

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER LA REALIZZAZIONE DI CAMPUS FORMATIVI (LOTTO 3) - MICROIRRIGAZIONE
CIG:	BB25966EFA
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIRIGENTE ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DON DEODATO MELONI
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	BRUNO SANNA
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	SOCI ` S SRL
PARTITA IVA:	04654510264
SEDE LEGALE:	VIA DEL COMMERCIO, 7 31041 CORNUDA (TREVISO)
PEC:	POSTMASTER@PEC.SOCIS.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	FEDERICO ZANARELLA
CODICE FISCALE:	ZNRFR000A26C743E
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
FORMAZIONE DI 10 ORE SULL'USO DELLE ATTREZZATURE	SI
FORMAZIONE DI ULTERIORI 10 ORE SULL'USO DELLE ATTREZZATURE	SI
CAPACITÀ DI MACINA PARI O SUPERIORE A 850 KG/ORA CON SISTEMA DI PROTEZIONE CILINDRI A CALAMITA	SI
PRECISIONE PLOTTER: RISOLUZIONE DI STAMPA MASSIMA DI 1440 DPI E FORZA DELLA LAMA DI TAGLIO FINO A 500 GF	SI
ASSISTENZA E FORMAZIONE: ESTENSIONE DEL SERVIZIO DI AFFIANCAMENTO OLTRE LA PRIMA COTTA E SUPPORTO ALLA DOCUMENTAZIONE UTF	NO
COMPONENTISTICA: UTILIZZO DI POMPE IN ACCIAIO INOX A VELOCITÀ VARIABILE TRAMITE INVERTER SU TUTTI I MODULI DI TRASFERIMENTO	SI
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE DI PARITÀ DI GENERE	NO

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

Prodotti e macchinari per la birra

ELENCO ATTREZZATURA PROFESSIONALE PER PRODUZIONE BIRRA ARTIGIANALE (SALA COTTURA DA 100 l.)

Referente : **Istituto "Don Deodato Meloni" – Prof. Gian Luca Marras**

Mail : gianluca.marras@ipsaameloni.edu.it

Telefono : 328 7424146

Indirizzo : Località Palloni - Nuraxinieddu - Oristano

DOCUMENTO N. 009 DEL 28 APR 2026

RingraziandoVi per la fiducia accordata ai nostri prodotti, siamo lieti di sottoporre alla Vostra cortese attenzione la seguente offerta:

**IMPIANTISTICA PROFESSIONALE DI PRODUZIONE, FERMENTAZIONE E
MATURAZIONE BIRRA DA 100 LITRI A COTTA**

Descrizione	
1. MULINO IN ACCIAIO PER SCHIACCIATURA MALTO A 2 RULLI (MADE IN ITALY): ➤ Capacità di macina: 850 kg/ora ➤ Struttura e parti in <u>acciaio inox</u> ➤ Peso: 150kg ➤ Misure mulino cm: 75x56x60 ➤ Misure con supporto cm. 111x65x135 ➤ Motore elettrico: kW 2.2/380 V ➤ Protezione dei cilindri di macina con calamita che intercetta le impurità ➤ Regolazione con blocco dello spessore di macina, completo di valvola a baionetta ➤ Bassa emissione di rumore ➤ Tramoggia di raccolta malto in caricamento ➤ Con vibrazione ➤ A doppia guida sincronizzata ➤ Completo di supporto ➤ <u>Certificazione per uso alimentare</u> ➤ <u>Made in Italy;</u>	

2. IMPIANTO DI PRODUZIONE MOSTO DI BIRRA DA 100 LITRI

COMPOSTO DA:

N°01 TINO DI COTTURA LT. 100 FINITI A 16°PLATO

- Sistema di riscaldamento elettrico da 6kw applicato sul fondo
- diam interno 600mm, h virola 600mm
- Fondo conico,
- Agitatore a velocità fissa 45 giri minuto montato sul tetto del tino stesso
- Coperchio tino bombato con boccaporto a parete semplice diam 300
- asta di livello interna
- Isolato e rivestito in lana di roccia spessore 5cm,
- valvola di scarico totale,
- valvola di rimontaggio,
- sfera di lavaggio smontabile;



N°01 TINO FILTRO + funzione WHIRLPOOL

- A fondo piano leggermente inclinato,
- Filtro trebbie estraibile,
- Completamente isolato con lana di roccia ricoperta con lamierino in inox
- Filtro trebbie estraibile per la pulizia
- Coperchio a parete semplice apribile,
- Valvola di scarico totale,
- Valvola per il travaso su cappello cinese,
- Valvola per ingresso tangenziale (whirlpool),
- Sfera di lavaggio smontabile;



N°01 SCAMBIATORE A PIASTRE

- con pozzetto porta-sonda lettura temperatura in uscita

N°01 POMPA TRASFERIMENTO PRODOTTO

- a girante aperta in acciaio inox a velocità variabile tramite inverter



N°01 QUADRO ELETTRICO

- interruttore generale e di sicurezza;
- selettore on/off pompa e regolatore di velocità;
- selettore on/off agitatore;
- selettore off/1/2 potenza bruciatore;
- termostato digitale per controllo ed impostazione temperatura tino cottura;
- termometro digitale di lettura temperatura uscita scambiatore di calore;
- alimentazione elettrica trifase 3/380/50hz+n;

nensioni 2130x900x1260h; altezza quadro comandi 1600mm;



3. STRUTTURA DI SOSTEGNO

4E. SERBATOIO DI ACCUMULO UNITANK PER PRODUZIONE ACQUA CALDA E ACQUA FREDDA (400L+400L):

- serbatoio ad asse verticale
- 2 vasche da 400L completamente separate ed isolate
- valvola dn32 di scarico totale su entrambi i serbatoi
- chiusino superiore con valvola doppio effetto
- portella ovale sul serbatoio inferiore con tubo per il troppo pieno per permettere lo sfiato durante il carico e lo scarico
- raccordo dn32F a filo virola superiore sul serbatoio inferiore (per correzione acqua)
- 2 aste di livello
- impianto di lavaggio
- 2 pozzetti porta sonda
- 1 attacco e resistenze da 5kw
- totalmente isolato
- 4 gambe
- finitura esterna satinato, interno lucido
- 2 attacchi di carico acqua da definire la posizione
- dimens. approssimative diam. 1000mm, h totale 2200m



5. IMPIANTO DI OSSIGENAZIONE DEL MOSTO:

- TEE in acciaio inox AISI 304, completo di una valvola manuale a farfalla DN 32, specola visiva tubolare con inserito candela porosa diametro 35 L 50 mm;
- La candela è raccordata verso l'esterno con una valvola a sfera inox da 3/8" + attacco JG alla quale va collegato aria compressa sterile oppure ossigeno;
- La specola visiva è staccabile, quindi il Tee può essere utilizzato da solo.



6C. N. 02 (DUE) SERBATOI ISOBARICI DI FERMENTAZIONE / MATURAZIONE DA 100L. :

- in acciaio inox AISI 304 saldato
- capacità 100 litri, refrigerato
- fondo conico inclinato a 60°
- chiusino superiore pressurizzato
- volume geometrico 160l
- sfera lavaggio smontabile
- valvola sicurezza
- valvola rompivuoto
- preleva campioni
- valvola scarico totale e parziale
- pozzetto porta sonda
- gorgogliatore con regolatore di pressione
- intercapedine di raffreddamento su cono e virola
- isolamento e rivestimento in acciaio inox saldato



9. POMPA CARRELLATA USO CANTINA:

- pompa centrifuga a girante chiusa con corpo e disco in acciaio inox 304;
- motore elettrico trifase
- completo di quadro ed inverter per regolazione velocità;
- attacchi DN32;



11. MATERIALE VARIO:

- 10 metri di tubo di gomma alimentare ad alta resistenza in pezzi da 2/3/5 metri, completi di portagomma pressati sanitari in acciaio inox DN32 per il trasferimento della birra, lo scarico totale dei serbatoi, il lavaggio e la sterilizzazione degli stessi;
- Preleva raffredda mosto in acciaio inox;
- n.1 rifrattometro 0-18brix,
- n.03 densimetri in vetro professionali per misura grado plato (0-7°P, 7-14°P, 14-21°P);
- Phmetro professionale
- Set Chiavi 3 DN varie misure
- 2 Nipples in acciaio inox DN 32 FF

12. SERVIZI INCLUSI NELL'OFFERTA:

- Prima cotta con spiegazione funzionamento dell'impianto;
- bozza relazioni e documentazioni per UTF

14A. GRUPPO FRIGO DA 2 KW:

- Refrigeratore d'acqua glicolata;
- Modello 2 Kw per installazione esterna;
- Struttura in acciaio inox lucido con piedini di sostegno;
- Nr.1 compressore tipo scroll da 1,6 Kw, completo di resistenza carter olio;
- Nr.1 pompa maggiorata multi girante in acciaio inox coibentata, portata 80 l/min;
- serbatoio di accumulo interno da 40 lt. coibentato spess. 25 mm a vaso aperto;
- Nr.1 evaporatore;
- Macchina completa di valvola termostatica, pressostati di sicurezza, manometri, filtro disidratatore e spia di passaggio gas, indicatore di livello liquido refrigerante, condensatore in rame ed alluminio;
- Nr. 1 ventilatore elicoidali a bassa rumorosità.
- Refrigerante gas r407/r410

**15. IMBOTTIGLIATRICE CON GALLEGGIANTE ELETTRICO A CADUTA CON N. 2 BECCHI:**

- in acciaio inox 304,
- 2 becchi di riempimento,
- galleggiante elettrico,
- vasca di accumulo;



16. TAPPATORE AD ARIA:

- pneumatico per tappi a corona,
- in ferro verniciato,
- regolatore di pressione con manometro;

17. ETICHETTATRICE

- Etichettatrice manuale per bottiglie
- adatta a tutti i contenitori di forma cilindrica con diametro compreso tra 50 mm e 120 mm.

18. LATTINATRICE

- manuale di semplice utilizzo
- adatta per lattine da 330ml e 500ml

SINTESI:

1. Mulino a rulli 850 kg/h (made in Italy)	€ 3.850,00
2. Sala cottura completa da 100 litri, ind. 4.0	€ 15.900,00
2A. PLC e touch-screen con pannello gestione ricette cottura - industria 4.0	€ 2.590,00
3. Struttura di sostegno Inox	compresa
4E. Serbatoio di accumulo unitank per produzione acqua calda e acqua fredda (400L+400L completo di gruppo)	€ 8.900,00
5. Impianto di ossigenazione	€ 600,00
6C. n.2 (due) serbatoi isobarici, nominali 100l, PED	2 x 8.000 € € 16.000,00
9. Pompa carrellata uso cantina + inverter (per lavaggi)	€ 1.490,00
11. Accessori e materiale vario	€ 2.700,00
12. Servizi	compresi
14A. Gruppo frigo 2 kw	€ 4.450,00
15. Imbottigliatrice con galleggiante elettrico a 2 becchi	€ 1.190,00
16. Tappatore con regolatore di pressione	€ 590,00
17. Etichettatrice	€ 800,00
18. Lattinatrice (330ml e 500ml)	€ 1.900,00
19. Trasporto, installazione, avviamento	€ 10.000,00

Condizioni di fornitura:

Garanzia: Le macchine sono garantite per un periodo di 12 mesi dalla data di acquisto. Sono esclusi dalla garanzia eventuali danni provocati dal non corretto utilizzo delle macchine o da sbalzi di tensione. La garanzia include solo la sostituzione delle parti risultanti difettose di fabbrica.

Consegna : da convenire

Pagamento : da convenire

Validità offerta: 30 gg

Esclusioni: I.V.A.

Opere murarie, elettriche, idrauliche, canne fumarie e camini. Mezzi di sostegno (ponti, gru, muletto, ecc.)

Fornitura elettrica ai macchinari. Isolamento tubazioni.

Trasporto e Installazione

Eventuale consulenza e training

Tutto quanto non specificato.