



Avviso di rettifica del Bando di Gara

In relazione al Bando di gara pubblicato sulla G.U.U.E. serie n. S/36 del 20/02/2019 81576-2019 -IT e sulla G.U.R.S. n. 8 del 22/02/2019, relativo alla “Procedura aperta per l’affidamento del servizio di ristorazione agli studenti universitari, dipendenti ed utenti esterni presso le mense universitarie “CENTRO” e “CITTADELLA” di Catania - CIG: 77846375AC”, si comunica la seguente rettifica alla documentazione di gara come risultante anche dall’apposito Avviso pubblicato sul profilo del committente, nella sezione dedicata alla presente procedura ai sensi dell’art. 79, comma 3 lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016.

SEZIONE VII: MODIFICHE

VII.1) Informazioni da correggere o aggiungere

VII.1.1) Motivo delle modifiche

Modifica delle informazioni originali fornite dall’amministrazione aggiudicatrice a causa di errori e refusi negli atti di gara, alcuni già resi noti ai concorrenti con *Errata Corrige* del 7, 8 e del 15 marzo 2019.

VII.1.2) Testo da correggere nell’avviso originale

1) **Articolo 3, paragrafo 5, Disciplinare di Gara** (pagina 5)

la locuzione “*Ai sensi dell’art. 23, comma 16, Codice dei Contratti Pubblici, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera nella misura di circa il 70% dell’importo posto a base di Gara, sulla base del contratto di lavoro del comparto di riferimento (cfr. Allegato G)*”
è sostituita con la seguente

“*Ai sensi dell’art. 23, comma 16, Codice dei Contratti Pubblici, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera nella misura di circa il 40% dell’importo posto a base di Gara, sulla base del contratto di lavoro del comparto di riferimento (cfr. Allegato G)*”.

2) **Articolo 15.1, seconda riga quarta colonna della tabella, Disciplinare di gara** (pag. 21)

la locuzione “*Maggiore quota degli alimenti con le caratteristiche previste dall’art. 24 del Capitolato*”

è sostituita con la seguente

“*Maggiore quota degli alimenti con le caratteristiche previste dall’art. 12 del Capitolato*”

3) **Articolo 15.1, settima riga prima colonna della tabella, Disciplinare di gara** (pag. 21)



la locuzione “*Provenienti da sistemi produzione integrata IGP/DOP, STG > del 25% - espresso sul peso totale*”

è sostituita con la seguente

“*Provenienti da prodotti IGP/DOP, STG > del 25% - espresso sul peso totale*”

4) **Allegato 5 del Disciplinare di gara “Scheda per l’offerta tecnica”**

la locuzione “*Maggiore quota degli alimenti con le caratteristiche previste dall’art. 24 del Capitolato*”

è sostituita con la seguente

“*Maggiore quota degli alimenti con le caratteristiche previste dall’art. 12 del Capitolato*”

5) **Allegato 5 del Disciplinare di gara “Scheda per l’offerta tecnica”, settima riga, prima colonna della tabella**

la locuzione “*Provenienti da sistemi produzione integrata IGP/DOP, STG > del 25% - espresso sul peso totale*”

è sostituita con la seguente

“*Provenienti da prodotti IGP/DOP, STG > del 25% - espresso sul peso totale*”

6) **Allegato 7 del Disciplinare di gara “Modalità di utilizzo della piattaforma”, articolo 4, paragrafo 1**

la frase “*Completate le fasi descritte nei precedenti punti, l’impresa potrà procedere all’invio della documentazione caricata sul Sistema tramite la funzione “INVIO OFFERTA” entro il termine previsto al punto 1 del Timing di Gara*”;

è sostituita con la seguente

“*Completate le fasi descritte nei precedenti punti, l’impresa potrà procedere all’invio della documentazione caricata sul Sistema tramite la funzione “INVIO OFFERTA” entro il termine previsto al punto 2 del Timing di Gara*”;

7) **L’Allegato A “Planimetria Mensa Centro” e l’Allegato B “Planimetrie Mensa Cittadella”** del Capitolato di Gara sono sostituiti, rispettivamente, con gli Allegati A e B parti integranti del presente Avviso di rettifica;

8) **L’Allegato C “Inventario Attrezzature mensa Centro” e l’Allegato D “Inventario Attrezzature mensa Cittadella”** del Capitolato di Gara sono sostituiti, rispettivamente, con gli Allegati C e D parti integranti del presente Avviso di rettifica.

VII.2) Altre informazioni complementari

In ragione dei chiarimenti e della rettifica di cui ai punti precedenti, il termine di presentazione delle offerte è prorogato al **15 aprile 2019, ore 12,00** e di conseguenza il periodo per il caricamento



telematico della documentazione amministrativa e tecnica è differito dal 15 aprile 2019 ore 12,01 al 17 aprile 2019 ore 12,00.

Si specifica che il termine ultimo per richiedere chiarimenti è fissato entro e non oltre il 01 aprile 2019, ore 12,00 e che il termine ultimo per la pubblicazione dei chiarimenti è fissato al giorno 9 aprile 2019. Le richieste di sopralluogo dovranno pervenire entro il **28/03/2019, ore 12,00**.

Restano ferme le risposte ai quesiti contenuti nelle FAQ pubblicate.

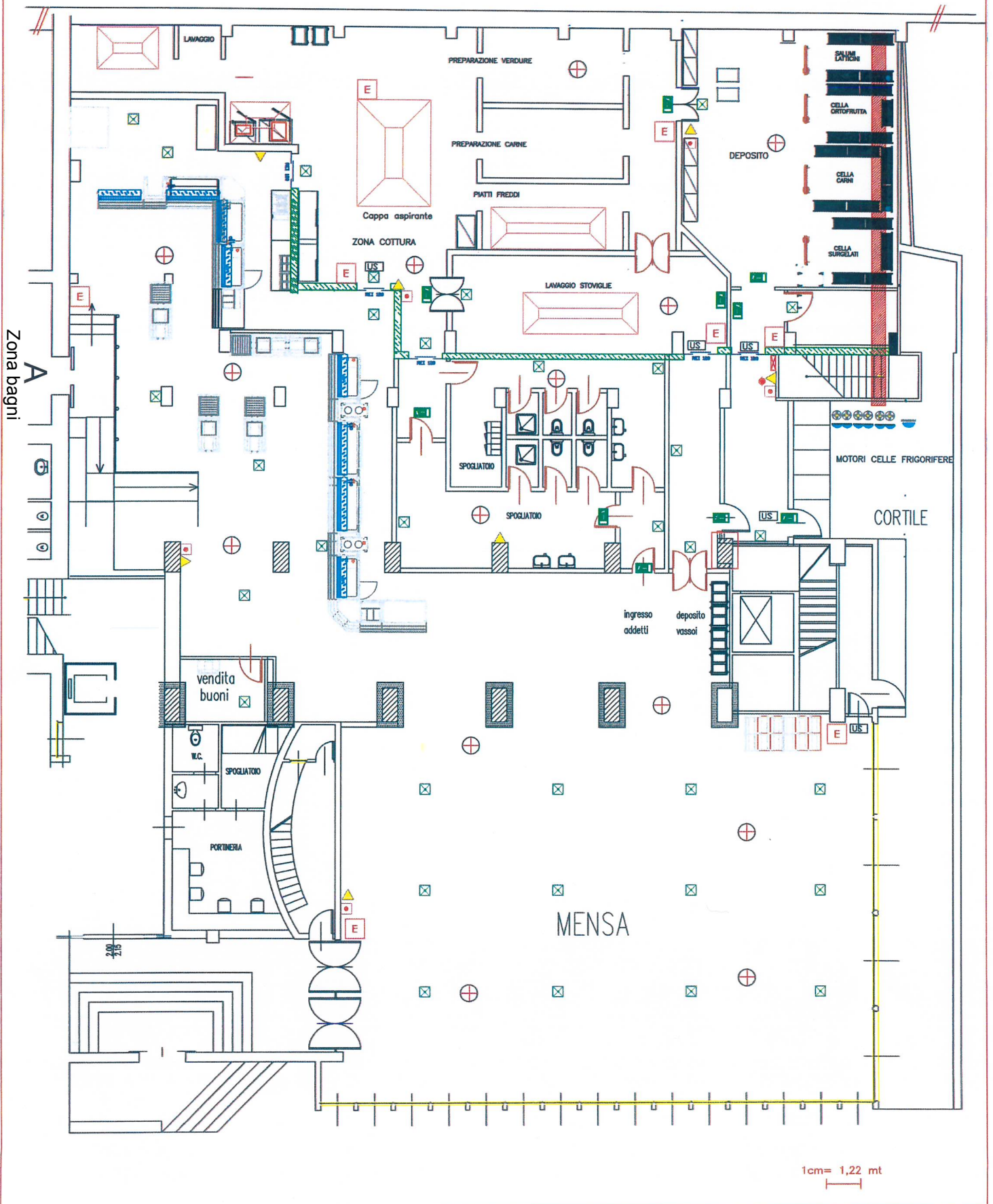
Il presente Avviso è stato inviato all'ufficio delle pubblicazioni G.U.U.E. in data **26/03/2019**.

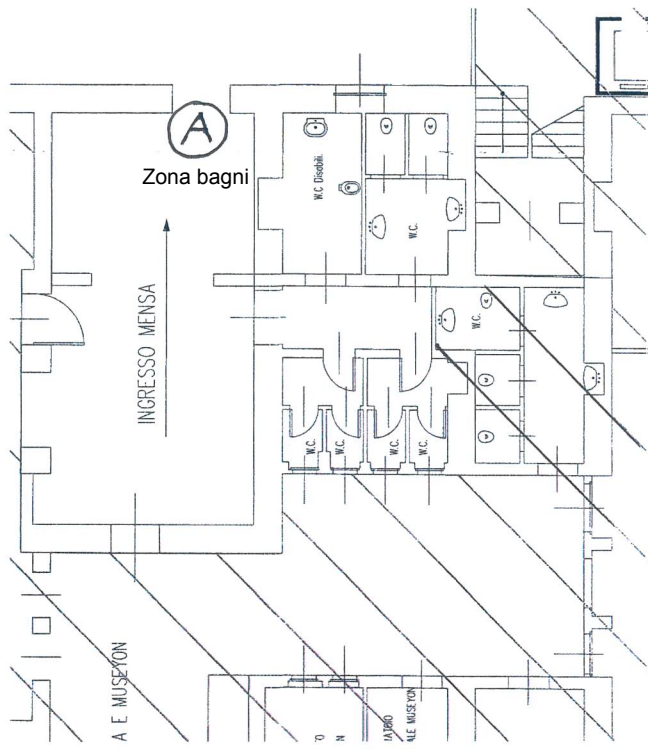
Il Direttore



Dott. Valerio Caltagirone

MENSA CENTRO
VIA G. OBERDAN N.174 - CT





INVENTARIO ATTREZZATURE ERSU MENSA CENTRO VIA OBERDAN - CATANIA				
Pz	Descrizione	Largh.	Prof.	Altezza
1- Preparazione Verdure				
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 2 VASCHE-MM. 1400 0600 0900H	1400	600	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	TAVOLO 40X40-IO/IO-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
1	TAVOLO ARMADIATO C/PORTE SCORR.-10/10--C/SPONDA-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
1	CUTTER 5LT	240	310	570
1	LAVABO A PARETE 1 VASCA-RUBINETTO A GINOCCHIO-MM. 0500 0500 0235H	500	500	235
1	PELAPATATE	850	550	1230
1	TAVOLO PREPARAZIONE VERDURE-C/SPONDA-S/RIPIANO-MM. 1800 0700 0900H	1800	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	LAVACENTRIFUGAVERDURE	450	610	800
1	TAGLIERE IN POLIETILEENE	700	400	200
2- Preparazione Carne				
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
2	CEPPO BATTICARNE IN POLIETILENE SU SGABELLO INOX	400	400	900
2	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI UV TIMER DIGITALE	510	160	610
1	TAVOLI PREPARAZIONE CARNE-C/SPONDA-S/RIPIANO-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1300 0700 0900H	1300	700	900
1	TRITACARNE 22/TS	420	300	520
1	TAGLIERE IN POLIETOJENE	500	500	880
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	TAVOLO 40X40-IO/IO-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 0900 0700 0900H	900	700	900

1	TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA GN1/1 TEMP.: -2°+8°C 1612x700x950	1612	700	950
2	AFFETTATRICE VERTICALE K - V LAMA 350	760	650	500
3- Preparazione Piatti Freddi				
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI UV TIMER DIGITALE	510	160	610
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1600 0700 0900H	1600	700	900
1	TAGLIERE IN POLIETILENE	500	500	880
1	TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA GN1/1 TEMP.: -2°+8°C 1612x700x950	1612	700	950
1	AFFETTATRICE VERTICALE K - V LAMA 350	760	650	500
1	LAVABO A PARETE 1 VASCA-RUBINETTO A GINOCCHIO-MM. 0500 0500 0235H	500	500	235
1	ARMADIO FRIGORIFERO 1 PORTA (-2/+8°C)	740	800	2080
1	MIXER AD IMMERSIONE	170	120	660
4- Cottura				
1	LAVABO A PARETE 1 VASCA-RUBINETTO A GINOCCHIO-MM. 0500 0500 0235H	500	500	235
1	TAVOLO ARMADIATO C/PORTE SCORR.-10/10-C/SPONDA-MM. 2000 0700 0900H	2000	700	900
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 2000 0700 0900H	2000	700	900
1	TAGLIERE IN POLIETILENE	500	500	880
1	GRATTUGIA SGR	410	310	420
1	BRASIERA GAS RIBALTABILE -	800	900	875
5	ELEMENTO NEUTRO 400 MM - VANO A GIORNO	400	900	875
1	FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 15+15 LT. - 2 CONTENITORI OLIO CON FILTRO	800	900	875
1	CUCINA GAS 6 FUOCHI DOPPIA CORONA CON VANO A GIORNO	1200	900	875
1	ELEMENTO NEUTRO 600 MM - VANO A GIORNO	600	900	875
1	PENTOLA GAS GN -180 LITRI - RISCALDAMENTO INDIRETTO CON SICUREZZA	1000	900	875
2	CAPPA CENTRALE A FLUSSO BILANCIATO	2000	2200	500

1	TAVOLO ARMADIATO C/PORTE SCORR.-IO/IO-C/SPONDA-MM. 1800 0700 0900H	1800	700	900
1	TAVOLO ARMADIATO C/PORTE SCORR.-IO/IO-C/SPONDA-MM. 1800 0700 0900H	1800	700	900
2	TAVOLO 40X40-10/10-CENTRALE R1/R1-C/RIPIANO-MM. 1400 0700 0900H	1400	700	900
1	FORNO MISTO VAPORE DIRETTO, COMANDI A SINISTRA, 20 TEGLIE GN1/1 ELETTRICO COMANDI DIGITALI DI BASE	970	947	1860
1	FORNO ELETTRICO 10 GN 1/1	750	755	970
1	SUPPORTO BASE PORTATEGLI	750	760	970
1	CAPPA A PARETE	2600	1400	450
2	RASTRELLIERA 20T.	500	500	1850
5- Lavaggio pentole				
1	SCAFFALE A 4 RIPIANI FORATI-MM. 1800 0500 1800H	1800	500	1800
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1000 0700 0900H	1000	700	900
1	LAVAPENTOLE 2 VASCHE CON RIPIANO	1800	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	LAVAOGGETTI - MOD. RIVER 298	1470	850	1900
1	CAPPA CENTRALE	1400	1300	450
6-Deposito				
5	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISCI-MM. 1000 0500 1700H	1000	500	1700
2	CARRELLO SERVIZIO-SMONT.-A 2 RIP.LISCI-C/RUOTE ANTTTRACCIA-M M. 0600 0900 0935H	600	900	935
7- Lavaggio				
1	TAVOLO 40X40-18/10-CENTRALE R1/R1-C/RIPIANO-MM. 2500 0900 0900H	2500	900	900
1	LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO - MOD. NI AG ARA 2150 - USCITA A DESTRA	1150	770	1565
10	CESTO PIATTI QUADRATO IN POLIPROPILENE		500	0
10	CESTO UNIVERSALE A MAGLIA LARGA	500	500	0
20	INSERTO POSATE A 4 DIVISIONI	217	217	134
1	ZONA ASCIUGATURA ELETTRICA MOD.NIAGARA	600	770	1775
1	DOSATORE DETERSIVO E BRILLANTANTE INSTALLATO	0	0	0
2	TAVOLI - RULLIERA RETTILINEA CON VASCA E GAMBE - DIM. 1100x630x875	1100	630	875

2	CAPPA CENTRALE	1400	1300	450
1	TAVOLO 40X40-IO/IO-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
1	LAVAPENTOLE 2 VASCHE CON RIPIANO	1600	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI INOX-MM. 1600 0700 2000H	1600	700	2000
2	CARRELLO SERVIZIO-SMONT.-A 2 RIP.LISCI-C/RUOTE ANTTTRACCIA-MM. 0600 0900 0935H	600	900	935
2	CARRELLO PORTA-VASSOI (53X37). CAPACITÀ: 150 VASSOI.	610	640	900
8- Distribuzione Pasti/Pizze				
1	FORNO MORELLO EVENTO	1200	1370	2000
1	BANCO PIZZA - 2 PORTINE REFRIGERATE - 6 CASSETTI NEUTRI - VETRINETTA REFRIGERATA AUTONOMA SENZA VASCHE E COPERCHI	2000	800	1450
1	PIASTRA COTTURA DOPPIA IN GHISA	620	350	0
1	PIASTRA COTTURA DOPPIA IN GHISA	620	350	0
1	TAVOLO REFRIGERATO T.N. -2°C+8°C -b CASSETTI (1 NEUTRO)- 275 LT. -SENZA PIANO	1310	700	850
1	LAVAMANI SU COLONNA CON COMANDO A PEDALE E MISCELATORE	450	450	850
1	ELEMENTO NEUTRO CON ARMADIO NEUTRO.	1600	820	870
1	SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO INOX.	17710	0	330
1	ELEMENTO CALDO PIANO IN CRISTALLO TEMPERATO CON VANO A GIORNO	2000	820	870
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1900	415	655
1	ELEMENTO CALDO PIANO IN CRISTALLO TEMPERATO CON VANO A GIORNO	2000	820	870
1	ILLUMINAZIONE PIÙ RISC CON LUCE ALOGENA (PER SINGOLO PIANO DA 2000)	0	0	0
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	500	0	330
1	ELEMENTO AD ANGOLO INTERNO CON RIPIANO DI BASE ED INTERMEDIO. 90°	1600	820	870
1	ELEMENTO CON PIANO E CELLA REFRIGERATI. VASCA PROFONDITÀ 110 MM.	1500	415	655
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1600	0	330

1	CARRELLO CON DUE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NUETRI DEI 110 PIATTI 24-r26.	800	820	870
1	ELEMENTO NEUTRO PER INSERIMENTO CARRELLI.	800	0	330
1	CARRELLO CON DUE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NUETRI DEI 110 PIATTI 24-F26.	800	820	870
1	ELEMENTO NEUTRO PER INSERIMENTO CARRELLI.	800	0	330
1	SCORRIVASSOIO IN TUBO INOX PER ANGOLO ESTERNO 90°	450	800	900
1	ELEMLN IO NEUTRO CON ARMADIO NEUTRO.	670	650	550
1	SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO INOX.	820	820	870
1	ELEMENTO AD ANGOLO INTERNO CON RIPIANO DI BASE ED INTERMEDIO. 90°	500	0	330
1	ELEMÉNTO CALDO CON MENSOLA PORTA-PIATTI E ARMADIO CALDO. 5X1/1GN H180	1900	415	655
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	500	0	330
1	ELEMENTO CALDO CON MENSOLA PORTA-PIATTI E ARMADIO CALDO. 5X1/1GN H180	1900	415	655
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	500	0	330
1	ELEMENTO CON PIANO E CELLA REFRIGERATI. VASCA PROFONDITÀ 110 MM.		415	655
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1600	0	330
1	SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO INOX.	1600	820	870
1	ELEMENTO NEUTRO CON ARMADIO NEUTRO.	670	650	550
1	TRAMOGGIA DA BANCO PER PANE E POSATE.	670	650	550
1	TRAMOGGIA DA BANCO PER PANE E POSATE.	1600	0	330
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI VASSOI, PANE E COPERTI.	800	800	1650
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI BICCHIERI.	1200	800	1500
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI VASSOI, PANE E COPERTI.	1200	800	1500
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI BICCHIERI.	800	520	870
4	CARRELLI PER 30 VASSOI - SMONTATI	1355	610	1460
9 - Consumazione		750	400	730
32	BASAMENTO PER TAVOLO - INOX SATINATO	1200	800	500
32	RIPIANO IN LAMINATO BORDO ABS WENGE'	0	0	0

128	SEDIA ICE ART. 800			
10 - Celle Frigorifere		6900	3600	2760
4	CELLA FRIGORIFERA PREFABBRICATA	0	0	0
5	SCAFFALATURA CELLA CARNI	0	0	0
6	SCAFFALATURA CELLA FRUTTA	0	0	0
4	SCAFFALATURA CELLA SALUMI-LATTICINI	0	0	0
1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE SALUMI E LATTICINI- Temp. interna cella: +4°C; Utilizzo: SALUMI E FORMAGGI; Me. interni:24; Spessore pannello: 6; Cella senza pavimento; Temperatura esterna: 45°C N° 1 Unità semiermetica carenata e silenziata US A1-6Y 3,4kW (Temp. di evaporazione: -4 C°, Temp. di condensazione 45 C°) Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, A1-6Y, 1HP - Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1220285A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701 N° 1, Kit liquido completo a bordo, CASTEL, -, 010 N° 1, Rivestimento interno con fonoassorbente, N° 1, Quadro di potenza a bordo, POTENZA, UM1 (1-4A) N° 1, Antivibrante di aspirazione a bordo, LISITEA Completo di: N° 1, Evaporatore cubico con sbrinamento elettrico, KFL, KCR253M4, con passo alette da 6 mm e N° 3 ventole da 250mm N° 1, Quadro frontecella, DIECI ELECTRIC, FC1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 02</p>	0	0	0

1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE CARNI- Temp. interna cella: 0°C; Utilizzo: CARNI; Me. interni: 18; Spessore pannello: 6; Cella senza pavimento; Temperatura esterna: 45°C N° 1 Unità semiermetica carenata e silenziata US A1.5-7Y 3,8kW (Temp. di evaporazione: -7,5 C°, Temp. di condensazione 45 C°) Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, A1.5-7Y, 1,5HP - Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1220285A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701 N° 1, Kit liquido completo a bordo, CASTEL, -, 010 N° 1, Rivestimento interno con fonoassorbente, N° 1, Quadro di potenza a bordo, POTENZA, UM1 (3-12A) N° 1, Antivibrante di aspirazione a bordo, USITEA Completo di: N° 1, Evaporatore doppio flusso con sbrinamento elettrico, KFL, KEN4M, con passo alette da 6 mm e N° 4 ventole da 230mm N° 1, Quadro frontecella, DIECI ELECTRIC, FC1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 03</p>	0	0	0
1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE FRUTTA - Temp. interna cella: +2°C; Utilizzo: FRUTTA; Me. interni:24; Spessore pannello: 6; Cella senza pavimento; Temperatura esterna: 45°C N° 1 Unità semiermetica carenata e silenziata US B2-10Y 5,7kW (Temp. di evaporazione: -5 C°, Temp. di condensazione 45 C°) Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, B2-10Y, 2HP - Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1220285A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701 N° 1, Kit liquido completo a bordo, CASTEL, -, 010 N° 1, Rivestimento interno con fonoassorbente, N° 1, Quadro di potenza a bordo, POTENZA, UM1 (3-12A) N° 1, Antivibrante di aspirazione a bordo, LISITEA Completo di: N° 1, Evaporatore cubico con sbrinamento elettrico, KFL, KCR254M6, con passo alette da 6 mm e N° 4 ventole da 250mm N° 1, Quadro frontecella, DIECI ELECTRIC, FC1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 03 N° 2, Sifoni in rame, CFI, 016</p>	2780	3380	2880
5	SCAFFALATURA CELLA SURGELATI	0	0	0

IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE SURGELATI

Temp. interna cella: -22°C; Utilizzo: SURGELATI; Me. interni:22;
Spessore pannello: 10; Cella con pavimento isolato; Temperatura
esterna: 45°C

N° 1 Unità semiermetica carenata e silenziata US D2-13Y 2/7kW
(Temp. di evaporazione: -29 C°, Temp. di condensazione 45 C°)

Dotata di:

N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, D2-13Y, 2HP -

Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con

motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS,

CRYRL1600370A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N°

1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701 N° 1, Kit

liquido completo a bordo, CASTEL, -, 010 N° 1, Rivestimento

interno con fonoassorbente,

N° 1, Quadro di potenza a bordo, POTENZA, UM1 (3-12A) N°

1, Antivibrante di aspirazione a bordo, LISITEA N° 1, Resistenza

carter a bordo, FRASCOLD Completo di:

N° 1, Evaporatore cubico con sbrinamento elettrico, KFL,

KCR254L4, con passo alette da 8 mm e N° 4 ventole da 250mm N°

1, Quadro frontecella, DIECI ELECTRIC, FC1-ODO N° 1, Valvola

termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 03 N°

2, Sifoni in rame, CFI, 018 N° 1, Resistenza di scarico

INVENTARIO ATTREZZATURE ERSU MENSA CITTADELLA VIA S. SOFIA - CATANIA				
Pz	Descrizione	Largh.	Prof.	Altezza
1- Preparazione Verdure				
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 2 VASCHE-MM. 1400 0600 0900H	1400	600	900
1.1	NR MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
2	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
3	TAVOLO ARMADIATO COMPOSTO-IO/IO-C/SPONDA-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
4	NR CUTTER 5 LT	240	310	570
5	LAVABO A PARETE 1 VASCA-RUBINETTO A GINOCCHIO-MM. 0500 0500 0235H	500	500	235
6	CARRELLO SERVIZIO-SMONT.-A 3 RIP.USCI-C/RUOTE ANTITRACCIA-MM. 0500 0600 0935H	500	600	935
1	PELAPATATE	850	550	1230
1	TAVOLO PREPARAZIONE VERDURE-C/SPONDA-S/RIPIANO-MM. 1800 0700 0900H	1800	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	LAVACENTRIFUGAVERDURE	450	610	800
2- Preparazione Carni Rosse				
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
2	CEPPO BATTICARNE IN POLIETILENE SU SGABELLO INOX	400	400	900
1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI UV TIMER DIGITALE	510	160	610
1	TAVOLI PREPARAZIONE CARNE-C/SPONDA-S/RIPIANO-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1300 0700 0900H	1300	700	900
1	TRITACARNE 22/TS	420	300	520
1	TAGLIERE IN POLIETILIENE	500	500	880
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 0900 0700 0900H	900	700	900

1	TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA GN1/1 TEMP.: -2°+8°C 1612x700x950	1612	700	950
1	AFFETTATRICE VERTICALE K - V LAMA 350	760	650	500
3- Preparazione Carne Bianca-Pesce				
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
2	CEPPO BATTICARNE IN POLIETILENE SU SGABELLO INOX	400	400	900
1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI UV TIMER DIGITALE	510	160	610
1	TAVOLI PREPARAZIONE CARNE-C/SPONDA-S/RIPIANO-MM. 1200 0700 0900H	1200	700	900
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1300 0700 0900H	1300	700	900
1	TAGLIERE IN POLIETILIENE	500	500	880
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	TAVOLO REFRIGERATO CON ALZATINA GN1/1 TEMP.: -2°+8°C 1612x700x950	1612	700	950
11	AFFETTATRICE VERTICALE K - V LAMA 350	760	650	500
4- Preparazione Piatti Freddi				
1	LAVELLO APERTO C/RIPIANO 1 VASCA-MM. 0700 0700 0900H	700	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	STERILIZZATORE COLTELLI A RAGGI UV TIMER DIGITALE	510	160	610
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1600 0700 0900H	1600	700	900
1	TAGLIERE IN POLIETILIENE	500	500	880
1	AFFETTATRICE VERTICALE K - V LAMA 350	760	650	500
1	LAVABO A PARETE 1 VASCA-RUBI NETTO A GINOCCHIO-MM. 0500 0500 0235H	500	500	235
2	CEPPO BATTICARNE-INT.SALD.-40X40-CENTRALE-POLIETILENE-	600	600	900
1	ARMADIO FRIGORIFERO 1 PORTA (-2/+8°C)	740	800	2080
1	MIXER AD IMMERSIONE	170	120	660
5- Cottura				
1	LAVABO A PARETE 1 VASCA-RUBI NETTO A GINOCCHIO-MM. 0500 0500 0235H	500	500	235

1	TAVOLO ARMADIATO C/PORTE SCORR.-IO/IO-C/SPONDA-MM. 2000 0700 0900H	2000	700	900
1	TAVOLO 40X40-10/10-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 2000 0700 0900H	2000	700	900
1	GRATTUGIA SGR	410	310	420
1	BRASIERA ELETTRICA RIBALTABILE	800	900	875
5	ELEMENTO NEUTRO 400 MM - VANO A GIORNO	400	900	875
1	FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 15+15 LT. - CONTENITORE OLIO CON FILTRO	800	900	875
1	CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE	1200	900	270
1	PENTOLA ELETTRICA GN - 180 LITRI - RISCALDAMENTO INDIRETTO CON SICUREZZA	1000	900	875
2	CAPPA CENTRALE A FLUSSO BILANCIATO	2000	2200	500
1	TAVOLO ARMADIATO C/PORTE SCORR.-IO/IO-C/SPONDA-MM. 1800 0700 0900H	1800	700	900
1	TAVOLO ARMADIATO C/PORTE SCORR.-IO/IO-C/SPONDA-MM. 1800 0700 0900H	1800	700	900
2	TAVOLO 40X40-10/10-CENTRALE R1/R1-C/RIPIANO-MM. 1400 0700 0900H	1400	700	900
1	FORNO MISTO VAPORE DIRETTO, COMANDI A SINISTRA, 20 TEGLIE GN1/1 - ELETTRICO -	970	947	1860
1	FORNO ELETTRICO 10 GN 1/1	750	755	970
1	SUPPORTO BASE PORTATEGLI	750	760	970
1	CAPPA A PARETE	2600	1400	450
1	ABBATTITTORE MISTO PER PASTICCERIA E PANETTERIA MISTO 12 X 60X40 - PORTA DX	790	800	1800
6- Lavaggio pentole				
1	SCAFFALE A 4 RIPIANI FORATI-MM. 1800 0500 1800H	1800	500	1800
1	TAVOLO 40X40-IO/IO-C/SPONDA-C/RIPIANO-MM. 1000 0700 0900H	1000	700	900
1	LAVAPENTOLE 2 VASCHE CON RIPIANO	1800	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	LAVAOGGETTT - MOD. RIVER 298	1470	850	1900
1	CAPPA CENTRALE	1400	1300	450
7- Lavaggio				
1	LAVASTOVIGLIE A CESTO TRAINATO - MOD. NIAGARA 2150 -USCITA A DESTRA	1150	770	1565

10	CESTO PIATTI QUADRATO IN POLIPROPILENE	500	500	0
10	CESTO UNIVERSALE A MAGLIA LARGA	500	500	0
20	INSERTO POSATE A 4 DIVISIONI	217	217	134
1	ZONA ASCIUGATURA ELETTRICA MOD.NIAGARA	600	770	1775
1	DOSATORE DETERSIVO E BRILLANTANTE INSTALLATO	0	0	0
2	TAVOLI - RULLIERA RETTILINEA CON VASCA E GAMBE - DIM. 1100x630x875	1100	630	875
2	CAPPA CENTRALE	1400	1300	450
1	LAVAPENTOLE 2 VASCHE CON RIPIANO	1600	700	900
1	MISCELATORE MONOFORO CON LEVA LUNGA	0	0	0
1	ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI INOX-MM. 1600 0700 2000H	1600	700	2000
2	CARRELLO SERVIZIO-SMONT.-A 2 RIP.USCI-C/RUOTE ANTITRACCIA-MM. 0600 0900 0935H	600	900	935
4	CARRELLO PORTA-VASSOI (53X37). CAPACITÀ: 150 VASSOI.	610	640	900
8-Dispensa				
12	SCAFFALE A 4 RIPIANI LISG-MM. 1000 0500 1700H	1000	500	1700
9 - Distribuzione Pasti/Pizze				
1	TAVOLI ARMADI PORTE SCORREVOLI CON ALZATINA	1800	600	875
1	TAVOLI ARMADI PORTE SCORREVOLI CON ALZATINA	1600	600	875
1	TAVOLI ARMADI PORTE SCORREVOLI CON ALZATINA	2000	600	875
1	PIASTRA COTTURA DOPPIA IN GHISA	620	350	0
1	PIASTRA COTTURA DOPPIA IN GHISA	620	350	0
1	TAVOLO REFRIGERATO T.N. -2°C+8°C - 5 CASSETTI (1 NEUTRO)- 275 LT.	1310	700	850
1	BANCO PIZZA - 2 PORTINE REFRIGERATE - 6 CASSETTI NEUTRI - VETRI NETTA REFRIGERATA	2000	800	1450
1	LAVAMANI SU COLONNA CON COMANDO A PEDALE E MISCELATORE	450	450	850
1	FORNO MORELLO EVENTO	1500	1500	1800
1	ELEMENTO NEUTRO CON ARMADIO NEUTRO.	1600	820	870
1	SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO INOX.	20800	0	330

1	ELEMENTO CALDO PIANO IN CRISTALLO TEMPERATO CON VANO A GIORNO	2000	820	870
1	ILLUMINAZIONE PIÙ RISC CON LUCE ALOGENA (PER SINGOLO PIANO DA 2000)	0	0	0
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1900	415	655
1	ILLUMINAZIONE PIÙ RISC CON LUCE ALOGENA (PER SINGOLO PIANO DA 2000)	0	0	0
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1900	415	655
1	ELEMENTO CON PIANO E CELLA REFRIGERATI. VASCA PROFONDITÀ 110 MM.	1600	820	870
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1500	415	655
1	CARRELLO CON DUE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NUETRI DEI 110 PIATTI 24-26.	450	800	900
1	ELEMENTO NEUTRO PER INSERIMENTO CARRELLI.	800	820	870
1	CARRELLO CON DUE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NUETRI DEI 110 PIATTI 24-1-26.	450	800	900
1	ELEMENTO NEUTRO PER INSERIMENTO CARRELLI.	800	820	870
1	ELEMENTO NEUTRO CON ARMADIO NEUTRO.	1600	820	870
1	ELEMENTO NEUTRO PER INSERIMENTO CARRELLI.	800	820	870
1	CARRELLO CON DUE DISTRIBUTORI AUTOMATICI NUETRI DEI 110 PIATTI 24-26.	450	800	900
1	ELEMENTO NEUTRO PER INSERIMENTO CARRELLI.	800	820	870
1	ELEMENTO CALDO CON MENSOLA PORTA-PIATTI E ARMADIO CALDO. 5X1/1GN H180	2000	820	870
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1900	415	655
1	ELEMENTO CALDO CON MENSOLA PORTA-PIATTI E ARMADIO CALDO. 5X1/1GN H180	2000	820	870
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1900	415	655
1	ELEMENTO CON PIANO E CELLA REFRIGERATE VASCA PROFONDITÀ 110 MM.	1600	820	870
1	MENSOLA A DUE PIANI CON VETRO CURVO E CHIUSURA FRONTALE	1500	415	655
1	ELEMENTO NEUTRO CON ARMADIO NEUTRO.	1600	820	870
1	TRAMOGGIA DA BANCO PER PANE E POSATE.	670	650	550
1	TRAMOGGIA DA BANCO PER PANE E POSATE.	670	650	550
1	SCORRIVASSOIO LINEARE IN TUBO INOX.	1600	0	330

1	ELEMENTO NEUTRO CON ARMADIO NEUTRO.	1600	820	870
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI VASSOI, PANE E COPERTI.	1200	800	1500
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI VASSOI, PANE E COPERTI.	1200	800	1500
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI VASSOI, PANE E COPERTI.	1200	800	1500
1	ELEMENTO PER LA DISTRIBUZIONE DI VASSOI, PANE E COPERTI.	1200	800	1500
6	CARRELLI PER 30 VASSOI - SMONTATI	1355	610	1460
10 - Consumazione				
97	BASAMENTO PER TAVOLO	710	400	730
97	RIPIANO IN LAMINATO BORDO ABS WENGE'	1200	800	500
338	SEDIA ICE ART. 800	0	0	0
11 - Celle Frigorifere				
5	CELLA FRIGORIFERA PREFABBRICATA	0	0	0
5	SCAFFALATURA CELLA CARNI BIANCHE	0	0	0
5	SCAFFALATURA CELLA CARNI ROSSE	0	0	0
5	SCAFFALATURA CELLA SALUMI-LATTICINI	0	0	0
1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE SALUMI E LATTICINI Temp. interna cella: +4°C; Utilizzo: SALUMI E LATTICINI; Me. interni:30; Spessore pannello: 6; Cella senza pavimento; Temperatura esterna: 45°C , N° 1 Unità semiermetica aperta TR A1.5-7Y 2V 4,3kW (Temp. di evaporazione: -4 C°, Temp. di condensazione 45 C°) Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, A1.5-7Y, 1,5HP -Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1220285A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, Ranco, 017H4701 Completo di: N.1, Evaporatore cubico con sbrinamento elettrico, KFL, KCR254M4, con passo alette da 6 mm e N° 4 ventole da 250mm N° 1, Quadro gruppo frigo, DIECI ELECTRIC, GF1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 03 N° 1, Filtro, CASTEL, 010 N° 1, Indicatore, CASTEL, 010 N° 1, Valvola solenoide, CASTEL, 010 N° 1, Antivibrante di aspirazione, LISITEA</p>	0	0	0

1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE CARNI ROSSE Temp. interna cella: 0°C; Utilizzo: Carne 1; Me. interni: 16; Spessore pannello: 6; Cella senza pavimento; Temperatura esterna: 45°C , N° 1 Unità semiermetica aperta TR A0.7-5Y 2V 2,6kW (Temp. di evaporazione: -7,5 C°, Temp. di condensazione 45 C°), Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, A0.7-5Y, 0,7HP -Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1220285A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701, Completo di: N° 1, Evaporatore angolare con sbrinamento elettrico, KFL, KGN5S, con passo alette da 4 mm e N° 5 ventole da 230mm N° 1, Quadro gruppo frigo, DIECI ELECTRIC, GF1-ODO(1-4A) N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 02 N° 1, Filtro, CASTEL, 010 N° 1, Indicatore, CASTEL, 010 N° 1, Valvola solenoide, CASTEL, 010 N° 1, Antivibrante di aspirazione, LISITEA ,Completo di: N° 1, Evaporatore doppio flusso con sbrinamento elettrico, KFL, KEN5M, con passo alette da 6 mm e N° 5 ventole da 230mm N° 1, Quadro frontecella, DIECI ELECTRIC, FC1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 03</p>	0	0	0
1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE CARNI BIANCHE Temp. interna cella: 0°C; Utilizzo: CARNE 2; Me. interni:22; Spessore pannello: 6; Cella senza pavimento; Temperatura esterna: 45°C ,N° 1 Unità semiermetica aperta TR A1.5-7Y 2V 3,8kW (Temp. di evaporazione: -7,5 C°, Temp. di condensazione 45 C°) Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, A1.5-7Y, 1,5HP -Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1220285A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701 Completo di: N° 1, Evaporatore doppio flusso con sbrinamento elettrico, KFL, KEN4M, con passo alette da 6 mm e N° 4 ventole da 230mm N° 1, Quadro gruppo frigo, DIECI ELECTRIC, GF1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 03 N° 1, Filtro, CASTEL, 010 N° 1, Indicatore, CASTEL, 010 N° 1, Valvola solenoide, CASTEL, 010 N° 1, Antivibrante di aspirazione, LISITEA</p>	0	0	0
1	CELLA FRIGORIFERA PREFABBRICATA	0	0	0
1	SCAFFALATURA CELLA VERDURE	0	0	0

1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE VERDURE temp. Interna cella: +2°C; Utilizzo: Verdure; Me. interni:40; Spessore pannello: 6; Cella senza pavimento; Temperatura esterna: 45°C ,N° 1 Unità semiermetica aperta TR D2-11.1Y 2V 6,8kW (Temp. di evaporazione: -5 C°, Temp. di condensazione 45 C°) Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, D2- 11.1Y, 2HP -Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1600370A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701 Completo di: N° 1, Evaporatore cubico con sbrinamento elettrico, KFL, KCR352M6, con passo alette da 6 mm e N° 2 ventole da 350mm N° 1, Quadro gruppo frigo, DIECI ELECTRIC, GF1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES5 N° 1, Orificio, DANFOSS, 00 N° 2, Sifoni in rame, CFI, 018 N° 1, Filtro, CASTEL, 010 N° 1, Indicatore, CASTEL, 010 N° 1, Valvola solenoide, CASTEL, 010 N° 1, Antivibrante di aspirazione, LISITEA</p>	0	0	0
1	<p>IMPIANTO DI REFRIGERAZIONE SURGELATI Temp. interna cella: -22°C; Utilizzo: CELLA 1 BT; Me. interni:27; Spessore pannello: 10; Cella con pavimento isolato; Temperatura esterna: 45°C ,N° 1 Unità semiermetica aperta TR D3-18Y 2V 3,9kW (Temp. di evaporazione: -29 C°, Temp. di condensazione 45 C°) Dotata di: N° 1, Compressore semiermetico , FRASCOLD, D3- 18Y, 3HP -Alimentazione trifase N° 1, Condensatore ad aria con motoventilatori N° 1, Ricevitore di liquido, OCS, CRYRL1600370A N° 1, Valvola di sicurezza, NUOVA , D7/CS N° 1, Pressostato HP/LP generale, RANCO, 017H4701 N° 1, Resistenza carter a bordo, FRASCOLD Completo di: N° 1, Evaporatore cubico con sbrinamento elettrico, KFL, KCR254L6, con passo alette da 8 mm e N° 4 ventole da 250mm N° 1, Quadro gruppo frigo, DIECI ELECTRIC, GF1-ODO N° 1, Valvola termostatica, DANFOSS, TES2 N° 1, Orificio, DANFOSS, 04 N° 2, Sifoni in rame, CFI, 022 N° 1, Filtro, CASTEL, 012 N° 1, Indicatore, CASTEL, 012 N° 1, Valvola solenoide, CASTEL, 012 N° 1, Antivibrante di aspirazione, USITEA N° 1, Resistenza di scarico</p>	0	0	0
5	SCAFFALATURA CELLA SURGELATI	0	0	0