



Adottata dal Direttore Generale in data - 6 OTT. 2014

Oggetto: Autorizzazione a contrarre Acquisto in economia ex art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06 per acquisto apparecchiature e ammodernamento della cucina dietetica dell'A.OB. Codice Cig 5945326E35.

---

Il Direttore Generale	Dott. Antonio Garau
Coadiuvato dal	
Direttore Amministrativo	Dott. Attilio Murru
Direttore Sanitario	Dott. Remigio C. Puddu

---

*PUBBLICATA ALL'ALBO DELL'AZIENDA OSPEDALIERA "G. BROTZU" A PARTIRE DAL 9 OTT. 2014 per 15 gg. consecutivi e posta a disposizione per la consultazione.*

*Il Direttore Amministrativo*

---

Su proposta del Servizio Acquisizione Beni e Servizi

- Premesso** che con nota prot. n. 417 del 22.08.2014, autorizzata dal Direttore Generale, il Responsabile del Settore Ristorazione ha chiesto l'acquisto di apparecchiature e l'ammodernamento, in osservanza a quanto previsto dalla normativa HACCP, della cucina dietetica dell'A.OB (All. A fg. 11);
- Considerato** che non risultano attive convenzioni della Centrale regionale e della Consip relative a detta fornitura, per cui non possono essere applicate le disposizioni di cui al "Decreto spending review due" (D.L. 95/2012, convertito in legge 135/2012), come da elenco allegato (All. B fg. 4);
- Rilevato** che si rende necessario ed inderogabile procedere a mezzo acquisto in economia, ai sensi e per gli effetti dell'art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06, con aggiudicazione determinata in conformità all'art. n. 82 del D. Lgs. n. 163/06;
- Considerato** che per la fornitura indicata in oggetto l'importo complessivo a base di gara, è pari a € 100.000,00 oltre Iva di Legge;
- Visti** la lettera d'invito e il Capitolato Speciale di gara (All. C fg. 19), contenenti tutte le clausole contrattuali essenziali;
- Preso Atto** che è dovuto il contributo all'AVCP, ai sensi delle disposizioni di cui alla deliberazione del 21.12.2011, per un importo pari a € 30,00=;
- Atteso** che ai sensi dell'art. n. 4 della Legge n. 241/90 le pubbliche amministrazioni sono tenute a determinare per ciascun tipo di procedimento relativo ad atti di loro competenza l'unità organizzativa responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale;
- Atteso** altresì che ai sensi dell'art. n. 5 della Legge n. 241/90 e dell'art. n. 10 del D. Lgs. n. 163/06 si deve procedere alla nomina del Responsabile del Procedimento;
- Ritenuto** urgente ed indifferibile l'adozione del presente atto per l'espletamento della procedura di che trattasi;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Azienda Ospedaliera Brotzu

Segue delibera n. 1703 del - 6 OTT. 2014

**Visti** il D.lgs. n. 163/06, il D.P.R. n. 207/10, la L.R. n. 10/06 e la Legge n. 241/90 e s.m.i.;

**Con** il parere favorevole del Direttore Amministrativo e del Direttore Sanitario;

### D E L I B E R A

- 1) di autorizzare il ricorso alla procedura mediante acquisto in economia ex art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06, per l'acquisto di apparecchiature e l'ammodernamento, in osservanza a quanto previsto dalla normativa HACCP, della cucina dietetica dell'AOB, con aggiudicazione determinata in conformità all'art. n. 82 del D. Lgs. n. 163/06, per un importo a base di gara pari a € 100.000,00 oltre Iva di Legge;
- 2) di approvare la lettera d'invito e il Capitolato Speciale di gara (All. C), contenenti tutte le clausole contrattuali essenziali;
- 3) di prendere atto che sarà dovuto il contributo all'AVCP, ai sensi delle disposizioni di cui alla deliberazione del 21.12.2011, per un importo pari a € 30,00=;
- 4) di individuare l'Unità Organizzativa responsabile della istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, nel Servizio Acquisizione Beni e Servizi;
- 5) di nominare Responsabile Unico del Procedimento il Direttore del Servizio Acquisizione Beni e Servizi;
- 6) di disporre l'immediata esecutività del presente atto ai sensi e per gli effetti dell'art. n. 11, comma 12, del D. Lgs. n. 163/06;

Il Direttore Amministrativo  
Dott. Attilio Murru

Il Direttore Sanitario  
Dott. Renigio C. Puddu

Il Direttore Generale  
Dott. Antonio Garau

Servizio Acquisizione Beni e Servizi  
Resp. le Serv. Provveditorato Dott.ssa Agnese Foddis  
Coll. Amm.vo Dr. Davide Massacci



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

AD. A. nella Conto. N.  
del (to. N. M.)

SETTORE RISTORAZIONE  
MENSA-MAGAZZINO VIVERI

Azienda Ospedaliera Brotzu

Prot. n. 417 del 22.08.2014

*Dr. Pirella*

Al Sig. Direttore Generale  
Dr. Antonio Garau  
AOB Sede

Gent.mo Direttore,

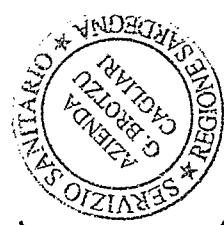
Le invio copia di numero due proposte per la soluzione delle problematiche inerenti la cucina dietetica, una definita integrata l'altra all'avanguardia. Il sottoscritto ritiene che la migliore soluzione sarebbe quella relativa alla cucina dietetica integrata che consente un utilizzo più razionale della produzione oltre che una logistica legata al manuale HACCP.

Certo di benevole accoglienza per migliorare la qualità del servizio, in attesa di benevole riscontro, si inviano i più Cordiali saluti.

SPESA Premiata 100.000 E. circa + IVA

Cagliari, 22.08.2014

Il Responsabile  
Settore Ristorazione  
Ass. San. Antiocho Marica



*Alle doghe Fabbis - predisporre alt. per  
acquisti e ristrutturazione cucina dietetica*

*16-9-14*

Coaud. Amm. G.C

[www.aobrotzu.it](http://www.aobrotzu.it)  
Ospedale di rilievo nazionale e alta  
specializzazione (d.p.c.m 08/04/93)

**IL DIRETTORE GENERALE**  
Dott. Antonio Garau



Tel. 070/539389  
Tel. 070/539292  
direzione generale@aob.it

Alla Gent.ma Att.ne del  
Sig. Dir. Gen. Dott. *Antonio Garau*  
A. O. B.  
Sede

## **ANALISI PROBLEMATICHE E PROPOSTA SOLUZIONI PER UNA CUCINA DIETETICA INTEGRATA**

Le attrezzature attualmente installate all'interno del settore cucina dietetica risultano, da una verifica iniziale e meramente visiva, obsolete e vertenti in uno stato di usura tale da rendere difficoltoso far fronte alle peculiarità operative insite nella preparazione di cibi destinati a pazienti affetti da intolleranza alimentare ed altre patologie.

Nei confronti della Spett.le Direzione Aziendale, la presente si pone al contempo, come una formale segnalazione della problematica in esame, e come una proposta di intervento finalizzato alla soluzione della medesima.

### **Condizione attuale**

Qui di seguito un'elencazione delle problematiche legate alle attrezzature oggi in uso. Per una maggior chiarezza nella lettura dei seguenti punti si consiglia di far riferimento alla Tavola n. 1A (TAV. 1A) allegata, contenente lo schema attuale della cucina in questione:

#### **Piani cottura - Piastre elettriche ad incandescenza**

Manopole di azionamento non funzionanti e con evidenti segni di rottura. Conseguente impossibilità di azionare il macchinario nella sua interezza. Macchinario dotato di tecnologia obsoleta con limitate prestazioni e ridotta efficienza energetica;

#### **Pentola industriale (n.2 pezzi)**

Macchinario di per se finalizzato alla preparazione di elevati quantitativi della medesima pietanza. All'interno della cucina dietetica non trova alcuna logica collocazione, ove è invece necessario garantire una spiccata flessibilità e modulabilità di utilizzo a fronte dell'alto numero di specificità di ciascuna dieta formulata per ciascun paziente;

#### **Fry-top liscio (Piastra)**

Macchinario interamente non funzionante per la mancanza della piastra di cottura;

#### **Rastrelliera porta vassoi**

A causa delle sue dimensioni risulta essere oggettivamente non pratica nell'utilizzo e difficile da manovrare sia all'interno dell'ambiente della cucina che negli altri ambienti della struttura ospedaliera durante il servizio di distribuzione pasti, oltre che non sanificabile in tutte le sue parti;

### Bilancia alimentare da banco

A causa dei continui spostamenti a cui tale macchinario è sottoposto da parte degli operatori è attualmente soggetto a problematiche di taratura che sovente ne pregiudicano la affidabilità;

### Lavello ad una vasca

Il lavello dotato di una singola vasca non consente, come previsto dalla vigente normativa igienico-sanitaria, di dedicare in via esclusiva aree di preparazione per ciascuna categoria merceologica. Questa problematica diviene ancor più preminente in una cucina dedicata alla preparazione di cibi per pazienti affetti da intolleranze alimentari;

### Spazi di stoccaggio

Attualmente la cucina si presenta fortemente carente nella dotazione di spazi di stoccaggio per l'attrezzatura funzionale (pentole, fruste, coltelli ect.) e di derrate alimentari da scaffale;

## **Proposta di intervento**

Di seguito la proposta di intervento formulata con la finalità di eliminare le problematiche esposte in questa sede attraverso l'ammodernamento ed integrazione dei macchinari esistenti con altri più performanti ed adeguati a rendere funzionale ed efficiente un settore ad alta precisione e specializzazione come quello della ristorazione dietetica.

In particolare si segnala che l'esposta inadeguatezza parziale o totale delle attrezzature non consentirebbe di limitare i rischi di una contaminazione tra alimenti di diversa categoria merceologica, o derivanti da un'eccessiva proliferazione della carica batterica in cibi non conservati opportunamente durante ciascuna delle successive ed eventuali fasi di lavorazione.

Con un previo riferimento alla vigente normativa igienico-sanitaria in materia di "*ristorazione collettiva ed assistenziale*", in tal sede si procede con l'esposizione dei rischi di contaminazione e proliferazione batterica riscontrati nella modalità operative ora in pratica nel settore di cucina dietetica non conforme alla citata normativa, la quale impone di:

- i) organizzare il locale cucina e le attrezzature in modo da essere disposti secondo la logica della marcia in avanti e ottenere spazi distinti riservati alla preparazione preliminare e conservazione dei cibi;
- ii) avere lavelli, almeno due o uno a due vasche da utilizzare separatamente per la preparazione degli alimenti e per la sanificazione degli utensili, preferibilmente in acciaio inox, dotati di acqua con i requisiti previsti dal, D.Lgs. 31/01, calda e fredda, con scarico sifonato in fognatura o idoneo sistema di smaltimento delle acque reflue;
- iii) avere nelle varie aree di lavorazione disponibili un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani, con rubinetteria a

comando non manuale nè a leva lunga (pedale, ginocchio, fotocellula), dotati di distributore automatico di sapone e asciugamani a perdere;

iv) avere frigoriferi di adeguata potenza e capienza divisi in scomparti, con termometro o termo registratori disposti in modo tale da permettere un'agevole rilevazione;

v) congelatori per la conservazione di alimenti surgelati e congelati alla temperatura inferiore o uguale a meno 18°C, muniti di termometro e preferibilmente di registratore di temperatura tali da permettere un'agevole rilevazione;

vi) permettere nel caso di utilizzo del legume a caldo, la conservazione dei cibi cotti a temperatura da +60°C a 65°C;

vii) permettere nel caso di utilizzo del legume refrigerato, il raffreddamento dei cibi, immediatamente dopo la cottura, con idonea apparecchiatura riservata a questa operazione e con modalità tali da consentire l'abbattimento della temperatura fino a +3°C nel tempo massimo di 120 minuti primi; la conservazione dei cibi refrigerati deve avvenire in idonee apparecchiature, dotate di indicatore di temperatura per il mantenimento tra 0 e +4°C;

viii) permettere nel caso di utilizzo del legume congelato, il congelamento rapido dei cibi, immediatamente attuato in maniera da raggiungere, nel minor tempo possibile e comunque non superiore a 4 ore, i - 18°C nel cuore del prodotto; la conservazione dei cibi congelati deve avvenire in idonee apparecchiature, dotate di indicatore di temperatura per il mantenimento a -18°C;

*(fonte: Sito web Asl Cagliari, Dip. Prevenzione, Igiene degli alimenti, "Le linee guida attività di ristorazione collettiva";*

*link: [http://www.aslcagliari.it/documenti/8\\_75\\_20081013174311.pdf](http://www.aslcagliari.it/documenti/8_75_20081013174311.pdf))*

In luce dell'esposta normativa si è riscontrato che:

- a causa della presenza di un lavello ad una vasca, attualmente non è possibile garantire la eliminazione del rischio di contaminazione tra alimenti di diversa categoria merceologica;

- a causa della dotazione di un armadio refrigerato ad un vano, attualmente non è possibile garantire la eliminazione del rischio di contaminazione tra alimenti di diversa categoria merceologica posizionati in ciascuna delle successive ed eventuali fasi di lavorazione;

- per i cibi cotti destinati ad essere refrigerati, a causa della mancanza di apposite apparecchiature idonee a consentire l'abbattimento della temperatura fino a +3°C nel tempo massimo di 120 minuti, non ne è possibile garantire l'eliminazione del rischio di proliferazione della carica batterica oltre le soglie previste dalla normativa igienico-sanitaria;

- la cucina non è attualmente dotata di almeno una vasca dedica alla sanificazione degli utensili;

- la cucina non è attualmente dotata di lavabi, adeguatamente collocati e indicati per lavarsi le mani, con rubinetteria a comando non manuale nè a leva lunga (pedale, ginocchio, fotocellula), dotati di distributore automatico di sapone e asciugamani a perdere;

In conclusione nella cucina dietetica si è riscontrato che la disposizione delle attrezzature e la loro dotazione non è tale da consentire:

- l'organizzazione del lavoro secondo il principio della marcia in avanti a partire dalla zona di ricezione merci, fino alla somministrazione e confezionamento, evitando incroci tra percorsi, categorie merceologiche, e operazioni sporche;

- l'eliminazione dei rischi di contaminazione tra diverse tipologie merceologiche di cibi e di proliferazione batterica oltre i limiti consentiti dalla legge nelle fasi di ricezione, preparazione preliminare, conservazione dei cibi;

- la sanificazione degli utensili e l'idoneo lavaggio delle mani;

Considerate le significative problematiche esposte sopra, che in un settore ad alta precisione e specializzazione come quello della ristorazione dietetica, acquisirebbero, a rigor di logica, una rilevanza ancor maggiore, si suggerisce una incisiva modifica della attuale dotazione ed organizzazione delle attrezzature, macchinari ed utensili.

Questa realizzata in maniera tale da garantire la totale eliminazione delle problematiche esposte grazie sia alle caratteristiche intrinseche delle rinnovate attrezzature che alla praticabile e conseguente modifica delle attuali modalità operative.

In particolare si suggerisce di:

procedere con la modifica della disposizione dei macchinari in maniera tale che l'organizzazione del lavoro in accordo al principio della *marcia avanti* risulti una naturale conseguenza della disposizione dei macchinari stessi.

A tal fine si allega schema di cucina (TAV. 2 A) contenente una nuova ed ideale disposizione dei macchinari in luce al principio sopra.

Procedendo nella descrizione dello schema in senso antiorario a partire dalla porta di accesso all'ambiente cucina si prevede:

a) un'area dedicata alla **preparazione preliminare dei cibi** ove sono stati collocati:

- un lavello a doppia vasca con ripiano per un'agevole lavaggio e sgrossatura;
- una cassetiera per l'agevole e sicuro collocamento degli utensili di pronto uso nell'area i.e. coltelli, fruste, mestoli, ect;
- un tavolo refrigerato a due vani separati con piano da lavoro per una pratica lavorazione e conservazione dei cibi nella fase in questione;

- ripiani e pensili lungo tutta la lunghezza dell'area in esame per un'agevole conservazione e stoccaggio dei cibi da scaffale e degli utensili utilizzati nell'area stessa;

b) un'area dedicata alla **cottura dei cibi** ove sono stati collocati:

- forno combi-vapore automatizzato di ultima generazione. A seguire i vantaggi di tale soluzione:

- Riduzione del consumo energetico;
- Riduzione del consumo di acqua;
- Utilizzo di tecnologie di recupero del calore nei processi produttivi;
- Utilizzo di detergenti allo stato solido in pastiglie pre-dosate e conseguente eliminazione dei rischi intrinseci all'utilizzo di detergenti liquidi (perdite da flacone, uso improprio, pericolosità nella manipolazione dei flaconi, ect.);
- Riduzione dello spazio di ingombro della cucina;

Grazie al consumo ridotto di energia, acqua, grassi e materie prime, e all'uso limitato di prodotti chimici dovuto al sistema automatico di decalcificazione

Oltre ai vantaggi di efficienza energetica, sul piano operativo il forno combi-vapore, consente una significativa riduzione del carico di lavoro dell'operatore, garantendo comunque un risultato finale di altissima qualità. Questo grazie alla distribuzione del calore, dell'aria e dell'umidità all'interno camera di cottura in modo efficace ed uniforme.

Massima saturazione della camera di cottura, ottimale circolazione dinamica dell'aria, deumidificazione attiva della camera e gestione automatica del clima.

- vano portateglie al di sotto del forno combi-vapore per un agevole disponibilità e stoccaggio delle teglie;

- piani cottura con tecnologia ad induzione a quattro zone ciascuno. A seguire in vantaggi di tale soluzione:

La tecnologia ad induzione sfrutta al meglio la potenza dell'energia elettrica ottenendo il calore più velocemente rispetto ai piani a gas o elettrici.

Cucinando ad induzione si sfrutta il 90% dell'energia assorbita, mentre con un piano a gas se ne sfrutta solo il 55%.

Questo significa che a parità di potenza, per cucinare con il gas si utilizzano oltre 2,2 kW, invece con l'induzione solo 1,2 kW. L'induzione, dunque, è sicuramente il sistema di cottura più efficiente, che garantisce un significativo risparmio energetico con un conseguente minor impatto ambientale.

A sostegno di quanto sopra, nella tabella seguente si espone in dettaglio la resa energetica dell'induzione e delle tecnologie più tradizionali Gas ed elettriche

	Potenza utilizzata	Potenza in pentola	Resa
Induzione	1.200 W	1.100 W	90%
Gas	2.000 W	1.100 W	55%
Elettrico	2.200 W	1.100 W	50%

**Tabella 1 - Raffronto resa energetica dell'induzione rispetto ai sistemi di cottura tradizionali**

(fonte: Sito web ufficiale Siemens AG; link: [http://www.siemens-home.com/Files/SiemensNew/It/it/Document/novita/SIEMENS\\_Cottura-induzione.pdf](http://www.siemens-home.com/Files/SiemensNew/It/it/Document/novita/SIEMENS_Cottura-induzione.pdf))



- piani neutri di appoggio, ripiani a giorno, vasche lavamani e cassettera disposti uniformemente lungo l'area in esame per rendere agevoli ed efficaci tutte le operazioni di cottura.

un'area dedicata al **trattamento termico e conservazione dei cibi cotti** seguendo il legame a freddo/congelato ove sono stati collocati:

- abbattitore rapido di temperatura posizionato al di sotto del piano di lavoro, rispondente alla necessità di dotarsi di un'apparecchiatura idonea ad eseguire un raffreddamento dei cibi, immediatamente dopo la cottura tali da consentire l'abbattimento della temperatura fino a +3°C (legame freddo) o a -18°C al cuore (legame congelato);

- macchina sottovuoto a campana con sistema di etichettatura, rispondente alla necessità di conservare i cibi in modalità assolutamente sicura grazie alla chiusura ermetica ed alla inibizione dei fenomeni di ossidazione e fermentazione dei cibi;

- armadio refrigerato a temperatura normale ed armadio refrigerato a bassa temperatura, rispondenti alla necessità di conservare i cibi col legame freddo ed il legame congelato rispettivamente

- pensili a parete disposti lungo tutta l'area in esame per permettere un'agevole stoccaggio di tutti gli utensili e materiali di consumo utilizzati nell'area stessa.

un'area dedicata al **porzionamento ed al mantenimento a caldo** dei cibi. In questa area sono stati collocati:

- tavolo caldo con accesso passante su ambo i lati, rispondente alle necessità di conservare caldi i cibi cotti ad una temperatura da +60°C a 65°C ed al contempo di disporre di un piano di lavoro igienico da utilizzare nelle fasi di porzionamento dei cibi;

- ripiano a ribalta per una maggiore superficie di lavoro a disposizione durante la fase di confezionamento;

- mensola posizionata sopra il tavolo caldo che supporti gli operatori come piano separato di agevole utilizzo durante la fase di confezionamento;

- bilancia alimentare incassata a filo su elemento neutro, rispondente alla necessità di compiere l'attività di pesatura e porzionamento col supporto di un macchinario agevole, funzionale e preciso. Elemento neutro di supporto previsto di dimensioni tali da poter essere agevolmente affiancato al tavolo caldo così da creare un'unica superficie piana di lavoro;

- macchina per l'applicazione manuale di pellicola per alimenti termoresistente, rispondente alla necessità di sigillare igienicamente le vaschette contenenti i cibi porzionati con l'uso eventuale della bilancia;

- porta rullo etichette termoresistenti, rispondente alla necessità di applicare un'etichetta compilata manualmente da cui è possibile identificare con certezza il paziente a cui è destinato il cibo contenuto nella vaschetta opportunamente sigillata con pellicola per alimenti termoresistente.

Infine, nella dotazione dell'ambiente della cucina sono state incluse:

- n. 2/3 rastrelliere a colonna su ruote, progettate con la finalità di garantire la massima portata con il minor ingombro longitudinale. Inoltre, la divisione della capacità di portata in due distinti elementi è stata pensata per una maggiore flessibilità e modularità operativa. Le ruote degli elementi ne consentono poi un'agevole spostamento all'interno dell'ambiente cucina.

### **Conclusioni**

In conclusione, è bene sottolineare la *ratio* che ha informato la scelta dei macchinari e la disposizione degli stessi all'interno dell'ambiente di esclusiva pertinenza del settore di cucina dietetica. Questa, oltre a puntare alla totale applicazione del principio della *marcia avanti*, sul piano operativo ha avuto come obiettivo quello di creare un ambiente di lavoro ove l'operatore potesse avere a disposizione tutte le attrezzature necessarie a ciascuna fase di lavorazione ad una distanza minima, evitando così eccessivi spostamenti all'interno dell'ambiente. Questo al fine di ridurre i tempi di lavoro e rendere più agevole l'intera operatività.

In particolare si sottolinea che:

- alla precedente impostazione ad *isola* dell'area cottura è stata sostituita una impostazione in linea. Questo perché un'*isola* di cottura trova utile installazione soltanto quando si ha necessità di sviluppare contestualmente un'alta quantità di pietanze con la presenza contemporanea di più operatori. Scenario questo che non coincide con la particolare operatività della cucina dietetica, ove di norma è impiegato un singolo operatore (attualmente portato a compiere continui spostamenti tra i lati opposti dell'*isola* di cottura) e dove i quantitativi di ciascuna pietanza sono attualmente limitati e non si prevedono tali da giustificare un'installazione dei nuovi macchinari seguendo la precedente impostazione ad *isola*;

- la posizione delle attrezzature attorno alle pareti con superfici piane unite tra loro senza soluzione di continuità ha permesso di massimizzare la superficie piana di lavoro disponibile nella cucina;

- vasche per il lavaggio dei cibi, degli utensili e delle mani sono state posizionate in modo uniforme e di facile accesso in tutta l'area in esame;

- la capacità di cottura è stata aumentata considerevolmente con l'introduzione di macchinari altamente performanti di ultima generazione. Questo ha permesso di sostituire non solo le piastre elettriche ad incandescenza con quelle più moderne ad induzione, ma anche di eliminare le pentole industriali, il fry-top ed

il bagnomaria a favore di un forno combi-vapore automatizzato di ultima generazione capace di migliorare le preparazioni eseguite con attrezzature tradizionali;

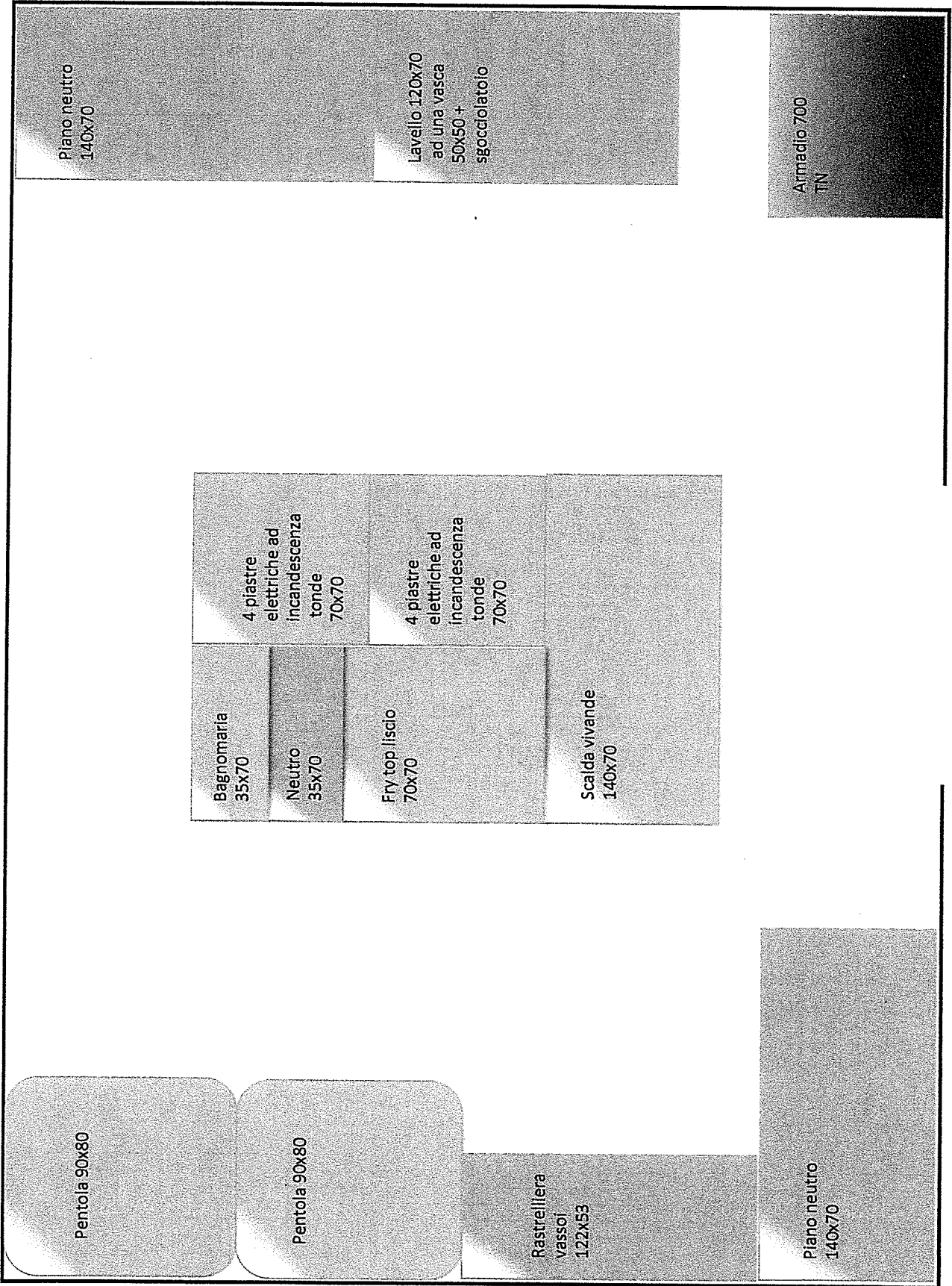
- l'introduzione di macchine per l'abbattimento rapido della temperatura e per la messa in sottovuoto dei cibi consentono di migliorare considerevolmente la qualità, la igienicità e la sicurezza dei cibi destinati a pazienti affetti da intolleranza alimentare.

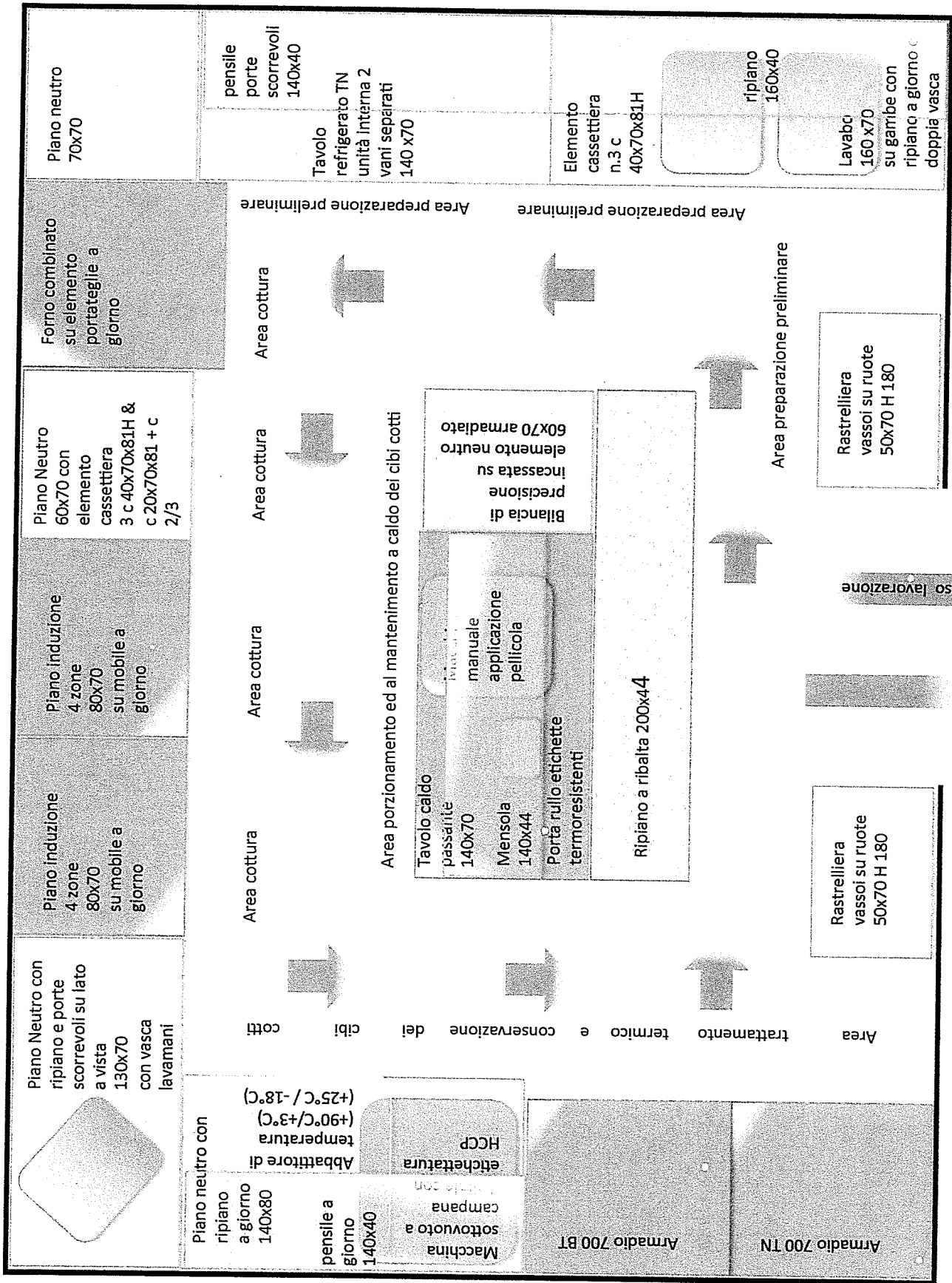
ALL. TAV. 1 A

ALL. TAV. 2 A


Cagliari lì 22-08-2014.

SETTORE RISTORAZIONE-MENSA  
IL RESPONSABILE  
Ass. San. ANTIOCO MANCA






















OK

















Vetrina delle convenzioni L'ordinamento può essere eseguito in modalità  ascendente o discendente cliccando sul nome della colonna  collegamento Help contestuale delle convenzioni in una nuova finestra


Vetrina Convenzioni
















<u>Ordinamento crescente per Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	<b>Vai al catalogo</b>
<a href="#">Stampanti 13. Bando Numero: 341003</a>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	15/09/2014		<a href="#">Accedi alla convenzione Stampanti 13. bando Numero: 341003</a> 
<a href="#">Fotocopiatrici 23. Bando Numero: 335973</a>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	21/07/2014		<a href="#">Accedi alla convenzione Fotocopiatrici 23. bando Numero: 335973</a> 
<a href="#">Microsoft Enterprise Agreement 2. Bando Numero: 380834</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	27/05/2014		<a href="#">Accedi alla convenzione Microsoft Enterprise Agreement 2. bando Numero: 380834</a> 
<a href="#">Licenze d'uso Oracle. Bando Numero: 213179</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	14/05/2014		<a href="#">Accedi alla convenzione Licenze d'uso Oracle. bando Numero: 213179</a> 
<a href="#">Carburanti extrarete e Gasolio da riscaldamento ed. 8. Bando Numero: 233233</a>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Convenzione attiva	07/04/2014		<a href="#">Accedi alla convenzione Carburanti extrarete e Gasolio da riscaldamento ed. 8. bando Numero: 233233</a> 
<a href="#">Server 9. Bando Numero: 185550</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	04/03/2014		<a href="#">Accedi alla convenzione Server 9. bando Numero: 185550</a> 
<a href="#">Licenze d'Uso Microsoft Government Open License. Bando Numero: 213927</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	30/12/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Licenze d'Uso Microsoft Government Open License. bando Numero: 213927</a> 
<a href="#">Fotocopiatrici 22. Bando Numero: 236963</a>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	24/12/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Fotocopiatrici 22. bando Numero: 236963</a> 
<a href="#">Autoveicoli in acquisto 7. Bando Numero: 164296</a>	Veicoli	Convenzione attiva	23/12/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Autoveicoli in acquisto 7. bando Numero: 164296</a> 
<a href="#">Autoveicoli in noleggio 10 bis. Bando Numero: 199894</a>	Veicoli	Convenzione attiva	23/12/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Autoveicoli in noleggio 10 bis. bando Numero: 199894</a> 

Vetrina delle convenzioni L'ordinamento può essere eseguito in modalità  ascendente o discendente cliccando sul nome della colonna  collegamento [Help contestuale delle convenzioni in una nuova finestra](#)


Vetrina Convenzioni

<u>Ordinamento crescente per Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	<b>Vai al catalogo</b>
<a href="#">Servizio integrato energia 3. Bando Numero: 67637</a>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	20/12/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Servizio integrato energia 3. bando Numero: 67637</a> 
<a href="#">Licenze d'uso IBM Passport. Bando Numero: 242704</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	12/12/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Licenze d'uso IBM Passport. bando Numero: 242704</a> 
<a href="#">Servizi di pulizia ed altri servizi per le Scuole ed i Centri di Formazione. Bando Numero: 81725</a>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	22/11/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Servizi di pulizia ed altri servizi per le Scuole ed i Centri di Formazione. bando Numero: 81725</a> 
<a href="#">Gas naturale 6. Bando Numero: 173592</a>	Energia elettrica e gas naturale	Convenzione attiva	13/11/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Gas naturale 6. bando Numero: 173592</a> 
<a href="#">Energia elettrica 11. Bando Numero: 227085</a>	Energia elettrica e gas naturale	Convenzione attiva	11/11/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Energia elettrica 11. bando Numero: 227085</a> 
<a href="#">Buoni pasto 6. Bando Numero: 93838</a>	Alimenti, ristorazione e buoni pasto	Convenzione attiva	29/10/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Buoni pasto 6. bando Numero: 93838</a> 
<a href="#">Presidi per l'autocontrollo della glicemia. Bando Numero: 44245</a>	Beni e servizi per la sanità	Convenzione attiva	19/09/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Presidi per l'autocontrollo della glicemia. bando Numero: 44245</a> 
<a href="#">Servizi di posta elettronica e posta elettronica certificata (servizi di messaggistica) - Contratto quadro ai sensi dell'art. 1, comma 192, Legge n. 311/2004. Bando Numero: 96237</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	12/09/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Servizi di posta elettronica e posta elettronica certificata (servizi di messaggistica) - Contratto quadro ai sensi dell'art. 1, comma 192, Legge n. 311/2004. bando Numero: 96237</a> 
<a href="#">PC desktop 12. Bando Numero: 149985</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	15/07/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione PC desktop 12. bando Numero: 149985</a> 
<a href="#">Stampanti 12. Bando Numero: 74849</a>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	29/05/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione Stampanti 12. bando Numero: 74849</a> 

















Vetrina delle convenzioni L'ordinamento può essere eseguito in modalità  ascendente o discendente cliccando sul nome della colonna  collegamento Help contestuale delle convenzioni in una nuova finestra

Vetrina Convenzioni					
<u>Ordinamento crescente per Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	<b>Vai al catalogo</b>
<a href="#">PC Portatili 12. Bando Numero: 82839</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	09/05/2013		<a href="#">Accedi alla convenzione PC Portatili 12. bando Numero: 82839</a> 
<a href="#">CARBURANTI RETE - FUEL CARD 5. Bando Numero: 71250</a>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Convenzione attiva	20/12/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione CARBURANTI RETE - FUEL CARD 5. bando Numero: 71250</a> 
<a href="#">Multiservizio tecnologico integrato energia per la sanità. Bando Numero: 32196</a>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	14/12/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione Multiservizio tecnologico integrato energia per la sanità. bando Numero: 32196</a> 
<a href="#">CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 5. Bando Numero: 49816</a>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Convenzione attiva	11/12/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 5. bando Numero: 49816</a> 
<a href="#">Reti Locali 4. Bando Numero: 20538</a>	Telecomunicazioni, elettronica e servizi accessori	Convenzione attiva	09/10/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione Reti Locali 4. bando Numero: 20538</a> 
<a href="#">Microsoft Enterprise Agreement 1. Bando Numero: 79013</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	09/10/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione Microsoft Enterprise Agreement 1. bando Numero: 79013</a> 
<a href="#">Stampanti 11. Bando Numero: 46317</a>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	28/05/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione Stampanti 11. bando Numero: 46317</a> 
<a href="#">Facility Management Uffici 3. Bando Numero: 10023</a>	Beni e servizi per gli immobili	Convenzione attiva	21/03/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione Facility Management Uffici 3. bando Numero: 10023</a> 
<a href="#">Carte di Credito ed. 3. Bando Numero: 30900</a>	Servizi postali, assicurativi e finanziari	Convenzione attiva	20/03/2012		<a href="#">Accedi alla convenzione Carte di Credito ed. 3. bando Numero: 30900</a> 
<a href="#">Telefonia fissa e connettività' IP 4. Bando Numero: 10020</a>	Telecomunicazioni, elettronica e servizi accessori	Convenzione attiva	16/09/2011		<a href="#">Accedi alla convenzione Telefonia fissa e connettività' IP 4. bando Numero: 10020</a> 



Vetrina delle convenzioni L'ordinamento può essere eseguito in modalità  ascendente o discendente cliccando sul nome della colonna  collegamento Help contestuale delle convenzioni in una nuova finestra

Vetrina Convenzioni

<u>Ordinamento crescente per Convenzione</u>	<u>Ordinamento crescente per Categoria</u>	<u>Ordinamento crescente per Stato</u>	<u>Ordinamento crescente per Attivazione</u>	<u>Ordinamento crescente per Verde</u>	<b>Vai al catalogo</b>
<a href="#">Stampanti 10. Bando Numero: 10006</a>	Cancelleria, macchine per ufficio e materiale di consumo	Convenzione attiva	26/05/2011		Accedi alla <a href="#">convenzione Stampanti 10. bando Numero: 10006</a> 
<a href="#">Telefonia mobile 5. Bando Numero: 10012</a>	Telecomunicazioni, elettronica e servizi accessori	Convenzione attiva	31/03/2011		Accedi alla <a href="#">convenzione Telefonia mobile 5. bando Numero: 10012</a> 
<a href="#">SERVER 6. Bando Numero: 435</a>	Hardware, Software e Servizi ICT	Convenzione attiva	08/10/2010		Accedi alla <a href="#">convenzione SERVER 6. bando Numero: 435</a> 
<a href="#">Acquisto Autobus 2. Bando Numero: 551412</a>	Veicoli	In fase di studio			Accedi alla <a href="#">convenzione Acquisto Autobus 2. bando Numero: 551412</a> 
<a href="#">Angiografi fissi 2. Bando Numero: 402921</a>	Beni e servizi per la sanità	In fase di studio			Accedi alla <a href="#">convenzione Angiografi fissi 2. bando Numero: 402921</a> 
<a href="#">Archi a C mobili 2. Bando Numero: 432299</a>	Beni e servizi per la sanità	In fase di studio			Accedi alla <a href="#">convenzione Archi a C mobili 2. bando Numero: 432299</a> 
<a href="#">Arredi per ufficio 6. Bando Numero: 121093</a>	Arredi e complementi di arredo	Gara aggiudicata			Accedi alla <a href="#">convenzione Arredi per ufficio 6. bando Numero: 121093</a> 
<a href="#">Autovetture Protette. Bando Numero: 376517</a>	Veicoli	Bando pubblicato			Accedi alla <a href="#">convenzione Autovetture Protette. bando Numero: 376517</a> 
<a href="#">Buoni Pasto 7. Bando Numero: 556994</a>	Alimenti, ristorazione e buoni pasto	In fase di studio			Accedi alla <a href="#">convenzione Buoni Pasto 7. bando Numero: 556994</a> 
<a href="#">CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 6. Bando Numero: 509186</a>	Combustibili, carburanti e lubrificanti	Bando pubblicato			Accedi alla <a href="#">convenzione CARBURANTI RETE - BUONI ACQUISTO 6. bando Numero: 509186</a> 



Rif. D.M.

(DA CITARE NELLA RISPOSTA)

Oggetto: Acquisto in economia ex art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06 per acquisto apparecchiature e ammodernamento della cucina dietetica dell'AOB. Codice Cig 5945326E35.

Importo a base d'asta € 100.000,00 oltre Iva di Legge.

Spett. Le Ditta \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Per il giorno **XX.1X.2014** alle ore **09.00** è indetta una pubblica gara per la fornitura di quanto indicato in oggetto.

Codesta Ditta è invitata a partecipare alla gara per prendere parte alla quale dovrà far pervenire all'Ufficio Protocollo di questa Amministrazione, sita in Cagliari, Piazzale A. Ricchi, entro le ore **12.00** del giorno **XX.1X.2014**, **pena esclusione**, esclusivamente a mezzo Servizio Postale o soggetti equiparati ovvero consegna a mano, i sottototati documenti racchiusi in piego raccomandato e sigillato – all'esterno della busta in questione dovrà essere apposta la dicitura: "Acquisto in economia ex art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06 per acquisto apparecchiature e ammodernamento della cucina dietetica dell'AOB. Codice Cig 5945326E35":

1. L'offerta economica, contenente lo sconto sull'importo a base d'asta, dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante della Ditta concorrente; Non saranno accettate, **pena esclusione**, offerte in aumento. Nell'offerta economica dovranno essere altresì indicati i costi propri della sicurezza.
2. Modulo autocertificazione, ai sensi del DPR 445/00 e successive integrazioni e/o modificazioni, debitamente compilato in ogni sua parte accompagnato dalla fotocopia firmata di un documento d'identità del legale rappresentante, allegato alla presente;
3. **PASSOE**. Il termine per ottenere il PASSOE coincide con la data di presentazione dell'offerta): L'AVCP, con propria Deliberazione n. 111 del 20 dicembre 2012, (con le modificazioni assunte nelle adunanze dell'8 maggio e del 5 giugno 2013), in attuazione a quanto disposto dall'articolo 6-bis del D. Lgs. n. 163/06 (c.d. Codice), ha istituito il nuovo sistema di verifica dei requisiti attraverso la BDNCP, denominato AVCPASS, dotato di apposite aree dedicate ad operatori economici e a stazioni appaltanti/enti aggiudicatori. Il sistema AVCPASS consente agli operatori economici, tramite l'apposita area dedicata, di inserire a sistema i documenti la cui produzione è a proprio carico ai sensi dell'art. 6-bis, comma 4, del Codice. L'operatore economico può utilizzare tali documenti per ciascuna delle procedure di affidamento alle quali partecipa entro il periodo di validità del documento, così come dichiarato dall'operatore medesimo. Per l'utilizzo del sistema AVCP l'operatore economico, dopo la registrazione al servizio AVCPASS, indica a sistema il CIG della procedura di affidamento cui intende partecipare. Il sistema rilascia un "PASSOE" da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. Fermo restando l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento, il "PASSOE" rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte delle stazioni appaltanti/enti aggiudicatori. Pertanto, in attuazione dei commi 1 e 3, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario, dovrà avvenire, ai sensi dell'articolo 6-bis del Codice e della delibera



attuativa, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS, reso disponibile dall'Autorità, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis e tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura dovranno obbligatoriamente registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale AVCP (Servizi ad accesso riservato - AVCPASS) secondo le istruzioni ivi contenute.

Il preventivo dovrà indicare una validità minima di 180 giorni. I quantitativi elencati nella presente richiesta devono essere considerati a titolo puramente indicativo in quanto questa Amministrazione si avvarrà, durante la fase di esecuzione del contratto, della facoltà di aumentare o diminuire gli stessi, secondo le effettive necessità. I prezzi indicati nell'offerta, dovranno rimanere invariati per tutta la durata della fornitura, e dovranno essere comprensivi di imballo, carico, scarico ed ogni altro onere accessorio Franco Magazzino Compratore, salvo il verificarsi di quanto previsto dall'art. 115 del D. Lgs. n. 163/06; la Ditta dovrà evidenziare l'aliquota I.V.A.; l'offerta economica dovrà essere formulata, a pena di esclusione, in lettere ed in cifre. In caso di discordanza prevarrà l'importo più vantaggioso per l'Amministrazione. L'offerta dovrà essere per quanto possibile dettagliata e dovrà comunque riportare tutte le indicazioni necessarie all'individuazione della fornitura richiesta.

La fornitura verrà aggiudicata al prezzo più basso a Lotto completo e a favore di un unico Operatore Economico, ai sensi dell'art. n. 82 del D. Lgs. n. 163/06.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare la gara anche in presenza di un'unica offerta purché valida.

Qualora le offerte pervenute, contengano clausole modificative rispetto alla presente richiesta, saranno ritenute nulle e come non presentate. Analogamente saranno ritenute nulle e quindi come non apposte, eventuali condizioni, termini, clausole a stampa o simili, indicate sugli stampati della Ditta: infatti la Ditta medesima, con la consegna dell'offerta, accetterà incondizionatamente le clausole inserite nella presente richiesta di preventivo.

Il pagamento della fattura avverrà entro 60 giorni dalla data di ricevimento della stessa, previo accertamento della regolarità della fornitura da parte degli Uffici competenti.

In caso d'inadempimento a seguito di mancata prestazione da parte della Ditta aggiudicataria, l'Amministrazione provvederà ad addebitare a quest'ultima la maggiore spesa che l'Azienda Ospedaliera dovrà sostenere per l'esecuzione della fornitura oggetto della presente richiesta di preventivo, presso altra Ditta.

La presente richiesta di preventivo non vincola in alcun modo l'Amministrazione per un eventuale acquisto di quanto indicato in offerta.

**Per tutte le eventuali controversie relative al contratto è competente esclusivamente il Foro di Cagliari.**

Si informa che per tutte le attività e le fasi relative a tutto il procedimento, ai sensi dell'art. 10 del D. lgs n. 163 del 12.04.2006, il Responsabile è il Direttore del Servizio Acquisizione Beni e Servizi.

Distinti saluti.

Il Responsabile del Servizio ABS  
Dott. ssa Agnese Foddis



Oggetto: Acquisto in economia ex art. n. 125 del D. Lgs. n. 163/06 per acquisto apparecchiature e ammodernamento della cucina dietetica dell'AOB. Codice Cig 5945326E35.

Dichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR 445/2000

La/Il sottoscritto/o .....  
Nata/o il ..... a .....  
Residente in ..... Via ..... n. ....  
In qualità di legale rappresentante/procuratore speciale della Ditta .....  
con sede in .....  
consapevole delle sanzioni penali per la falsità degli atti e dichiarazioni mendaci, autorizza la raccolta dei dati per l'emanazione del provvedimento amministrativo ai sensi della D.Lgs. 196/03.

**D I C H I A R A**

- di non trovarsi nelle condizioni di esclusione previste dall'art. 38 – comma 1 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006.
- che la Ditta da me rappresentata è regolarmente iscritta nei registri della Camera di Commercio di ..... al n. ....;
- che la Società Cooperativa, da me rappresentata, è iscritta nel Registro della Prefettura di ..... al n. .... ed è ammessa/o a partecipare ai Pubblici Appalti;
- che la Società è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (art. 17 Legge 03-99, n. 68);
- di non trovarsi nella causa interdittiva a contrarre con la P.A. di cui all'art. 53 comma 16 ter del D. Lgs. n. 165/01;

Matricola azienda INPS .....  
Sede competente INPS ..... Agenzia di .....  
Codice ditta INAIL .....  
PAT INAIL .....

C.C.N.L. applicato:

**(segnare con una crocetta la voce che interessa)**

- Edilizia
  - ..... altri ..... settori
- (specificare) .....

Dimensioni azienda (numero dipendenti):

**(segnare con una crocetta la voce che interessa)**

- 0-5
- 6-15
- 16-50
- 51-100
- OLTRE 100

**D I C H I A R A**

- di accettare i termini di pagamento delle fatture ( 60 gg. ) di cui alla L.R. n. 03/03 e che decorso tale termine verranno riconosciuti gli interessi al tasso legale per tutti i giorni di ritardo art.16 punto 3 della L.R. n. 03/03;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
Azienda Ospedaliera Brotzu

ALL. " C " Pag. N. 4 di Fg. 14

Dipartimento Amministrativo  
Servizio Acquisizione Beni e Servizi

- di non accettare i termini di pagamento delle fatture (60 gg.) di cui alla L.R. n. 03/03;
- di ottemperare a quanto disposto dall'art. n. 3, comma 8, della legge n. 136/2010 (obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari);
- di acconsentire che tutte le predette comunicazioni siano inoltrate dalla Stazione Appaltante a mezzo fax, al seguente Numero: \_\_\_\_\_ o al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: \_\_\_\_\_

#### IL DICHIARANTE PRENDE ATTO

che i dati sopra riportati, forniti in occasione della partecipazione alla presente gara saranno trattati esclusivamente ai fini dello svolgimento dell'attività istituzionale di questa Azienda ai sensi di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/03 - Codice in materia di protezione dei dati personali.

Il Dichiarante

\_\_\_\_\_

Si allega copia fotostatica del documento di riconoscimento in corso di validità.



Capitolato Speciale.

Si chiede la fornitura e posa in opera di quanto di seguito indicato:

Arredi, Macchinari, Opere Edili, Impianti.

Voce	Dim.	Descrizione	Prezzo	Q.tà	Totale
<b>Distribuzione</b>					
		Carrello distribuzione e sgombero 12 vassoi GN1/1 397x555x1732		2	
		Piano di lavoro THERMPROOF™ in acciaio inox senza alzatina - spessore 15/10 2000x700x40 - 15/10		1	
		Arrotondamento angolo R30 su piano di lavoro liscio in acciaio inox con bordo a 90°		4	
		Abbassamento ad "omega" centrale del piano di lavoro (PER BILANCIA DI PRECISIONE)			
		Mensola a ponte neutra predisposta per 2 supporti 1400x400x65.		1	
		Supporto in tubo tondo Ø 60 mm con flangia per mensola a ponte h. 335 mm		2	
		Kit illuminazione per mensola a ponte 3 x 20 W 900x80x25		1	
		Bilancia di precisione da incasso, con display remoto		1	
		Dispenser pellicola		1	
		Piano di lavoro a ribalta (sollevabile in base alle esigenze dell'operatore) THERMPROOF™ in acciaio inox senza alzatina - spessore 15/10 2000x400x40 - 15/10 Meccanismo a ribalta		1	
		Elemento armadiato caldo passante con porte scorrevoli e ripiano intermedio 1400x690x760		1	
		Elemento armadiato neutro con 1 porta a battente e ripiano intermedio 600x690x760 (SOTTO BILANCIA)		1	
		Schienale esterno 2000x1x760 (RIFINITURA ISOLA)		1	
<b>Lavorazioni e Cottura a parete</b>					
		Armadio refrigerato GN2/1, 1 porta, -2° / +10° C 715x850x2150		1	
		Armadio congelatore GN2/1, 1 porta, -15° / -22° C 715x850x2150		1	
		Armadio pensile neutro a giorno con ripiano intermedio 1400x400x660		1	
		Armadio pensile neutro con porte scorrevoli e ripiano intermedio 1400x400x660		1	
		Mensole a muro liscia con angoli saldati spessore 12/10 1600x400x30/60		1	
		Cremagliera mensole a muro 55x10x750		3	
		Supporto mensole a muro 40x390x100		3	
		Piano di lavoro THERMPROOF™ in acciaio inox con alzatina - spessore 20/10 1400x800x40/140		1	



		- 20/10		
		Alzatina laterale in acciaio inox per piano di lavoro		1
		Aggancio a baionetta dei piani di lavoro lisci con alzatina		1
		Piano di lavoro THERMPROOF™ in acciaio inox con alzatina - spessore 20/10 2500x800x40/140 - 20/10		1
		Piano di lavoro THERMPROOF™ in acciaio inox con alzatina - spessore 20/10 2400x800x40/140 - 20/10		1
		Alzatina laterale in acciaio inox per piano di lavoro		2
		Aggancio a baionetta dei piani di lavoro lisci con alzatina		2
		Piano di lavoro THERMPROOF™ in acciaio inox con alzatina - spessore 20/10 3000x700x40/140 - 20/10		1
		Alzatina laterale in acciaio inox per piano di lavoro		1
		Vasca a saldare spessore 10/10 400x500x250		1
		Gruppo miscelatore monoforo a 1 leva		1
		Vasca a saldare spessore 10/10 400x500x250		1
		Gruppo miscelatore monoforo a 1 leva		1
		Piastra in vetroceramica ad induzione installata a filo con il piano: - 4 bobine quadrate 260x260 mm per 4 zone cottura (potenza 4x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Dimensioni vetroceramica 650x650 mm		2
		Generatore MULTIPLE a 4 canali: - Con filtro di rete integrato a protezione da sovraccarichi di tensione. - Predisposto per funzionamento a 400/440V oppure 200/230V 50/60Hz - Potenza massima totale erogata alle bobine 20.000W - Dimensioni 335x526 mm 335x526x110		2
<i>Elementi Sottostanti Lavorazioni e Cottura a parete</i>				
		Elemento armadiato neutro con 1 porta a battente e ripiano intermedio 600x790x760		1
		Abbattitore di temperatura		1
		Elemento armadiato lavatoio con porte scorrevoli 1300x790x760		1
		Elemento armadiato neutro con cruscotto comandi e 2 porte a battente 800x790x760 (1 PORTA PERSA PER L'INSERIMENTO DEI GENERATORI)		1
		Elemento armadiato neutro con cruscotto comandi e 2 porte a battente 800x790x760		1
		Elemento armadiato neutro cassettera a 3 cassette 400x790x760 (N. 3 guide telescopiche in acciaio inox)		1
		Elemento armadiato neutro con bottigliera e		1



		cassetto superiore 200x790x760 (N.2 guide telescopiche in acciaio inox)		
		Elemento armadiato neutro con guide a giorno 400x690x760 (porta-teglie)		1
		Elemento armadiato neutro a giorno con ripiano intermedio 1100x790x760		1
		Tavolo refrigerato GN autonomo con 2 porte e senza piano di lavoro - Corpo mobile h. 760 mm 1230x690x860		1
		Elemento armadiato neutro cassetiera a 3 cassette 400x690x760 (N. 3 guide telescopiche in acciaio inox)		1
		Elemento armadiato lavatoio con porte scorrevoli 1200x690x760		1
<b>Lavorazioni speciali</b>				
		Sovrapprezzo per finitura HYGIENE H2 per ogni singolo mobile		14
<b>Macchine ausiliarie</b>				
		Forno combinato convezione vapore. XXXX teglie formato GN 1/1 elettrico		1
		Sottovuoto a campana		
<b>Opere edili, impiantistica</b>				
		Demolizione manuale, esistente, rimozione impianto idrico esistente, rimozione impianto elettrico esistente;		
		Esecuzione dei cordoli di appoggio macchinari;		
		Esecuzione tracce e predisposizioni per impianti elettrico e idrico, realizzazione nuovo impianto elettrico, realizzazione nuovo impianto idrico, ripristino massetto, intonaci e placcaggi;		
		Smaltimento dei materiali di risulta		
		Oneri di sicurezza		
		Fornitura e posa in opera di porta a molla suddivisa in due battenti con apertura centrale		

Importo a base d'asta € 100.000,00 oltre Iva di Legge. Non saranno accettate, **pena esclusione**, offerte in aumento.

**PRINCIPI COSTRUTTIVI GENERALI PER ARREDI INOX NEUTRI E REFRIGERATI, MACCHINARI PER LA COTTURA.**





NORMATIVA DI RIFERIMENTO	DIN 18865-9
MATERIALI	Acciaio Inox 304 Finitura Inox tipo Scotch Brite (classe very fine/ultra very fine), su tutte le parti a vista Thermproof > speciale lega metallica per rinforzo piani di lavoro Man benutzt nur Edelstahl AISI 304

#### PIANI DI LAVORO

TIPOLOGIA DI MATERIALE	Acciaio Inox 304
SPESSORI PIANI INOX	<b>20/10 mm</b>
FINITURA	Scotch Brite
RINFORZO	Thermproof™ (speciale lega interna che sostituisce l'utilizzo dei normali pannelli in truciolare ed altri agglomerati lignei non idonei all'utilizzo in aree umide e in presenza di fonti di calore a temperature elevate) Caratteristiche: <b>Alta resistenza al calore</b> <b>Resistenza alla torsione</b> pari a 10 kg per cm <sup>2</sup> <b>Resistenza alla trazione</b> fino a 48 kg per cm <sup>2</sup> <b>Alta capacità di assorbimento del rumore</b>
SEZIONE PIANO	H = 40 mm Raggiature bordi anteriori e posteriori <b>R10</b> <b>Angoli R30</b>
BORDO ANTIGOCCIA	Di serie su tutti i piani, <b>lunghezza 15 mm, inclinazione interna 60°</b>
ALZATINA	Dritta H = 100 mm, spessore 20 mm
VASCHE	Dimensioni standard spessore 1 mm Dotazione piletta completa di tubo troppo-pieno da 1½" (un pollice e mezzo) Materiale Acciaio Inox 304 18/10 Dotate di materiale antirombo esterno
INVASI	Dritti o in pendenza Lisci o con nervatura Bordi degli invasi a 90°

#### MOBILI



TIPOLOGIE	Neutri Riscaldati Refrigerati
ALTEZZA EFFETTIVA DEL CORPO MOBILE (esclusi piedi e/o basamenti)	<b>760 mm</b> Stesse dimensioni nelle tre diverse funzioni
PROFONDITA' DEL CORPO MOBILE	690mm
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	DIN 18865-9
STANDARD IGIENICO (esprime i vantaggi derivanti dalle caratteristiche costruttive del mobile, che semplificano le operazioni di pulizia da parte dell'operatore; angoli arrotondati, bordi raggiati, assenza di interstizi in cui si possano accumulare liquidi e sporco)	<b>PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL CORPO MOBILE: STANDARD DI IGIENE "H2"</b> Suola, fianchi e schienale della cella in pezzo unico realizzato mediante saldatura continua. Bordi inferiori della cella <b>R15</b> ed angoli posteriori <b>sferici</b> . Cielo saldato alla cella mediante punti di saldatura. Angoli frontali cella integralmente saldati  NB: Saldatura continua nei livelli di igiene H2 eseguita <u>dall'interno della cella</u>
COSTRUZIONE	Acciaio Inox 304 spessore 1 mm Unità portanti costruite in monoscocca Tutti i frontali, fianchi, schienali sono satinati con finitura Scotch Brite. Totale assenza di rivetti Viti in acciaio solo per particolari smontabili Profili di rinforzo fra fianco interno ed esterno del mobile. Porte interne al mobile Celle prive di forature. Fissaggi all'interno della cella mediante perni elettrosaldati dall'interno Ripiani regolabili su tre posizioni fisse, passo 100 mm, mediante perni elettrosaldati sui fianchi della cella Tipologie: a giorno, con porte battenti o scorrevoli, apertura da un lato o passanti, cassetiere, bottigliere, tramogge, neutri o riscaldati.
PORTE SCORREVOLI	Tamburate e con maniglia in inox ricavata di piega ed a filo con il mobile Portine appese su particolare profilo in inox con sezione anti basculamento e scatto a fine guida. La suola è perfettamente liscia in quanto il mobile non presenta alcuna guida inferiore. Cuscinetto rinforzato, ad alto scorrimento, in grado di supportare le temperature delle funzioni riscaldate.
CASSETTI	Frontali tamburati e con maniglia ricavata di piega ed a filo con il mobile Involucro raggiato con bordi dotati di piega salva mani. Cassetti refrigerati predisposti per la creazione di combinazioni GN mediante traversini. Guide in inox con cuscinetti in Delrin ad alta scorrevolezza, silenziose, con minimo basculamento laterale, portata dinamica <b>60 kg</b> Guide telescopiche a richiesta, portata dinamica <b>75 kg</b> in massima estrazione, per rimozione verticale GN senza inclinazione. Arresto smorzato ed autochiudente a richiesta Capacità GN in funzione dell'altezza del corpo mobile e del numero di cassette.
RIPIANI	In inox AISI 304 con pieghe salva mani su tutti i lati e dotato di sistemi di



	<p>rinforzo – numero variabile in funzione della profondità del mobile Regolazione in altezza mediante perni ad alta portata anti sganciamento elettro saldati sui fianchi del mobile. Le regolazioni sono tre ed hanno passo 100 mm.</p>
ARMADIATI CALDI	<p>Acciaio Inox 304 18/10 e spessore 1 mm Unità portanti costruite in monoscocca Tutti i frontali, fianchi, schienali sono satinati con finitura Scotch Brite, Grana Totale assenza di rivetti Viti in acciaio solo per particolari smontabili Profili di rinforzo fra fianco interno ed esterno del mobile Porte interne al mobile Celle prive di forature. Fissaggi all'interno della cella mediante perni elettrosaldati dall'interno Possibilità di giunzione dei mobili caldi con altri elementi mediante unione dei fianchi interni in modo da evitare fessure verticali frontali fra i mobili Ripiani regolabili su tre posizioni fisse, passo 100 mm, mediante perni elettro saldati su fianchi della cella Tipologie: con porte scorrevoli, doppia apertura. Compartimento tecnico indipendente e con controllo della temperatura 0-90° mediante sistema elettromeccanico dotato di un termostato di sicurezza Lettore di temperatura digitale a richiesta Potenza e numero degli elementi riscaldanti in funzione del volume d'aria del mobile. Doppia ventilazione per mobili di dimensioni a partire da una lunghezza di 1400 mm Cielo isolato con lana minerale pressata spessore 40 Porte isolate con lana minerale pressata spessore 20</p>
ARMADIATI PER VASCHE	<p>Acciaio Inox 304 18/10 e spessore 1 mm Unità portanti costruite in monoscocca Tutti i frontali, fianchi, schienali sono satinati con finitura Scotch Brite. Totale assenza di rivetti Viti in acciaio solo per particolari smontabili Profili di rinforzo fra fianco interno ed esterno del mobile Porte interne al mobile Celle prive di forature. Fissaggi all'interno della cella mediante perni elettrosaldati dall'interno Schienale scaricato per passaggio tubazioni</p>

MENSOLE DA APPOGGIO SU PIANO (isola pesatura ed etichettamento)

GAMMA	Neutre Supporto a gamba quadrata 30x30 mm, tonda singola diametro 60 mm o fianco tecnico
NEUTRE	Con illuminazione a faretto direzionabile

PENSILI



GAMMA	Neutri
ALTEZZE	660 mm
PROFONDITA' DEL CORPO MOBILE	400 mm
NORMATIVA DI RIFERIMENTO	DIN 18865-9
STANDARD IGIENICO (esprime i vantaggi derivanti dalle caratteristiche costruttive del maobile, che semplificano le operazioni di pulizia da parte dell'operatore; angoli arrotondati, bordi raggati, assenza di interstizi in cui si possano accumulare liquidi e sporco)	PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL CORPO MOBILE:  STANDARD DI IGIENE "H2" Suola, fianchi e schienale della cella in pezzo unico realizzato mediante saldatura continua. Bordi inferiori della cella <b>R15</b> ed angoli posteriori <b>sferici</b> . Cielo saldato alla cella mediante punti di saldatura. Angoli frontali cella integralmente saldati  NB: Saldatura continua nei livelli di igiene H2 eseguita <u>dall'interno della cella</u>
VERSIONI	Porte scorrevoli: neutri e riscaldati
COSTRUZIONE	Acciaio Inox 304 18/10 e spessore 1 mm Unità portanti costruite in monoscocca Tutti i frontali, fianchi, schienali sono satinati con finitura Scotch Brite. Totale assenza di rivetti Profili di rinforzo fra fianco interno ed esterno del mobile Porte interne al mobile Celle prive di ogni foro e fissaggio supporti e cerniere mediante elettro saldatura Ripiani regolabili su tre posizioni fisse, passo 100 mm, mediante perni elettro saldati su fianchi della cella Suola tamburata o doppia suola e predisposta per alloggiamento di un kit luci Telai su misura per fissaggio pensili a soffitto o a banco

#### PIANI A INDUZIONE

DESCRIZIONE	<p>Il sistema denominato convertitore di frequenza è un generatore elettronico che converte la corrente ordinaria in corrente ad alta frequenza. Questa corrente alimenta una bobina a spirale in rame in grado di creare un campo magnetico di grande intensità. Il convertitore di frequenza alla cottura dei cibi inserendolo in un sistema di cottura innovativo. Contrariamente agli apparecchi di cottura tradizionali, dove il recipiente è riscaldato per conduzione termica (gas o piastra elettrica), la cucina ad induzione scalda direttamente il recipiente a mezzo di onde elettromagnetiche. Se un recipiente in materiale idoneo (ferritico) è sotto l'azione del campo magnetico indotto, le sue molecole sono attivate secondo la legge di Foucault sulle correnti indotte e si verifica quindi un rapido riscaldamento. Il controllo della potenza erogata è ottenuto mediante un potenziometro con un campo di regolazione tra il 10% ed il 100%. La piastra di supporto, in vetroceramica, non è direttamente riscaldata e rimane quindi un semplice supporto del contenitore che vi si appoggia. E' solo il recipiente, dunque che innesca il sistema di cottura non appena entra nel campo magnetico. I risultati:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rendimento energetico eccezionale.</li><li>• Assenza di pre e post riscaldamento: la piastra è pronta non appena vi si appoggia il recipiente e termina di utilizzare energia non appena lo si ritira.</li><li>• Il consumo di energia è proporzionale alla dimensione del recipiente. Solo la superficie utile è</li></ul>
-------------	---



	<p>riscaldata. • Nessun rischio di scottature: il supporto di cottura resta freddo. • Facilità di pulizia: eventuali debordamenti, rimanendo fredda la superficie intorno al contenitore, non bruciano e non carbonizzano. Basta quindi un semplice colpo di spugna per toglierli. • Riduzione del calore disperso nell'ambiente cucina: che consente un dimensionamento inferiore dello scambio di aria in cucina (aspirazione). La regolazione della potenza applicata avviene tramite un potenziometro ed il funzionamento può essere monitorato con un indicatore luminoso. Resta inteso che la potenza assorbita varia in funzione della dimensione e del materiale della pentola impiegata.</p>
CARATTERISTICHE	<p>Piastra in vetroceramica ad induzione installata a filo con il piano: - 4 bobine quadrate 260x260 mm per 4 zone cottura (potenza 4x5.000W - 400V 3PH + N 50/60Hz) - Emissione di calore latente 0.56 kW - Completa di vetroceramica, telaio supporto bobine, potenziometri meccanici e spie LED - Dimensioni foro su piano 658x658 mm - Dimensioni vetroceramica 650x650 mm</p>
DOTAZIONI	<p>Generatore MULTIPLE a 4 canali: - Con filtro di rete integrato a protezione da sovraccarichi di tensione. - Predisposto per funzionamento a 400/440V oppure 200/230V 50/60Hz - Potenza massima totale erogata alle bobine 20.000W - Dimensioni 335x526 mm 335x526x110</p>
INSERIMENTO SU MOBILE	<p>Elemento armadiato neutro con cruscotto comandi e porte a battente (modulo tecnico per ispezione generatore)</p>
LAVORAZIONI	<p>Foro per incasso induzione su piano</p>

#### TAVOLI REFRIGERATI

GAMMA	<p>Tavoli refrigerati autonomi e predisposti Versioni GN</p>
DIMENSIONI	<p>Profondità 690 mm Altezze corpi mobili <b>760 mm</b> (altezza effettiva esclusi piedi e/o basamenti) Standard igiene H2 Norma DIN 18865-9</p>
TEMPERATURE	<p>-2 / +10° C - 15 / -20 ° C GASTRONORM Tropicalizzazione +43°C</p>
COSTRUZIONE	<p>Monococca schiumata ad alta intensità, schiuma di alta qualità priva di CFC ed HCFC Spessore isolamento <b>50 mm</b> garanzia di ottimo ponte termico e relativo risparmio energetico Integralmente in acciaio inox cromo nickel, esterno Scotch Brite ed interno lucido, trattamento a specchio</p>



	<p>Interno cella raggiato <math>r^{\circ}= 12</math> - suola e cielo          Griglia in acciaio inox supporto GN a totale protezione dell'evaporatore          Evaporatore trattato anti corrosione mediante trattamento di cataforesi          Bacinella di raccolta acqua di condensa facilmente estraibile per pulizia          Illuminazione interna vani porta          Cassetti rinforzati, forniti di montanti per GN (1/6 ed 1/9) posizionati su guide telescopiche con portata dinamica pari a <b>75 kg</b> in massima estrazione.          Porte auto chiudenti senza molla          Guarnizioni magnetiche anti-condensa, facilmente sostituibili senza utensili          Cruscotti autonomi e predisposti          Pannello di controllo a membrana e protezione all'interno del vano di tutta la parte elettronica del tavolo freddo          Massimo livello di <b>Energy saving</b> grazie ad un sistema di sbrinamento "a chiamata" e non ad intervalli pre-determinati          Evaporazione automatica dell'acqua di condensa nelle versioni con gruppo incorporato</p>
--	--

#### ARMADI REFRIGERATI

GAMMA	Armadi refrigerati autonomi e predisposti Versioni GN
TEMPERATURE	-2 / +10° C - 15 / -20 ° C GASTRONORM Tropicalizzazione +43°C
COSTRUZIONE	<p>Monoscocca schiumata ad alta intensità, schiuma di alta qualità priva di CFC ed HCFC          Spessore isolamento <b>50 mm</b> garanzia di ottimo ponte termico e relativo risparmio energetico          Integralmente in acciaio Aisi 304 Scotch Brite          Interno cella raggiato <math>r^{\circ}= 12</math> - suola e cielo          Illuminazione interna vani porta          Porte auto chiudenti senza molla          Guarnizioni magnetiche anti-condensa, facilmente sostituibili senza utensili          Cruscotti autonomi e predisposti          Pannello di controllo a membrana e protezione all'interno del vano di tutta la parte elettronica del tavolo freddo          Il sistema di refrigerazione è del tipo "monoblocco" e permette di utilizzare tutto lo spazio dentro alla cella.          Massimo livello di <b>Energy saving</b> grazie ad un sistema di sbrinamento "a chiamata" e non ad intervalli pre-determinati          Evaporazione automatica dell'acqua di condensa nelle versioni con gruppo incorporato          Serratura di serie.          Il controllo HACCP di serie tiene in memoria fino a 255 allarmi e degli ultimi 16 eventi riporta tutti i dettagli (tipo, durata, temperatura...).</p>

#### ABBATTITORE



FUNZIONI	L'abbattimento da +90° a +3°C (misurato nel cuore del prodotto) richiede al massimo 90 minuti. La surgelazione da +90° a -18°C (misurato nel cuore del prodotto) richiede al massimo 240 minuti. Attraverso la sonda a cuore è possibile anche gestire cicli di abbattimento/surgelazione soft e hard
STRUTTURA	Integralmente in acciaio inox AISI 304, finitura SB all'esterno e 2B all'interno (BA per versione Tavolo).
PIEDINI	In acciaio AISI 304 regolabili in altezza
PORTE	Maniglia di facile prensilità. Non eccede lo spazio della porta.
GUARNIZIONI	Anticondensa e di facile sostituzione; di forma tonda, altamente pulibili.
INTERNO CELLA	interni raggiati. Struttura reggi griglie in filo d'acciaio saldato, amovibile senza l'uso di utensili
RAFFREDDAMENTO	Dotati di dispositivi per la distribuzione omogenea dell'aria nella cella, per raggiungere un raffreddamento uniforme dei prodotti. Abbattimento e surgelazione possono essere controllati dalla sonda a cuore o a l'impostazione del tempo
TERMOSTATO	Display con interfaccia di tipo capacitivo. Guida l'utente con istruzioni e suggerimenti. Gestisce una porta USB Ampia scelta di opzioni personalizzate
ISOLAMENTO	Schiumatura poliuretana ad alta densità di iniezione priva di CFC e HCFC. Risparmio energetico garantito dalla notevole stabilità del materiale nel tempo.
TEMPERATURA AMBIENTE	Funzionamento tropicalizzato a +43°C.
GRUPPO REFRIGERANTE	Pulizia e manutenzione facilitati dall'accesso frontale al vano tecnico. Evaporatore protetto anticorrosione

#### MACCHINA PER SOTTOVUOTO

CARATTERISTICHE TECNICHE	Carrozzeria: ACCIAIO INOX Dimensioni: mm 565x580x510h Camera a vuoto: mm 435x438x210h Pompa di vuoto: 25 mc/h Peso: Kg 80 Voltaggio: 220-240 V - 50-60 Hz Hz Vuoto finale: 0,5 mbar Potenza pompa: 750 W (50 Hz) / 900 W (60Hz) Potenza massima assorbita: 1200 W
DOTAZIONI E FUNZIONI	DATARIO, grazie al quale è possibile stampare a caldo la data e/o il numero lotto sul bordo del sacchetto mentre si esegue la confezione, semplicemente ponendo il sacchetto tra il timbro ed il tampone. Il datario viene posizionato tra la parete della camera a vuoto e la barra saldante lasciando libera la resistenza. Può essere facilmente asportato dal suo alloggiamento a slitta per il cambiamento manuale della "data" o del "codice" che si vorrà imprimere sul bordo delle confezioni. CONFEZIONAMENTO LIQUIDI La particolare forma dalla camera a vuoto facilita il confezionamento di cibi



	<p>liquidi all'interno delle buste sottovuoto. Inserendo la busta nell'apposita cavità essa rimane in posizione verticale permettendo così ai liquidi di posizionarsi – per effetto della forza di gravità - sul fondo della busta stessa evitando che essi vengano accidentalmente aspirati dalla pompa a vuoto al momento della creazione del sottovuoto.</p> <p>La barra saldante viene assicurata alla camera a vuoto attraverso degli appositi braccetti che ne permettono il sollevamento; questo permette all'utilizzatore della confezionatrice di accedere più agevolmente alla camera a vuoto della macchina garantendo una più approfondita pulizia ed una conseguente maggiore igiene.</p>
--	--

#### BILANCIA

DIMENSIONI	Mm 318x308x75
CARATTERISTICHE TECNICHE	<p>Alimentazione batteria / funzionamento ad accumulatore Funzione per l'anticipata detrazione della tara di un peso contenitore noto Funzione pesata separata di ciascun componente di una miscela Unità di misura programmabile Portata: 6Kg Divisione: 2g Peso minimo: 0.4g Lunghezza cavo display: 5m Dotata di apparecchio indicatore liberamente posizionabile</p>
COSTRUZIONE	<p>Struttura piatta e compatta, peso ridotto adatta all'uso alimentare Piatto di pesata in Acciaio: INOX AISI 304</p>

#### DISPENSER PELLICOLA

DIMENSIONI	Mm 590x720x185
CARATTERISTICHE TECNICHE	<p>Struttura in acciaio inox, rulli in alluminio anodizzato e supporti in plastica antiurto. Piano riscaldante regolabile tramite termostato. Astine presa film con guaina di plastica registrabili automaticamente per freno film. Taglio del film a mezzo profilo teflonato. A richiesta barra teflonata. Cavi di collegamento isolati muniti di protezione per il calore fino a 120°.</p>

#### FORNO COMBINATO

##### Descrizione

- Apparecchio per la cottura automatica (modalità automatica) di carne, pollame, pesce, contorni/verdure, paitti a base di uova/dessert, prodotti da forno e Finishing® automatico. Con sistema intelligente per l'ottimizzazione dei carichi misti nella produzione e nel servizio à la carte e con sistema di pulizia e manutenzione completamente automatico.

##### Sicurezza sul lavoro

- Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una sicurezza lavorativa ottimale
- Emissione dati HACCP e aggiornamento software tramite interfaccia USB integrata
- Limitatore di temperatura di sicurezza per generatore di vapore e riscaldamento aria calda
- Apparecchio conforme a VDE per il funzionamento senza sorveglianza
- Altezza massima dell'ultimo ripiano 1,60 m con l'impiego di un sottoarmadio originale
- Freno ventola incorporato





- Maniglia della porta con funzione destra/sinistra e di chiusura

#### Funzionamento

- Funzionamento autoesplicativo, si adatta autonomamente al comportamento dell'utente
- MyDisplay – Visualizzazione configurabile in base all'utente (immagini, testi, ecc.)
- Display TFT a colori da 8,5 pollici e touchscreen con simboli autoesplicativi per la massima facilità d'uso
- Manuale applicativo e d'uso sul display dell'apparecchio richiamabili a seconda delle operazioni svolte

#### Pulizia, manutenzione e sicurezza operativa

- Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore
- 7 livelli di pulizia per pulizia e manutenzione senza sorveglianza anche di notte
- Pulizia e decalcificazione automatiche del generatore di vapore
- Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e della quantità di prodotti chimici da usare a seconda del grado di sporco
- Visualizzazione sul display del livello di sporco e manutenzione
- Sistema di diagnosi con visualizzazione automatica dei messaggi di servizio
- Funzione di autodiagnosi per la verifica attiva delle funzioni di cottura

#### Dotazioni

- Sensore termico con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato e ausilio di posizionamento per sensore termico
- Gestione del clima – Misurazione, impostazione e regolazione dell'umidità precisissime L'umidità effettiva nella camera di cottura può essere impostata e richiamata tramite il pannello di comando
- Programmazione individuale di almeno 350 programmi di cottura con fino a 12 fasi
- Vaporizzazione in 3 livelli impostabile da 30 °C a 260 °C con aria calda o combinata
- Interfaccia USB
- Generatore di vapore fresco ad alta potenza con decalcificazione automatica
- 5 velocità dell'aria, programmabili
- Sistema di separazione dei grassi incorporato senza filtro antigrasso supplementare, non richiede manutenzione
- Funzionamento senza impianto di addolcimento dell'acqua e senza decalcificazioni
- Elettrovalvole separate per acqua normale e acqua dolce
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola
- Adeguamento automatico al luogo di installazione (altezza, clima, ecc.)
- Porta dell'apparecchio a doppio vetro con retroventilazione e vetro interno ribaltabile
- Telai appesi orientabili ed estraibili (distanza tra le guide 68 mm)
- Materiale interno ed esterno acciaio inox 304 (DIN 1.4301)
- Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico
- Collegamento fisso alle acque di scarico omologato in conformità a SVGW
- Protezione contro spruzzi e getti d'acqua IPX 5
- Apporto di energia commisurato al fabbisogno
- Ripiano longitudinale per accessori GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- 5 livelli di cottura, programmabili
- Preselezione automatica dell'ora di avvio con data e ora

#### 7 Modalità di funzionamento

##### *Funzione modo automatico*

Nei 7 modi di funzionamento il modo automatico riconosce automaticamente i requisiti specifici del prodotto, le dimensioni del cibo da cuocere e la quantità caricata. Il tempo di cottura, la temperatura e il clima ideale della camera di cottura vengono adattati costantemente tenendo conto dei risultati desiderati. Il tempo di cottura residuo viene visualizzato.



---

Funzione operativa (cottura e lavaggio) automatica senza sorveglianza (in assenza dell'operatore)

*Funzionamento a vapore*

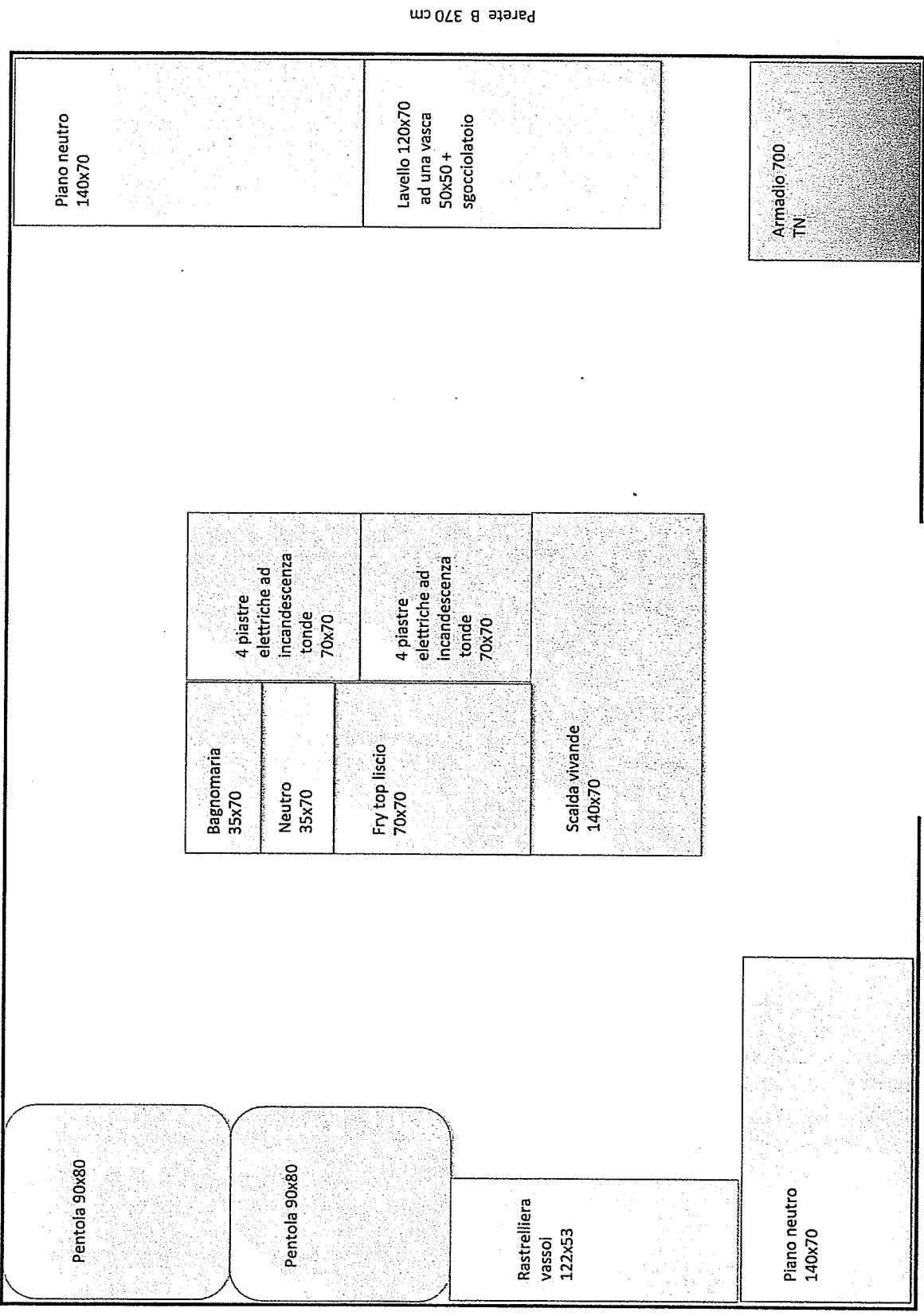
- Vapore tra 30° C e 130° C
- Aria calda da 30° C a 300° C
- Combinazione di vapore tra e aria calda 30° C -300°

*Risparmio energetico*

- Ripartizione dell'energia all'interno della camera di cottura della camera di cottura
- Caricamenti misti con monitoraggio automatico dei ripiani e regolazione dei tempi di cottura per ogni ripiano in base al caricamento
- Sistema di pulizia e manutenzione intelligente con pastiglie detergenti (che annullano il rischio di incidenti legati all'utilizzo di detergenti chimici liquidi altamente corrosivi e pericolosi per l'operatore)
- Sistema di pulizia e manutenzione intelligente con pastiglie trattanti (che rallentano la formazione del calcare nelle parti meccaniche dell'apparecchio, riducendo i costi di manutenzione)

TAV. 1 A

Parete A 510 cm



Parete E 370 cm

Parete B 370 cm

Parete D 197 cm

Porta 120 cm

Parete C 189 cm

