



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

ISTITUTO di Istruzione Secondaria Superiore

Paolo Frisi

Codice fiscale 80127550152- Via Otranto angolo Cittadini N° 1

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

Milano (MI)

Mii058007@istruzione.it - pec: mii058007@pec.istruzione.it

Prot. n. 6398/ C14g

Milano, 26/11/2016

Albo pretorio online n° 948 del 26/11/2016

INTEGRAZIONE ALLA

DETERMINA A CONTRARRE DEL 29/10/2016

PROT. N° 5552/C14G DEL 29/10/2016

Il Dirigente Scolastico

RICHIAMATA la determina a contrarre del 29/10/2016 Prot. N° 5552 C14/G;

RILEVATO che lo stato di avanzamento dei lavori della sede distaccata di Cornaredo dell'Istituto in relazione alle caratteristiche tecniche dei locali, così come evidenziato dalla Città Metropolitana di Milano, non consente più la realizzazione della soluzione tecnica 1 (senza impianto di aspirazione);

RILEVATO inoltre la necessità, sempre in relazione alle caratteristiche tecniche dei locali, così come evidenziato dalla Città Metropolitana di Milano, di aggiornare la soluzione tecnica 2 (con impianto di aspirazione);

Tutto ciò rilevato, che costituisce parte integrante del presente decreto

DECRETA

La continuazione della procedura di acquisizione, mediante lo strumento del Mercato elettronico (Mepa), attraverso il confronto concorrenziale di 5 operatori economici (ex artt. 3, 32 e 36 del D.Lgs 18 aprile 2016, n. 50) della fornitura consistente nelle attrezzature per il laboratorio di cucina della sede di Cornaredo dell'Istituto, così come integralmente e precisamente indicata negli allegati, portante la soluzione tecnica 2 (con impianto di aspirazione) aggiornata, con precisazione che l'offerta dell'Operatore Economico che si aggiudicherà la fornitura in oggetto, sempre per il complessivo importo massimo di € 130.000,00, rimane valida sino al 31/12/2017.

Rimangono invariate le altre indicazioni contenute nella determina a contrarre del 29/10/2016 Prot. N° 5552 C14/G non modificate dalla presente integrazione.

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

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

Allegati:

- Progetto/Capitolato fornitura con disciplinare di gara;
- Cartella soluzione tecnica 2 (con impianto di aspirazione).

Il Direttore S.G.A.

Rag. Filippo Campo



Il Dirigente Scolastico

Prof. Luca Franco Azzollini



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

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

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

DISCIPLINARE DI GARA

Oggetto del contratto

Premesso che l'importo complessivo massimo per l'integrale fornitura è di € 130.000,00 e che l'offerta dell'Operatore Economico che si aggiudicherà la fornitura rimane valida sino al 31/12/2017, l'Istituzione Scolastica committente comunicherà all'aggiudicatario la data alla quale il medesimo potrà iniziare l'esecuzione della fornitura in oggetto presso la sede distaccata di Cornaredo dell'Istituto dopo la consegna dei locali (ove verrà allestita la fornitura) da parte della Città Metropolitana di Milano previa verifica dell'opere eseguite da quest'ultima.

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

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

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

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

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

Corrispettivo Noleggio e Manutenzione Full Risk

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

Obblighi del Fornitore

Con la sottoscrizione del Contratto il Fornitore:

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

Obblighi dell'Istituto Committente

Con la sottoscrizione del Contratto, l'Istituto Committente:

- 1) si obbliga ad utilizzare le Attrezzature per la destinazione d'uso in funzione del quale esse sono state fornite, a mantenerle in buono stato di conservazione (salvo il normale deperimento dovuto al loro corretto uso), utilizzando la diligenza dovuta e, comunque, ad impiegarle in modo tale da non alterarne il valore commerciale o comprometterne la funzionalità;

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

Direttore dei lavori

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

PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA - AGGIUDICAZIONE

La presentazione delle offerte da parte degli operatori economici invitati avverrà attraverso lo strumento di e- procurement secondo quanto disposto dalle vigenti leggi (ME.PA. <http://www.acquistinretepa.it>). Si rimanda ai contenuti pubblicati sulla piattaforma di e-procurement per tutte le informazioni e le specifiche necessarie alla presentazione dell'offerta. La presentazione dell'offerte da parte degli Operatori Economici dovrà avvenire, sempre attraverso il ME.PA entro dieci giorni dalla pubblicazione dell'invito sul MePa.

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

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

Importo base di gara

L'importo complessivo a base della gara per la realizzazione dell'integrale fornitura, comprensiva di montaggio con allacciamento agli impianti, messa in opera, collaudo, manutenzione e Full Risk, è di € 130.000,00 (centotrentamila,00) IVA esclusa come sopra specificato e precisamente

con la formula noleggio con riscatto finale con pagamento mediante 54 rate mensili di uguale importo con scadenza ciascuna a fine mese, con precisazione che l'ultima rata la cinquantaquattresima vale come riscatto con acquisizione della proprietà dell'intera fornitura in capo all'Istituto Committente.

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

Realizzazione della fornitura e collaudo

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

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

Allegati:

- Cartella soluzione tecnica 2 (con impianto di aspirazione).

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
			COTTURA					
01	01	SELF-COOKING CENTER WHITE EFFICIENCY 61 E (6 X 1/1 GN)	Apparecchio per la cottura automatica (modo automatico) di arrosti, bistecche/bracirole, 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	01.01	CAPPA A CONDENSAZIONE ULTRAVENT PER FORNI ELETTRICI TIPO 101	Cappa a condensazione con filtri	847	1112	400	1	NR
01	01.02	SUPPORTO PER FORNI 61	Aperto su tutti i lati	843	587	696	1	NR
	01.03	ADDOLCITORE PER FORNI						
01	2	ABBATTITORE/CONGELAT.CW 12,5/7,2KG GN1/1	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 -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 ABBATTITORE 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 troppopieno e piletta 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. 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	3.01	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"		600	390	700	1	NR
01	3.02	SIFONE SINGOLO PLASTICA 2"		100	300	50	1	NR

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
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 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].	2000	700	1000	1	NR
01	5	TRITACARNE GRATTUGIA BOCCA INOX 22	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, nocciole). Produttività: fino a 130 kg/h (formaggio) e 150 kg/h (pane).	280	620	430	1	NR
01	6	VASCA CARRELLATA INOX 60L. CON COPERCHIO	In acciaio inox 18/10. Dotata di due maniglie e coperchio estraibile.	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 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 all'acqua IP42. In dotazione: schermo protezione in plexiglass e strumento di estrazione lama.	700	630	560	1	NR
01	8	TAVOLO SU GAMBE CON ALZATINA	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.	1600	700	1000	2	NR
01	8.01	RIPIANO INFERIORE PER TAVOLI 1600MM		1480	540	40	2	NR
01	8.02	CASSETTO PER GN 1/1 400 MM		400	600	100	2	NR

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
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 autochiudenti 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. Sbrinamento automatico ed evaporazione dell'acqua di sbrinamento 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	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	- 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	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
01	12	TAVOLO ARMADIATO 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].	2000	700	900	1	NR

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
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 sughì 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. Alzatina posteriore paraspruzzi, altezza 100 mm. Gambe a sezione quadrata 40x40mm con piedini da 1" regolabili in altezza in acciaio AISI 304.	700	700	1000	1	NR
01	16	MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA 8 MQ/H	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.Contaciclì totali. Contatore utilizzo pompa.Piano per buste con liquidi. Pompa aspirazione Bush. Piano posizionamento prodotto in acciaio inox AISI 304 spessore 5 mm.	402	525	408	1	NR
01	17	LAVATOIO 2 VASCHE 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. Vasche lavatoio in AISI 304 10/10 con dimensioni 500 x 500 x 300 mm dotate di tubo troppopieno 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	17.01	DOPPIO SIFONE SCARICO PLASTICA 2"		190	380	90	1	NR
01	17.02	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"		600	390	700	1	NR

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
01	18	TAGLIAVERDURE 1 VELOCITA' COMPLETO DI SET DISC	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	220	620	520	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
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 670 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
01	21	CARRELLO CON GUIDE PER 7 GN 1/1	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.	452	617	830	1	NR
01	22	CAPPA CENTR.INOX 304+FILTRI+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

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
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 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.	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
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, 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	

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
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 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	Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispegnimento 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	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 CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
			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	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	

ELENCO ATTREZZATURE CUCINA LABORATORIO
ISTITUTO CORNAREDO

Zona	Pos	Descrizione	Descrizione lunga	Larghezza	Profondità	Altezza	Qtà	UM
			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		708	373	1550	1	NR
3	2	CELLA 163X163 -2+2°C UNITA' MONOBLOCCO	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.	1750	1750	2150	3	NR
3	2.01	SC. IN ALLUM., RIP.POLYETH.CELLE 163X163		1	373	1550	3	NR
			DISPENSA					
4	1	SCAFFALE CON 4 RIPIANI LISCI SERIE STANDARD		1100	600	1800	5	
05			IMPIANTO ASPIRAZIONE					
05	49	ESTRAZIONE	impianto di aspirazione completo di elettroventilatore cassonato a tetto, tratta di espulsione circa 12 metri, canalizzazioni, serranta frangifuoco certificata					
05	50	IMMISSIONE	impianto di immissione aria non trattata compreso di elettroventilatori cassonati a bassa sezione					