

# ENTE PARCO NAZIONALE dell' ARCIPELAGO DI LA MADDALENA



DETERMINAZIONE A CONTRARRE N. 1245  
DEL 01/12/2011

OGGETTO: ALLESTIMENTO CUCINA C.E.A. DI STAGNALI - FORNITURA ATTREZZATURE  
CIG (SIMOG): 3640040009

L'anno *duemilaundici*, il giorno *uno* del mese di *dicembre* nella sede dell'Ente Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena, in via Giulio Cesare n. 7.

il sottoscritto Ing. Mauro Gargiulo, in qualità di Direttore dell'Ente Parco

VISTA	la Legge Quadro sulle aree protette, n. 394 del 06/12/1991, e le sue successive modificazioni ed integrazioni;
VISTA	la Legge 10/1994, recante l'istituzione del Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena;
VISTO	il D.P.R. del 17/05/1996, recante l'Istituzione dell'Ente Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena;
VISTO	il DPR 97/2003;
VISTO	il Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 976 del 31/05/2007 di nomina del Presidente dell'Ente Parco, Dott. Giuseppe Bonanno;
VISTO	il Regolamento di contabilità dell'Ente Parco, approvato con Deliberazione del Consiglio direttivo n. 57 del 12/12/2008, approvato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con nota DPN-2009-0007804 del 08/04/2009;
VISTO	lo Statuto dell'Ente Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena adottato con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. DEC/DPN/5115 del 15/04/2009;
VISTO	il Decreto del Ministro dell'Ambiente n. DEC-2010-0000280 del 19/04/2010 di nomina del Direttore dell'Ente Parco, Ing. Mauro Gargiulo, e il contratto siglato in data 03/05/2010 tra il Presidente dell'Ente Parco, Dott. Giuseppe Bonanno, e il Direttore dell'Ente Parco, Ing. Mauro Gargiulo;
VISTO	il bilancio di previsione 2011, approvato con Deliberazione del Consiglio Direttivo n. 12 del 03.03.2011, approvato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare con nota prot. PNM-2011-0011261 del 24/05/2011;
CONSIDERATO	che l'immobile con destinazione d'uso <i>cucina</i> presso il CEA di Stagnali, non risultava nella disponibilità di questo Ente Parco in quanto oggetto di contenzioso con un consorzio di cooperative dal mese di giugno 2004;
PRESO ATTO	della procedura di esecuzione mobiliare R.G.E. n. 45/10 riunita alla numero 02/10 conclusasi in data 16/12/2010, in cui il Giudice delle esecuzioni assegna a questo Ente Parco tutti i beni oggetto di pignoramento pari al valore indicato dall'Ufficiale Giudiziario nell'atto di pignoramento;
PRESO ATTO	pertanto, che tale contenzioso si è risolto definitivamente a favore dell'Ente Parco a far data dal 16/12/2010 come sopra indicato, consentendo all'ente Parco di rientrare in possesso dell'immobile di che trattasi;



*W*

<b>DATO ATTO</b>	della necessità di arredare gli ambienti adibiti a cucina, al fine di renderli fruibili per la loro destinazione d'uso;
<b>VISTO</b>	il progetto predisposto dai tecnici dell'Ufficio tecnico di questo Ente Parco per l'allestimento dei locali di che trattasi;
<b>DATO ATTO</b>	che il progetto sopra richiamato soddisfa le esigenze dell'Ente Parco;
<b>DATO ATTO</b>	che il costo stimato dagli Uffici di questo Ente Parco per la fornitura delle attrezzature di che trattasi è pari ad € 17.000,00 oltre IVA ai termini di legge, per ricevere la merce franco destino presso la località Stagnali, nell'isola di Caprera;
<b>VISTO</b>	il Regolamento di contabilità dell'Ente Parco sopra richiamato ed in particolare l'art. 89 - Forniture e servizi da effettuare in economia, del Capo II: Spese in economia;
<b>VISTO</b>	l'art. 125 del D Lgs. 163/2006;
<b>RITENUTO</b>	pertanto, di poter procedere alla fornitura in oggetto mediante cottimo fiduciario, così come previsto dall'art. 125 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed ii e dall'art. 89 del Regolamento di contabilità dell'Ente Parco;
<b>VISTA</b>	la bozza di invito a procedura in economia - cottimo fiduciario per la fornitura, allegata alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;

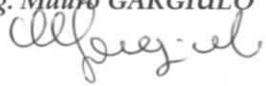
ACCERTATA la propria competenza;

RITENUTO opportuno provvedere in merito;

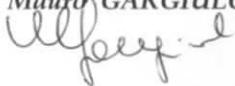
#### DETERMINA

di **procedere** alla fornitura delle attrezzature da destinarsi agli ambienti adibiti a cucina del CEA di Stagnali, mediante cottimo fiduciario, così come previsto dall'art. 125 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed ii e dall'art. 89 del Regolamento di contabilità dell'Ente Parco;

di **approvare** la bozza di invito per la fornitura di che trattasi, allegata alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;

**IL DIRETTORE**  
 Ing. Mauro GARGIULO  


La presente determinazione n. 1245 del 01-12-2011, ai sensi e per gli effetti dell'art. 32 della legge 69/2009, è stata messa in pubblicazione all'Albo digitale del sito istituzionale dell'Ente Parco all'indirizzo <http://albo.lamaddalenapark.it> per quindici giorni consecutivi a far data dal 01-12-2011 con n. 706 del registro.

**IL DIRETTORE**  
 Ing. Mauro GARGIULO  


# ENTE PARCO NAZIONALE dell' ARCIPELAGO DI LA MADDALENA



Prot. \_\_\_\_\_

La Maddalena, li \_\_\_\_\_

Pos. \_\_\_\_\_

del \_\_\_\_\_

Spett. le

**Mezzo invio**  
*Anticipata via fax*

**OGGETTO: ALLESTIMENTO CUCINA C.E.A. DI STAGNALI - FORNITURA ATTREZZATURE**  
**CIG (SIMOG): 3640040009**

In attuazione della Determinazione a contrarre n. <sup>1245</sup>..... in data 01/12/2011, si rende noto che l'Ente Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena intende procedere alla fornitura, a mezzo di procedura in economia - cottimo fiduciario, di "Attrezzature per l'allestimento della cucina del CEA di Stagnali - Isola di Caprera". Si invita la ditta in indirizzo a presentare offerta nei modi e nei termini previsti dalla presente lettera di invito, nel rispetto della normativa vigente in materia.

**1. Ente Appaltante:** Ente Parco Nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena, via Giulio Cesare 7, 07024 - La Maddalena (Olbia - Tempio), tel. 0789 790211 fax 0789 720049, e.mail: [info@lamaddalenapark.org](mailto:info@lamaddalenapark.org), sito internet: [www.lamaddalenapark.it](http://www.lamaddalenapark.it).

**2. Procedura di aggiudicazione:** ai sensi dell'articolo 125 del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 e dell'art. 89 del Regolamento di Contabilità dell'Ente Parco, la procedura di aggiudicazione dell'appalto è il cottimo fiduciario.

**3. Natura della fornitura:** l'appalto, ha per oggetto la fornitura di attrezzature per l'allestimento della cucina presso il CEA di Stagnali, per le quantità e descrizioni vedere l'allegato tecnico.

**4. Numero di riferimento della nomenclatura CPV:** 39221000-7 ATTREZZATURE PER CUCINA

**5. Importo dell'appalto:** l'importo complessivo dell'appalto, è pari ad € 20.570,00 (euro ventimilacinquecentosettanta/00) trasporto, carico e scarico ed installazione presso il C.E.A. di Stagnali nell'isola di Caprera, ed ogni altro onere inclusi.

**6. Importo a base d'asta:** l'importo a base d'asta, è pari ad € 17.000,00 (euro diciassettemila/00) trasporto, carico e scarico, presso il C.E.A. di Stagnali nell'isola di Caprera, ed ogni altro onere inclusi.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Ente Parco nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena  
Via Giulio Cesare n. 7 - 07024 La Maddalena (SS)  
C.F. 91019760908  
Tel 0789-790211 Fax 0789720049

[www.lamaddalenapark.it](http://www.lamaddalenapark.it)



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

- 6. Termine della consegna:** La fornitura dovrà essere consegnata improrogabilmente, pena risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1457 del codice civile, entro e non oltre 20 giorni dalla conferma d'ordine.
- 7. Termine per la presentazione delle offerte:** il plico contenente l'offerta e la documentazione richiesta, dovrà pervenire all'Ufficio protocollo dell'Ente Parco, **pena l'esclusione dalla gara**, entro e non oltre il termine perentorio delle ore 10.00 del giorno 12/12/2011. Farà fede a tal fine il timbro apposto dall'Ufficio protocollo dell'Ente. Il recapito della busta rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo non giungesse a destinazione in tempo utile.
- 8. Indirizzo cui devono essere inviate le offerte:** il plico contenente l'offerta e la documentazione richiesta, dovrà pervenire all'Ufficio protocollo dell'Ente Parco, all'indirizzo indicato al punto 1.
- 9. Apertura delle buste:** l'apertura delle buste avverrà il giorno 12/12/2011 alle ore 11.00, alla presenza dei legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero dei soggetti muniti di delega scritta da parte di questi ultimi, che intendano assistervi.
- 10. Modalità di invio delle offerte:** il plico dovrà essere presentato a mano o a mezzo di raccomandata a/r, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura. Sul plico, oltre ad essere specificato, in modo completo e leggibile, il nome e l'indirizzo della Ditta mittente, dovrà essere apposta la dicitura: "Domanda di partecipazione alla procedura in economia – cottimo fiduciario per fornitura di attrezzature da destinarsi agli ambienti adibiti a cucina del CEA di Stagnali"
- 11. Garanzie richieste:** dovrà essere presentato, all'atto dell'offerta, un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo posto a base di gara. Tale deposito cauzionale dovrà essere costituito secondo le modalità e nei termini indicati nell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006, in forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente. Tale garanzia dovrà contenere, **pena l'esclusione dalla gara**, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia dovrà, inoltre, essere accompagnata, **pena l'esclusione dalla gara**, dalla dichiarazione di impegno da parte del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. La garanzia dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La stazione appaltante provvede allo svincolo della garanzia nei confronti dei non aggiudicatari entro un termine non superiore a 30 giorni dalla data di aggiudicazione. Per l'aggiudicatario la garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione della conferma d'ordine che assume valore contrattuale.
- 12. Finanziamento della fornitura e modalità di pagamento:** La fornitura è finanziata interamente con fondi propri della Stazione appaltante. Il pagamento verrà effettuato in un'unica soluzione, previa presentazione di idoneo documento contabile, e verifica d'ufficio della regolarità contributiva della ditta aggiudicataria, a seguito dell'emissione, da parte dell'Ente appaltante, del certificato di conformità della fornitura. **L'Ente si riserva la facoltà di reimpiegare le somme del ribasso per l'acquisto di ulteriore materiale.** Il controllo quantitativo della merce verrà effettuato all'atto della consegna; nel caso in cui la fornitura risultasse in tutto o in parte non conforme all'ordine, o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a proprie spese a ritirarla e sostituirla, nei termini stabiliti, con altra fornitura corrispondente per quantità e qualità alla richiesta, fatto salvo il risarcimento di eventuali danni. Agli effetti dei requisiti qualitativi della merce, resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non impegnerà all'accettazione dell'Ente Parco che si riserva il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata. L'Ente Parco non assume comunque responsabilità per il deperimento o la perdita della merce respinta ma non ritirata dal fornitore.
- 13. Criterio di aggiudicazione:** massimo ribasso, espresso in cifre e in lettere rispetto all'importo posto a base di gara, ai sensi dell'articolo 82 del D. Lgs. 163/2006.

**14. Ritardi nella consegna:** nel caso di mancato rispetto del termine perentorio indicato per la consegna della suddetta fornitura, l'Ente Parco si riserva la facoltà di non accettare la fornitura ed il fornitore sarà tenuto a proprie spese a ritirarla.

**15. Documentazione richiesta:** il plico dovrà contenere due buste a loro volta debitamente sigillate: la prima, su cui dovrà essere apposta la dicitura "DOCUMENTAZIONE", contenente la documentazione amministrativa, l'altra, su cui dovrà essere apposta la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", contenente l'offerta economica.

La busta "DOCUMENTAZIONE" dovrà contenere:

**a) Istanza di partecipazione**, redatta ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/00 e corredata da copia del documento di identità del sottoscrittore, in corso di validità, contenente le seguenti dichiarazioni:

**a1) Dichiarazione attestante il possesso dei *Requisiti di carattere generale* di cui all'articolo 38 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.**

**a2.) Dichiarazione attestante il possesso dei *Requisiti di idoneità professionale* di cui all'articolo 39 comma 1 del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.**

I concorrenti devono dichiarare l'iscrizione alla Camera di commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, specificando numero e data di iscrizione e forma giuridica della società e generalità dei rappresentanti legali e direttori tecnici in carica.

**a3) Dichiarazione attestante la capacità tecnica e professionale dei fornitori e dei prestatori di servizi - ex art. 42 del D. Lgs. 163/2006 e ss. mm. ed ii.:**

Presentazione dell'elenco delle principali forniture prestate negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, delle forniture stesse; se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi e forniture prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

**a4) Dichiarazione attestante la capacità economica e finanziaria - ex art. 41 comma 1, lettera c) del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e ss. mm. ed ii.:**

I concorrenti devono avere fatturato nel triennio anteriore alla data di pubblicazione del presente bando, un importo complessivo relativo a forniture attinenti a quelle in oggetto, presso pubbliche amministrazioni o privati, pari almeno all'importo a base d'asta. In alternativa, nel caso in cui il concorrente non sia in grado di presentare le garanzie richieste, per giustificati motivi, tra i quali anche l'inizio dell'attività da meno di tre anni, la stazione appaltante, potrà, ai sensi del comma 3 dello stesso articolo, ritenere idoneo qualsiasi altro documento presentato dall'impresa, a dimostrare la capacità economica e finanziaria. L'aggiudicatario sarà tenuto a presentare le dovute certificazioni a conferma di quanto dichiarato in sede di gara;

**a5) Garanzia provvisoria** pari al 2% dell'importo posto a base di gara, costituita secondo le modalità e nei termini indicati nell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 come indicato al punto 11 della presente lettera di invito.

**a6) dichiarazione di impegno** da parte del fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

**a7) Dichiarazione di assunzione degli obblighi di tracciabilità** dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010 ed impegno a comunicare a questo Ente Parco gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3 comma 1 della Legge 136/2010, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, dove accreditare i pagamenti medesimi, al fine della riscossione dei mandati di pagamento;;

a8) **Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC)**, in corso di validità, attestante la regolarità contributiva INPS e INAIL ai sensi dell'articolo 2, comma 1, decreto-legge n. 210 del 2002, convertito dalla legge n. 266 del 2002 e del d.m. (lavoro) 24 ottobre 2007;

La busta "OFFERTA ECONOMICA" dovrà contenere esclusivamente l'offerta, a pena di esclusione.:

L'offerta è redatta mediante dichiarazione del massimo ribasso percentuale rispetto all'importo a base d'asta, ai sensi dell'art. 82, comma 2 lettera b) del D.Lgs. N. 163 del 2006, con le seguenti precisazioni:

- Il foglio dell'offerta, in bollo, è sottoscritto con firma leggibile e per esteso, dal legale rappresentante dell'offerente o da altro soggetto avente i medesimi poteri;
- Il ribasso è indicato obbligatoriamente in cifre ed in lettere, in caso di discordanza tra il ribasso espresso in cifre e quello indicato in lettere, prevale quello più conveniente per la Stazione Appaltante;

#### 16. Prescrizioni varie:

a) La mancanza, l'irregolarità o l'incompletezza, anche parziale, della documentazione o degli elementi prescritti dal presente bando di gara, comporterà l'esclusione dell'offerta.

b) A norma dell'art. 71 del D.P.R. 28/12/2000, n° 445, le dichiarazioni prodotte ai sensi dell'art. 46 (dichiarazioni sostitutive di certificazioni) e dell'art. 47 (dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà) possono essere soggette ad un controllo e qualora dal controllo medesimo emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante, fermo restando quanto previsto dall'art. 76 del richiamato D.P.R. n. 445/2000, decade dai benefici conseguenti all'eventuale provvedimento di aggiudicazione emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere.

c) **La presente richiesta di preventivo non è impegnativa per l'Ente. Il Presidente della commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo all'apertura delle buste o di rinviarne la data, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.**

d) Non si darà corso al plico sul quale non sia apposta la dicitura inerente alla procedura di affidamento dell'appalto in oggetto.

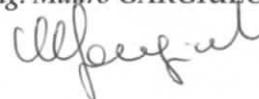
e) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida e, in caso di uguali migliori offerte, l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio a norma dell'art. 77 del R.D. n° 827/1924.

f) Per quanto non previsto nel presente bando di gara, si fa espresso richiamo alle norme di legge vigenti.

g) In ottemperanza al D.Lgs. 196/2003 (Codice sulla Privacy) i dati raccolti saranno utilizzati al solo fine dell'espletamento della procedura negoziata in oggetto. Il trattamento dei dati verrà effettuato con le modalità e le forme previste dall'art. 19. In ogni momento potranno essere esercitati i diritti riconosciuti all'interessato dall'art. 7 della citata normativa.

**17. Organo competente per il ricorso:** E' esclusa la competenza arbitrale. Le controversie eventuali saranno di competenza dell'Autorità Giudiziaria presso il Tribunale di Tempio Pausania.

**IL DIRETTORE DELL'ENTE PARCO**  
**Ing. Mauro GARGIULO**



## ALLEGATO TECNICO

### **A. N. 01 PENSILE A GIORNO IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Armadio pensile a giorno realizzato in acciaio inox, completo di ripiano intermedio mobile e posizionabile su tre diverse altezze. Struttura portante da appendersi a parete con apposite staffe in dotazione.

DIM.: 250X40 H. 70

### **B. N. 01 TAVOLO CON TELAIO INFERIORE TRE LATI PIANO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Tavolo con telaio inferiore tre lati realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro rinforzato per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano completo di alzatina. Il tavolo deve ospitare nella parte inferiore n. 03 tramogge per rifiuti complete di ruote

Dim.: 180x70 h. 85

### **C. N. 01 TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE PIANO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano completo di alzatina.

Dim.: 100x70 h. 85

### **D. N. 01 VASCONE LAVAPENTOLE IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Lavapentole con 1 vascone da cm 96x50x37,5h in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Pannellatura sui lati della vasca. Gambe a sezione quadrata 40x40 mm. su piedini regolabili in altezza. Lavatoio dotato di piletta, troppo pieno e griglia sostegno pentole. Dim.: 120x70 h. 85

### **E. N. 01 LAVASTOVIGLIE A CARICAMENTO FRONTALE**

Lavastoviglie a carica frontale, costruzione in acciaio inox aisi 304, produzione minima 24 cestelli/ora, dimensioni cestello mm500x500 h max oggetti da lavare mm 360, n 2 differenti cicli di lavoro in automatico, mulinelli superiori ed inferiori in polipropilene, finitura scotch brite, vasca stampata, completa di boiler per acqua di risciacquo, 4 cestelli in dotazione. Macchina conforme alle normative CE.

Dim.: 60x60 h. 85

### **F. N. 01 ARMADIO NEUTRO VERTICALE CON PORTE SCORREVOLI**

Armadio neutro verticale con porte scorrevoli. Struttura in acciaio inox. Ripiano di fondo e ripiani intermedi rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Porte scorrevoli con controporta inox.

Dim.: 180x50 h. 180

### **G. N. 01 TAVOLI ARMADIATI CON PORTINE SCORREVOLI E CASSETTIERA IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Ente Parco nazionale dell'Arcipelago di La Maddalena

Via Giulio Cesare n. 7 - 07024 La Maddalena (SS)

C.F. 91019760908

Tel 0789-790211 Fax 0789720049

[www.lamaddalenapark.it](http://www.lamaddalenapark.it)



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE

Tavolo armadio con cassettera a 3 cassetti e porte scorrevoli. Struttura in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm. in acciaio inox, spessore piano 1 mm. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Porte scorrevoli con controporta inox. Piano senza alzatina.  
Dim.: 140x70 h. 85

#### **H. N. 01 LAVATOIO 2 VASCHE IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Lavatoio con 2 vasche da cm 50x50x30h. Costruito in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Pannellatura su tutti i lati. Gambe a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili in altezza. Dotato di piletta e troppo pieno.  
Dim.: 120x70 h. 85

#### **I. N. 01 TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE PIANO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano completo di alzatina.  
Dim.: 180x40 h. 85

#### **J. N. 01 ARMADIO FRIGORIFERO CLASSIC 1400 LITRI 2 PORTE (+2+10°C)**

Volume cella 1400 litri. Temperatura +2+10°C. Ventilato 1 cella in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e piletta di scarico per facilitare le operazioni di pulizia. 2 porte. Porta con maniglia a tutta altezza, autochiudente. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico dotato di display LCD di grandi dimensioni che consente di accedere facilmente alle informazioni sul funzionamento e alle funzioni di monitoraggio HACCP (rilevamento automatico delle anomalie di funzionamento), di scegliere il valore dell'umidità in funzione del tipo di alimenti da conservare, di impostare programmi di conservazione personalizzati. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni, con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R134A.  
Sbrinamento automatico integrato del "Intelligent Defrosting System" in grado di rilevare la presenza di brina sull'evaporatore e comandare in modo ottimale la frequenza e la durata di sbrinamento. Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza. Luce e serratura. Fornito con almeno 6 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento ed almeno 3 griglie intermedie.  
Dim.: 140x85 h. 200

#### **K. N. 01 ARMADIO FRIGORIFERO CLASSIC 650 LITRI 1 PORTA ITTICO (-6+4°C)**

Volume cella 650 litri. Temperatura -6+4°C. Ventilato 1 cella in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e piletta di scarico per facilitare le operazioni di pulizia. 1 porta. Porta con maniglia a tutta altezza, autochiudente. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico dotato di display LCD di grandi dimensioni che consente di accedere facilmente alle informazioni sul funzionamento e alle funzioni di monitoraggio HACCP (rilevamento automatico delle anomalie di funzionamento), di scegliere il valore dell'umidità in funzione del tipo di alimenti da conservare, di impostare programmi di conservazione

personalizzati. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni, con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R134A.

Sbrinamento automatico integrato del "Intelligent Defrosting System" in grado di rilevare lapresenza di brina sull'evaporatore e comandare in modo ottimale la frequenza e la durata di sbrinamento. Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza. Luce e serratura. Fornito con almeno 6 bacinelle pesce GN1/1 con guide antiribaltamento.

Dim.: 70x85 h. 200

#### **L. N. 01 FORNO A CONVEZIONE ELETTRICO 10 GN 1/1**

Forno a convezione elettrico. Costruzione interamente in acciaio inox Aisi 304, camera di cottura realizzata con angoli ad ampio raggio, umidificatore manuale, raffreddamento rapido camera, sfiato manuale evacuazione vapori, ventola bidirezionale, controllo visivo della temperatura. Illuminazione e porta a doppio vetro. Elettromeccanico standard con comandi manuali. Capacità camera di cottura: 10 x GN 1/1 (530x325mm.). In dotazione paratie portateglie fissa e almeno n. 4 griglie GN 1/1 in Aisi 304, interspazio guide 70 mm.

Dim.: 90x80 h. 95

#### **M. N. 01 LAVAMANI A PARETE IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Erogatore a ginocchio. Alzatina di contenimento posteriore 100 mm, Struttura armadiata a tramoggia. Vasca in acciaio inox AISI 304. Rubinetto incluso. Prodotto secondo le norme di igiene standard

Dim: 40x40 h 85

#### **N. N. 01 TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE PIANO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano completo di alzatina.

Dim.: 90x70 h. 85

#### **O. N. 01 PENSILE A GIORNO IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Armadio pensile a giorno realizzato in acciaio inox, completo di ripiano intermedio mobile e posizionabile su tre diverse altezze. Struttura portante da appendersi a parete con apposite staffe in dotazione.

Dim.: 90X40 H. 70

#### **P. N. 01 SCAFFALE CON 4 RIPIANI IN ACCIAIO INOX AISI 304**

Scaffale con 4 ripiani lisci realizzato in acciaio inox AISI304. Ripiani rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Altezza dello scaffale

Dim.: 180X50 H. 200