

Azienda di Servizi alla Persona



**ISTITUTI MILANESI
MARTINIT E STELLINE
E PIO ALBERGO TRIVULZIO**

Area Alberghiero-Economale e Provveditorato

Tel. 02.4029.459

e-mail: uff.provveditorato@trivulziomail.it

Prot. n. 231/2023 UA/cm

(da citare nella risposta)

Milano, 21.02.2024

a mezzo pec:

ahsi@pec.it

bioaldo@hotmail.it

Spett.le Ditta

Ahsi Spa

Viale delle Industrie, 33
20881 Bernareggio (MB)

Tel 348 3500599

P.I. 02481080964

Oggetto: Affidamento ai sensi dell'art 50, comma 1 lettera b) del D.lgs 36/2023 per la fornitura di n 1 Frigorifero per la Farmacia dell'istituto Frisia di Merate e n 1 Frigorifero per la Farmacia del Pio Albergo Trivulzio di Milano **CIG B06EDABEF9 - Prot. n. 231/2024**

Avuto riguardo a verificata sussistenza di soluzione acquisitiva a carattere centralizzato (Convenzione Aria_2021_2022 Lotto 9) a cui questa ASP ha chiesto di essere abilitata;

Richiamata comunicazione a mezzo email del 22 Settembre 2023 di Aria che ha espresso diniego per le seguenti motivazioni:

“La gara in oggetto è destinata ai soli Enti del Servizio Sanitario Regionale di cui all'Art 1 della L.R. n. 30 del 27/12/2006 che hanno espresso i propri fabbisogni. L'elenco di tali Enti è riportato all'interno della documentazione di gara, non è quindi possibile abilitare il vostro Istituto alla Convenzione in oggetto”;

In esito a valutazione di n. 3 Operatori Economici, in ragione di specifica richiesta di Acquisto del Dipartimento Socio Sanitario e relative valutazioni di congruità tecnica a cura della UOS/Farmacia si è ad affidarVi, alle condizioni economiche e prestazionali di cui a Vs offerta del 01.02.24, la fornitura di:

- n. 1 Frigorifero mod AF70 700 litri BSC 60 MM Basic composto da:
centralina elettronica LK 2 autoalimentata, foro passante, foro passante combinatore telefonico GSM, Testo Saveris 2 kit frigo data logger wi-fi e servizio ritiro e smaltimento apparecchiatura al prezzo totale di € 3.576,00 oltre IVA 22%

www.iltrivulzio.it

1

ASP IMMES E PAT

Via Antonio Tolomeo Trivulzio 15, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



- n. 1 Frigorifero mod PN52V 520 litri composto da:
centralina elettronica autoalimentata, foro passante, foro passante combinatore telefonico GSM e servizio ritiro e smaltimento apparecchiatura al prezzo totale di € 2.981,00 oltre IVA 22%

Quanto sopra per un importo complessivo di € **6.557,00** (oltre IVA 22), per un conseguente costo totale di € **7.999,54** (IVA 22% inclusa) comprensivo di trasporto, imballo e consegna.

Condizioni della fornitura di acquisto come da Vs offerta:

- consegna: entro 30 gg data ordine, a vostro carico e cura;
- garanzia: Mesi 24 (ventiquattro) dalla data di collaudo dell'apparecchiatura.
La garanzia BASE ,integrale sia per i ricambi che per la manodopera, si intende a decorrere dalla data di installazione e collaudo e comunque a partire da 30 gg. dalla data di consegna, per vizi o difetti di costruzione relativi a parti e materiali impiegati.
La garanzia decade per danni causati da uso improprio delle apparecchiature e/o degli arredi tecnici forniti condizioni ambientali inadeguate, impianti tecnici non conformi (elettrici, idraulici, distribuzione gas, scarichi , aspirazioni etc.) ed impiego di accessori e ricambistica non originali.
Dalla garanzia sono esclusi i materiali di consumo e gli accessori;

La ASP IMMES e PAT per gli acquisti di apparecchiature elettromedicali ha adottato specifica procedura operativa "Gestione delle Apparecchiature ASP IMMES e PAT (P_OPam09_01) i cui punti principali sono riportati qui di seguito:

- Le prove di accettazione e collaudo (ad opera della Stazione Appaltante o suo delegato) devono essere eseguite su tutte le tipologie di apparecchiature elettromedicali sanitarie ed assimilabili che, a qualsiasi titolo vengono messe in funzione per la prima volta. Pertanto è necessario assicurarsi che il dispositivo sia corredato di tutta la documentazione tecnico/amministrativa prevista e richiesta.
- Le attività di accettazione e di collaudo vengono eseguite alla presenza del personale incaricato della ASP IMMES e PAT di un rappresentante della ditta fornitrice della apparecchiatura e del referente del servizio tecnico /ditta manutentrice dell'attrezzature elettromedicali.
- L'apparecchiatura elettromedicale non deve essere utilizzata prima dell'avvenuto collaudo.

E' responsabilità dell'AEP verificare che siano state espletate tutte le operazioni previste ai fini del collaudo per il passaggio di consegna gestionale/manutentivo al Servizio Tecnico.

La procedura di collaudo prevede:

- Attivazione da parte dell'AEP delle procedure di collaudo interessando i soggetti coinvolti
- Operazioni di collaudo
- Emissioni esito collaudo
- Consegna da parte del Magazzino Aziendale dell'apparecchiatura elettromedicale in reparto
- Consegna del "libro macchina" al reparto, comprensivo del verbale di collaudo.

La consegna dovrà avvenire con ogni possibile urgenza e comunque, entro e non oltre **30 (trenta)** giorni lavorativi dall'invio della presente conferma d'ordine presso la Farmacia dell'Istituto Frisia, sito in Via Don Gnocchi 4, 23807 Merate e presso la Farmacia del Pio Albergo Trivulzio di Milano previo contatto telefonico

www.iltrivulzio.it

2

ASP IMMES E PAT

Via Antonio Tolomeo Trivulzio 15, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



con la Responsabile - Dott.ssa Busa' – tel 02 4029.416-555 e nel rispetto dei seguenti orari di apertura: da lunedì al venerdì dalle ore 8:30 alle ore 12:30

Il suddetto Referente provvedere a verificare la fornitura, rinviando all'esito del collaudo la verificare della sua adeguatezza.

Il pagamento, accertata la puntuale fornitura, ai sensi di Legge e Codice Civile, avverrà a 60 gg. data fattura.

Fatturazione: Split Payment

La legge 23 dicembre 2014 n. 190 ha introdotto lo split payment, con la conseguenziale modificazione del DPR n. 633/72 disciplinante l'applicazione dell'IVA, prevedendo che le Pubbliche Amministrazioni effettuino il pagamento delle fatture per la cessione di beni e la prestazione di servizi dei fornitori, versando l'imponibile al fornitore e l'IVA (ancorché regolarmente esposta in fattura) direttamente all'Erario. A tal scopo le fatture dovranno riportare la seguente dicitura:

"L'IVA esposta in fattura deve essere versata all'Erario ai sensi dell'art.17 ter DPR 633/72".

Il Codice Univoco Ufficio (individuabile anche sul sito) per invio delle fatture all'ASP IMMeS e PAT è il seguente: **UF7CN6**.

La fattura dovrà essere intestata all'Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio (abbreviato: ASP IMMeS e PAT), Via Marostica n. 8, 20146 Milano, Codice Fiscale/Partita IVA 04137830966, riportando dettagliatamente quantità e tipologia degli articoli e luogo di avvenuta consegna della merce.

La fattura dovrà riportare il codice CIG ed il numero Ordine

Unitamente alla fattura dovrà essere allegata la documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali dei dipendenti (DURC: documento unico regolarità contributiva).

Tracciabilità dei flussi finanziari (legge 13 agosto 2010 n. 136 – conversione in legge del Decreto Legge n. 187/2010: Legge n. 217 del 17 dicembre 2010).

Annotazione di spesa

L'onere derivante dal presente affidamento diretto, pari a € **7.999,54** (imballo, trasporto, consegna e IVA 22% compresa) sarà finanziato nell'ambito della previsione del bilancio 2023 di competenza, come da annotazione del Servizio di Programmazione Economico Finanziaria dell'ASP IMMeS e PAT contraddistinta dal **CIG B06EDABEF9**

Annotazione interna per gli uffici: **70410017**

CO.GE 020.040.00100 budget n. **360/2024**

Contratto: Cespite 04/2024

Ordine: 02/2023

Addetto/a al caricamento ordini in Euis e agli atti finalizzati alla liquidazione: Cristina Mogno (tel. 02/4029.452)

3

ASP IMMeS e PAT

Via Antonio Tolomeo Trivulzio 15, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

www.iltrivulzio.it



Clausola risolutiva espressa

Le parti convengono espressamente che l'erogazione della fornitura si risolve in tutti i casi d'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria, in tutti i casi in cui le transazioni vengono eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.

La società **Ahsi Spa** a pena di nullità assoluta dell'erogazione della fornitura, si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136 del 13.08.2010.

Ulteriori condizioni ed informazioni

Per quanto non risulta contemplato nella lettera invito a presentare offerta e relativi allegati, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore ed alle norme del Codice Civile, anche ai fini della disciplina applicabile nella fase di esecuzione del contratto (con particolare riferimento all'art. 1453 e seguenti).

Si precisa, altresì, che i suddetti articoli dovranno essere muniti di garanzia ai sensi di legge contro ogni difetto di fabbricazione, con riparazione e sostituzione interamente a Vostro carico e con sostituzione gratuita di tutti i pezzi difettosi.

La presente comunicazione dovrà essere inviata all'Area Alberghiero – Economale e Provveditorato per accettazione, a firma del Legale Rappresentante della Società alla PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it e alla mail uff.provveditorato@trivulziomail.it

Distinti saluti.

Il Direttore
Dipartimento Tecnico Amministrativo
(Dott.ssa Rossana Coladonato)

Il Dirigente Responsabile
dell'Area Alberghiero-Economale e Provveditorato
(Dott. Ugo Ammannati)

Allegata: offerta del 01.02.24

Firma per accettazione

Atto firmato digitalmente ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.

www.iltrivulzio.it

4

ASP IMMES E PAT

Via Antonio Tolomeo Trivulzio 15, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966





Offerta SB/24/00174/1 REVISIONE

Spett.le
**AZIENDA DI SERVIZI ALLA
PERSONA IST.MILANESI
MARTINITT E STELLINE
E PIO ALBERGO TRIVULZIO**

VIA MAROSTICA, 8
20146 MILANO MI

Alla cortese attenzione: DR.SSA CRISTINA MOGNO
e-mail: uff.provveditorato@trivulziomail.it

Bernareggio, 01/02/2024
AP/lr

OGGETTO: NOSTRA OFFERTA N° SB/24/00174-1 REVISIONE DEL 01/02/2024.

A seguito della gradita richiesta, della quale Vi ringraziamo, siamo lieti di sottoporre alla Vostra attenzione la nostra migliore offerta.

Per ogni ulteriore informazione, chiarimento o modifica potete rivolgervi alla nostra Agenzia di zona oppure direttamente alle **Divisioni Commerciali (tel. 039/6827.1)**.

Agenzia di zona
GATTI ALDO
Tel. 348/3500599

Con i più cordiali saluti.

AHSI S.p.A.
Il procuratore

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aldo Gatti', written over a white background.

Pag. 1 / 5



Pos.	Codice	Descrizione	Q.tà	Prezzo Unitario	Prezzo netto Offerto
1	FRAF70-T	FRIGORIFERO AF70 700LITRI BSC 60 MM BASIC	1	€ 3.718,00	€ 2.444,00
2	FRAC00100	CENTRALINA ELETTRONICA LK2 AUTOALIMENTATA	1	€ 306,00	COMPRESA
3	FRAC00101	FORO PASSANTE	1	€ 209,00	COMPRESO
4	0010KOGSM-4IN	COMBINATORE TELEFONICO GSM comprensivo di installazione (necessaria alimentazione elettrica dedicata) Installazione contestuale al collaudo dello strumento	1	€ 560,00	€ 400,00
5	0572 2103	TESTO SAVERIS 2 KIT FRIGO DATA LOGGER WI-FI	1	€ 432,00	€ 432,00
6	//	RITIRO E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	1		€ 300,00

Totale Offerta : € 3.576,00

Pos.	Codice	Descrizione	Q.tà	Prezzo Unitario	Prezzo netto Offerto
1	FRPN52V	Frigoriferi serie PN52V 520 litri	1	€ 4.301,00	€ 2.281,00
2	FRAC00100	Centralina elettronica autoalimentata	1	€ 306,00	incluso
3	FRAC00101	Foro passante	1	€ 209,00	incluso
4	0010KOGSM-4IN	COMBINATORE TELEFONICO GSM comprensivo di installazione (necessaria alimentazione elettrica dedicata) Installazione contestuale al collaudo dello strumento	1	€ 560,00	€ 400,00
5	//	RITIRO E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	1		€ 300,00

Totale Offerta : € 2.981,00

Nota: Le apparecchiature da ritirare e smaltire devono essere posizionate al piano stradale e previa comunicazione ad AHSI S.p.A. dei pesi e delle dimensioni dei materiali da ritirare.

Trasporto: Trasporto al piano compreso SOLO in assenza di barriere architettoniche ed in presenza di montacarichi idoneo ed utilizzabile, qualora il piano di posizionamento sia diverso dal piano terra.



CONDIZIONI DI FORNITURA

TERMINI DI CONSEGNA E CONDIZIONI COMMERCIALI

Termini di consegna:	45 GG LAV DRO
Pagamento:	RIFER.D.LGS.192 DEL 09/11/12 In caso di ritardato pagamento verranno applicati interessi di mora in accordo con l'art. V, comma 1, D. Lgs. 231/02, senza necessità di messa in mora.
Validità offerta:	30 GG
I.V.A. Esclusa	Aliquota iva 22%
Durata garanzia:	24 MESI
Minimo fatturabile	Non saranno evasi ordini di importo inferiore a € 150,00+IVA. Per ordini di importo inferiore a € 250,00.= + IVA è previsto un contributo forfetario di € 25,00.= +IVA per spese di spedizione.

IMBALLO E TRASPORTO

Imballo:	<input checked="" type="checkbox"/>	Compreso
Resa del materiale:	<input checked="" type="checkbox"/>	PORTO FRANCO
Trasporto:	<input checked="" type="checkbox"/>	Resa f.co piano stradale
		Tiro al piano: € 50,00 (apparecchiature sotto i 100 kg) € 110,00 (apparecchiature sopra i 100 kg e armadi di sicurezza) € 207,00 (cappe)
		Compreso SOLO in assenza di barriere architettoniche ed in presenza di montacarichi idoneo ed utilizzabile, qualora il piano di posizionamento sia diverso dal piano terra.
		Solo <u>nel caso si rendesse necessario l'utilizzo di mezzi meccanici verranno applicati i seguenti supplementi per la consegna al piano:</u> "Stair robot": da € 160,00 a € 290,00 circa "Gru": da € 490,00 a € 950,00 circa
		I prezzi sopra indicati per singolo articolo sono comprensivi di posizionamento e ritiro dell'imballo.

(L'opzione prescelta è quella indicata con il simbolo **X**)

MONTAGGIO, INSTALLAZIONE E COLLAUDO DI APPARECCHIATURE

Installazione e collaudo:	<input checked="" type="checkbox"/>	A cura di personale autorizzato (anche in regime di subappalto) da AHSI, da effettuarsi entro 15 giorni dalla data di consegna, dopo ns. preavviso e Vs. accettazione. Se, per cause a noi non imputabili, (inagibilità dei locali, utenze non adeguate, ecc.) le operazioni non fossero effettuate nel giorno stabilito, le relative spese saranno addebitate a tariffe in vigore e i termini di pagamento decorreranno comunque dalla data della fattura.
		Strumento collaudato in Fabbrica. Data l'estrema semplicità, lo strumento non richiede installazione in loco da parte del ns tecnico. La messa in funzione potrà essere eseguita direttamente dall'utilizzatore. Dietro Vs specifica richiesta, il collaudo e ogni altro servizio aggiuntivo sarà oggetto di addebito secondo le tariffe in vigore.

Esclusioni dalla fornitura:

Salvo contraria indicazione scritta, oltre alle prestazioni ed ai materiali specifici esclusi in offerta, sono sempre escluse le opere e prestazioni accessorie da eseguire sul luogo di installazione quali: opere edili e di falegnameria, impianti elettrici ed idraulici, interruttore generale sezionatore, smontaggio di impianti preesistenti, lavori di coibentazione, impianto di convogliamento all'esterno, valvole di sicurezza.



GARANZIA

La garanzia BASE ,integrale sia per i ricambi che per la manodopera, **si intende a decorrere dalla data di installazione e collaudo** e comunque **a partire da 30 gg. dalla data di consegna**, per vizi o difetti di costruzione relativi a parti e materiali impiegati.

La garanzia decade per danni causati da **uso improprio** delle apparecchiature e/o degli arredi tecnici forniti, **condizioni ambientali** inadeguate, **impianti tecnici** non conformi (elettrici, idraulici, distribuzione gas, scarichi , aspirazioni etc.) ed impiego di accessori e ricambistica non originali.

Il riferimento tecnico per un corretto utilizzo delle apparecchiature e/o dell'arredo tecnico resta il "MANUALE OPERATIVO" fornito a corredo delle stesse.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, si chiarisce che la garanzia dovrà considerarsi decaduta nelle seguenti ipotesi:

- mancata esecuzione delle normali operazioni di pulizia e lubrificazione dei beni a carico dell'utilizzatore
- mancata pulizia del condensatore dell'impianto frigorifero
- utilizzo di acqua non idonea per sistemi di generazione vapore
- utilizzo di prodotti non idonei per la pulizia e la disinfezione delle superfici dei beni forniti
- guasti e difetti a computer e sistemi operativi non compresi in fornitura

Le condizioni di garanzia **non comprendono**, se non diversamente indicato in offerta, **fornitura e sostituzione** del seguente materiale consumabile e/o soggetto a normale usura:

parti in vetro, accessori per centrifughe (provette, porta-provette, adattatori), batterie tampone e batterie per trasmettitori SPYLOG, lampade per tutti gli usi, carta diagrammata e pennini per registratori grafici, maniglie e sistemi di chiusura per arredo tecnico, sensori elettrochimici per misura di sostanze liquide e gassose, consumabili per anatomia patologica, reagenti, soluzioni liquide e lubrificanti per usi vari, filtri antipolvere, filtri sterili, filtri HEPA, filtri a carbone attivo, filtri per formalina, filtri ottici, guarnizioni ed o-ring in gomma, generatori di vapore ad ultrasuoni, accessori per strumentazione di anatomia patologica, testine per stampanti, rotori, coperchi e bascule per centrifughe.

MANUTENZIONE PREVENTIVA PROGRAMMATA ESCLUSA

RIPARAZIONI STRAORDINARIE

Sono inclusi tutti gli interventi di riparazione straordinaria senza alcun addebito per viaggi, manodopera e ricambi necessari.

TEMPI DI INTERVENTO

I tempi di intervento previsti per le riparazioni straordinarie sono entro le **72** ore solari, esclusi festivi e prefestivi, a partire dal ricevimento della comunicazione scritta.

I tempi di risoluzione guasto previsti, per le riparazioni straordinarie, sono entro i **7** giorni , esclusi festivi e prefestivi, a partire dal primo intervento eseguito dopo il ricevimento della comunicazione scritta.

Copertura del servizio: Lunedì –Venerdì dalle ore 8,00 alle ore 18,00

Numero verde: 800.220.640

Fax: 039.6827700

assistenza@ahsi.it

Codice: GARANZIA

INFORMATIVA EX D.LGS. 8 GIUGNO 2001, N. 231

In conformità alla normativa sulla responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, di cui al Decreto Legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231, il Consiglio di Amministrazione di AHSI S.p.A. ha approvato in data 22 marzo 2018 un proprio Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo unitamente al Codice Etico.

Il Codice, visionabile nel sito AHSI all'indirizzo www.ahsi.it, rappresenta uno degli elementi predisposti dalla Società per assicurare un'efficace attività di prevenzione, rilevazione e contrasto alle violazioni delle leggi e delle disposizioni regolamentari applicabili alla propria attività, con particolare riferimento ai reati previsti dal D.Lgs. 231/01, dal D.Lgs. 61/02 e norme collegate.

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 la invitiamo a prendere atto della seguente informativa:

1. Titolare del Trattamento

Il Titolare del Trattamento è AHSI S.p.A. - Viale delle Industrie, 33 - 20881 Bernareggio MB (Partita IVA e C.F. 02481080964).

Responsabile interno del Trattamento

Responsabile interno del Trattamento per conto del Titolare è: Luca GIGLIOTTI - Direttore Amministrativo di AHSI S.p.A. e ivi domiciliato per la carica.

Elenco incaricati del Trattamento dati personali

L'elenco completo dei responsabili esterni e delle persone autorizzate al trattamento è custodito ed è consultabile presso il Responsabile interno del Trattamento.

2. Finalità del trattamento

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato a quanto segue:



- a) gestione ed esecuzione del contratto (ad esempio rapporti con committenti, fornitori, agenti di commercio, ecc.)
- b) eventuali collaborazioni professionali esterne per l'adempimento degli obblighi di legge
- c) tutela dei diritti contrattuali
- d) analisi statistiche interne
- e) attività di marketing attraverso l'invio di materiale promozionale e pubblicitario inerente prodotti o servizi analoghi a quelli oggetto dell'attività
- f) gestione dei curricula.

La base giuridica del trattamento è il contratto, nonché l'esplicito consenso.

3. Modalità del trattamento

I dati personali verranno trattati in forma cartacea, informatizzata e telematica ed inseriti nelle pertinenti banche dati, cui potranno accedere le persone autorizzate al trattamento dei dati.

Il trattamento potrà anche essere effettuato da terzi che forniscono specifici servizi di elaborazione, amministrativi o strumentali, necessari per il raggiungimento delle finalità di cui sopra.

Tutte le operazioni di trattamento dei dati sono attuate in modo da garantire l'integrità, la riservatezza e la disponibilità dei dati personali.

4. Periodo di conservazione dei dati

I dati forniti verranno conservati per il periodo qui di seguito definito:

- a) fino alla completa esecuzione di contratti stipulati per vendita/acquisto e assistenza tecnica
- b) fino alla revoca del consenso del soggetto interessato, per quanto riguarda i dati personali relativi a potenziali clienti, raccolti sul sito www.ahsi.it
- c) fino alla risoluzione dei mandati con gli agenti di commercio
- d) per un periodo di 10 (dieci) anni, per quanto attiene ai dati personali ricevuti con i curricula dei candidati.

5. Ambito di comunicazione e diffusione dei dati

In relazione alle finalità indicate al punto 2, i dati potranno essere comunicati ai seguenti soggetti:

- a) istituti bancari per la gestione di incassi e pagamenti
- b) amministrazioni finanziarie o istituti pubblici in adempimento ad obblighi normativi
- c) professionisti esterni coinvolti nell'espletamento del contratto
- d) società e studi legali per la tutela dei diritti contrattuali
- e) committenti nell'ambito dei contratti di appalto/subappalto.

6. Diritti di cui agli artt. 15, 16, 17 18, 20, 21 e 22 del Regolamento UE 2016/679

La informiamo che in qualità di interessato ha, oltre il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo, gli altri diritti qui sotto elencati, che potrà far valere rivolgendosi apposta richiesta al Titolare e/o al Responsabile del Trattamento, come indicati al punto 1:

Art. 15 - Diritto di accesso

L'interessato ha il diritto di ottenere dal Titolare del Trattamento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali e alle informazioni riguardanti il trattamento.

Art. 16 - Diritto di rettifica

L'interessato ha il diritto di ottenere dal Titolare del Trattamento la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano senza ingiustificato ritardo. Tenuto conto delle finalità del trattamento, l'interessato ha il diritto di ottenere l'integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa.

Art. 17 - Diritto alla cancellazione (diritto all'oblio)

L'interessato ha il diritto di ottenere dal Titolare del Trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo e il Titolare del Trattamento ha l'obbligo di agire di conseguenza senza ingiustificato ritardo.

Art. 18 - Diritto di limitazione del trattamento

L'interessato ha il diritto di ottenere dal Titolare del Trattamento la limitazione del trattamento quando ricorre una delle seguenti ipotesi:

- a) l'interessato contesta l'esattezza dei dati personali, per tutto il tempo necessario al Titolare del Trattamento per verificare l'esattezza di tali dati
- b) il trattamento è illecito e l'interessato si oppone alla cancellazione dei dati personali e chiede invece che ne sia limitato l'utilizzo
- c) benché il titolare del trattamento non ne abbia più bisogno ai fini del trattamento stesso, i dati personali sono necessari all'interessato per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria
- d) l'interessato si è opposto al trattamento ai sensi dell'articolo 21, paragrafo 1 del Regolamento, in attesa della verifica in merito all'eventuale prevalenza dei motivi legittimi del Titolare del Trattamento rispetto a quelli dell'interessato.

Art. 20 - Diritto alla portabilità dei dati

L'interessato ha il diritto di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo elettronico, i dati personali che lo riguardano forniti a un Titolare del Trattamento e ha il diritto di trasmettere tali dati a un altro Titolare del Trattamento senza impedimenti da parte del Titolare del Trattamento cui li ha forniti.

Nell'esercitare i propri diritti relativamente alla portabilità dei dati a norma del paragrafo 1, l'interessato ha il diritto di ottenere la trasmissione diretta dei dati personali da un Titolare del Trattamento all'altro, se tecnicamente fattibile.

Art. 21 - Diritto di opposizione

L'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettere e) o f) del Regolamento, compresa la profilazione sulla base di tali disposizioni.

Art. 22 - Diritto di non essere sottoposto a processo decisionale automatizzato, compresa la profilazione

L'interessato ha il diritto di non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla sua persona.

7. Revoca del consenso al trattamento

Si ricorda che, ai sensi dell'art. 7 del Regolamento, è riconosciuta la facoltà di revocare per iscritto il consenso al trattamento dei dati personali:

Potrà in qualsiasi momento esercitare i suoi diritti inviando una comunicazione:

- via e-mail all'indirizzo privacy@ahsi.it
- via posta AR a: AHSI S.p.A. – Viale delle Industrie, 33 – 20881 Bernareggio MB (Italia)



Offerta SB/24/00174/1 REVISIONE

FRAF70-T

Frigorifero capacità 700 Litri



STRUTTURA

Struttura esterna in lamiera d'acciaio zincata a caldo anti-corrosione e atossica, rivestita da film in PVC grigio chiaro, colore pannelli grigio scuro.

Struttura interna facilmente sanificabile e con angoli arrotondati, in acciaio inox Scotch Brite sia per camera che per ripiani e/o cassetti.

Tutti i modelli vengono preventivamente sanificati in fabbrica

ISOLAMENTO

Spessore isolamento di **60** mm uniforme su tutti i lati della struttura, ottenuto mediante iniezione di poliuretano espanso (ecologico), privo di CFC, ad alta densità per un'ottimale conservazione del prodotto e risparmio energetico.

PORTA

Porta cieca auto-chiudente con guarnizione magnetica intercambiabile sui quattro lati per una perfetta chiusura. Cerniera lato destro (su richiesta cerniera lato sinistro). Serratura a chiave.

Maniglia ergonomica ricavata nella porta per una maggiore semplicità di apertura in grado di ridurre l'ingombro compressivo dell'unità.

ILLUMINAZIONE

Illuminazione a LED (a basso consumo energetico con risparmio fino al 70%, ecologica) ad apertura porta tramite micro-switch e con accensione manuale tramite tasto dedicato posto sul quadro comandi.

ALLESTIMENTO INTERNO

Dotato di 4 ripiani lisci realizzati in acciaio inox Scotch Brite, regolabili in altezza, montati su guide scorrevoli.

Pag. 1 / 9

Il sistema è dotato di cremagliera che consente la possibilità di utilizzare cassette scorrevoli antiribaltamento (con guide telescopiche) e ripiani contemporaneamente, senza dover smontare o sostituire nulla all'interno anche nel caso aggiornamenti futuri di utilizzo combinato.

UNITÀ FRIGORIFERA



Sistema di raffreddamento a monoblocco esterno, con copertura in ABS con isolamento schiumato per una lunga durata nel tempo.

Monoblocco composto da compressore ermetico silenzioso a circuito chiuso, con protettore termico e sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore a ventola elicoidale (adatto ai climi tropicali temp amb. $\leq +38^{\circ}\text{C}$).

Evaporatore di tipo ventilato, alettato con motoventilatore a ventola elicoidale. Questo sistema a circolazione forzata dell'aria permette di mantenere uniforme la temperatura all'interno del vano. Ad apertura della porta il motoventilatore si arresta automaticamente per evitare la fuoriuscita del freddo. Gas refrigerante ecologico privo di CFC **R290 (GWP - 3)**.

Evaporatore installato nel vano monoblocco che consente di utilizzare tutto il volume interno, fino alla sua massima altezza disponibile e senza impedimenti.

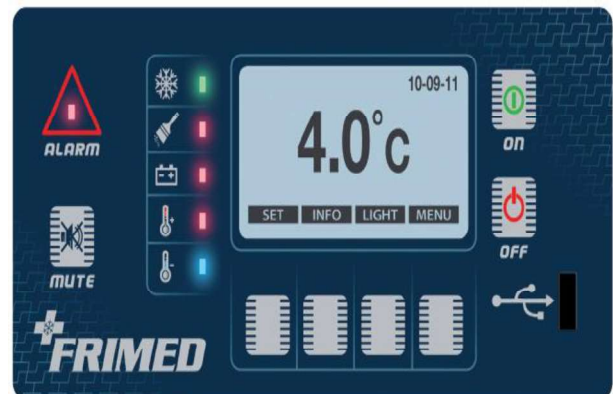
Evaporatore e condensatore con tubazioni in rame e alette in alluminio per una lunga durata nel tempo.

Condensatore dotato di ventilatore controllato dalla elettronica di comando, che regola/parzializza la velocità di rotazione della ventola secondo la temperatura dell'aria, che fa così lavorare in modo ottimale il sistema frigorifero, riduce la rumorosità e garantisce il risparmio di energia elettrica.

ELETTRONICA DI COMANDO

Sistema di controllo a microprocessore dotato di Monitor LCD di circa 4" con una uscita USB integrata nello stesso pannello di controllo, per lo scarico dei dati di temperatura e degli allarmi.

Controllo e regolazione della temperatura tramite sonda PT1000, dedicato per segnalazione degli allarmi e visualizzazione della temperatura. La sonda di regolazione viene posta in aria in modo da rilevare immediatamente la variazione di temperatura quando necessario attivare l'unità frigorifera.



Segnalazione, acustica-visiva, dei seguenti allarmi:

- Allarme di massima e minima temperatura
- Pulizia condensatore
- Mancanza tensione-assenza alimentazione (opzionale, presente se quotata centralina autoalimentata)
- Led generico per la segnalazione dell'allarme
- Porta aperta
- Sonde guaste
- Batteria scarica (autonomia >48h) (opzionale, presente se quotata centralina autoalimentata)
- Contatto pulito di scambio per la remotizzazione degli allarmi

Sono presenti n°20 segnalazioni di guasto facilmente comprensibile e immediatamente identificabili

Modalità di lettura dei dati esportati:

Datalogger interno alla scheda con ampia memoria di archiviazione e intervalli di registrazione impostabili direttamente dall'operatore. Tutti i dati relativi alla temperatura e agli allarmi sono facilmente visualizzabili direttamente da Display ed è inoltre possibile impostare il periodo di interesse per ricercare in modo semplice e veloce il dato.

Tramite l'apposita porta USB posizionata affianco alla scheda scaricare i dati di temperatura e allarmi.



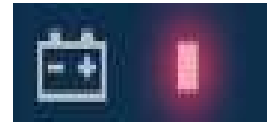
ACCESSIBILITA'

Password Protection

La nuova elettronica dispone di 3 diversi livelli di accesso in modo da proteggere i parametri sensibili evitando modifiche non autorizzate.

Batteria tampone (OPZIONE):

Il sistema elettronico proposto viene dotato di apposita elettronica per la gestione della batteria tampone con apposito sistema di ricarica per mantenere sempre la massima efficienza e durata. Direttamente dal display è possibile monitorare in qualunque momento lo stato della batteria, in caso di anomalia cambia colore e in base allo stato di carica.



DOTAZIONI DI SERIE

- quattro ruote unidirezionali e due piedini stabilizzatori
- serrature a chiave
- cavo alimentazione 3x1 separabile completo di spina schuko (su richiesta spina inglese)
- filtro anti-interferenza elettrica
- fusibili di protezione
- accensione e spegnimento tramite password
- pannello di controllo elettronico con sistema di allarme
- Datalogger di serie per la registrazione dei dati di temperatura ed allarmi
- contatto pulito di scambio (NA/NC/C) per allarme remoto
- porta USB, integrata nel pannello di controllo frontale, per scaricare i dati registrati di temperatura ed allarmi
- Segnalazione acustica-visiva degli allarmi
- memoria allarmi

ACCESSORI OPZIONALI

- Cassetti estraibili in acciaio inox Scotch-Brite con frontale trasparente, guide telescopiche antiribaltamento
- kit divisori interni per cassette
- ruote con freni frontali
- ripiani lisci con bordi di contenimento in acciaio inox Scotch-Brite
- registratore grafico di temperatura a ciclo settimanale, funzionante con batteria 1,5V, corredato di 52 dischetti e 1 pennino
- Sistema con apertura controllata mediante password (elettroserratura)
- centralina autoalimentata da batteria a tampone 12V per visualizzazione temperatura e acquisizione allarmi in mancanza di corrente elettrica
- foro per passaggio sonda (\varnothing 25 mm)

MODELLO AF70-T	
Dati tecnici	
Capacità (LT)	700
Campo Temp. (°C)	+2 / +12
Spessore di isolamento uniforme	60 mm
Sistema raffreddamento	Ventilazione forzata
Sbrinamento	Automatico
Gas refrigerante CFC-Free	R290
Livello rumorosità (dB)	<49
Pannello di controllo LGK-2	
Elettrico	
Tensione alimentazione (V/Hz)	230/50

SCHEDA TECNICA

Corrente massima assorbita (W)	130
Cavo di alimentazione e spina	Cavo separato - Schuko
Dotazione interna di serie	
Ripiani	4
Accessori in opzione	
Cassetto	max 7
Dimensioni esterne (LxPxH) – Kg	
Dimensioni interne	580x670x1500
Dimensioni esterne/peso	700x800x1990-137
<ul style="list-style-type: none"> • Certificazioni prodotto CEI 66/5 - 61010 • Tipo Tipo 1B 	

CENTRALINA ELETTRONICA AUTOALIMENTATA
 KIT BATTERIA TAMPONE PER ALLARMI SCHEDA + BATTERIA 12V
Codice FRAC00100

FORO PASSANTE DIAM. 25 MM
Codice FRAC00101

COMBINATORE GSM - PSTN STAND ALONE 4 IN, 4 OUT



Combinatore telefonico GSM - PSTN stand alone con Display LCD intuitivo che consente un facile utilizzo dell'apparecchio. 4 modalità di attivazione tramite impulsi esterni (trigger) + /- e 4 uscite controllabili tramite SMS o tastiera. Il combinatore ha 20 numeri in memoria da utilizzare in caso di allarme, numeri in posizione 1-10 per l'invio di SMS e numeri in posizione 11-20 per la chiamata. Alim. 12-14 VDC, consumo di corrente 20 mA in standby - 60-80 mA in esecuzione, dimensioni 165 x 135 x 32mm

COMBINATORE GSM - PSTN STAND ALONE 4 IN, 4 OUT

COMUNICAZIONE

Gestione chiamate GSM	Sì
Gestione messaggi SMS	Sì

CARATTERISTICHE HARDWARE

Altezza (mm)	135
Larghezza (mm)	165
Profondità (mm)	32
Contenitore plastico	Sì
Colore	Bianco

Le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

FRPN52V

Frigorifero capacità 520 Litri



STRUTTURA

Struttura esterna in lamiera d'acciaio zincata a caldo anti-corrosione e atossica, rivestita da film in PVC grigio chiaro, colore pannelli grigio scuro.

Struttura interna facilmente sanificabile e con angoli arrotondati, in acciaio inox Scotch Brite sia per camera che per ripiani e/o cassetti.

 Tutti i modelli vengono preventivamente sanificati in fabbrica

ISOLAMENTO

Spessore isolamento di **60** mm uniforme su tutti i lati della struttura, ottenuto mediante iniezione di poliuretano espanso (ecologico), privo di CFC, ad alta densità per un'ottimale conservazione del prodotto e risparmio energetico.

PORTA

Porta in vetro auto-chiudente con guarnizione magnetica intercambiabile sui quattro lati per una perfetta chiusura, completa di vetrocamera a tripla barriera, con doppio vetro Saint Gobain (esterno temperato, interno basso emissivo; all'interno della camera, tra i due vetri, è presente gas argon, che essendo un gas inerte ed in virtù della sua bassa conduttività termica, riduce notevolmente la trasmittanza e migliora la coibentazione). Cerniera lato destro (su richiesta cerniera lato sinistro). Serratura a chiave.

Maniglia ergonomica ricavata nella porta per una maggiore semplicità di apertura in grado di ridurre l'ingombro compressivo dell'unità.

ILLUMINAZIONE

Illuminazione a LED (a basso consumo energetico con risparmio fino al 70%, ecologica) ad apertura porta tramite micro-switch e con accensione manuale tramite tasto dedicato posto sul quadro comandi.

ALLESTIMENTO INTERNO

Dotato di 4 ripiani lisci realizzati in acciaio inox Scotch Brite, regolabili in altezza, montati su guide scorrevoli.

Il sistema è dotato di cremagliera che consente la possibilità di utilizzare cassette scorrevoli antiribaltamento (con guide telescopiche) e ripiani contemporaneamente, senza dover smontare o sostituire nulla all'interno anche nel caso aggiornamenti futuri di utilizzo combinato.



UNITÀ FRIGORIFERA

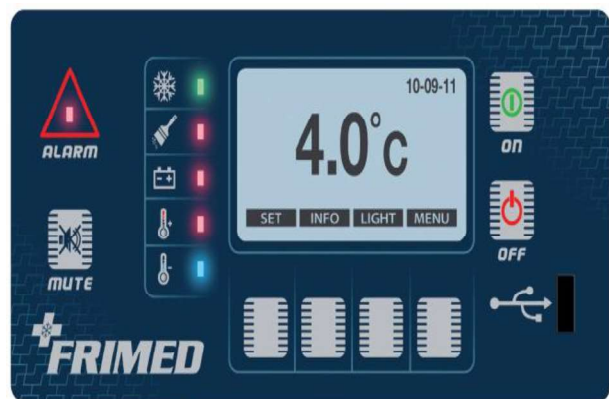
Compressore ermetico silenzioso a circuito chiuso, con protettore termico e sistema condensatore a pacco alettato con motoventilatore a ventola elicoidale (adatto ai climi tropicali temp amb. $\leq +38^{\circ}\text{C}$). Evaporatore di tipo ventilato, alettato con motoventilatore a ventola elicoidale. Questo sistema a circolazione forzata dell'aria permette di mantenere uniforme la temperatura all'interno del vano. Ad apertura della porta il motoventilatore si arresta automaticamente per evitare la fuoriuscita del freddo.

Gas refrigerante ecologico privo di CFC **R290 (GWP <3)**

ELETTRONICA DI COMANDO

Sistema di controllo a microprocessore dotato di Monitor LCD di circa 4" con una uscita USB integrata nello stesso pannello di controllo, per lo scarico dei dati di temperatura e degli allarmi.

Controllo e regolazione della temperatura tramite sonda PT1000, dedicato per segnalazione degli allarmi e visualizzazione della temperatura. La sonda di regolazione viene posta in aria in modo da rilevare immediatamente la variazione di temperatura quando necessario attivare l'unità frigorifera.



Segnalazione, acustica-visiva, dei seguenti allarmi:

- Allarme di massima e minima temperatura
- Pulizia condensatore
- Mancanza tensione-assenza alimentazione (opzionale, presente se quotata centralina autoalimentata)
- Led generico per la segnalazione dell'allarme
- Porta aperta
- Sonde guaste
- Batteria scarica (autonomia >48h) (opzionale, presente se quotata centralina autoalimentata)
- Contatto pulito di scambio per la remotizzazione degli allarmi

Sono presenti n°20 segnalazioni di guasto facilmente comprensibile e immediatamente identificabili

Modalità di lettura dei dati esportati:

Datalogger interno alla scheda con ampia memoria di archiviazione e intervalli di registrazione impostabili direttamente dall'operatore. Tutti i dati relativi alla temperatura e agli allarmi sono facilmente visualizzabili direttamente da Display ed è inoltre possibile impostare il periodo di interesse per ricercare in modo semplice e veloce il dato.

Tramite l'apposita porta USB posizionata affianco alla scheda scaricare i dati di temperatura e allarmi.



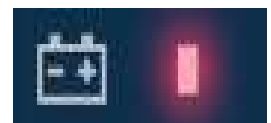
Password Protection

ACCESSIBILITÀ

La nuova elettronica dispone di 3 diversi livelli di accesso in modo da proteggere i parametri sensibili evitando modifiche non autorizzate.

Batteria tampone (OPZIONE):

Il sistema elettronico proposto viene dotato di apposita elettronica per la gestione della batteria tampone con apposito sistema di ricarica per mantenere sempre la massima efficienza e durata. Direttamente dal display è possibile monitorare in qualunque momento lo stato della batteria, in caso di anomalia cambia colore e in base allo stato di carica.



DOTAZIONI DI SERIE

- quattro ruote unidirezionali e due piedini stabilizzatori
- serrature a chiave
- cavo alimentazione 3x1 separabile completo di spina schuko (su richiesta spina inglese)
- filtro anti-interferenza elettrica
- fusibili di protezione
- accensione e spegnimento tramite password
- pannello di controllo elettronico con sistema di allarme
- Datalogger di serie per la registrazione dei dati di temperatura ed allarmi
- contatto pulito di scambio (NA/NC/C) per allarme remoto
- porta USB, integrata nel pannello di controllo frontale, per scaricare i dati registrati di temperatura ed allarmi
- Segnalazione acustica-visiva degli allarmi
- memoria allarmi

ACCESSORI OPZIONALI

- Cassetti estraibili in acciaio inox Scotch-Brite con frontale trasparente, guide telescopiche antiribaltamento
- kit divisori interni per cassette
- ruote con freni frontali
- ripiani lisci con bordi di contenimento in acciaio inox Scotch-Brite
- registratore grafico di temperatura a ciclo settimanale, funzionante con batteria 1,5V, corredato di 52 dischetti e 1 pennino
- Sistema con apertura controllata mediante password (elettroserratura)
- centralina autoalimentata da batteria a tampone 12V per visualizzazione temperatura e acquisizione allarmi in mancanza di corrente elettrica
- foro per passaggio sonda (\varnothing 25 mm)

MODELLO		PN52V
Dati tecnici		
Capacità (LT)		520
Campo Temp. (°C)		+2 / +12
Spessore di isolamento uniforme		60 mm
Sistema raffreddamento		Ventilazione forzata
Sbrinamento		Automatico
Gas refrigerante CFC-Free		R290
Livello rumorosità (dB)		<49
Pannello di controllo		
		LGK-2
Elettrico		
Tensione alimentazione (V/Hz)		230/50
Corrente massima assorbita (W)		274
Cavo di alimentazione e spina		Cavo separato - Schuko
Dotazione interna di serie		
Ripiani		4
Accessori in opzione		
Cassetto		max 6
Dimensioni esterne (LxPxH) – Kg		
Dimensioni interne		580x670x1400
Dimensioni esterne/peso		700x800x2040-138
<ul style="list-style-type: none"> ● Certificazioni prodotto CEI 66/5 - 61010 ● Tipo Tipo 1B 		