Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II"

Polo Didattico Carcerario C. Cir. "Ugo Caridi "
Istruzione per adulti Tecnico Agrario sedi Catanzaro e Gizzeria
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

IIS "V. EMANUELE II" - CATANZARO
Prot. 0005477 del 31/07/2023
I (Uscita)

All'Albo on line
All'Amministrazione Trasparente
Agli atti

CUP F64D23001370006
CIG 9994810A20

Oggetto: DECISIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DIRETTO DI REALIZZAZIONE DI LABORATORI ALBERGHIERO, AI SENSI DELL'ART. 50, COMMA 1, LETTERA B) DEL D.LGS. 36/2023 , PER UN IMPORTO CONTRATTUALE PARI A € 75.600,00 (IVA ESCLUSA). Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. *Asse V – Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR)* – REACT EU. Asse V – Priorità d'investimento: 13i – (FESR) "Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia" – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Nota di Adesione prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 "Azione 13.1.4 – "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo" per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni "più sviluppate", "in transizione" e "meno sviluppate". **13.1.4 – "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo". Autorizzazione progetto**.
CODICE PROGETTO 13.1.4A - 13.1.4A-FESRPON-CL-2023-6

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il R.D. 18 novembre 1923, n. 2440, recante «Nuove disposizioni sull'amministrazione del Patrimonio e la Contabilità Generale dello Stato»;
VISTO la L. 15 marzo 1997, n. 59 concernente «Delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed enti locali, per la riforma della Pubblica Amministrazione e per la semplificazione amministrativa»
VISTO il D.P.R. 8 marzo 1999, n. 275, «Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi dell'art. 21 della L. 15/03/1997»;
VISTO il Decreto Interministeriale 28 agosto 2018, n. 129, recante «Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'articolo 1, comma 143, della legge 13 luglio 2015, n. 107»;
VISTO il D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche» e successive modifiche e integrazioni;
TENUTO CONTO delle funzioni e dei poteri del Dirigente Scolastico in materia negoziale, come definiti dall'articolo 25, comma 2, del D.Lgs. n. 165/2001, dall'articolo 1, comma 78, della L. n. 107/2015 e dagli articoli 3 e 44 del succitato D.I. n. 129/2018;
VISTO il Regolamento d'Istituto che disciplina le modalità di attuazione delle procedure di acquisto di lavori, servizi e forniture;
VISTO il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) ;
VISTO; il Programma Annuale E.F. 2023, regolarmente approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 23/05/2023 con delibera n.4;
VISTA la L. 7 agosto 1990, n. 241, recante «Nuove norme sul procedimento amministrativo»;
VISTO il Dlgs n.36/2023 recante "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici;
VISTO l'art. 17 commi 1 e 2 del Dlgs n. 36/2023 secondo il quale "Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte.2. In caso di affidamento diretto, l'atto di cui al comma 1 individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale."
VISTO che l'art. 50 del d.lgs. 36/2023, con riferimento all'affidamento delle prestazioni di importo inferiore alle soglie di cui

all'art. 14 dello stesso decreto, dispone che le stazioni appaltanti procedono, tra le altre, con le seguenti modalità: a) affidamento diretto per lavori di importo inferiore a 150.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante; b) affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante;

VISTO l'Allegato I.1 al Decreto Legislativo 36/2023 il quale definisce, all'articolo 3, comma 1, lettera d), l'affidamento diretto come "l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale, anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice";

CONSIDERATO ai sensi dell'art. 58 del d.lgs. 36/2023, che l'appalto, peraltro già accessibile dato l'importo non rilevante, non è ulteriormente suddivisibile in lotti in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del Dlgs n. 36/2023;

VISTO l'art. 45, comma 2, lett. a), del D.I. 129/2018, il quale prevede che «Al Consiglio d'Istituto spettano le deliberazioni relative alla determinazione, nei limiti stabiliti dalla normativa vigente in materia, dei criteri e dei limiti per lo svolgimento, da parte del dirigente scolastico, delle seguenti attività negoziali: a) affidamenti di lavori, servizi e forniture, secondo quanto disposto dal decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e dalle relative previsioni di attuazione, di importo superiore a 10.000,00 euro»;

VISTO l'art. 1, comma 449, della L. 27 dicembre 2006, n. 296, come modificato dall'art. 1, comma 495 della L. n. 28 dicembre 2015, n. 208, il quale prevede che tutte le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi comprese le scuole di ogni ordine e grado, sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate da Consip S.p.A.;

VISTO l'art. 1, comma 583, della L. 27 dicembre 2019, n. 160, ai sensi del quale, fermo restando quanto previsto dal succitato art. 1, commi 449 e 450, della L. 296/2006, le amministrazioni statali centrali e periferiche, ivi compresi gli istituti e le scuole di ogni ordine e grado, sono tenute ad approvvigionarsi attraverso gli accordi quadro stipulati da Consip S.p.A. o il Sistema Dinamico di Acquisizione (SDAPA) realizzato e gestito da Consip S.p.A.;

VISTA la L. n. 208/2015, che, all'art. 1, comma 512, per la categoria merceologica relativa ai servizi e ai beni informatici ha previsto che, fermi restando gli obblighi di acquisizione centralizzata previsti per i beni e servizi dalla normativa vigente, sussiste l'obbligo di approvvigionarsi esclusivamente tramite gli strumenti di acquisto e di negoziazione messi a disposizione da Consip S.p.A. (Convenzioni quadro, Accordi quadro, Me.PA., Sistema Dinamico di Acquisizione);

CONSIDERATA la non esistenza di Convenzioni Consip attive in merito a tale merceologia;

DATO ATTO nei soli casi di acquisti di beni e servizi informatici] che il Dirigente Scolastico ha adottato apposito provvedimento con il quale ha dato atto che, nell'ambito degli strumenti di acquisto e di negoziazione messi a disposizione da Consip S.p.A., non si rivengono beni o servizi disponibili;

VISTO l'art. 15 del D.lgs 36/2023, secondo il quale "Nel primo atto di avvio dell'intervento pubblico da realizzare mediante un contratto le stazioni appaltanti e gli enti concedenti nominano nell'interesse proprio o di altre amministrazioni un responsabile unico del progetto (RUP) per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento e per l'esecuzione di ciascuna procedura soggetta al codice."

RITENUTO che il Dott.ssa ELIA Rita, Dirigente Scolastico dell'Istituzione Scolastica, risulta pienamente idoneo a ricoprire l'incarico di RUP per l'affidamento in oggetto, in quanto soddisfa i requisiti richiesti ai sensi dell'art. 15 del Dlgs n.36/2023

CONSIDERATO che l'affidamento in oggetto è finalizzato a dotarsi di LABORATORI ALBERGHIERI come da CAPITOLATO allegato alla presente DETERMINA che ne fa parte integrante;

CONSIDERATO di prevedere una durata contrattuale pari a 3 mesi;

CONSIDERATO che la spesa complessiva per la fornitura in parola è stata stimata in € 75.600,00, IVA esclusa (€ 92.232,00, IVA inclusa);

TENUTO CONTO Che l'importo del presente appalto è SUPERIORE ad € 40.000,00 e, pertanto, ai sensi dell'art. 45 del D.lgs 36/2023 la Stazione Appaltante, prima della stipula del contratto, svolgerà le verifiche volte ad accertare il possesso, da parte dell'affidatario, dei requisiti di ordine generale

TENUTO CONTO in conformità a quanto disposto dall'art. 53, comma 1, del d.lgs. 36/2023, con riferimento all'affidamento in parola non vengono richieste le garanzie provvisorie di cui all'articolo 106;

- ipotesi 1 → inoltre, con riferimento a quanto disposto dall'art. 53, comma 4, del d.lgs. 36/2023, si ritiene di richiedere la garanzia definitiva per l'esecuzione delle prestazioni in parola in misura pari al 5% dell'importo contrattuale;

oppure

- ipotesi 2 → con riferimento a quanto disposto dall'art. 53, comma 4, del d.lgs. 36/2023, si ritiene di non richiedere la garanzia definitiva per l'esecuzione delle prestazioni in parola, in considerazione del ridotto valore economico delle stesse e della remota possibilità che un inadempimento verificatosi in sede di esecuzione contrattuale possa arrecare significative ripercussioni alla stazione appaltante;

DATO ATTO che il contratto, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 1, comma 3, del D.L. 95/2012, sarà sottoposto a condizione risolutiva nel caso di sopravvenuta disponibilità di una convenzione Consip S.p.A. avente ad oggetto servizi [o forniture] comparabili con quelli oggetto di affidamento;

CONSIDERATO che, in tema di imposta di bollo in materia di contratti pubblici, si applica quanto disposto all'allegato I.4 del d.lgs. 36/2023

VISTO che ai sensi dell'art. 117 del Dlgs n.36/2023, l'affidatario è tenuto a presentare garanzia definitiva di euro 5.000,00

OVVERO

che ai sensi dell'art. 117 comma 14 la Stazione Appaltante prevede l'esonero dalla prestazione della garanzia definitiva in quanto:

- l'operatore economico risulta essere di comprovata solidità;
- l'appalto ha oggetto forniture di beni che per la loro natura, o per l'uso speciale cui sono destinati, devono essere acquistati nel luogo di produzione o forniti direttamente dai produttori;
- l'appalto ha oggetto forniture di prodotti d'arte, macchinari, strumenti e lavori di precisione l'esecuzione dei quali deve essere affidata a operatori specializzati

L'O.E. ha, altresì, proposto un miglioramento del prezzo di aggiudicazione ovvero delle condizioni di esecuzione….

CONSIDERATO che, ai sensi di quanto disposto all'art. 55 del d.lgs. 36/2023, i termini dilatori previsti dall'articolo 18, commi 3 e 4, dello stesso decreto, non si applicano agli affidamenti dei contratti di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea;

VISTO l'art. 1, commi 65 e 67, della L. n. 266/2005, in virtù del quale l'Istituto è tenuto ad acquisire il codice identificativo della gara (CIG);

TENUTO CONTO che l'affidamento in oggetto dà luogo ad una transazione soggetta agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13 agosto 2010, n. 136 e dal D.L. 12 novembre 2010, n. 187;

nell'osservanza delle disposizioni di cui alla L. 6 novembre 2012, n. 190, recante «Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità della Pubblica Amministrazione»,

DETERMINA

Art. 1

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Art. 2

Si delibera l'avvio delle procedure di acquisizione semplificate con l'affidamento e l'esecuzione di lavori, servizi e forniture secondo le procedure semplificate di cui ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera b) del D.LGS. 36/2023, con pubblicazione di manifestazione d'interesse su albo dell'Istituto e successiva valutazione di preventivi-offerte, ivi compreso l'affidamento diretto se il preventivo dovesse essere unico e soddisfacente il capitolato, il tutto avviene nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività, correttezza, libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità, pubblicità, nonché del principio di rotazione e di tutela dell'effettiva possibilità di partecipazione delle micro, piccole e medie imprese. Tutti gli atti della procedura sono soggetti agli obblighi di trasparenza previsti dall'art. 28 d.lgs. 36/2023. Procedimento che permette di rispettare i tempi di scadenza imposti per lo svolgimento del **PROGETTO 13.1.4A - 13.1.4A-FESRPON-CL-2023-6** REALIZZAZIONE DI AMBIENTI E LABORATORI PER L'EDUCAZIONE E LA FORMAZIONE ALLA TRANSIZIONE ECOLOGICA "LABORATORI GREEN, SOSTENIBILI E INNOVATIVI PER LE SCUOLE DEL SECONDO CICLO NELLE REGIONI DEL MEZZOGIORNO" **Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo** "**LABORATORI ALBERGHIERO"** di cui al presente avviso, autorizzandone le spese al netto IVA nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l'importo di € 75.600,00 (SETTANTACINQUEMILA SEICENTO/00)

Art. 3

La procedura semplificata sotto soglia comunitaria può essere interamente gestita in via elettronica, ma successivamente alla determina di aggiudicazione verrà firmato, in tempi ristretti, il contratto tra le parti. In particolare, si useranno le procedure di importo inferiore alla soglia comunitaria comunicando **CUP F64D23001370006 CIG 9994810A20**;

Art. 4

L'importo di spesa per la fornitura di cui all'art. 2 è di **€ 75.600,00 (SETTANTACINQUEMILA SEICENTO/00)** IVA esclusa.

Art. 5

La fornitura richiesta dovrà essere realizzata entro 30 gg giorni lavorativi decorrenti dalla stipula a sistema del contratto con l'aggiudicatario, entro e non oltre il 10/10/2023 visto l'improrogabile scadenza.

Art. 6

Ai sensi dell'art. 31 comma 2 e dell'art. 5 della legge 241 del 7 agosto 1990, viene nominato Responsabile del Procedimento la Prof.ssa Rita ELIA -Dirigente Scolastico.

Art. 7

La procedura ed ulteriori dettagli saranno forniti agli Operatori Economici tramite Email.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dott.ssa Rita ELIA)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3c2D.lgs . 39/93

Istituto Istruzione Superiore “Vittorio Emanuele II”

Polo Didattico Carcerario C. Cir. “Ugo Caridi ”
Istruzione per adulti Tecnico Agrario sedi Catanzaro e Gizzeria
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

All’Albo on line
All’Amministrazione Trasparente
Agli atti

CUP F64D23001370006
CIG 9994810A20

CAPITOLATO
REALIZZAZIONE DI LABORATORI ALBERGHIERO
IMPORTO BASE 75.600,00,00€ + IVA

FORNO MAGISTAR COMBI DS 6 GN 1/1 ELETTRICO Modello: 218820+922612

Forno combi con pannello di controllo digitale e selezione guidata. Boiler e sonda Lambda per un controllo reale dell'umidità. Sistema per la distribuzione dell'aria AirFlow e 5 livelli di velocità della ventola per garantire le massime prestazioni. Sistema di lavaggio HP integrato con decalcificazione automatica del boiler. 5 cicli preimpostati (soft, medium, strong, extra strong, solo risciacquo). Modalità di cottura: programmi (possono essere salvati fino a 100 programmi di cottura in 4 fasi); manuale (ciclo a vapore, misto e a convezione); cottura EcoDelta e rigenerazione. Backup automatico per evitare interruzioni durante il servizio. Porta USB per scaricare i dati HACCP, programmi e impostazioni. Connettività disponibile. Sonda a 1 sensore per la misurazione della temperatura al cuore. Porta a doppio vetro con illuminazione a LED. Costruzione in acciaio inox. Fornito con struttura portateglie GN 1/1, passo 67 mm. COMPLETO DI 922612

Dati tecnici

Marca: ZANUSSI



ABBATT/CONG.13/7 KG GN 1/1-ACTIVE Modello: 110836

Per 5 GN 1 1 o teglie 600x400 mm. Capacita di carico: abbattimento 12,5 kg : congelamento 7 kg normativa UK . Pannello superiore esterno interno e pannelli frontali e laterali in AISI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca, incernierata a destra, reversibile. Unita refrigerata incorporata. Controllo elettronico, 5 cicli standard e 10 programmabili. Rilevamento automatico dell'inserimento sonda nell'alimento. 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 .

Dati tecnici Dimensioni: mm 762mmx700m

Marca: ZANUSSI



LAVAUTENS. 1170 P H, POMPA SCAR, BOIL, PRES Modello: 503020

Lavastoviglie e utensili multifunzione. Carico frontale con apertura porta 450 mm. Esterno in acciaio inox 304 AISI, vasca lavaggio, filtro vasca e bracci lavaggio e risciacquo. Vasca di lavaggio 40 lt con angoli arrotondati. Doppia parete isolata e porta controbilanciata con doppio arresto. 3 cicli di lavaggio programmabili. Ciclo autopulente. Pannello di controllo digitale. Boiler a pressione incorporato con funzione automatica di svuotamento. Pompa di scarico. Valvola di non ritorno. Sistema di autodiagnostica dei guasti. Dispenser per risciacquo. Predisposto per dispenser esterno di detergente, e dispositivi HACCP e gestione dell'energia. Capacita oraria: 1170 piatti 65 cestelli 500x530 mm. Fornita con: n.1 cesto per piatti, n.1 cesto in filo per piatti pizza e vassoi, n.2 contenitori gialli per posate.

Dati tecnici Dimensioni: mm 642x723x1477 mm

Marca: ZANUSSI



INDUZIONE TOP 800MM, 400V 3N Modello: 392278 + 391154

Superficie di cottura in vetroceramica con 4 zone di induzione a controllo indipendente 5 kW e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo spessore 2 mm. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unita. Potenza elettrica 20 Kw. COMPLETO DI 391154

Dati tecnici Dimensioni: mm 800x900x250 mm

Marca: ZANUSSI



FREEZER 670 LT DIG, A304 -22-15ºC R290 CLASSE C Modello: 110213

Freezer con porta cieca, costruito interamente in acciaio inox AISI 304 con pannello inferiore esterno in materiale anticorrosivo. Ampio display digitale con visualizzazione e impostazione della temperatura, attivazione manuale del ciclo di sbrinamento e ciclo Turbo Cooling (per raffreddare rapidamente i carichi di cibi caldi). Controllo HACCP con allarmi e storico. L"Active Defrost attiverà il ciclo di sbrinamento solo quando realmente necessario e solo per il tempo utile, con evaporazione automatica dell"acqua di sbrinamento. Tre sonde monitorano costantemente le condizioni di funzionamento dell'apparecchiatura. L"ottimizzazione del flusso forzato dell"aria dalla parte posteriore verso la parte frontale della cella ei nuovi convogliatori d"aria completamente rimovibili, garantire una distribuzione più uniforme e veloce dell'aria in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti 90 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all"apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare la connessione ad un computer remoto e ad un sistema HACCP integrato. Spessore di isolamento pareti 90 mm con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza, dotata di serratura e interruttore ottico che interrompe la ventola all"apertura della porta. Evaporatore nascosto per garantire una maggiore capacità di stoccaggio e minori problemi di corrosione. Unità refrigerante incorporata; ventilato; luce interna a LED. Temperatura di funzionamento in ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R290. Predisposto per adattarsi alla porta seriale RS485 per facilitare

Dati tecnici Dimensioni: 740x885x2080 mm

Marca: ZANUSSI



MIXER PORT.250W TUBO ACCIAIO 250MM V.V. Modello: 603677

Mixer portatile con tubo frantumatore in acciaio inox. Può essere utilizzato direttamente in pentola. Unità a motore e tubo possono essere facilmente rimossi senza strumenti per facilitare la pulizia. Impugnatura ergonomica.

Velocità variabile: fino a 15000 giri/min.

Dati tecnici Dimensioni: 110x75x520 mm

Marca: DITO SAMA



IMPASTATRICE PLANETARIA PLUTONE 10 Modello: PLUTONE10

Impastatrici Planetarie Sirman, modello Plutone 30 : Solida struttura in carpenteria smaltata protezione della vasca in filo metallico vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile dispositivo di sicurezza all apertura della protezione e abbassando la vasca 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio frusta in fusione di alluminio e acciaio cambio meccanico a 3 velocita sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio motore ventilato Comandi con timer Presa di forza. Potenza: watt 450

Dati tecnici Dimensioni: mm 36 x 35 x h 63

Marca: SIRMAN



CUTTER MISCELATORE 4,5 LT, MICRODENTATO - VELOCITÀ Modello: 600448

Raschiatore emulsionatore di serie. Kit per trasformare il cutter-mixer in taglia verdure disponibile come accessorio. Produttività adatta per 50-100 coperti per servizio.. Robusto cutter ed emulsionatore da banco ideale per tritare, sminuzzare, frantumare ed amalgamare impasti in poco tempo. Pannello comandi piatto e resistente all'acqua con pulsante on off e comando ad impulsi. Microinterruttore e dispositivi di sicurezza su maniglia, coperchio e vasca. Coperchio con apertura per l'aggiunta di ingredienti durante la lavorazione Tutte le parti a contatto con il cibo sono estraibili senza l'uso di attrezzi, completamente smontabili e lavabili i lavastoviglie. Comando ad impulsi per frammentare i componenti di dimensioni piu grandi Coperchio agganciato al corpo macchina per una migliore praticita. Sistema di ventilazione migliorata per gestire senza problemi un utilizzo intensivo della macchina. Piedini rinforzati per resistere ai continui movimenti della macchina Coperchio trasparente con sistema di sicurezza a contatto magnetico incorporato Vasca in acciaio inox da 4,5 litri con tubo rialzato camino che assicura un alta produttività anche quando si processano liquidi 75% della capacita nominale .

Dati tecnici Dimensioni: mm 256x415x482 mm

Marca: DITO SAMA



AFFETTATRICE A GRAVITA PER SALUMI 300 Modello: AFFETTASAL 300 MIRRA

Affettatrice elettrica a gravita per salumi, 300 volt. 220, struttura in alluminio anodizzato, blocco meccanico della vela, anello protezione lama, affilatoio integrato, grado di protezione IP55, pulsantiera comando arresto partenza a bassa tensione capacita taglio 13 mm. REALIZZATA A NORME CE.

Dati tecnici

Marca: SIRMAN



CAPPA A PARETE AUTOASPIRANTE Modello: WHM1120

Cappa a parete auto aspirante realizzata in acciaio inox Aisi 304, completa di nr. 4 filtri a labirinto di acciaio inox 304, montaggio a parete mediante ganci e catene. Portata 2400 mc h, apertura aspirazione 300x300 mm. Ventilatore a statore rotante mod. 7 9 4 poli - 1400rpm . Assemblaggio e finitura, mediante saldatura degli spigoli a vista.

Dati tecnici Dimensioni: mm cm. 110x200x45h.

Marca: TECNOMETAL





KIT DI MONTAGGIO Modello: KIT

Kit di montaggio composto da: N 8 ml di catena zincata N 6 ganci a S sp. 8mm

Dati tecnici

Marca: TECNOMETAL



LAMPADE STAGNA LED IP66 Modello: FLED120

LAMPADA STAGNA LED IP 66 L=1200 MM 1X21 WATT

Dati tecnici Dimensioni: L= 120cm.

Marca: TECNOMETAL



RVM REGOLATORE ELETTRONICO DI VELOCITA MODELLO: SCE 5A

Regolatore elettronico di velocita per motore monofase - Protezione IP55.RVM - Regolatore elettronico di velocita per motore monofase - Protezione IP55. Il regolatore e costituito da circuiti a triac controllati mediante comando esterno per la variazione continua della velocita da circa 30 al 100% della velocita di targa in motori ad alimentazione monofase e bifase accoppiati a ventilatori o aspiratori con corrente di regime di 4 amp. per il modello RVM4, di 6 amp. per il modello RVM6, di 12 amp. per il modello RVM12, massimi in servizio continuo. Il regolatore puo essere usato anche come variatore di tensione per qualsiasi carico ohmico. Con tensione minima anche di circa il 30-40% di quella di linea. Rivestimento in plastica e pannello frontale con interruttore e manopola per la variazione di velocita. Il trimmer per la regolazione della velocita minima ed il fusibile da 10 amp. per il modello RVM4, da 12 amp. per il modello RVM6, da 15 amp. per il modello RVM12, serve per la protezione dei soli circuiti interni del regolatore.

Dati tecnici

Marca: TECNOMETAL



MACCHINA SOTTOVUOTO A CAMPANA W8 TOP 40 DX 20M3 MODELLO: SOTTOVUOTOW840DXTOP

Sottovuoto Sirman, modello W8 .40. Straordinario design riduce l’ingombro della macchina e migliora la praticità. Campana a grande sviluppo di volume in plexiglass termoformato di grosso spessore sui mod. 50 e 70, ad iniezione sui mod. 30 e 40. Barra saldante facilmente rimovibile. Estrema facilita di pulizia grazie alla perfetta planarità del piano di appoggio prodotto. Sollevamento coperchio automatico a mezzo di pistoncini pneumatici. Sistema di controllo elettronico con: selezione 6 lingue impostazione tempo saldatura, vuoto e gas con scala 1 10 sec. visualizzazione percentuale vuoto e tempo residuo 8 programmi memorizzabili a piacere programma AA = vuoto automatico programma XT

= aspirazione esterna a tempo programma XA = aspirazione esterna automatica Percentuale vuoto automatico regolabile 50-100%segnale di avviso sostituzione olio. Protezione termica pompa Ciclo di preriscaldamento e pulizia olio Conta cicli totali Conta ore utilizzo pompa Opzionali: Impianto per gas inerte MAP e soft air Stampante termica automatica per data, ora e dati confezionamento Piano regolabile per buste con liquidi Piano in polietilene per rialzo e contenimento. Tubo per aspirazione esterna Vasche GN per aspirazione esterna kw 0,75 230V 50

Dati tecnici Dimensioni: mm 58 x 49 x h 37

Marca: SIRMAN



BILANCIA ELETTRONICA MOD. SMALL MODELLO:SMALL

Small Suprema piatto in acciaio , struttura in materiale atossico e resistente al calore, è la soluzione peso-prezzo di ridotto ingombro e di essenziale utilizzo, indicata per pasticcerie e gelaterie e per tutti quei punti vendita dove è sufficiente una pesata rapida, senza necessità di memorizzazione del dato.
Inoltre, tra le caratteristiche che rendono SMALL un prodotto particolarmente adatto ad un utilizzo ambulante, sono il case resistente in ABS, dai piccoli ingombri, la maneggiabilità la batteria interna in dotazione e i due display retroilluminati dotati di ottima leggibilità. CARATTERISTICHE
Multiportata 6/15 kg Divisione minima (e) 2-5 g
Tastiera e display dell'operatore 18 tasti - 3 numerici LCD retroilluminato per peso, prezzo e importo
Versione bianca: display sul fronte della bilancia - Versione grigia: display sull'asta
Esposizione del cliente
3 Numerici LCD retroilluminati per peso, prezzo e importo - Versione bianca: display sul retro della bilancia - Versione grigia: display sull'asta
PLU 10 - da 0 a 9
Connessione 1 RS232 Alimentazione elettrica volt.220
Dati tecnici Dimensioni: 335X340XH1100
Marca: SUPREMA



MACCHINA CAFFE' SEMIAUTOMATICA DUE GRUPP MODELLO: M26TE RE DT/2

MACCHINA CAFFE' SEMIAUTOMATICA DUE GRUPPI, DOTATA DI 02 LANCIE VAPORE E 01 LANCIA EROGAZIONE ACQUA CALDA, COLORAZIONE BIANCA, DIM.CM. 60X53X55,

ALIMENTAZIONE V 400,

Dati tecnici

Marca: LA CIMBALI



MACINADOSATORE DA CAFFÈ PROFESSIONALE MAGNUM MODELLO: MAGNUM

Con Magnum On Demand il caffè in grani viene macinato direttamente nel portafiltro prima dell'estrazione dell'espresso per un miglior aroma in tazza. Il macinadosatore può essere programmato per lavorare in automatico o manualmente. Nel funzionamento automatico, l'attivazione della macinatura avviene grazie ad una fotocellula all'atto del posizionamento del portafiltro sulla forcella e prevede una preselezione della dose attraverso il touch screen. Nel funzionamento manuale, invece, una volta posizionato il portafiltro sulla forcella, si attiva la macinatura selezionando la dose desiderata sul touch screen

- Grammatura dose singola e doppia indipendente e costante
- Regolazione delle macine con vite micrometrica: veloce e precisa
- Forcella regolabile in altezza per adattarsi a diversi portafiltro
- Dosatura centrata nel portafiltro
- Assenza di cariche elettrostatiche
- Pulizia facile e ridotta
- Touch screen per gestione intuitiva sia in programmazione che nell'uso
- Tre selezioni: dose singola, dose doppia, macinatura in continuo

Nella sua versione wireless, il Magnum on Demand dialoga automaticamente via Bluetooth con la macchina per caffè (quando dotata di apposita scheda): la macchina invia un segnale al macinadosatore che così adatta granulometria e dose in base ai dati ricevuti a garanzia del miglior risultato in tazza.

Dati tecnici

Marca: LACIMBALI



PURITY C 500 QUELL ST 1 MODELLO: BR1002045+ BR1013634

PURITY C500 è una cartuccia filtrante appositamente progettata per le zone con acqua estremamente dolce (durezza da carbonati (CH) ≤3°dH). È utilizzata in combinazione con il pre filtro PURITY C Quell ST, che garantisce un rilascio affidabile di minerali dalla cartuccia filtrante. Ciò crea una soluzione che fornisce una mineralizzazione continua dell'acqua dissolvendo calcio per ottenere la durezza da carbonati desiderata. Il risultato è un caffè sistematicamente delizioso con un aroma pienamente sviluppato. Inoltre, entrambi i prodotti sono dotati della tecnologia BRITA a carbone attivo. Questa tecnologia consente di filtrare qualsiasi sostanza che può alterare il sapore dell'acqua. L'acqua fi ltrata pertanto ha la composizione ideale per un caffè davvero eccezionale. codice **BR1002045**
Testa del filtro 0 – 70 %3 (G 3/8“ | JG 8) codice **BR1013634** (ct. 20 pz.)

Dati tecnici

Marca: BRITA



GRUPPI BAR SIRMAN, MODELLO MODULO 4 ALOQNS MODELLO: GRUPPI BAR SIRMAN, MODELLO MODULO 4 ALOQNS

Gruppi bar modulari studiati per offrire un comodo e funzionale aiuto in ogni condizione di spazio.

- Corpo macchina in alluminio estruso e fianchi in ABS.
- Potenti motori con ventilazione forzata.
- Frullatore, frappé, rompighiaccio e spremiagrumi mantengono le caratteristiche tecniche e originali della macchina singola.

AL = spremiagrumi Apollo con leva
OT = frullatore Orione con bicchiere Tondo OQ = frullatore Orione con bicchiere Quadro N = rompighiaccio Nordkapp
S = frappé Sirio Dati tecnici
Dimensioni: mm 747X283X501
Marca: SIRMAN



TAVOLO REFRIGERATO 3 VANI+ALZATINA-R290 MODELLO: 111164

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 con retro in acciaio galvanizzato. Piano di lavoro con spessore 50 mm. Piedini regolabili in altezza da -5 +50 in acciaio inox AISI 304. Spessore isolamento 90 mm. N.3 porte. Unita refrigerante incorporata. Sistema di ventilazione frontale. Evaporazione automatica dell acqua di sbrinamento a gas caldo. Controllo elettronico a microprocessore con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Sbrinamento automatico. Temperatura regolabile da -2 a +10 C. Funzionamento in ambiente fino alla temperatura di 43 C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante idrocarburo R290. Perfetto isolamento ottenuto tramite schiume poliuretaniche espanse ad alta densita con iniezione di ciclopentano. In dotazione 3 griglie in rilsan GN 1 1 con guide.
Dati tecnici Dimensioni: mm 1699x700x950 mm
Marca: ZANUSSI



BANCO BAR DA CM 300 MODELLO: BBR300P

Mobile banco bar refrigerato da cm 300 completo di 5 sportelli a battente sottostanti interno cella in acciaio inox 18 10 completo di griglie intermedie regolabili mediante cremagliere applicate sullo stesso, piano sovrastante di servizio al cliente in laminato, oppure in agglomerato, granito o pral, piano di lavoro operatore in acciaio inox , struttura interna in legno nobilitato o multistrato , completo di termostato di sbrinamento automatico, termometro, a norme CE, motore banco interno, completo di 2 lavelli e completo di miscelatore a gomito .
Dati tecnici Dimensioni: mm 300 x 70 x h 110
Marca: RITACCA



MACCHINA PER PASTA ELETTRICA MODELLO: 224847

MACCHINA PER LA PASTA ELETTRICA ATLASMOTOR: La macchina per chi ama preparare la pasta fresca con stile e comodità! I suoi rulli sono realizzati con una superficie impercettibilmente ruvida che renderà la pasta porosa per esaltarne il gusto e legare facilmente ai condimenti.
CON MOTORE PASTADRIVE: Atlasmotor semplifica la preparazione della pasta fresca, grazie al pratico motore che ti permette di lavorare liberamente su qualsiasi superficie, senza affaticarti. Potrai in ogni caso goderti l'esperienza classica sostituendo il motore con la manovella inclusa nella confezione.
3 TIPI DI PASTA INCLUSI: Il regolatore a 10 posizioni consente di creare una sfoglia di diversi spessori, adatti a tanti formati di pasta. Oltre a poter realizzare subito Lasagne con larghezza massima di 150 mm questa macchina è già dotata di accessori per Fettuccine di 6,5 mm e Tagliolini di 1,5 mm.
COMPATIBILE CON 12 ACCESSORI EXTRA: Con Atlasmotor potrai utilizzare tanti altri 12 accessori intercambiabili distinti per spessore, taglio e forma della pasta. Dovrai solo scegliere formato più giusto per i tuoi condimenti.
IN ACCIAIO CROMATO: La macchina è interamente realizzata in acciaio cromato di alta qualità, lavorato e assemblato in Italia. Ogni parte è curata nei più piccoli dettagli per esaltare l'eleganza e la semplicità. I rulli sono realizzati in lega di alluminio anodizzato. I materiali utilizzati sono studiati per non essere nocivi alla salute.

- Unione tra Atlas 150 e motore Pastadrive: un connubio perfetto tra dinamismo e praticità
- 3 formati di pasta: lasagne, fettuccine (6 mm) e tagliolini (1,5 mm)
- Motore facile da innestare e stabile nell'utilizzo, lo puoi installare e togliere con solo due mosse
- Costruita con rulli in lega di alluminio anodizzato per non rilasciare alcun tipo di metallo pesante sulla sfoglia
- Spessore regolabile in 10 posizioni, da 4,8 mm fino a 0,6 mm
- Contiene: Atlas 150, morsetto per fissare la macchina al tavolo, motore Pastadrive da inserire nell'attacco a baionetta brevettato e manovella da usare con alcuni accessori dove il motore non può essere applicato per motivi di sicurezza
- Garanzia fornita da Marcato SpA: 10 anni per Atlas 150 e 2 anni per il motore Pastadrive
- Perfetta per la preparazione di pasta fresca (larghezza massima: 170 mm).
- Copertura dotata di interruttore di sicurezza.
- Spessore pasta regolabile in 7 spessori da 0,2 a 2,5 mm.
- Tre rulli / tagliatori: rullo per pasta, rullo per tagliatelle (6,25 mm) e rullo per fettuccine (2 mm).

Dati tecnici Dimensioni: 258x218x(H)232mm
Marca: HENDI Modello: 224847



Annotazioni:
Le seguenti apparecchiature sono identificate con marca e modello solo a titolo esemplificativo per meglio identificare le caratteristiche sono ammesse offerte con apparecchiature di marca diversa con caratteristiche oggettivamente equipollenti o migliorative, inoltre tutte le attrezzature devono essere a risparmio energetico ed idrico di ultima generazione nel rispetto del principio Do No Significant Harm (DNSH), tutte le attrezzature devono essere istallate e possedere a corredo un manuale d'uso e manutenzione e gli imballaggi devono essere smaltiti dalla ditta esecutrice.