



**VERBALE DI DELIBERAZIONE N. 99
DEL COMITATO AMMINISTRATIVO**

OGGETTO: confronto concorrenziale per l'appalto della sola fornitura degli arredi ed attrezzature compresi nei banchi per il self service dell'Albergo Bar Ristorante Dosson.

L'anno **DUEMILADICIASSETTE** il giorno **VENTICINQUE** del mese di **MAGGIO** alle **ore 18.45** nella sala delle riunioni, a seguito di regolare avviso, si è convocato il Comitato Amministrativo.

Sono presenti i Signori:

Castellani Zeffirino PRESIDENTE
Gioachino Castellani
Luigi Bertelli
Ballardini Elio
Ballardini Enzo
Simoni Bruno

Assiste il Segretario dott. Giuseppe Stefani

Sono assenti i signori: ----

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

OGGETTO: confronto concorrenziale per l'appalto della sola fornitura degli arredi ed attrezzature compresi nei banchi per il self service dell'Albergo Bar Ristorante Dosson.

Con deliberazione n. 247/2016 il Comitato Amministrativo ha approvato il progetto esecutivo dei lavori di ristrutturazione ed ampliamento dell'Albergo Bar Ristorante Dosson sul Monte Spinale (p.ed. 80 C.C. Ragoli II), evidenziante una spesa complessiva di 5.612.000,00 €, di cui 3.543.175,90 € per lavori e 2.068.824,10 € per somme a disposizione dell'Amministrazione.

Il 27 febbraio 2017 la gara di appalto dei lavori è stata aggiudicata a Pretti & Scalfi spa, con sede a Tione di Trento, ed il contratto di appalto è stato stipulato il 18 aprile scorso. Il 2 maggio 2017 è stato sottoscritto il verbale di consegna dei lavori.

Nell'ambito della medesima opera risulta necessario acquistare tutti gli arredi e le attrezzature compresi nei banchi per il self service del nuovo edificio, in quanto quelli utilizzati fino allo scorso inverno sono risultati inutilizzabili poiché obsoleti o non idonei alla nuova struttura.

A tal fine è stato predisposto un elenco degli arredi ed attrezzature da acquistare, con la stima dei relativi prezzi per la sola fornitura, sulla base di indagini commerciali nonché dell'esperienza maturata negli ultimi anni nell'acquisto di attrezzature per i tre ristoranti di proprietà della Comunità delle Regole: specificamente, detto elenco è allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale.

Dal punto di vista economico si ritiene opportuno separare la fornitura degli arredi ed attrezzature in questione dalla loro posa in opera, in quanto l'ubicazione dell'A.B.R. Dosson inciderebbe in modo sostanziale sul prezzo complessivo, facendolo aumentare anche considerevolmente. Pertanto, si ritiene preferibile effettuare un confronto concorrenziale per la sola fornitura degli arredi ed attrezzature e, una volta aggiudicato tale appalto, individuare il soggetto al quale affidare la posa in opera mediante una trattativa diretta o con un sondaggio commerciale.

La spesa complessiva derivante dalla sola fornitura degli arredi ed attrezzature in questione è stata stimata in 149.000,00 € (oltre all'i.v.a.). Considerato tale importo, l'appalto dovrà avvenire tramite un confronto concorrenziale tra almeno tre imprese specializzate ai sensi dell'art. 21, c. 5, della L.P. 23/1990. Dato l'elevato livello qualitativo degli arredi ed attrezzature oggetto di acquisto, tale per cui eventuali miglioramenti dei prodotti richiesti non costituirebbero un effettivo incremento di valore della fornitura, si ritiene opportuno adottare quale criterio di aggiudicazione dello del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 16, c. 4, della L.P. 2/2016, senza valutazione dell'anomalia dell'offerta.

A tal fine, si ritiene opportuno incaricare il Segretario della Comunità delle Regole, di concerto con il Responsabile dell'Ufficio Tecnico, di individuare le imprese specializzate da invitare al confronto concorrenziale, che dovrà essere effettuato mediante il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (M.E.P.A.).

La lettera di invito al confronto concorrenziale dovrà essere predisposta dagli uffici sulla base dello schema in uso.

IL COMITATO AMMINISTRATIVO

- udita la relazione sopra riportata;
- esaminati gli atti, i provvedimenti ed i documenti sopra citati;
- vista la L.P. 2/2016 "Recepimento della direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, e della direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, sugli appalti pubblici: disciplina delle procedure di appalto e di concessione di lavori, servizi e forniture e modificazioni della legge provinciale sui lavori pubblici 1993 e della legge sui contratti e sui beni provinciali 1990. Modificazione della legge provinciale sull'energia 2012", come modificata con la L.P. 19/2016;
- vista la L.P. 23/1990 "Disciplina dell'attività contrattuale e dell'amministrazione dei beni della Provincia Autonoma di Trento";
- vista la L.P. 12/1960 "Ordinamento delle Regole di Spinale e Manez";

- visto lo Statuto della Comunità delle Regole approvato con deliberazione della Giunta Provinciale n. 19462/III/B del 5 ottobre 1964;
- visto il regolamento di contabilità approvato con deliberazione dell'Assemblea Generale n. 16/2002;
- vista la deliberazione dell'Assemblea Generale n. 16/2016 "Esame ed approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2017" nonché le successive variazioni alle previsioni di bilancio;
- rilevata la necessità di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 79, c. 4, del T.U.L.R.O.C. approvato con D.P.Reg. 3/L/2005, al fine di consentire l'invio dell'invito al confronto concorrenziale già nei prossimi giorni;
- acquisiti i pareri favorevoli sulla proposta di deliberazione in ordine alla regolarità tecnico amministrativa, espresso dal Segretario, e contabile, espresso dalla Responsabile dell'Ufficio Ragioneria, ai sensi dell'art. 81, c. 1, del T.U.L.R.O.C., approvato con D.P.Reg. 3/L/2005;

con voti favorevoli unanimi espressi in forma palese,

DELIBERA

1. di effettuare, per le motivazioni esposte in premessa ed ai sensi dell'art. 21, c. 5, della L.P. 23/1990, un confronto concorrenziale tra almeno tre imprese specializzate per l'appalto della sola fornitura degli arredi ed attrezzature compresi nei banchi per il self service dell'Albergo Bar Ristorante Dosson, nell'ambito dei lavori di ristrutturazione ed ampliamento di tale struttura il cui progetto esecutivo è stato approvato dal Comitato Amministrativo con la deliberazione n. 247/2016, stabilendo quale criterio di aggiudicazione quello del prezzo più basso rispetto alla base di gara stimata in 149.000,00 € (oltre all'i.v.a.), senza valutazione dell'anomalia dell'offerta;
2. di approvare l'elenco degli arredi ed attrezzature oggetto della fornitura di cui sopra allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;
3. di incaricare il Segretario della Comunità delle Regole, di concerto con il Responsabile dell'Ufficio Tecnico, di individuare le imprese specializzate da invitare al confronto concorrenziale di cui sopra nonché di esperire il confronto concorrenziale mediante il mercato elettronico della pubblica amministrazione (M.E.P.A.);
4. di evidenziare che la spesa complessiva derivante dalla fornitura in questione, pari a 150.000,00 € (inclusa l'i.v.a. 22%), è imputabile all'impegno di spesa assunto con la deliberazione n. 247/2016, tra le somme a disposizione dell'Amministrazione previste nel progetto esecutivo dei lavori di ristrutturazione ed ampliamento dell'A.B.R. Dosson;
5. di incaricare gli uffici della Comunità delle Regole, secondo le rispettive competenze, degli atti esecutivi del presente provvedimento e di quanto altro necessario per il buon esito della pratica, in particolare l'Ufficio Ragioneria della liquidazione del corrispettivo che sarà dovuto all'appaltatore della fornitura, a seguito di visto da parte dell'Ufficio Tecnico e sulla base delle previsioni del regolamento di contabilità;
6. di dichiarare, all'unanimità e con voti espressi in forma palese, la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi dell'art. 79, c. 4, del T.U.L.R.O.C. approvato con D.P.Reg. 3/L/2005, al fine di consentire l'invio dell'invito al confronto concorrenziale già nei prossimi giorni;
7. di evidenziare che avverso il presente provvedimento sono ammessi i seguenti ricorsi:
 - opposizione al Comitato Amministrativo entro il periodo di pubblicazione, ai sensi dell'art. 79, c. 5, del T.U.L.R.O.C. approvato con D.P.Reg. 3/L/2005;
 - ricorso giurisdizionale al Tribunale Regionale di Giustizia Amministrativa di Trento entro sessanta giorni, ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 104/2010, o, in alternativa, ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro centoventi giorni, ai sensi degli art. 8 e 9 del D.P.R. 1199/1971.

ALLEGATO
alle delib. n. 99 del 25.05.2017 del C.A.

Descrizione degli arredi ed attrezzature compresi nei banchi per il self service dell'Albergo Bar Ristorante Dosson

elemento antipasti freddi/pizza/dolci, dimensioni circa 4700/1650x1100 mm
prezzo complessivo stimato 49.000,00 €



IL SEGRETARIO
M. Giuseppe Sironi

su tutta la superficie utile della vetrina, la vetrina dovrà essere montata a filopiano, limitando l'uso di acciaio e privilegiando le superfici in vetro
dim. circa 1505x710x880, predisposto per allacciamento a gruppo frigorifero remoto, alimentazione 230V / 50-60hz

posizione 1

n. 02 porta vassoi/posate/bicchieri e tramoggia pane in acciaio inox dim. circa 800x800x1800

posizione 2

n.01 piano in agglomerato di quarzo con spessore mm. 30, fori a misura per incasso elementi a filopiano o sottopiano, dotato di 3 profili scorrevole e un profilo d'arresto, in acciaio inox aisi 304, avvitati al piano, tutti gli elementi tecnici dovranno essere montati a filo piano o sottopiano, per una facile pulizia ed un migliore impatto estetico.

posizione 3

n.01 vetrina refrigerata ventilata in aisi 304 per l'esposizione dei cibi freddi - lato cliente chiusa con clappe, con 3 ripiani sottili da 2 montanti laterali e protetti frontalmente da una piastrina in acciaio inox da 3 mm., incolata uv - la schiena dovrà essere dotata di un convogliatore d'aria in policarbonato opportunamente forato, tutto smontabile per la pulizia, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, la parte superiore della vetrina dovrà essere chiusa da vetro temperato quadro di spessore 8 mm - illuminazione a luce led sui montanti verticali - vasca ventilata alta a contenere 4 bacinelle gn/1/1 - vasca coibentata con schiuma poliuretanicca senza cfc - freon r404a, o altri gas - evaporatore sollevabile con posizione di stop, e vasca di fondo fornita di foro di scarico, per una facile e accurata pulizia: ripiano e fianchi in vetro temperato, garanzia del rispetto delle temperature richieste dalla normativa hacpp per il mantenimento del cibo tra +4°/+8° uniformemente su tutta la superficie utile della vetrina, la vetrina dovrà essere montata a filo piano, limitando l'uso di acciaio e privilegiando le superfici in vetro
dim. circa 1505x710x880, predisposizione per allacciamento a gruppo frigorifero remoto, alimentazione 230V / 50-60hz

n.01 base refrigerata per sottovasca a 2 porte in acciaio aisi 304, scocca in acciaio inox aisi 304 (est./int.) le porte del frigo dovranno essere placcate in corian e dovranno presentare sulla sommità un invito a 45° per l'apertura, angoli interni arrotondati, spessore isolamento 50 mm privo di cfc, gas r404a o altro gas, refrigerazione ventilata, sistema refrigerante a sbrinamento elettrico ed esterno alla cella, valvola termostatica e valvola solenoide, scarico condensa evaporatore a pavimento, evaporatore rivestito con vernice epossidica, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, termostato digitale, pilette di scarico, tubi e cavi esterni a cella refrigerata, cremagliere porta-leglie fissate su perni ed estraibili senza l'uso di utensili, predisposizione per il collegamento ad un gruppo frigorifero remoto
dim. circa 1160x665x620 alimentazione 230V / 50hz temperatura -2/+8°c

posizione 4

n.01 vetrina refrigerata ventilata in aisi 304 per l'esposizione dei cibi freddi, lato cliente chiusa con clappe, con 3 ripiani sottili da 2 montanti laterali e protetti frontalmente da una piastrina in acciaio inox da 3 mm., incolata uv, la schiena dovrà essere dotata di un convogliatore d'aria in policarbonato opportunamente forato, tutto smontabile per la pulizia, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, la parte superiore della vetrina dovrà essere chiusa da vetro temperato quadro di spessore 8 mm, illuminazione a luce led sui montanti verticali, vasca ventilata alta a contenere 4 bacinelle gn/1/1, vasca coibentata con schiuma poliuretanicca senza cfc, freon r404a o altri gas, evaporatore sollevabile con posizione di stop, e vasca di fondo fornita di foro di scarico, per una facile e accurata pulizia: ripiano e fianchi in vetro temperato, garanzia del rispetto delle temperature richieste dalla normativa hacpp per il mantenimento del cibo tra +4°/+8° uniformemente

n.01

base refrigerata per sottovasca a 2 porte in acciaio aisi 304, scocca in acciaio inox aisi 304 (est./int.) le porte del frigo dovranno essere placcate in corian e dovranno presentare sulla sommità un invito a 45° per l'apertura, angoli interni arrotondati, spessore isolamento 50 mm privo di cfc, gas r404a o altro gas, refrigerazione ventilata, sistema refrigerante a sbrinamento elettrico ed esterno alla cella, valvola termostatica e valvola solenoide, scarico condensa evaporatore a pavimento, evaporatore rivestito con vernice epossidica, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, termostato digitale, pilette di scarico, tubi e cavi esterni a cella refrigerata - cremagliere porta-leglie fissate su perni ed estraibili senza l'uso di utensili, predisposizione per il collegamento ad un gruppo frigorifero remoto
dim. circa 1160x665x620, alimentazione 230V / 50hz temperatura -2/+8°c

posizione 5

n.01 elemento ad angolo speciale su misura dimensioni circa 1200x1600x880 con zona neutra per appoggio piatti e con piastre riscaldanti in vetroceramica per l'esposizione di 2 bacinelle gn/1 temperatura di mantenimento regolabile da 40° a 110°c, pannello di controllo con comandi indipendenti per zona, per un utilizzo parzializzato, interruttore on/off e termostati per la regolazione della temperatura, tutte le manopole di comando devono essere ergonomiche ed in fusione di acciaio inox, vano sottostante completamente in acciaio inossidabile aisi 304
dim. circa 400x680x55, alimentazione 230V / 50-60hz

n.01

sovrastuttura di protezione con frontale e pianetto da almeno 300 mm, completamente in vetro, montata su tutta la lunghezza dell'elemento speciale ad angolo, i vetri dovranno essere perfettamente incolati tra loro con raggi uv, la struttura dovrà essere retta da montanti in acciaio inox aisi 304, inseriti all'interno del piano, al fine di tenere sollevato il vetro frontale di alcuni millimetri, per facilitare le operazioni di pulizia, il lato operatore dovrà essere protetto da una piastrina in acciaio inox da 3 mm, incolata uv

n.01

tunnel d'illuminazione a luce calda alogena per elementi di distribuzione, il tunnel dovrà essere fissato alla sovrastuttura di protezione e dotato di un sistema di ventilazione interna che permetta di raffreddare la superficie esterna, evitando ustioni in caso di contatto da parte dell'operatore e/o del cliente, dim. circa 1100x120x70, alimentazione 230V / 50-60 hz

posizione 6

n.01 sottostruttura completamente saldata realizzata in tubolare acciaio inossidabile aisi 304, con sez. 40x40 mm, perfettamente igienica, predisposizione per l'aggancio del rivestimento, la struttura dovrà avere dei traversi, sempre in tubolare acciaio inox aisi 304 completamente saldati, per sorreggere tutti gli elementi tecnici montati, al fine di scaricarne il loro peso sulla sottostruttura stessa, eventuali vari posizionati sotto il piano dovranno essere in acciaio inox e dovranno essere saldati alla struttura, in modo tale da creare un corpo unico, solido e igienico, le eventuali tappature e vani tecnici dovranno essere in acciaio inossidabile aisi 304

posizione 7

n.01 rivestimento frontale, realizzato con pannelli in mdf o multistrato igrignigi sp. 20mm rivestiti con laminato, i pannelli dovranno essere agganciati alla sottostruttura evitando l'utilizzo di viti a vista, e perfettamente accoppiati, minimizzando la presenza di giunture e permettendo in ogni momento l'ispezione dei vani sottostanti, gli spigoli dovranno essere protetti da una piastrina d'acciaio para-spigolo saldata alla struttura nel punto di giuntura tra i pannelli

posizione 8

n.01 zoccolo perimetrale completamente in acciaio inossidabile aisi 304, h=100mm
lo zoccolo dovrà essere portante per l'intera struttura e dovrà avere finitura emetica per evitare

Infiltrazione dello sporco e di insetti

posizione 9

n.01 porta vai e viene realizzata con pannelli in mdf o multistrato ignifughi sp. 20mm, rivestiti con laminato

elemento primis/secondicontorni caldi, dimensioni circa 7800/2400x1100 mm

prezzo complessivo stimato 61.000,00 €

posizione 10

n.01 piano in agglomerato di quarzo con spessore mm 30, fori a misura per incasso elementi a filopiano o sottopiano, dotato di 3 profili scorrevassoio e un profilo d'arresto, in acciaio inox aisi 304, avvitati al piano, tutti gli elementi tecnici dovranno essere montati a filo piano o sottopiano, per una facile pulizia ed un migliore impatto estetico

posizione 11

n.01 piano refrigerato statico, costruzione in acciaio inox aisi 304, atto a contenere 1 bacchetta gn/1/1, vasca con profondità 15 mm, perfettamente saldata e raggiata chiuso completamente da una struttura in vetro con portina a battente dal lato dell'operatore, i vetri dovranno essere perfettamente incolati tra loro con raggi uv (nessun fermo meccanico). Il lato operatore e il lato cliente dovranno essere protetti da una piastrina in acciaio inox da 3 mm, sempre incolata uv refrigerato attraverso un sistema di serpentine perfettamente colibentate con schiuma poliuretantica priva di cfc, pannello di controllo con interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità e tempestività digitale con orologio di sbrinamento integrato, garanzia del rispetto delle temperature richieste dalla normativa haccp, dotato di gruppo frigorifero, vano tecnico sostituito completamente in acciaio inossidabile aisi 304
dim. 400x680x80, alimentazione 230v / 50-60hz

posizione 12

n.01 abbassamento realizzato con un piano in acciaio inox aisi 304 sp. 1,5mm, con alzatina sui 3 lati, privo di fughe perché saldato per una facile pulizia ed un migliore impatto estetico, dotato di prese elettriche 400v 3n / 50-60hz e predisposto per ricevere un elemento di cottura d'appoggio, mantenendo corretta l'altezza di lavoro per l'operatore e assicurando alla cottura "l'effetto filopiano" dal lato cliente, vano sottostante completamente in acciaio inossidabile aisi 304

posizione 13

n.01 fry top con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata con paletta e raschiato per pulizia piastra, alimentazione 400 volt - 3 n 50/60 hertz, dim.mm. 800x730x250 h

posizione 14

n.01 sollevatore piatti neutro da incasso realizzato in acciaio inox 18/10 aisi 304, distanziale e supporto distanziale dovranno essere in ferro rivestito in materiale plastico rlsan, così da evitare l'annerimento dei piatti.

posizione 15

n.01 sollevatore piatti neutro da incasso realizzato in acciaio inox 18/10 aisi 304, distanziale e supporto distanziale dovranno essere in ferro rivestito in materiale plastico rlsan, così da evitare l'annerimento dei piatti.

posizione 16

n.01 bagnomaria in acciaio inox aisi 304 con vasca gn/4/1 h=200, con tutti gli angoli arrotondati e troppo pieno a parete collegato allo scarico in tubo di rame per evitare i problemi causati dall'ovallizzazione del troppo pieno, carico dell'acqua automatico, riscaldamento a mezzo di resistenza corazzata poste sotto la vasca all'interno di una scatola isolata con lana minerale pannello di controllo con interruttore on/off e termostato per il controllo della temperatura, tutte le manopole di comando devono essere ergonomiche ed in fusione di acciaio inox, vano sottostante caldo completamente in acciaio inossidabile aisi 304, porte scorrevoli a sandwich e profilo della maniglia integrato
dim. circa 1505x680x330, alimentazione 400v 3n / 50-60hz

n.01

sovrastuttura di protezione con frontale e pianetto completamente in vetro, i vetri dovranno essere perfettamente incolati tra loro con raggi uv, la struttura dovrà essere retta da montanti in acciaio inox aisi 304, inseriti all'interno del piano, al fine di tenere sollevato il vetro frontale di alcuni millimetri, per facilitare le operazioni di pulizia, il lato operatore dovrà essere protetto da una piastrina in acciaio inox da 3 mm, incolata uv

n.01

tunnel d'illuminazione a luce calda alogena per elementi di distribuzione, il tunnel dovrà essere fissato alla sovrastuttura di protezione e dotato di un sistema di ventilazione interna che permetta di raffreddare la superficie esterna, evitando ustioni in caso di contatto da parte dell'operatore e/o del cliente, dim. circa 1400x120x70, alimentazione 230v / 50-60 hz.

n.01

sovrastuttura di protezione frontale "para-aiuto" completamente in vetro, la struttura dovrà essere retta da montanti in acciaio inox aisi 304, inseriti all'interno del piano, al fine di tenere sollevato il vetro frontale di alcuni millimetri, per facilitare le operazioni di pulizia, il bordo superiore del vetro dovrà essere protetto da una piastrina in acciaio inox da 3 mm., incolata uv

posizione 17

n.01

bagnomaria in acciaio inox aisi 304 con vasca gn/4/1 h=200, con tutti gli angoli arrotondati e troppo pieno a parete collegato allo scarico in tubo di rame per evitare i problemi causati dall'ovallizzazione del troppo pieno, carico dell'acqua automatico, riscaldamento a mezzo di resistenza corazzata poste sotto la vasca all'interno di una scatola isolata con lana minerale pannello di controllo con interruttore on/off e termostato per il controllo della temperatura, tutte le manopole di comando dovranno essere ergonomiche ed in fusione di acciaio inox. vano sottostante caldo completamente in acciaio inossidabile aisi 304, porte scorrevoli a sandwich e profilo della maniglia integrato
dim. circa 1505x680x330, alimentazione 400v 3n / 50-60hz

n.01

sovrastuttura di protezione con frontale e pianetto completamente in vetro, i vetri dovranno essere perfettamente incolati tra loro con raggi uv, la struttura dovrà essere retta da montanti in acciaio inox aisi 304, inseriti all'interno del piano, al fine di tenere sollevato il vetro frontale di alcuni millimetri, per facilitare le operazioni di pulizia, il lato operatore dovrà essere protetto da una piastrina in acciaio inox da 3 mm., incolata uv.

n.01

tunnel d'illuminazione a luce calda alogena per elementi di distribuzione, il tunnel dovrà essere fissato alla sovrastuttura di protezione e dotato di un sistema di ventilazione interna che permetta di raffreddare la superficie esterna, evitando ustioni in caso di contatto da parte dell'operatore e/o del cliente, dim. circa 1400x120x70, alimentazione 230v / 50-60 hz

n.01

sovrastutture di protezione frontale "para-aiuto" completamente in vetro, la struttura dovrà essere retta da montanti in acciaio inox aisi 304, inseriti all'interno del piano, al fine di tenere sollevato il vetro frontale di alcuni millimetri, per facilitare le operazioni di pulizia, il bordo superiore del vetro dovrà essere protetto da una piastrina in acciaio inox da 3 mm, incolata uv

posizione 18

n.01

piano con piastre riscaldanti in vetroceramica per l'esposizione di 1 bacchetta gn/1/1, temperatura di mantenimento regolabile da 40° a 110°C, pannello di controllo con comandi indipendenti per zona, per un utilizzo parzializzato, interruttore on/off e termostati per la regolazione della temperatura, tutte le manopole di comando dovranno essere ergonomiche ed in fusione di acciaio inox, vano sottostante completamente in acciaio inossidabile aisi 304

dim. circa 400x680x55, alimentazione 230V / 50-60Hz

posizione 19

n.03 sollevatore piatti neutro da incasso realizzato in acciaio inox 18/10 aisi 304, distanziale e supporto distanziale dovranno essere in ferro rivestito in materiale plastico rissan, così da evitare l'annerimento dei piatti.

posizione 20

n.01 vetrina refrigerata ventilata in aisi 304 per l'esposizione dei cibi freddi, lato cliente chiusa con clappe con 3 ripiani sorretti da 2 montanti laterali, e protetti frontalmente da una piastrina in acciaio inox da 3 mm, incolata uv, la schiena dovrà essere dotata di un convogliatore d'aria in policarbonato opportunamente forato, tutto smontabile per la pulizia, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, la parte superiore della vetrina dovrà essere chiusa da vetro temperato quadro di spessore 8 mm, illuminazione a luce led sui montanti verticali, vasca ventilata alta a contenere 3 bacinelle gr1/1, vasca colbentata con schiuma poliuretana senza cfc, freon r404a o altro gas, evaporatore sollevabile con posizione di stop, e vasca di fondo fornita di foro di scarico, per una facile e accurata pulizia, ripiano e fianchi in vetro temperato, garanzia del rispetto delle temperature richieste dalla normativa haccp per il mantenimento del cibo tra +4°/+8° uniformemente su tutta la superficie utile della vetrina, la vetrina dovrà essere montata a filo piano, limitando l'uso di acciaio e privilegiando le superfici in vetro
dim. circa 1155x710x880, predisposizione per allacciamento a gruppo frigorifero remoto, alimentazione 230V / 50-60Hz

n.01

base refrigerata per sottovasca a 2 porte in acciaio aisi 304, scocca in acciaio inox aisi 304 (est./int.) le porte del frigo dovranno essere piaccate in corian e dovranno presentarsi sulla sommità un invito a 45° per l'apertura, angoli interni arrotondati, spessore isolamento 50 mm privo di cfc, gas r404a o altro gas, refrigerazione ventilata, sistema refrigerante a sbrinamento elettrico ed esterno alla cella, valvola termostatica e valvola solenoide, scarico condensa evaporatore a pavimento, evaporatore rivestito con vernice epossidica, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, termostato digitale, pilette di scarico, tubi e cavi esterni a cella refrigerata, cremagliere porta-tegole fissate su perni ed estraibili senza l'uso di utensili, predisposizione per il collegamento ad un gruppo frigorifero remoto
dimensioni circa 1160x665x620, alimentazione 230V / 50hz temperatura -2/+8°C

posizione 21

n.01 postazioni cassa in acciaio inox aisi 304, dotate di cassetto e di vano tecnico chiuso da porta battente sempre realizzato in acciaio inox aisi 304

posizione 22

n.01 sottostruttura completamente saldata realizzata in tubolare acciaio inossidabile aisi 304, con sez. 40x40 mm, perfettamente igienica, predisposta per l'aggancio del rivestimento, la struttura dovrà avere dei travessi, sempre in tubolare acciaio inox aisi 304 completamente saldati, per sorreggere tutti gli elementi tecnici montati al fine di scaricare il loro peso sulla sottostruttura stessa, eventuali vanti posizionati sotto il piano dovranno essere in acciaio inox e dovranno essere saldati alla struttura, in modo tale da creare un corpo unico, solido e igienico, le eventuali tappature e vanti tecnici dovranno essere in acciaio inossidabile aisi 304

posizione 23

n.01 rivestimento frontale, realizzato con pannelli in mdf o multistrato ignifughi sp. 20 mm rivestiti con laminato, i pannelli dovranno essere agganciati alla sottostruttura evitando l'utilizzo di viti a vista e pertinenze accoppiati, minimizzando la presenza di giunture e permettendo in ogni momento l'ispezione dei vanti sottostanti, gli spigoli dovranno essere protetti da una piastrina d'acciaio paraspiolo saldata alla struttura nel punto di giuntura tra i pannelli

posizione 24

n.01 zoccolo perimetrale completamente in acciaio inossidabile aisi 304, h= 100 mm, lo zoccolo dovrà essere portante per l'intera struttura ed avere finitura ermetica per evitare l'infiltrazione dello sporco e di insetti

**elemento con cassa, vetrine bibite, porta bicchieri e spina birra,
dimensioni circa 4200x2100 mm
prezzo complessivo stimato 39.000,00 €**

posizione 25

n.01 piano in agglomerato di quarzo con spessore mm 30, fori a misura per incasso elementi a filo piano o sottopiano, dotato di 3 profili scorrevassolo e un profilo d'arresto, in acciaio inox aisi 304, avvistati al piano, tutti gli elementi tecnici dovranno essere montati a filo piano o sottopiano, per una facile pulizia ed un migliore impatto estetico

posizione 26

n.01 postazione cassa speciale in acciaio inox aisi 304, dotata di cassetto e di vano tecnico chiuso da porta battente realizzato in acciaio inox aisi 304, dimensioni circa mm 1500x1000

posizione 27

n.01 vetrina refrigerata ventilata in aisi 304 per l'esposizione dei cibi freddi, lato cliente aperta con 3 ripiani sorretti da 2 montanti laterali e protetti frontalmente da una piastrina in acciaio inox da 3 mm, incolata uv, la schiena dovrà essere dotata di un convogliatore d'aria in policarbonato opportunamente forato, tutto smontabile per la pulizia, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, la parte superiore della vetrina dovrà essere chiusa da vetro temperato quadro di spessore 8 mm, illuminazione a luce led sui montanti verticali, vasca ventilata alta a contenere 3 bacinelle gr1/1, vasca colbentata con schiuma poliuretana senza cfc, freon r404a o altro gas, evaporatore sollevabile con posizione di stop e vasca di fondo fornita di foro di scarico, per una facile e accurata pulizia, ripiano e fianchi in vetro temperato, garanzia del rispetto delle temperature richieste dalla normativa haccp per il mantenimento del cibo tra +4°/+8° uniformemente su tutta la superficie utile della vetrina, la vetrina dovrà essere montata a filo piano, limitando l'uso di acciaio e privilegiando le superfici in vetro
dim. circa 1155x710x880, predisposizione per allacciamento a gruppo frigorifero remoto, alimentazione 230V / 50-60Hz

n.01

base refrigerata per sottovasca a 2porte in acciaio aisi 304, scocca in acciaio inox aisi 304 (est./int.) le porte del frigo dovranno essere piaccate in corian e dovranno presentarsi sulla sommità un invito a 45° per l'apertura, angoli interni arrotondati, spessore isolamento 50 mm privo di cfc, gas r404a o altro gas, refrigerazione ventilata, sistema refrigerante a sbrinamento elettrico ed esterno alla cella, valvola termostatica e valvola solenoide, scarico condensa evaporatore a pavimento, evaporatore rivestito con vernice epossidica, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, termostato digitale, pilette di scarico, tubi e cavi esterni a cella refrigerata, cremagliere porta-tegole fissate su perni ed estraibili senza l'uso di utensili, predisposizione per il collegamento ad un gruppo frigorifero remoto
dimensioni circa 1160x665x620, alimentazione 230V / 50hz temperatura -2/+8°C

posizione 28

n.01 vetrina refrigerata ventilata in aisi 304 per l'esposizione dei cibi freddi, lato cliente aperta con 3 ripiani sorretti da 2 montanti laterali e protetti frontalmente da una piastrina in acciaio inox da 3 mm, incolata uv, la schiena dovrà essere dotata di un convogliatore d'aria in policarbonato opportunamente forato, tutto smontabile per la pulizia, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità,

la parte superiore della vetrina dovrà essere chiusa da vetro temperato quadro di spessore 8 mm, illuminazione a luce led sui montanti verticali, vasca ventilata alta a contenere 3 bacinelle gr/1/1, vasca colbentata con schiuma poliretamica senza cfc, freon r404a o altro gas, evaporatore sollevabile con posizione di stop e vasca di fondo fornita di foro di scarico per una facile e accurata pulizia, ripiano e fianchi in vetro temperato, garanzia del rispetto delle temperature richieste dalla normativa haccp per il mantenimento del cibo tra +4/+8° uniformemente su tutta la superficie utile della vetrina, la vetrina dovrà essere montata a filopiano, limitando l'uso di acciaio e privilegiando le superfici in vetro
dim. circa 115x710x880, predisposizione per allacciamento a gruppo frigorifero remoto, alimentazione 230v / 50-60hz

n.01 base frigorifera per sottovasca a 2 porte in acciaio aisi 304, scocca in acciaio inox aisi 304 (est./int.) le porte del frigo dovranno essere piaccate in corian e dovranno presentare sulla sommità un invito a 45° per l'apertura, angoli interni arrotondati, spessore isolamento 50 mm privo di cfc, gas r404a o altro gas, refrigerazione ventilata, sistema refrigerante a sbrinatorio elettrico ed esterno alla cella, valvola termostatica e valvola solenoide, scarico condensa evaporatore a pavimento, evaporatore rivestito con vernice epossidica, interruttori on/off meccanici in acciaio inox per la massima affidabilità, termostato digitale, pilette di scarico, tubi e cavi esterni a cella frigorifera, cremagliere porta-tegole fissate su perni ed estraibili senza l'uso di utensili, predisposizione per il collegamento ad un gruppo frigorifero remoto
dimensioni circa 1160x655x620, alimentazione 230v / 50hz temperatura -2/+8° C

posizione 29

n.01 elemento neutro, dimensioni circa mm 1200x1200, composto da un sollevatore bicchieri, un piano neutro con sopra una mensola vetro a due ripiani per l'appoggio dei bicchieri con la predisposizione per il montaggio della spina birra

posizione 30

n.01 sottostruttura completamente saldata realizzata in tubolare acciaio inossidabile aisi 304, con sez. 40x40 mm, perfettamente igienica, predisposizione per l'aggancio del rivestimento, la struttura dovrà avere dei traversi in tubolare acciaio inox aisi 304 completamente saldati per sorreggere tutti gli elementi tecnici montati al fine di scaricare il loro peso sulla la sottostruttura stessa, eventuali vani posizionati sotto il piano dovranno essere in acciaio inox e dovranno essere saldati alla struttura, in modo tale da creare un corpo unico, solido e igienico, le eventuali tappature e vani tecnici dovranno essere in acciaio inossidabile aisi 304

posizione 31

n.01 rivestimento frontale, realizzato con pannelli in mdf o multistrato ignifughi sp. 20 mm rivestiti con laminato, i pannelli dovranno essere agganciati alla sottostruttura evitando l'utilizzo di viti a vista e perfettamente accoppiati, minimizzando la presenza di giunture e permettendo in ogni momento l'ispezione dei vani sottostanti, gli spigoli dovranno essere protetti da una piastrina d'acciaio paraspioglio saldata alla struttura nel punto di giuntura tra i pannelli

posizione 32

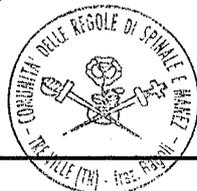
n.01 zoccolo perimetrale completamente in acciaio inossidabile aisi 304, h= 100 mm, lo zoccolo dovrà essere portante per l'intera struttura e dovrà avere finitura ermetica per evitare l'infiltrazione dello sporco e di insetti

Data lettura del presente verbale, viene approvato e sottoscritto

IL MEMBRO ANZIANO
Bruno Simoni

IL PRESIDENTE
Zeffirino Castellani

IL SEGRETARIO
dott. Giuseppe Stefani

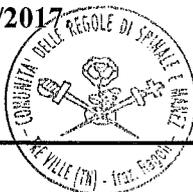


CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario certifica che copia della presente deliberazione viene pubblicata ai sensi dello Statuto della Comunità e di legge:

- negli Albi della Comunità posti nei tre Comuni
- sul portale telematico www.albotelematico.tn.it

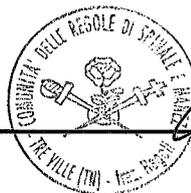
dal giorno **30/05/2017** per rimanervi fino al giorno **09/06/2017**



IL SEGRETARIO
dott. Giuseppe Stefani

CERTIFICATO DI IMMEDIATA ESEGUIBILITÀ

La presente deliberazione è **stata** dichiarata immediatamente eseguibile, ai sensi dell'articolo 79 comma 4 del Testo Unico delle Leggi Regionali sull'Ordinamento di Comuni della Regione Autonoma Trentino - Alto Adige approvato con DPRReg. 1 febbraio 2005 n.3/L.



IL SEGRETARIO
dott. Giuseppe Stefani

CERTIFICATO DI ESECUTIVITÀ

La presente deliberazione, è divenuta esecutiva il **10/06/2017**, a seguito di pubblicazione per dieci giorni consecutivi, nelle forme previste, ai sensi dell'articolo 79 comma 3 del Testo Unico delle Leggi Regionali sull'Ordinamento di Comuni della Regione Autonoma Trentino - Alto Adige approvato con DPRReg. 1 febbraio 2005 n.3/L.

IL SEGRETARIO
dott. Giuseppe Stefani