

Area Alberghiero-Economale e Provveditorato

Tel. 02.4029.263

Prot. n. 214/2021 UA/ea
(da citare nella risposta)

Milano, 03/09/2021

Spett.le
Alpi S.r.l.
Tel. 02/66504746
P.IVA 09530600155
ufficiocommerciale@alpisrl.com
amministrazione@alpisrl.com

Oggetto: Affidamento diretto per la fornitura comprensiva di ritiro usato, trasporto, consegna, montaggio, installazione, posa in opera e ritiro usato, di n. 1 nuovo bancone completo (caldo e freddo) occorrente per la Mensa/Self Service del Personale dell'Istituto "Frisia" di Merate (LC).

Come da correlativa esigenza secondo specifici fabbisogni Aziendali, avendosi proceduto, con note email del 08/06/2021, ad invio di richiesta di preventivo compreso sopralluogo a sette ditte specializzate del settore e considerando la congruità dell'offerta pervenuta in conformità ed in rispondenza a quanto necessario e richiesto e secondo quanto specificatamente valutato dalla Coordinatrice dell'Ufficio Economato dell'Istituto "Frisia" di Merate dott.ssa Miriam Perego e dalla Coordinatrice del Servizio di Alimentazione del P.A.T. Sig.ra Ernestina Frascadore, si è ad affidarVi, come da Vs. offerta n. ALPI21-00623-00 del 18/06/2021, l'affidamento, come esplicitato già nella ns. richiesta di preventivo sopra menzionata, per la fornitura comprensiva di ritiro usato, trasporto, montaggio, fissaggio e posa in opera a perfetta regola d'arte di n. 1 nuovo bancone self service completo/Linea completa (caldo e freddo), con tutti i componenti necessari e più in particolare composta da 6 elementi.

Lunghezza della linea totale circa 78 mt. La profondità degli elementi dovrà essere di circa 80 cm.

Ogni elemento nonché parte di esso dovrà essere in acciaio inox 18/10 – AISI 304.

Più in particolare per la nuova linea self-service in acciaio inox, come da Voi riportato, ovvero:

- n. 1 vano con porte a battente da 800 mm. + mensola vetro curvo + illuminazione con struttura con elemento costituito da un telaio d'acciaio inox montato su 4 piedini cilindrici inox, regolabili in altezza +/- 20 mm. e rivestimento esterno in laminato HPL. Ad alta pressione, piano h. 80 mm. (anteriore) con raggio 10 mm. e h. 60 mm. (posteriore) in acciaio AISI 304, spessore 10/15 finitura Scotch-brite, vano dotato di due porte a battente, scorriassoio in acciaio inox 800x330 mm., mensola sovrastante 1 piano vetro curvo (cod. XZMR0801) completa di zoccolatura in acciaio inox, codice BN00800, dim. mm. 800x820x870, al costo di €. 1.752,00 + iva;

-n. 1 vetrina refrigerata ventilata da 1600 mm., 3 livelli, piano e cella refrigerata, vasca H=110, con struttura con elemento costituito da un telaio d'acciaio inox montato su 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza +/- 20 mm. e rivestimento esterno in laminato HPL, ad alta pressione, con piano h. 80 mm. (anteriore) con raggio 10 mm. e h. 60 mm. (posteriore) in acciaio AISI 304, spessore 15/10 finitura Scotch-brite, scarico d'acqua

www.iltrivulzio.it

ASP IMMES e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



separato fra vasca e cella, regolazione temperatura e sbrinamento separato fra le unità tramite scheda elettronica touch (IP22), gruppi estraibili montati su guide per permettere una facile manutenzione, pannello di ventilazione removibile per l'accesso all'unità, vasca con angoli arrotondati nelle tre dimensioni per permettere una agevole pulizia, la vasca (H. 110 mm.) è refrigerata staticamente mediante serpentine in rame, poste sotto la vasca, cella refrigerata ventilata dotata di porte a battente con angoli smussati per una facile pulizia, cella contenente 5 guide per bacinelle GN 1/1 spaziate di 70 mm. (bacinelle GN non incluse), cella e porta in acciaio inox AISI 304 con guarnizione magnetica amovibile per facilitarne la pulizia, vasca e cella sono isolate con schiume poliuretaniche espansive ad alta densità (40 kg./m³) con iniezione di cloropentano CFC e HCFC free, ventilatori ad evaporatore posti nella parte superiore sono predisposti per una facile manutenzione, pannello di ventilazione removibile per accesso all'unità, la vetrina struttura in AISI 304 è dotata di 3+3 ripiani in vetro spessore 6 mm., con propri para-alito removibili per una facile pulizia, fianchi laterali in vetrocamera, illuminazione interna tramite LED, lato servizio con tendina termica avvolgibile, compreso scorriassoio in acciaio inox 1600x330 mm., compresa zoccolatura in acciaio inox, caratteristiche funzionali: unità refrigerante con GAS R455A, ad alte prestazioni posto su supporto estraibile per facilitarne la manutenzione, classe climatica 3 (+25°C 60%UR), set point valore di temperatura: vasca da -10°C a +5°C, cella da +3°C a +10°C, vetrina da +3°C a +10°C, sbrinamento a fermata compressore, codice BVCG1611, dimensioni mm. 1600x820x1780, potenza elettrica (kW) 2,15, al costo di €. 7.456,14 + iva;

-n. 1 elemento neutro su vano con porte a battente da 800 mm. + mensola vetro curvo + illuminazione, con struttura con l'elemento costituito da un telaio d'acciaio inox montato su 4 piedini cilindrici inox, regolabili in altezza +/- 20 mm. e rivestimento esterno in laminato HPL, ad alta pressione, con il piano h. 80 mm. (anteriore) con raggio 10 mm. e h. 60 mm. (posteriore) in acciaio AISI 304, spessore 15/10 finitura Scotch-brite, vano dotato di due porte a battente, scorriassoio in acciaio inox 800x330 mm., mensola sovrastante 1 piano, vetro curvo (cod. XZMR0801), completa di illuminazione led, completo di zoccolatura in acciaio inox, codice BNOO0800, dimensioni mm. 800x820x870, al costo di €. 1.697,26 + iva;

-n. 1 bagnomaria ad aria su vano con porte a battente, vasca h. 160 mm. + mensola vetro curvo + illuminazione, con struttura con l'elemento costituito da un telaio d'acciaio inox montato su 4 piedini cilindrici inox, regolabili in altezza +/- 20 mm. e rivestimento esterno in laminato HPL, ad alta pressione, con piano h. 80 mm. (anteriore) con raggio 10 mm. e h. 60 mm. (posteriore) in acciaio AISI 304, spessore 15/10 finitura Scotch-brite, regolazione temperatura tramite scheda elettronica touch (IP22), vasca con tutti gli angoli raggiati, dotata di divisori GN 1/1 asportabili, la vasca viene riscaldata mediante resistenze circolari corazzate poste sul fondo e mediante circolazione dell'aria forzata, vano dotato di porte a battente, scorriassoio in acciaio inox 800x330 mm., dotato di mensola 1 piano con vetro curvo (cod. XZMC0801) e di illuminazione led riscaldante, completo di zoccolatura in acciaio inox, caratteristiche funzionali: range temperatura bagnomaria ventilato da +65°C a +105°C, codice BCPS080A, dimensioni mm. 800x820x870, al costo di €. 2.813,31 + iva;

-n. 1 bagnomaria ad acqua su armadio caldo con ante scorrevoli, vasca h. 180 mm. + mensola vetro curvo + illuminazione, struttura con l'elemento costituito da un telaio d'acciaio inox montato su 4 piedini cilindrici inox, regolabili in altezza +/- 20 mm. e rivestimento esterno in laminato HPL ad alta pressione, piano h. 80 mm. (anteriore) con raggio 10 mm. e h. 60 mm. (posteriore) in acciaio AISI 304, spessore 15/10 finitura Scotch-brite, regolazione temperatura separata tramite scheda elettronica touch (IP22), vasca con tutti gli angoli raggiati, dotata di divisori GN 1/1 asportabili, la vasca viene riscaldata mediante resistenze elettriche adesive poste esteriormente al fondo, carico acqua tramite elettrovalvola e scarico tramite tubo troppo pieno, armadio riscaldato chiuso con porte scorrevoli (per BCAOO818 porta a battente), con angoli arrotondati per facile pulizia riscaldato mediante resistenze elettriche tubolari ventilate per garantire regolare distribuzione della temperatura, armadio caldo dotato di ante scorrevoli, scorriassoio in acciaio inox 1600x330 mm., dotato di mensola 1 piano con vetro curvo (cod. XZMC1601) e di illuminazione led riscaldante, completo di zoccolatura in acciaio inox, caratteristiche funzionali: range temperatura bagnomaria ad acqua: da +65°C a +105°C, range temperatura armadio caldo: da +65°C a +85°C, codice BCA01618, dimensioni mm. 1600x820x870, potenza elettrica (kW) 4,60, al costo di €. 3.346,82 + iva;

-n. 1 elemento neutro su vano con porte scorrevoli da 1200 mm. + mensola vetro curvo + illuminazione, con struttura con l'elemento costituito da un telaio d'acciaio inox montato su 4 piedini cilindrici inox, regolabili in altezza +/- 20 mm. e rivestimento esterno in laminato HPL ad alta pressione, il piano h. 80 mm. (anteriore) con raggio 10 mm. e h. 60 mm. (posteriore) in acciaio AISI 304, spessore 15/10 finitura Scotch-brite, vano dotato di due porte scorrevoli, scorriavasoio in acciaio inox 1200x330 mm., mensola sovrastante e piano vetro curvo (cod. XZMR1201) completa di illuminazione led, completo di zoccolatura in acciaio inox, codice BNOO1200, dimensioni mm. 1200x820x870, potenza elettrica (kW) 8,35, al costo di €. 2.067,37 + iva.

Come peraltro già preventivamente evidenziato in ns correlativa richiesta di preventivo, si richiama che:

-tutti gli elementi dovranno essere completi di barriera curva "antisputo"

-termometri esterni per controllo temperature

-tutta la linea dovrà essere completa di scorriavasoio con sostegno in acciaio inox 18/10 – AISI 304.

-tutta la linea dovrà essere completa di zoccolatura inox 18/10 – AISI 304.

Detta linea per la quale andranno altresì prodotte relative certificazioni di idoneità per contatto alimentare, dovrà essere di massima qualità, sicurezza, robustezza, affidabilità, durata, con elevate prestazioni, garanzia di assoluta sicurezza in termini anche microbiologici e di igienicità, con consono isolamento, ridotta dispersione e consono mantenimento delle dovute ottimali temperature e condizioni di utilizzo, di facile pulibilità, di brand noto, con facile reperimento della ricambistica e pronta disponibilità dei pezzi di ricambio, etc.

Detta nuova attrezzatura e suoi componenti, in sostituzione dell'attuale bancone obsoleto e suoi elementi e con ante/scomparti rotti e non riparabile, che andrà preventivamente, interamente e debitamente smontato, ritirato e dismesso presso pubblica discarica in ogni sua parte e tutti i suoi elementi, di concerto e secondo indicazione della Coordinatrice dell'Ufficio Economato dell'Istituto "Frisia" di Merate dott.ssa Miriam Perego.

Quanto sopra per un costo totale di € 19.132,90 più iva 22 %, per un conseguente importo complessivo di spesa iva del 22 % inclusa di € 23.342,14 comprensivo di ritiro usato, trasporto, consegna, installazione, posa in opera, collaudo e garanzia 24 mesi.

La fornitura e posa in opera dei suddetti articoli per ambienti professionali pubblici, conformi al D. Lgs. 81/08, conformi HACCP, a tutti i requisiti di sicurezza, igienicità, etc. ed a tutte le normative vigenti ed in materia sia nazionali che europee ed in termini oltre che nel rispetto delle normative in materia di sicurezza, salute, prevenzione, protezione, antinfortunistica, igiene, etc. in riferimento agli aspetti contributivi, assicurativi, fiscali ed amministrativi, etc., con marchio, certificazione e dichiarazioni di conformità CE, comprensiva di ritiro usato, trasporto, consegna, montaggio, fissaggio e posa in opera, dovrà essere effettuata nel più breve tempo possibile, previo accordo con la Coordinatrice dell'Istituto "Frisia" di Merate, dott.ssa Miriam Perego (interni telefonici n. 039/999.161- 999.16.54/51).

All'uopo si dà conto che il presente affidamento viene esitato secondo criteri di economicità, efficienza ed efficacia dell'azione amministrativa declinati attraverso attività comparativa, anche a mezzo di mercato elettronico, come da evidenze istruttorie in atti, coerentemente con quanto disciplinato dal vigente 'Regolamento per l'acquisizione di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilevanza comunitaria per le esigenze approvvigionamenti dell'ASP IMMES e PAT di cui a Determina DG/3 del 11.01.2017.

L'efficacia del presente affidamento resta strettamente subordinata alla verifica, in fase di esecuzione della prima consegna, della conformità del bene richiesto da parte della Coordinatrice dell'Ufficio Economato dell'Istituto "Frisia" di Merate situato in via Don Gnocchi, 4- 23807 Merate (LC), dott.ssa Miriam Perego, pertanto il seguito del contratto avverrà ad esito conforme di detta verifica. Si precisa sin d'ora che, a fronte di fornitura non rispondente alle caratteristiche di cui sopra, anche tenuto conto delle documentazioni e certificazioni di conformità CE, del libretto d'uso e manutenzione in lingua italiana, si procederà a formalizzare la non conformità con richiesta di immediato adeguamento alle stesse, pena il mancato riconoscimento dei corrispettivi dovuti.

Resta inteso che tutti i prodotti, al pari della documentazione a corredo della fornitura, devono essere conformi e rispettare la vigente normativa di riferimento di natura nazionale e comunitaria.

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”.

La norma prevede l'esclusione dello *split payment* per i fornitori esteri, i componenti del Collegio Sindacale privi di partita IVA ed i professionisti soggetti a ritenuta d'acconto.

Dal 31.03.2015 ha decorrenza l'obbligo della fatturazione elettronica.

Il Codice Univoco Ufficio (individuabile anche sul sito www.indicepa.gov.it) 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.

La fattura dovrà riportare il seguente codice: CIG ZE632445C2 ed il seguente n. Ordine: 2021/121/CES

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).

Alpi S.r.l., si obbliga al rispetto di quanto previsto dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e ss.mm.ii.

Annotazione di spesa

L'onere derivante dal presente affidamento diretto pari a € 23.342,14 ritiro usato, trasporto, consegna, installazione, posa in opera, collaudo e garanzia e IVA 22% compresa sarà finanziato nell'ambito della previsione del bilancio 2021 di competenza, come da annotazione dell'Area Economico-Finanziaria.

Annotazione interna per gli uffici: 70410103

Argomento 2 – Attrezzature/apparecchiature non sanitarie, tecniche economali, apparecchiature per ufficio. - CO.GE. 020.070.200

Contratto CES 106/21 COGE 020.070.200 (budget n. 406/2021)

Addetto/a al caricamento ordini in Euis e agli atti finalizzati alla liquidazione: dott.ssa Miriam Perego, Coordinatrice dell'Ufficio Economato dell'Istituto “Frisia” di Merate (tel. 039/999.161- 991.16.54).

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.

Alpi S.r.l., 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.

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere sarà esclusivamente quello di Milano.

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, in assenza alla e-Mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

Distinti saluti.

**Il Direttore del Dipartimento
Tecnico Amministrativo**
(Rossana Coladonato)

**Il Dirigente Responsabile
Area Alberghiero-Economale e Provveditorato**
(Ugo Ammannati)

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

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

