk.

Obblighi del Fornitore

Con la sottoscrizione del Contratto il Fornitore:

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

Obblighi dell'Istituto Committente

Con la sottoscrizione del Contratto, l'Istituto Committente:

- 1) si obbliga ad utilizzare le Attrezzature per la destinazione d'uso in funzione del quale esse sono state fornite, a mantenerle in buono stato di conservazione (salvo il normale deperimento dovuto al loro corretto uso),



utilizzando la diligenza dovuta e, comunque, ad impiegarle in modo tale da non alterarne il valore commerciale o comprometterne la funzionalità;

- 2) è costituito custode delle Attrezzature e terrà il Fornitore manlevato ed indenne in relazione ai danni ad esso cagionati dovuti a negligenza, imperizia, colpa o dolo dell'Istituto Committente e/o dei propri addetti, dipendenti, preposti, incaricati o rappresentanti, ovvero in relazione ai danni conseguenti ad utilizzo improprio delle Attrezzature; in caso di violazione dei predetti obblighi, esso rimborserà al Fornitore i relativi importi dovuti a titolo di risarcimento entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta in tal senso formulata dal Fornitore impregiudicato ogni ulteriore rimedio;
- 3) riconosce che la proprietà delle Attrezzature è e resterà del Fornitore sino al pagamento dell'ultima rata, e, pertanto, l'Istituto Committente si obbliga a non disporne, a non concederle in uso a terzi o in altra forma di godimento o utilizzo diversa da quella prevista nel Contratto e a mantenerle libere da ogni vincolo o gravame pregiudizievole di qualsivoglia natura.

Direttore dei lavori

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

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA - AGGIUDICAZIONE

La presentazione delle offerte da parte degli operatori economici invitati (almeno in numero di cinque) avverrà attraverso lo strumento di e-procurement-ME.PA. <http://www.acquistinretepa.it>, secondo quanto disposto dalle vigenti leggi. Si rimanda ai contenuti pubblicati sulla piattaforma di e-procurement per tutte le informazioni e le specifiche necessarie alla presentazione dell'offerta. La presentazione dell'offerte da parte degli Operatori Economici dovrà avvenire, sempre attraverso il **ME.PA entro 10 (dieci) giorni** dalla pubblicazione dell'invito sul MePa, previo obbligo di sopralluogo dei partecipanti da effettuarsi nello stesso termine di 10 (dieci) giorni, concordando con L'I.I.S "Paolo Frisi" di Milano data e ora.

Giusto l'art. 36, comma 2, lett. *b* del D.Lgs. 18 aprile 2016, n° 50 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", così come modificato dal D.Lgs. 19 aprile 2017, n° 56, recante disposizioni integrative e correttive del D.Lgs. 18 aprile 2016, n° 50, il criterio di aggiudicazione è quello del prezzo più basso rispetto a quello posto a base di gara ai sensi dell'art. 95, comma 4 del D.Lgs. 50/2016.



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

Importo base di gara

L'importo complessivo a base della gara per la realizzazione dell'integrale fornitura, comprensiva di montaggio con allacciamento agli impianti, messa in opera, collaudo, manutenzione e Full Risk, è di € 82.000,00 (ottantaduemila,00) IVA esclusa come sopra specificato e precisamente con la formula noleggio con riscatto finale con pagamento mediante n°54 rate, delle quali la prima pari al 20% dell'importo di € 16.400,00 (sedicimilaquattrocento,00) da pagarsi entro il 31/07/2018 e le successive n° 53 rate di € 1.237,74 (milleduecentotrentasette/74) ciascuna, con scadenza rispettivamente l'ultimo giorno di ogni mese; con precisazione che l'ultima rata n° 54 vale come riscatto con acquisizione della proprietà dell'intera fornitura in capo all'Istituto Committente.

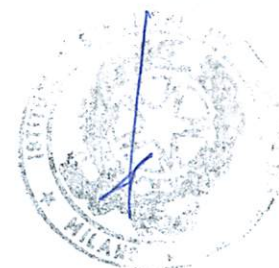
Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento delle prestazioni di cui trattasi fino a concorrenza del quinto del corrispettivo aggiudicato, l'esecutore del contratto espressamente accetta di adeguare la fornitura/servizio oggetto del presente contratto, ai sensi di quanto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

Realizzazione della fornitura e collaudo

La fornitura richiesta dovrà essere messa in opera nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza, con allacciamento agli impianti e collaudata entro 35 giorni lavorativi decorrenti dalla stipula a sistema del contratto con l'aggiudicatario.

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

Allegato "A" capitolato tecnico elenco attrezzature con planimetria dei locali portante l'indicazione dove dovranno essere posizionate ed installate le attrezzature in oggetto.



ALLEGATO "A"

CAPITOLATO TECNICO ATTREZZATURE POLO OLMO CORNAREDO

1	LABORATORIO
----------	--------------------

Prodotto

1 FORNO COMBI ELETTRICO. 6 GN 1/1 N°1

Forno a convezione vapore con pannello di controllo touch-screen ad alta risoluzione (tradotto in 30 lingue). controllo reale dell'umidità con sensore Lambda per risultati ottimali indipendentemente dalla quantità di cibo caricato. Boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Tre modalità di cottura: Manuale, Automatica, Programmata. Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB ed essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone con sei punti di misurazione temperatura (la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1,

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	898x915x808
Alimentazione elettrica (V)	380-400 V/3N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	10,10

Accessorio

1.1 BASE APERTA CON SUPPORTO TEGLIE GN1/1 N°1

Base aperta per forno 6 GN 1/1. E costituito da telaio in acciaio inox 50X50 mm e da un ripiano inferiore. Dotato di guide in acciaio inox per GN 1/1. Posizionato su 4 piedini in acciaio inox.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	891x762x803
-----------------------	-------------

Accessorio

1.2 CAPPA SENZA MOTORE FORNI INSTALLATA SU FORNO N°1

Costruita in acciaio AISI 304. Dotata di filtri a labirinto in acciaio AISI 304 (posizionati davanti). Disponibile per installazioni sui forni misti tipo lengthwise, modelli 6 e 10 griglie GN 1/1.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	895x1220x400
-----------------------	--------------

Prodotto

2 ABBATTITORE/CONGELATORE 5 GN 1/1 N°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.

Sbrinamento 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 -36°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Temperatura in cella: +90 -36°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R404a (senza HCFC e CFC).

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	762x700x844
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1 - 50
Potenza elettrica (kW)	0,73

