



Istituto Istruzione Superiore Domizia Lucilla"

Via Cesare Lombroso 118 - 00168, Roma

Tel: (+39) +3906121127095

Email: rmis06100g@istruzione.it

PEC: rmis06100g@pec.istruzione.it

C.F.: 80219890581

Roma, 18 agosto 2026

Allegato "G" al Capitolato tecnico

OFFERTA TECNICA

Procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, suddivisa in lotti, della Concessione del Servizio di ristorazione mediante distributori automatici (Tipologia D) - LOTTO 1, e del Servizio di ristorazione mediante BAR (Tipologia A) - LOTTO 2, ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. n. 36/2023, da effettuare sulla Piattaforma DigitalPa Acquisti Telematici della C.U.C. Consortile Canavese e Valli di Lanzo, per i seguenti anni:

5 (cinque) anni - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44 di importo pari ad euro 807.551,32

Il sottoscritto: ETTORE AMATI

Nato a: ROMA, il 23 novembre 1977

Residente a: ROMA Provincia di ROMA

Via Monte Macereto n.° 9, CAO 00141

in qualità di Rappresentante Legale e Amministratore Unico

dell'Operatore/Impresa: Panda Catering S.r.l.

con sede nel Comune di: ROMA Provincia di ROMA – VIA LUIGI SETTEMBRINI 30 CAP 00195

codice fiscale: 06325901004

partita I.V.A.: 06325901004

telefono: 3355485979 fax _____

indirizzo di posta elettronica: pandacateringsrl@legalmail.it

nella dedotta qualità, presenta la seguente Offerta Tecnica e accetta, esplicitamente ed incondizionatamente, tutte le obbligazioni e condizioni contenute nel Disciplinare della procedura in oggetto, nel Capitolato Tecnico e negli altri allegati, dichiarando di essere disposto ad assumere l'affidamento in Concessione **del Servizio di ristorazione mediante BAR (LOTTO 2)** presso la sede dell'Istituto Istruzione Superiore "Domizia Lucilla" di Roma.

**In relazione al lotto 2 - Affidamento del servizio di ristorazione BAR
DICHARA**

Tabella A

*CARATTERISTICHE TECNICHE RIGUARDANTI L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI **RISTORAZIONE MEDIANTE BAR** E L'ALLESTIMENTO DEL PUNTO RISTORO CHE COSTITUIRANNO OGGETTO DI VALUTAZIONE TECNICA DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE CONCEDENTE*

CRITERIO		PUNTI MAX (70 pt)		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	INDICARE VALORE OFFERTO
1	Qualità del servizio BAR, considerando l'organizzazione del punto BAR e caffetteria	40	1.1	1 PUNTO PER OGNI ANNO DI SERVIZIO BAR SVOLTO PRESSO ISTITUTO SCOLASTICO PUBBLICO	SI AZIENDA OPERANTE DAL 1998 CONTINUATIVAMENTE – presente alla data attuale in oltre 30 punti – Vedasi fascicolo esperienze (ALLEGATO)

1.2	PROPOSTE MIGLIORATIVE SU: - allestimento servizio bar (es. Arredi, attrezzature) - supporto organizzativo agli eventi scolastici (open day, conferenze, feste di fine anno) - Allegare una relazione di max 2 facciate	Vedasi relazione allegata con PROTOCOLLI tecnici richiamati
	1.3 MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR Il concorrente dovrà descrivere le modalità di organizzazione del servizio con particolare riferimento a: - organizzazione del punto bar e caffetteria - piano di organizzazione del personale, pianta organica con indicazioni di ruoli	Vedasi relazione allegata con PROTOCOLLI tecnici richiamati

				e categorie, calendario lavorativo nel rispetto di quanto previsto nella documentazione di gara- - descrizione delle modalità di organizzazione del servizio dal punto di vista qualitativo e funzionale - Allegare una relazione di max 2 facciate	
2	Proposte afferenti alla qualità degli alimenti <i>(numero di prodotti - alimenti e bevande -eventualmente offerti dall'operatore economico in aggiunta a quelli richiesti dall'Amministrazione e nel Capitolato tecnico della presente procedura)</i>	18	2.1	NUMERO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI BIOLOGICHE 1 punto per ciascun prodotto offerto	6 prodotti – Per le specifiche VEDASI RELAZIONE CAM DA PAG. 13 A PAG. 28 E ALLEGATI (SCHEDE PRODOTTO + CERTIFICAZIONI)

			2.2	FORNITURA DI PRODOTTI PER ALLERGIE, INTOLLERANZE 1 punto per ciascun prodotto offerto	6 prodotti – VEDASI RELAZIONE CAM DA PAG. 13 A PAG. 28 E ALLEGATI (SCHEDE PRODOTTO + CERTIFICAZIONI)
			2.3	FORNITURA DI PRODOTTI DIETETICI 1 punto per ogni prodotto offerto	6 prodotti – Per le specifiche VEDASI RELAZIONE CAM DA PAG. 13 A PAG. 28 E ALLEGATI (SCHEDE PRODOTTO + CERTIFICAZIONI)
3	Criteri di sostenibilità ambientale	12	3.1	FORNITURA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI DI FILIERA CORTA*** 1 punto per ciascun prodotto offerto	4 prodotti – Per le specifiche VEDASI RELAZIONE CAM DA PAG. 13 A PAG. 28 E ALLEGATI (SCHEDE PRODOTTO + CERTIFICAZIONI)
			3.2	FORNITURA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONI A KM 0** 1 punto per ciascun prodotto offerto	4 prodotti – VEDASI RELAZIONE CAM DA PAG. 13 A PAG. 28 E ALLEGATI (SCHEDE PRODOTTO + CERTIFICAZIONI)
			3.3	UTILIZZO DI PRODOTTI PER LA PULIZIA CON MARCHIO DI QUALITÀ ECOLOGICA DELL'UNIONE EUROPEA "ECOLABEL UE"	SI VEDASI RELAZIONE CAM PAG. 24 E SCHEDE PRODOTTI DI PULIZIA ALLEGATE ALLA STESSA

--	--	--	--

Si allega alla presente per ciascun criterio qualitativo la documentazione a comprova del possesso delle caratteristiche tecniche offerte per l'espletamento del Servizio.

Si richiama altresì la relazione CAM PER I CRITERI TABELLARI E IL FASCIOLO ESPERIENZE PER IL CRITERIO 1.1.

Elenco con **pagina file pdf** (per una facile consultazione)

- Allegato 1 Fascicolo Esperienze (comprova criterio 1.1) **pag. 8**
- **Relazione Criterio 1.2 pag. 26 e 27 (2 facciate)**
- Allegato schede attrezzature **pag.28**
- **Relazione Criterio 1.3 pag. 57-58 (2 facciate)**
- Allegato Fascicolo ISO **pag. 59**
- Allegato Protocollo HACCP **pag. 75**
- Allegato Protocollo procedure somministrazione **pag. 87**
- Allegato Protocollo sostenibilità **pag. 93**
- Allegato CV Responsabile **pag. 99**
- Allegato Piano di Formazione del personale **pag. 101**

Luogo ROMA , data 18 agosto 2026

Per l'Operatore economico offerente: PANDA CATERING SRL

(il legale rappresentante) ETTORE AMATI



Ai sensi e per gli effetti degli art. 1341 e 1342 del codice civile, l'offerente dichiara che:

- la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al 180° (centottantesimo) giorno solare, successivo alla scadenza del termine ultimo per la presentazione della stessa;
- è consapevole che **saranno escluse** le offerte plurime, parziali, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 70, comma 4, lett. a), del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- è consapevole che **saranno altresì escluse**, in quanto considerate inammissibili ai sensi dell'art. 70, comma 4, lett. c) e f), del Codice, le Offerte rispetto alle quali la Commissione giudicatrice ritenga sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per

reati di corruzione o fenomeni collusivi o che ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;

- è consapevole che detta offerta non vincola in alcun modo l'Amministrazione;
- ha preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del contratto, e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei valori richiesti, ritenuti remunerativi.

- Luogo ROMA , data 18 agosto 2026

-

Per l'Operatore economico offerente: PANDA CATERING SRL

(il legale rappresentante) ETTORE AMATI



-

(in caso di raggruppamenti temporanei di Operatori Economici o consorzi ordinari non ancora costituiti, la suddetta dichiarazione deve essere sottoscritta da tutti gli Operatori raggruppati o consorziati)

Operatore _____

Sottoscrizione _____

Operatore _____

Sottoscrizione _____

Operatore _____

Sottoscrizione _____

Operatore _____

Sottoscrizione _____

Operatore _____

Sottoscrizione _____



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979

Presentazione aziendale



La Panda Catering S.r.l. sede Legale in Via Luigi Settembrini 30, 00195 Roma, P.IVA 06325901004, **è stata costituita nel 1998** dal Sig. Ettore Amati, C.F. MTATTR77S23H501X, di cui è Amministratore Unico e Legale Rappresentante.

Ad oggi, è presente in molteplici realtà della **Pubblica Amministrazione**: **Palazzo Marina, Università Roma TRE** (fino ad agosto 2023), da luglio 2019 **Accademia delle Belle Arti**, da settembre 2019 **Università di**

Torvergata, da febbraio 2022 **CNEL Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro**. Da settembre 2018 al settembre 2021 e nuovamente da aprile 2025 è presente presso il Complesso delle **Scuderie del Quirinale**, mentre ha avuto, fino al 2020, la gestione dei servizi ristorazione, pizzeria, banqueting, foresteria e piscina del **Centro di Villa Spada della Guardia di Finanza**. Dall'aprile 2024 è concessionaria della caffetteria bistrot "**Serre Barberini**" all'interno delle Serre Ottocentesche delle **Gallerie Nazionali di Arte Antica**.

Attualmente vengono gestiti **oltre 30 punti caffetterie/Buvette/tavola calda (di cui 7 punti anche servizio vending)** ed erogati servizi di catering in favore delle S.A. concedenti i servizi principali, nonché ulteriori soggetti **sia pubblici che privati**.



Figura 1 - Palazzo Marina

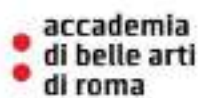




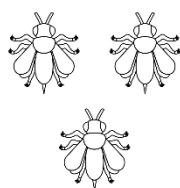
Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



TOR VERGATA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA



**GALLERIE
NAZIONALI**
BARBERINI
CORSINI



Figura 2 - Serre Barberini - Galleria Nazionale Arte Antica



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Figura 3 RIMUN Liceo Farnesina

La Panda Catering, sa che le persone sono il vero capitale di un'azienda, ed erogando servizi ristorativi che richiedono da parte del personale un approccio diretto con il cliente, l'importanza del capitale umano acquisisce un maggior significato.

Difatti, secondo il principale paradigma del **Total Quality Management**, *“le persone, a tutti i livelli, costituiscono l'essenza dell'organizzazione, ed il loro pieno coinvolgimento consente di mettere le loro abilità al servizio dell'organizzazione, per un proficuo sviluppo”*.





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Figura 4 - Terrazze Scuderie del Quirinale

La nostra Mission è:

“La Panda Catering ha l’obiettivo di offrire alle persone la bellezza che può venire solo da un cibo sano, secondo natura, preparato con amore e rispetto della Terra.”

La nostra mission richiede una strategia incentrata sulla capacità di coniugare le esigenze alimentari della clientela con i principi **dell’economia circolare**, nel rispetto dei principi di una **sana alimentazione**, della **stagionalità** e dell’**impatto ambientale minimo**, con una forte attenzione rivolta **alle specifiche necessità dietetiche**.

Il nostro **obiettivo è di coniugare la bellezza della presentazione alla bontà e genuinità del piatto e trasmettere tale bellezza**. È per questo che ci avvaliamo solo di derrate alimentari di prima qualità.

La Panda Catering S.r.l. vanta le seguenti **Certificazioni di Qualità**:

- **EN ISO 9001:2015 - Sistema Qualità**
- **ISO 45001: 2018 – Salute e Sicurezza dei Lavoratori**
- **EN ISO 14001:2015 – Sistema Ambientale**
- **ISO 22000:2018 - Sicurezza Alimentare**
- **SA 8000:2014 – Responsabilità Sociale**

Siamo inoltre iscritti all’Albo Gestori Ambientali e siamo abilitati a MEPA per le categorie: Ristorazione Collettiva, Bar, Catering e Banqueting, Vending.



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Figura 5 Dettaglio



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Elenco cronologico delle esperienze (dal 2009 ad oggi) – Concessioni Caffetterie, Bistrot, Tavola Calda, Vending





(11 anni in corso)



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

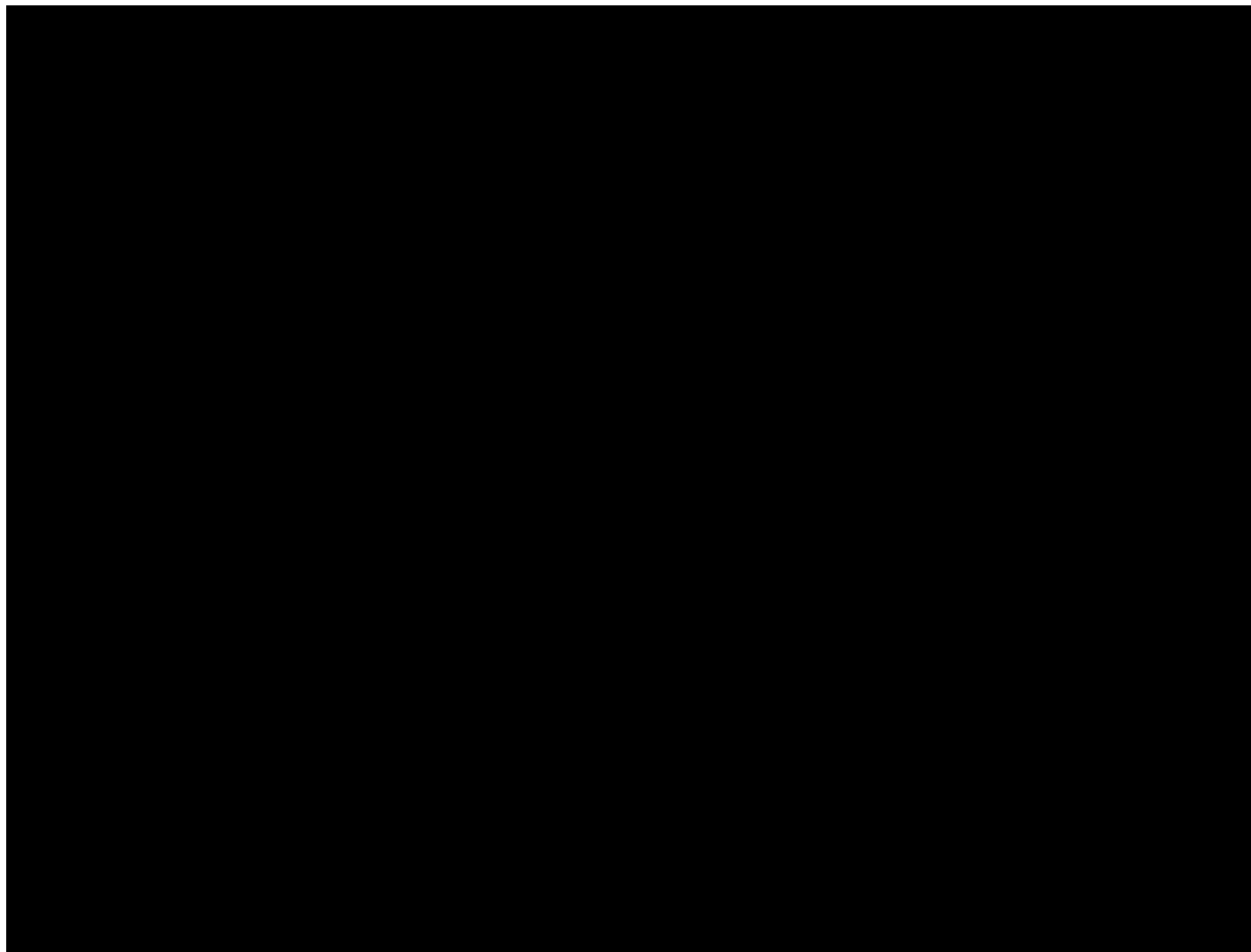
Mobile: +39 3355485979



Panda Catering S.r.l.

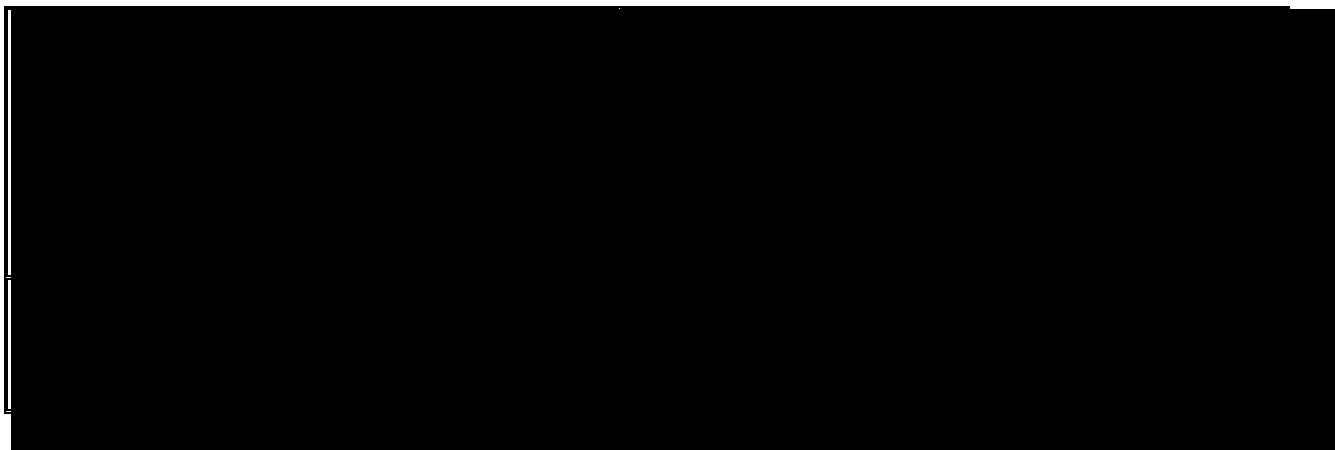
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Esperienze – settore catering

Si riporta di seguito un elenco non esaustivo degli Enti in favore dei quali sono stati erogati nel corso degli anni servizi catering.





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma pandacateringsrl@legalmail.it

Mobile: +39 3355485979

Roma, 18 agosto 2026

Panda Catering S.r.l.



Panda Catering S.r.l. P.IVA 06325901004

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma

Offerta tecnica - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44 – RELAZIONE CRITERIO 1.2

CRITERIO 1.2 PROPOSTE MIGLIORATIVE – ALLESTIMENTO E SUPPORTO ORGANIZZATIVO

Coerentemente con l'allestimento dei locali già adibiti allo scopo presso l'IIS Domizia Lucilla, la scelta dei partner tecnologici è stata guidata dai principi di **Efficienza Energetica e Sostenibilità Certificata**, privilegiando produttori con approccio olistico alla responsabilità d'impresa e orientamento all'Industria 5.0. Il partner di riferimento **CIAM** garantisce elevati standard tramite le certificazioni **ISO 14001, 50001 e 45001**, oltre a macchinari a basso impatto con certificazione Industria 4.0 (telecontrollo e ottimizzazione consumi). Coerentemente, gli altri brand selezionati rispettano i medesimi standard qualitativi e ambientali:

SMEG: Sistemi di lavaggio a doppia parete con recupero vapore SHR+ (risparmio idrico ed energetico fino al 12%) e forni termo ventilati ad alta efficienza.

CIMBALI (M39 RE): Tecnologia Smart Boiler e funzione Energy Saving (risparmio >30% in stand-by); conformità ECODESIGN (CAM 9 aprile 2025, cl. 3.2.2).

SIRMAN: Attrezzature da laboratorio focalizzate sull'ergonomia operativa.

BRAS: Macchine per solubili/creme conformi ai criteri ECODESIGN (CAM cl. 3.2.2).

T&D Acciaio: Arredi neutri e HACCP in AISI 304, fondamentali per l'igiene e l'uniformità del layout.

Le specifiche tecniche dettagliate nel seguito della relazione confermano sistematicamente il rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM)

ELENCO MACCHINARI SALA BAR (schede allegate)

1. Spremiagrumi Elettrico OR M5 **Oranfresh**, **2.** Centrifuga – HorecaTech Linea Elite RS569N vasca in acciaio AISI 304; **3.** Frullatore in acciaio inox **Vema** mod- FM 2010 Turbo; **4.** **Macchina Creme Fredde (BRAS B-cube 3)** **5.** Cioccolatiera modello inox ci 2080/5 **Vema**; **6.** Macchina mini per solubili – orzo, guaranà ginseng **BRAS MOD. B Express**, composti in acciaio inossidabile, smontabili per una facile pulizia, e con Livello di rumore inferiore a 70 dB (A).

(i macchinari rispondenti al criterio di ecodesign sono dettagliatamente specificati **all'interno della Relazione CAM**)

1	La Macchina Caffè M39 RE CIMBALI Caffetteria professionale a 2 gruppi. Smart Boiler: Ottimizzazione termica e minore utilizzo di energia. Energy Saving: Risparmio energetico oltre il 30% in modalità stand-by Performance: Lancia TURBOSTEAM Milk4 Cold Touch. ECODESIGN
1	piastra riscaldante in vetroceramica elettrica – mod PV 55LR Fimar , in acciaio inox e piastre di cottura in vetroceramica estremamente facili da pulire. La piastra superiore è auto-bilanciata e rigata, la piastra inferiore è liscia di spessore 5 mm con isolamento termico in fibro-ceramica e impianto elettrico in siliconvetro.
1	Lavabicchieri PURA SMEG sottobanco 500 Lavaggio bicchieri (Bar) Sistema di lavaggio adattivo che riduce il consumo di acqua, energia e detergenti. +20% di produttività sui cicli ripetuti Doppia parete integrale per isolamento termico e acustico.
1	Vetrina Refrigerata COOLHEAD Vendita bibite (Take Away) Refrigerazione statica con ventola, Isolamento Ciclopentano, Luce interna LED
1	Vetrina riscaldante cornetti - Vetrinetta riscaldata a 2 livelli mod. VISTA P2 (versione Brioche/Hot) Struttura in plexiglas trasparente con profili in alluminio anodizzato, basamento liscio per una facile pulizia e piani d'appoggio estraibili in acciaio inox (480x290 mm e 480x265 mm). Dotata di 2 porte ad apertura verticale, termostato regolabile per riscaldamento a bassa temperatura e vaschetta d'acqua integrata per la regolazione dell'umidità.

Allestimento della zona laboratorio – Schede Allegate

ELENCO DESCRITTIVO ATTREZZATURE E ARREDI LABORATORIO

N. ¹	descrizione
-----------------	-------------



Panda Catering S.r.l. P.IVA 06325901004

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma

Offerta tecnica - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44 – RELAZIONE CRITERIO 1.2

1	Affettatrice da appoggio Easyline Modello HBS300 Fimar , affettatrice a gravità per uso professionale, a Norma CE in lega leggera in alluminio anodizzato, anello fisso protezione lama, paralama estraibile e pomello regolazione vela con scala graduata;
1	SMEG Forno Elettrico da Incasso Ventilato Multifunzione 65 Litri - SF6400PZX : cottura in forno: Ventilato. Tipo di controllo: Manopola, Tipo di display: LCD. Tipo di timer: Meccanico. Classe efficienza energetica: A, Consumo energetico (convenzionale): 1,09 kWh, Consumo energetico (convezione forzata): 1,09 kWh. Tipo di lampada: Alogena
1	Forno a microonde SMEG MOE25B dark inox - microonde elettrico da appoggio da 25 litri con funzione Grill integrata da 1000 W. Dotato di comandi elettronici con display LED, manopole e tasti cromati, offre anche un programmatore elettronico del tempo e un blocco di sicurezza per bambini. La cavità interna è rivestita in smalto ceramico, che ne facilita la pulizia. Il piatto girevole ha una dimensione di 31,5 cm.
1	Armadio Coolhead Frigo BT (-18°/-22°C) (laboratorio) Gas refrigerante R 290, Bassa rumorosità, Isolamento 80mm Ciclopentano, Termostato Digitale con allarmi, Classe Energetica: C.
1	Armadio refrigerato ventilato (Gastrodomus modello GOLD070C2) -2°C/+10°C 700 lt Classe energetica A con inverter - risparmio energetico. La refrigerazione è ventilata e viene regolata tramite pannello di controllo digitale touch e l'isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC o HCFC con uno spessore di 80 mm garantisce un'ottimale conservazione all'interno della cella
1	Congelatore a Pozzetto CHEFLINE – modello CHFPC500EKOR e refrigerazione statica. Sbrinamento manuale a fermata. Il compressore del sistema di refrigerazione viene temporaneamente fermato per consentire lo sbrinamento della superficie di raffreddamento. Ecologico con Gas R290 , dall'alta resa refrigerante e basso impatto ambientale. Grazie a queste peculiarità contribuisce a garantire un basso consumo energetico. Temperatura di esercizio. -18°/-24°C indica che il pozzetto è progettato per mantenere una temperatura interna compresa tra -18°C e -24°C, grazie al termostato digitale.

SUPPORTO ORGANIZZATIVO AGLI EVENTI SCOLASTICI

Per garantire la massima riuscita delle manifestazioni dell'Istituto (open day, conferenze, feste di fine anno), la nostra gestione del bar si propone come partner attivo offrendo un servizio di catering completo “chiavi in mano” erogato a puro prezzo di costo per la scuola. La proposta comprende l'allestimento curato degli spazi con tavoli, tovagliati e idonee attrezzature di presentazione (vassoi, contenitori espositivi, alzate e dispenser isotermitici per le bevande), con l'impiego, laddove richiesto, di materiale monouso ecologico in piena conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM). I rinfreschi saranno realizzati con prodotti gastronomici freschi di giornata attinti dall'elenco fornitori dell'allegato tecnico e serviti da personale qualificato con divisa specifica da catering, garantendo la massima flessibilità operativa anche tramite estensioni dell'orario di servizio.

L'attrezzatura dedicata al servizio è composta da:

Q.tà	Attrezzatura	Caratteristiche
30	Tavoli d'appoggio pieghevoli	Lunghezza 2mt per 60mt lineari
-	Tovagliati	In fiandra, in lino, in seta
10	Alzate per esposizione	In argento
-	Vassoi e candelabri	In argento
2	Servizi completi (piatti, bicchieri, posate)	Acciaio, vetro, cristallo, coccio
	Bormioli	
4	Tipologie di porta finger in ceramica	
4	Macchine espresso “La Piccola” professionale	Cialde in carta della Tecna S.r.l. (4 miscele bar, deca, orzo, ginseng)
10	Thermos per le bevande calde	
-	Brocche con coperchio	In vetro per le bevande
	Glacette per refrigerare	
4	Chafing dish	Per tenere calde le vivande
-	Contenitori isotermitici Thermocup	per il trasporto degli alimenti
-	Furgoni per il trasporto	Coibentati caldo freddo per il trasporto alimentare

ALLEGATO TECNICO: schede attrezzature e macchinari

M39^{RE}



Gruppo Cimbali S.p.A.
Via Manzoni, 17 - 20082 Binasco (MI) - Italy
Tel. +39 02 90 04 91

 CimbaliOfficial  cimbali_official



cimbali.com

PUBLICIMBALI 15.484

M39^{RE}



IT | FR



cimbali.com



Bluetooth

Abbinando **M39 RE** al macinadosatore **Magnum on Demand Touch** con tecnologia wireless, sarà garantita una perfetta macinatura del caffè. Grazie alla tecnologia **Bluetooth**, infatti, il macinadosatore è in costante dialogo con **M39 RE** per verificare la correttezza dell'estrazione ed eseguire, in modo automatico e senza alcun intervento da parte dell'operatore, eventuali variazioni sulla macinatura e sulla dose in modo da offrire sempre un perfetto caffè espresso.

Bluetooth

La combinazione di **la M39 RE** con il macinadosatore **Magnum on Demand Touch** a tecnologia sans fil, garantisce una mouture parfaite du café. En effet, grâce à la technologie **Bluetooth**, le moulin-doseur dialogue constamment avec **la M39 RE** pour vérifier la conformité de l'extraction et apporter, en mode automatique et sans aucune intervention de l'opérateur, d'éventuelles variations sur la machine de manière toujours à offrir un café espresso parfait.



USB

La presenza di una porta **USB** consente l'utilizzo di una chiavetta per effettuare il download dei dati, la configurazione delle ricette e l'aggiornamento del software della macchina.

USB

La présence d'un port **USB** permet d'utiliser une clé pour effectuer le téléchargement des données, la configuration des recettes et la mise à jour du logiciel de la machine.



Wi-Fi

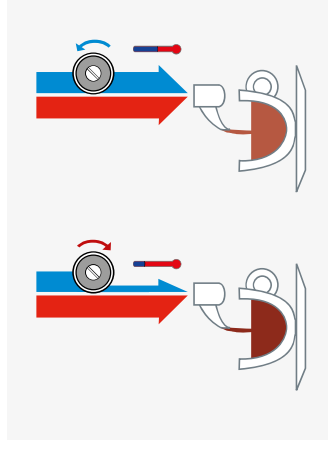
La connessione **Wi-Fi** permette alla macchina di connettersi con il centro di assistenza per inviare dati di monitoraggio e statistiche per ottimizzare i tempi d'intervento e renderlo allo stesso tempo più efficiente.

Wi-Fi

La connexion **Wi-Fi** permet à la machine de se connecter au centre d'assistance pour transmettre les données de contrôle et les statistiques afin d'optimiser les délais d'intervention tout en augmentant son efficacité.



THERMODRIVE



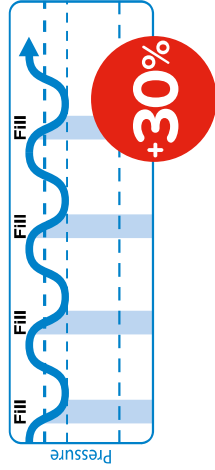
Thermomdrive

Il **Thermomdrive** è un sistema di regolazione del bilanciamento termico che consente di settare la temperatura di infusione in funzione delle diverse tipologie di miscele usate e delle bevande richieste. È stato progettato per offrire la flessibilità di cui si necessita.
(Thermomdrive di serie per M39 T.E. Dosatron destinata ai mercati esteri).

Thermomdrive

Le **Thermomdrive** est un système d'équilibrage thermique qui permet de programmer la température d'infusion en fonction des différents types de mélanges utilisés et des boissons demandées.
Il a été conçu pour offrir une grande flexibilité.
(Thermomdrive standard pour M39 T.E. Dosatron destinés aux marchés étrangers).

SMARTBOILER



Ottimizzazione energetica

Grazie allo **Smart Boiler** la pressione in caldaia viene mantenuta costante, favorendo un minor utilizzo di energia e garantendo allo stesso tempo la massima produzione di vapore. La tecnologia Smart Boiler aumenta significativamente le performance di acqua calda e vapore, ottimizzando il ripristino dell'acqua in caldaia e garantendo l'equilibrio termico per un risultato in tazza sempre perfetto.

Optimisation énergétique

Grâce au **Smart Boiler**, la pression dans la chaudière reste constante, ce qui favorise une faible utilisation d'énergie tout en garantissant le maximum de production de vapeur. La technologie Smart Boiler accroît considérablement les performances en termes d'eau chaude et de vapeur dans la mesure où elle optimise le remplissage de l'eau dans la chaudière et garantit l'équilibre thermique pour un résultat en tasse toujours parfait.



eco

Energy Saving

Con la modalità **ENERGY SAVING** viene abbassata la pressione in caldaia quando la macchina non deve erogare per un periodo di tempo significativo: questa funzione può essere attivata manualmente dal barista agendo per 3 secondi sul tasto OK.

Basta poi premere un qualsiasi tasto della macchina per tornare alla fase di lavoro della macchina in soli 60-90 secondi. Grazie alla modalità **ENERGY SAVING NOTTURNA**, la macchina non si spegne completamente, lasciando attiva la resistenza per mantenere la pressione in caldaia a un valore di 0.2 bar. Anche in questo caso è possibile tornare alla fase di lavoro della macchina in 1-2 minuti (valore variabile in base alla pressione impostata da raggiungere).

Energy Saving

En mode **ENERGY SAVING**, la pression dans la chaudière baisse quand la machine reste en attente pendant une certaine période: cette fonction peut être activée manuellement par le barman en appuyant pendant 3 secondes sur la touche OK. Ensuite, il lui suffira d'appuyer sur n'importe quelle touche pour faire automatiquement repartir la machine en 60-90 secondes seulement. Grâce au mode **ENERGY SAVING NOCTURNE**, la machine ne s'éteint pas complètement, laissant la résistance active pour garder la pression dans la chaudière à une valeur de 0.2 bar. Dans ce cas aussi, il est possible de retourner à la phase de travail de la machine en 1-2 minutes (valeur variable en fonction de la pression programmée à atteindre), pression imposata da raggiungere).



Miglioramento termico

La versione **M39 RE** Dosatron è stata equipaggiata con una caldaia rivestita di uno speciale materiale con elevato coefficiente di coibentazione per ridurre la dispersione termica. Ciò comporta meno energia da reintrodurre nell'acqua da scaldare in caldaia e una minore usura della caldaia, resistenze, ecc.

Amélioration thermique

La version **M39 RE** Dosatron a été équipée d'une chaudière revêtue d'un matériau spécial au coefficient d'isolement élevé afin de réduire la dispersion thermique. Le résultat est un faible besoin énergétique pour chauffer l'eau dans la chaudière et une moindre usure de la chaudière, des résistances, etc.



Ruvco Teck

Per garantire massima sicurezza alimentare, Gruppo Cimbali adotta in esclusiva Ruvco Teck, un particolare trattamento di rivestimento di tutte le parti della macchina in contatto con acqua e vapore in grado di ridurre drasticamente il rischio di rilascio di metalli nelle bevande erogate*.

*Secondo i parametri DIN 10531

Ruvco Teck

Pour garantir le maximum de sécurité alimentaire, Groupe Cimbali, adopte en exclusivité le traitement RuvcoTeck, un revêtement particulier sur toutes les parties de la machine au contact de l'eau et de la vapeur, en mesure de réduire considérablement le risque de rejet de métaux dans les boissons débitées*.

*Selon les paramètres de la DIN 10531



VEMA

Ciocolatiere Chocolate pots

Frullacioc

Ciocolatiere CI 2080/8 e CI 2080/5/TR - *

- Ideali per cuocere e poi mantenere calda la cioccolata da bere oltre a riscaldare latte, tea, caffè, tisane, e bevande corroboranti quali vin brulé, bombardino, VOV e grog

- dotate di vasche da 5 litri trasparenti o inox (vedi foto pag. seg.), e da 8 litri inox, tutte completamente estraibili per la conservazione diretta e la pulizia

- dotate di termostati 0°-90° e doppio interruttore motore e resistenza

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Ciocolatiere a cottura

Corpo policarbonato
grigio o marrone a
scelta

Motoriduttore
ventilato
230V ~ 50/60Hz 60W

Resistenza 1000W

Vasche estraibili da 5
litri (trasparente o
inox*) e da 8 litri
(inox)

Dimensioni
cm. 26x32x50

Peso kg. 9 o kg. 10

- Ideal to cook and keep warm the chocolate drinks or milk, tea, coffee, herbal tea, and also tonic hot drink as mulled wine, grog, VOV, "Bombardino"

- different models with 5 litres transparent or s. steel containers (picture of this last at next page) and 8 litres stainless steel container; containers are completely removable for easy cleaning

- equipped with 0°-90° thermostat and double switch: motor/resistance

TECHNICAL FEATURES:

Chocolate pots

Grey or brown
polycarbonate body at
choice

Motorized gearbox
230V ~ 50/60Hz 60W

1000W heating
elements

Removable tanks
(5 l. transparent or in
s.steel* - 8 l. s.steel)

Overall sizes
cm. 26x32x50

Weight kg. 9 or kg. 10



CI 2080/8



CI 2080/5



Estrattore ET 2102

IN DOTAZIONE
INCLUDED



Cestello stretto
fine mesh filter



Cestello largo
large mesh filter



Cestello frozen
Frozen basket

- Estrattore di succhi a freddo con bassa velocità per mantenere intatte vitamine e proprietà nutritive

- Dotato di motore potente con ingranaggi in acciaio e di una notevole forza di estrazione

- Ha in dotazione 3 cestelli diversi per produrre succhi, lattii vegetali, passati e sorbetti

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Estrattore di succo a bassa velocità

Corpo in materiale sintetico color argento

Motore 230V~50/60Hz 240W 60 giri al minuto

Lavoro continuativo massimo 30 minuti

Dimensioni cm. 21x25x49h

Peso kg. 7

- Low speed Juice Extractor to prepare fruits and vegetable juices keeping the vitamins and all the nutritional food value

- Equipped with a strong motor with all steel gears to have a high extracting force

- Equipped with three different baskets to prepare juices, vegetable milks, soaps or ice creams

TECHNICAL FEATURES:

Low speed Juice Extractor

Silver color synthetic body

230V~50/60Hz 240W 60 rpm motor

Continuous use not over 30 min.

Dimensions cm. 21x25x49h

Weight kg. 7



Prodotto distribuito conforme ai requisiti di qualità Vema.
Product distributed by Vema according to his quality requirements.

Frullatore FR 2010

- Frullatori giganti con bicchiere in acciaio inox da 5 litri, interruttore a 2 velocità o variatore di velocità

- dotati di motore potente e di lame molto lunghe, maniglia di protezione e coperchio con tappo dosatore

- ideali nelle gelaterie per la perfetta micronizzazione dei componenti che formano la base del gelato

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori per gelateria
bicchiere da 5 litri in acciaio inox

Corpo ABS cromato

FR 2010 con interruttore a 2 velocità
17.300/22.000 giri

FR 2010 TURBO con variatore di velocità
1.000/22.000 giri

230V~50/60Hz 1200W

Dimensioni
cm. Ø 28x59h

Peso kg. 8

- Big Blenders with 5 litres stainless steel jug, two speeds switch or speed variator

- equipped with strong motor and long knives, protective handle and plug on the covers

- ideal in the ice cream shops to micronize the foodstuff which makes the ice cream base

TECHNICAL FEATURES:

Big blender

5 litres stainless steel jug

ABS metallized or chrome body

Cover with measuring plug

230V ~ 50/60Hz 500W
17.000/20.000 rpm

Overall size
cm. Ø 28x59h

Weight kg. 8



FR 2010 TURBO



FR 2010

Frullatori Frozen FR 2055 Inox e Trasp

- Frullatori più potenti adatti anche a tritare il ghiaccio vuoto insieme al componente liquido

- bicchiere trasparente da 1,2 litri o in acciaio inox da 2 litri, protezione con microinterruttore, motori a 2 velocità, coperchi dotati di tappo dosatore

- particolarmente adatti ai cocktail bar per la preparazione di long drinks e bevande di tendenza

variatore di velocità
con supplemento

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Frullatori Frozen

FR 2055 INOX con
bicchiere inox da 2
litri;
FR 2055 TRASP. con
bicchiere trasparente
da 1,2 litri

Corpo in alluminio
lucido

Coperchio con tappo
dosatore

230V ~ 50/60Hz 400W

Dimensioni
cm. Ø 22 x 48h

Peso kg. 6

- Powerful Blenders suitable to crush empty ice cubes with liquid base, juices and spirits

- equipped with 1,2 litres transparent jug or with 2 litres stainless steel jug, micro switch protected, 2 speeds motors, covers with plug

- most suitable in the pubs, in the piano or disco bars to prepare long drinks and cocktails

surcharge for speed
variator

TECHNICAL FEATURES:

Blenders Frozen

FR 2055 INOX with
stainless steel 2 liters
jug;
FR 2055 TRASP. with
transparent 1,2 liters
jug

Shiny aluminium body

Cover with measuring
plug

230V ~ 50/60Hz 400W

Overall size
cm. Ø 22 x 48h

Weight kg. 6



FR 2055 TRASP



FR 2055 INOX

PERSONALIZZAZIONE E DETTAGLI CUSTOMIZATION AND DETAILS



ecoat

per risparmio energetico - anticondensa - sistema brevettato
for energy saving - anticondensation - patented system
pour les économies d'énergie - anticondensation - système breveté
zur Energieeinsparung - Antikondensation - patentiertes System
para ahorro de energía - anticondensación - sistema patentado



Versione L: luce frontale - tecnologia LED.
L version: front light - LED technology -
Version L: éclairage avant - Technologie LED -
Version L: Licht vorn - LED-Technologie -
Version L: Luz frontal - tecnología LED

OPTIONAL



Supporto per grafica
Slot for graphics
Support pour graphique
Steckplatz für Grafik
Ranura para gráficos

OPTIONAL



Adesivo E-Coat
E-Coat adhesive
Adhésif E-Coat
E-Coat-Kleber
E-coat adhesive

PERSONALIZZAZIONE E DETTAGLI CUSTOMIZATION AND DETAILS



OPTIONAL



ecoat 6L

per risparmio energetico - anticondensa -
sistema brevettato
for energy saving - anticondensation - patented system
pour les économies d'énergie - anticondensation -
système breveté
zur Energieeinsparung - Antikondensation -
patentiertes System
para ahorro de energía - anticondensation -
sistema patentado

OPTIONAL



ecoat 10L

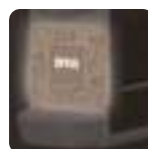
per risparmio energetico - anticondensa -
sistema brevettato
for energy saving - anticondensation - patented system
pour les économies d'énergie - anticondensation -
système breveté
zur Energieeinsparung - Antikondensation -
patentiertes System
para ahorro de energía - anticondensation -
sistema patentado

OPTIONAL 10L



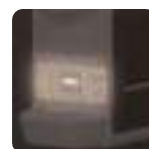
immagine sopra vasca
retroilluminata
backlit image above the tank
image rétro-éclairée au-dessus du
réservoir
Hintergrundbeleuchtetes Bild über
dem Tank
imagen retroiluminada sobre el
tanque

OPTIONAL



pannello luminoso
lighted panel
panneau éclairé
helle platte
panel brillante

OPTIONAL



pannello luminoso
lighted panel
panneau éclairé
helle platte
panel brillante



Trasmissione magnetica
Magnetic transmission
Transmission magnétique
magnetische Übertragung
Transmisión magnética

NEWS / GIRA VOCE CHE...

BRAS abbraccia l'innovazione sostenibile firmata Eastman

Green

14 Ottobre 2025



BRAS, storica azienda italiana specializzata nella produzione di attrezzature da banco per la ristorazione e l'hospitality, compie un passo decisivo nel suo impegno per la sostenibilità ambientale. L'azienda ha infatti scelto di integrare nei propri prodotti **Tritan™ Renew**, l'innovativo copoliestere sviluppato da Eastman, realizzato con contenuto riciclato certificato*.

Già nel 2019 BRAS aveva adottato il Tritan tradizionale, in linea con le direttive europee che vietano l'utilizzo del BPA nei materiali a contatto con gli alimenti. Oggi, in risposta alla crescente attenzione dei consumatori e all'evoluzione delle normative in materia ambientale, l'azienda decide di fare un ulteriore passo avanti introducendo **Tritan™ Renew**, una versione più sostenibile dello stesso materiale.

“Siamo orgogliosi di proporre un materiale che unisce prestazioni eccellenti e sostenibilità,” spiega **Marco Ugolini**. “Tritan ci ha garantito negli anni affidabilità e ☐ durata eccezionali. Con Tritan Renew offriamo ai nostri

Maestrale Jolly

BRAS[®]

Semplici e versatili, progettati per raffreddare ed erogare bevande non gassate particolarmente delicate grazie alla turbina sommersa ad azionamento magnetico.

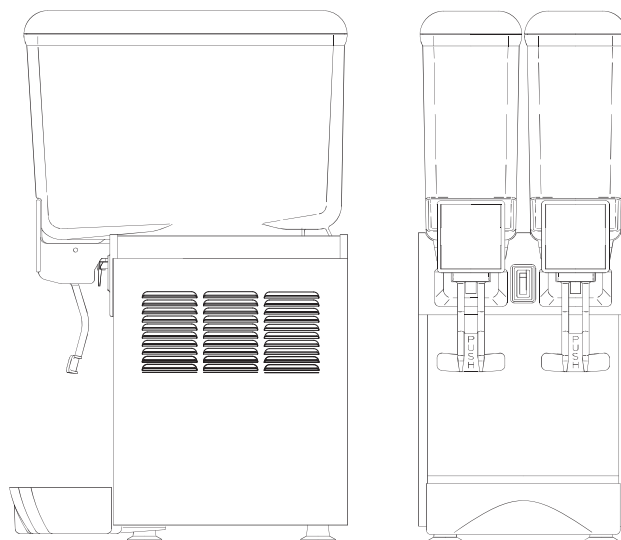
A richiesta sono disponibili modelli dotati di rubinetto a gravità e/o di pompa magnetica ad effetto fontana.

Contenitori da 5 o 8 litri in policarbonato antiurto per alimenti.

Simple and versatile, they are designed to cool and dispense delicate non-carbonated drinks using a magnetic submerged impeller.

Models with a gravity tap and/or magnetic pump are available on request.

5 or 8 litre capacity, shockproof, food grade polycarbonate bowls.



Caratteristiche tecniche / Technical characteristic		Jolly 5/8-1	Jolly 5/8-2	Jolly 5/8-3
Contenitori trasparenti smontabili / Transparent removable bowls	n	1	2	3
Capacità singolo contenitore / Capacity of each bowl, approx	l	5/8	5/8	5/8
Larghezza / Width	cm	18/18	25/25	37/37
Profondità / Dept	cm	39/41	39/41	39/41
Altezza / Height	cm	55/62	55/62	55/62
Peso netto, circa / Net weight, approx	kg	13/14	17/17	22/22
Peso lordo, circa / Gross weight, approx	kg	14/15	18/19	24/24
Termostato regolabile / Adjustable thermostat	n	1	1	1
Assorbimento / Power	W	170	270	315
Gas / Gas		R290	R290	R290

Altre caratteristiche tecniche

- Base monoblocco in acciaio inossidabile
- Serbatoio per alimenti e rubinetto facilmente rimovibili
- Sistema di miscelazione della bevanda a trascinamento magnetico
- Compressore ermetico
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A)
- R290: provvista di componenti elettrici ATEX

Other technical features

- Unibody stainless steel cabinet
- Food-grade bowls and faucets easily removable
- Drink stirring by magnetic impeller
- Hermetically sealed compressor
- Noise level lower than 70 dB (A)
- R290: equipped with ATEX electrical components

Voltaggi disponibili / Available voltages

- 230V 50Hz
- 115V 60Hz
- 208-220V 60Hz
- 240V 50Hz
- 100V 50/60Hz

Certificazioni / Certification

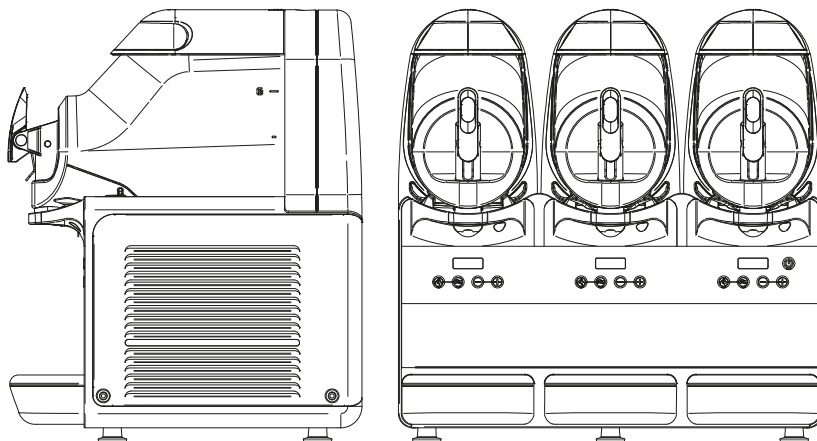


Riservato il diritto di ogni modifica senza preavviso / All specification subject to change without notice.

B-cream HD è la nuova macchina per preparare creme fredde e gelato. Estremamente compatta e facile da usare, è disponibile con vasche da 6 litri di capacità. Progettata con un linguaggio moderno, valorizza ogni locale offrendo nuove emozioni e ampliando gli affari. Su richiesta è disponibile la versione LK con luce e sistema di chiusura a chiave.

B-cream HD is a new machine for preparing smoothies and ice cream. Extremely compact and easy to use, it is available with 6 litre capacity bowls. With its innovative design, it enhances bar or coffee shops by offering new emotions and improving business.

A version named LK with light and locking system is available on request.



Caratteristiche tecniche / Technical characteristic		B-Cream HD 1	B-Cream HD 2	B-Cream HD 3
Contenitori trasparenti smontabili / Transparent removable bowls	n	1	2	3
Capacità singolo contenitore / Capacity of each bowl, approx	l	6	6	6
Larghezza / Width	cm	20	40	60
Profondità / Dept	cm	50	50	50
Altezza / Height	cm	60	60	60
Peso netto, circa / Net weight, approx	kg	27	47	61
Peso lordo, circa / Gross weight, approx	kg	29	51	65
Assorbimento / Power	W	460	1100	1300
Gas / Gas		R290	R290	R290
Gas (220V 60Hz, 100/115V 50/60Hz) / Gas (220V 60Hz, 100/115V 50/60Hz)		R134a	R448a	R448a

Altre caratteristiche tecniche

- Facile svuotamento, vasca inclinata
- Sistema di raccolta acqua di condensazione
- Tasto di sblocco coperchio contenitore
- Sistema di sbrinamento contenitore
- Sistema di ancoraggio della vasca alla carrozzeria
- Display di visualizzazione temperatura prodotto
- Livello di rumore inferiore a 70 dB (A)
- R290: provvista di componenti elettrici ATEX

Other technical features

- Tilted bowl for easy emptying
- Water drip collection
- Bowl cover unlock push button
- Bowl de-frosting system
- Bowl locking system
- New graphic display
- Noise level lower than 70 dB (A)
- R290: equipped with ATEX electrical components

Opzioni disponibili su richiesta / Accessori

- Schermi retroilluminati, tecnologia LED e serratura per chiusura coperchio

Option available on request / Accessory

- LED technology for backlit display and lid locking

Voltaggi disponibili / Available voltages

- 230V 50Hz
- 115V 60Hz
- 208-220V 60Hz
- 240V 50Hz
- 100V 50/60Hz

Certificazioni / Certification

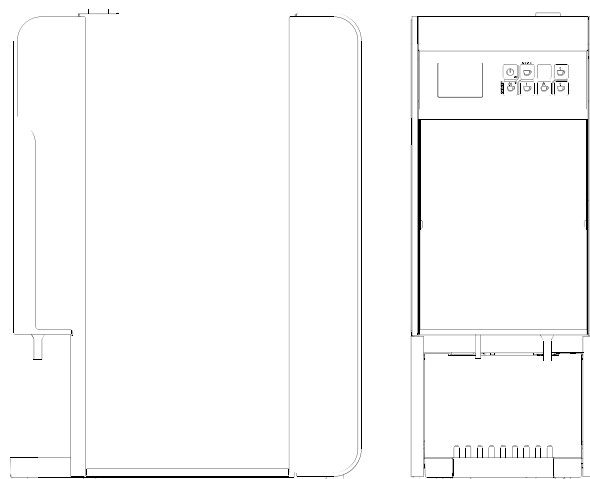


Riservato il diritto di ogni modifica senza preavviso / All specification subject to change without notice.

B-express è il nuovissimo distributore per prodotti solubili che fa della comunicazione e del design i suoi punti di forza. ginseng, orzo, e prodotti solubili in generale non passeranno più inosservati, diventando protagonisti del tuo business.

Valorizza il tuo locale e i tuoi prodotti con un oggetto di design, configurando la tua B-express in maniera unica.

B-express is the brand new vending machine for soluble products that makes communication and design its strong points. Ginseng coffee, barley coffee and soluble products in general will no longer go unnoticed at your venue, becoming leading products for your business. Make the most of your products and your venue by putting your B-express together in a unique way.



Caratteristiche tecniche / Technical characteristic		B Express 2	B Express 2 TOP LINE	B Express 3	B Express 3 TOP LINE
Numero contenitori polvere / Number of powder containers	n	2	2	3	3
Capacità singolo contenitore / Capacity of each bowl, approx	cc	1000	1000	1000	1000
Capacità serbatoio acqua / Capacity of water tank, approx	l	4,5	4,5	4,5	4,5
Larghezza / Width	cm	19	20	27	28
Profondità / Depth	cm	39	39	39	39
Altezza / Height	cm	52	52	52	52
Peso netto, circa / Net weight, approx	kg	20	21	25	26
Peso lordo, circa / Gross weight, approx	kg	22	23	27	28
Assorbimento / Power	W	1000	1000	1000	1000

Altre caratteristiche tecniche

- Display con chiare e complete indicazioni operative e tasti capacitivi
- Sistema elettronico di controllo dosaggio solubili ed acqua per uso tazze piccole o grandi
- Massima igiene garantita dalla semplicità di smontaggio dei componenti soggetti a pulizia e dall'uso di materiali idonei al contatto con alimenti
- Ciclo di risciacquo per lavaggio miscelatori
- Livello di rumorosità inferiore a 70dB (A)

Other technical features

- User friendly clear display and touch buttons for product dispensing
- Electronic device to control the mixing of powder and water, for small or large cups dispensing
- Components are easily removable for cleaning and sanitizing. All materials are food compatible.
- Rinsing cycle for mixers cleaning

Opzioni disponibili su richiesta / accessori

- Gestione tramite smart card
- Gestione tramite modem GSM

Option available on request / accessory

- Smart card management
- GSM modem management

Voltaggi disponibili / Available voltages

- 230-240V 50Hz.
- 115V 60Hz.
- 208-220V 60Hz
- 100V 50/60Hz

Certificazioni / Certification



ORANGENIUS



IL GENIO DELLE SPREMIAGRUMI

Alte prestazioni, semplicità di utilizzo e velocità. Orangenius è lo spremiagrumi automatico adatto a bar, caffetterie, ristoranti e hotel che vogliono inserire nel proprio menù una proposta sana e naturale. Basta premere il bottone Start per spremere il giusto quantitativo per un bicchiere. Il bottone laterale invece permette un utilizzo in continuo per spremere caraffe e bottiglie.

IDEALE PER

- Arance
- Clementine
- Limoni
- Lime



THE JENIUS OF THE CITRUS JUICERS

High performance, simple to use and high speed device. Orangenius is the automatic juice squeezer perfect for bars, coffeeshops, restaurants and hotels that wish to add a healthy and natural choice to their menu. You will have the correct juice quantity for a glass of juice just by pressing the Start button. The side button will allow you to obtain large quantities of juice such as bottles.

IDEAL FOR

- Arance
- Clementine
- Lemons
- Lime

CAPACITÀ: 80-90 LT PER ORA

VELOCITÀ: 23 ARANCE AL MINUTO

CONTENITORE BUCCE: 50 ARANCE -
AVVISO SONORO DI CASSETTO PIENO

DIMENSIONI ARANCE: Ø 60 - 84 mm

DIMENSIONE: 28x56x70 cm

PESO: 32 Kg

VOLTAGGIO: 100V-240V / 50Hz-60Hz

POTENZA: 200W

COLORI: ARANCIONE / GRIGIO - NERO / CREMA

PULIZIA SEMPLICE: IL PROCESSO DI PULIZIA PIÙ VELOCE SUL MERCATO: CON UN UNICO MOVIMENTO, ESTRAI IL CONTENITORE CON I COMPONENTI DI SPREMITURA, PER LAVARLO FACILMENTE A MANO O IN LAVASTOVIGLIE

CAPACITY: 80-90 LITRES PER HOUR

SPEED: 23 ORANGES PER MINUTE

WASTE PEEL CONTAINER: UP TO 50 ORANGES -
ACOUSTIC SIGNAL OF FULL CONTAINER

ORANGE SIZE: Ø 60 - 84 mm

DIMENSION: 28x56x70 cm

WEIGHT: 32 Kg / 70 LB

VOLTAGE: 100V-240V / 50Hz-60Hz

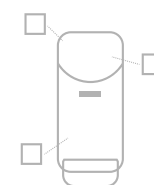
POWER: 200W

COLOURS: ORANGE / GRAY - BLACK / CREAM

EASY CLEANING: THE FASTEST CLEANING PROCESS OF THE MARKET: REMOVE THE POT WITH THE SQUEEZING COMPONENTS INSIDE AND WASH UNDER RUNNING TAP WATER OR PLACE IN THE DISHWASHER

Oranfresh
manufactured in Italy

oranfresh.com



COMPONENTI
ESTRAIBILI

COMPONENTS
REMOVABLE



TAGLIO FRUTTA
VISIBILE DAL
COPERCIO

FRUIT CUTTING
VISIBLE FROM
COVER



AMPIO CASSETTO
PER LA RACCOLTA
BUCCE

LARGE DRAWER
FOR COLLECTION
PEELS



ACCESSORI / ACCESSORIES



CESTO DA 7 KG

HOPPER OF 7 KG

Questo cesto da 7 kg, offre una soluzione pratica e funzionale per l'immagazzinaggio delle arance durante il processo di spremitura.

This 7 kg basket offers a practical and functional solution for storing oranges during the squeezing process.

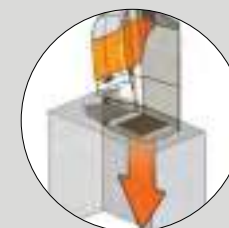


TOUCHSCREEN LCD MULTIFUNZIONALE

MULTIFUNCTION TOUCHSCREEN LCD

Il touchscreen consente di navigare tra le diverse funzioni della spremitura con un semplice tocco, migliorando l'efficienza e la rapidità.

The touchscreen allows you to navigate between the different juicing functions with a simple touch, improving efficiency and speed.



SCARICO DIRETTO DELLE BUCCE

DIRECT WASTE OUTLET

Questo sistema permette di smaltire automaticamente le bucce delle arance non appena vengono separate durante il processo di spremitura.

This system allows you to automatically dispose of the peels of the oranges as soon as they are separated during the juicing process.



PIASTRE ELETTRICHE VETROCERAMICA PV55LR

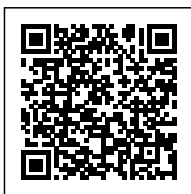
SKU: PV55LR



DATI TECNICI

Potenza Kw	<u>3,4 Kw</u>
Alimentazione	<u>230-400V/3N/50-60Hz</u>
Superficie piano di cottura	<u>Liscia-rigata</u>
Tempo di cottura	<u>50÷300°C</u>
Dimensione piano di cottura	<u>550 x 300 mm</u>
Dimensioni macchina (l x l x h mm)	<u>630 x 450 x 190/600(h) mm</u>
Peso netto (kg)	<u>23</u>
Peso lordo (Kg)	<u>32</u>
Dimensioni imballo (l x l x h mm)	<u>730 x 530 x 410(h) mm</u>
Volume imballo (m3)	<u>0.159</u>

Macchina per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdura, formaggi, toast farciti, panini, ecc. Struttura in acciaio inox - piastra in vetroceramica tipo "eurokera" - resistenze ad infrarossi. Piastre superiori auto-bilanciate, rigate - piastra inferiore liscia, spessore 5 mm - isolamento termico in fibroceraamica - impianto elettrico in silicovetro - termostato di sicurezza.





VISTA

vetrinette brioche

pastry display cabinets

- Vetrinette per l'esposizione ed il mantenimento di alimenti come brioche, dolci e stuzzichini
- Disponibile in 1 o 2 piani
- Piani d'appoggio estraibili in acciaio inox
- Basamento in alluminio perfettamente liscio per una facile pulizia
- Struttura in plexiglas trasparente e profili di alluminio anodizzato
- 2 porte apribili verticalmente
- Vista Brioche
- Versione calda con termostato regolabile
- Riscaldamento a bassa temperatura per evitare di seccare il prodotto
- Vista Hot
- con regolazione temperatura
- Vaschetta d'acqua per il mantenimento dell'umidità.

- Case for displaying and storing croissants, cakes and other snacks.
- Available with 1 or 2 levels.
- S/S extractable product holding surfaces.
- Aluminium, perfectly smooth base easy to clean.
- Transparent plexiglas structure and anodised aluminium profiles.
- 2 vertically openable doors.
- Vista Brioche
- Hot version with adjustable thermostat.
- Heating at low temperatures to avoid drying the product.
- Vista Hot
- Hot version with adjustable thermostat
- Water tank to maintain humidity



VISTA P2 BRIOCHE



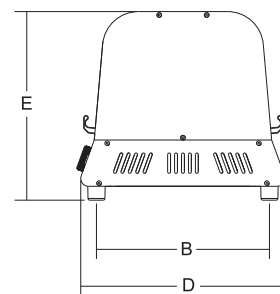
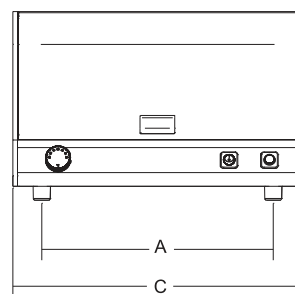
VISTA P1 BRIOCHE



VISTA P1N



VISTA P2N



	watt		°C	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
Vista P1N	-	-	-	480x290	-	400	300	500	355	325	7	620x430x350	11
Vista P1 Brioche	300	1ph	max 40	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
Vista P1 Hot	450	1ph	max 70 lower level	480x290	-	400	300	500	355	325	8	620x430x350	12
Vista P2N	-	-	-	480x290	480x265	400	300	500	355	405	9	620x430x450	13
Vista P2 Brioche	300	1ph	max 40	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14
Vista P2 Hot	450	1ph	max 70 lower level	480x290	480x265	400	300	500	355	405	10	620x430x450	14



TECNICA & DESIGN

MODALITA' DI UTILIZZO E IDONEITA' ALLE VIGENTI NORMATIVE

Informazioni generiche

Con il presente allegato, si intende fornire all'utilizzatore finale e all'Ente preposto al controllo, delle informazioni sul prodotto di nostra fabbricazione da Voi acquistato, di ordine pratico e legislativo.

I prodotti, al termine del ciclo produttivo, vengono controllati uno per uno prima di essere imballati, se nonostante ciò il prodotto presentasse difetti di costruzione e/o utilizzo, Vi preghiamo darcene tempestiva comunicazione, anche nel caso in cui il problema fosse facilmente risolvibile o non interferisca nell'utilizzo dello stesso.

Norme di utilizzo generali

Il prodotto esce dalla ns. fabbrica con i giusti requisiti di idoneità, ma occorre che l'utilizzatore segua scrupolosamente tutte le normative igieniche vigenti affinché questo resti idoneo, con particolare rispetto dei seguenti punti:

- Autocontrollo dell'igiene nel settore alimentare secondo gli standard del programma HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Principi generali di igiene del Codex Alimentarius
- Manuali di corretta prassi igienica convalidati dal Ministero della Sanità relativi al proprio settore di appartenenza
- Normativa nazionale vigente specifica per ogni settore (latte e derivati; prodotti della pesca; ovoprodotti; prodotti a base di carni) e conseguenti discipline igieniche generali e dei materiali che nel corso della lavorazione vengono in contatto con gli alimenti, controllo ufficiale dei prodotti alimentari.
- Direttive della Comunità Economica Europea
- Normative europee serie EN 2900 ovvero ISO 9000

Informazioni sul prodotto

I nostri prodotti sono destinati all'utilizzazione nei locali in cui i prodotti alimentari sono sottoposti a preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, stoccaggio, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita e somministrazione al consumatore.

E' compito del progettista/consulente dirigere la scelta sul prodotto ritenuto idoneo all'uso per il quale viene acquistato, preoccupandosi anche che la normativa consenta tale prodotto nel locale in cui è destinato, e soprattutto sia collocato secondo uno schema che ne ottimizzi l'utilizzo sia dal punto di vista ergonomico che igienico – sanitario.

Materiali impiegati

I materiali impiegati nella produzione di componenti che prevedono il contatto con i prodotti alimentari (piani da lavoro, vasche lavelli, espositori, ganciere, contenitori etc.) rispettano le direttive 76/893/CEE, 89/109/CEE, 97/37/CE, DPR 777 DEL 23/08/1982 e successive modificazioni, sono costruiti nel rispetto della normativa dettata dal DLgs 81/08 e quindi conformi ai requisiti richiesti.

Detti materiali sono:

- **Acciaio inossidabile AISI 304** (oppure AISI 316 per prodotti destinati al settore alimentare ittico) di spessore 10/10 o superiore, secondo la necessità, con superficie con finitura 2B per le parti non a vista e finitura scotch-brite per quelle a vista (la satinatura più fine come grana consente un ottimo livello di pulizia ed igiene non trattenendo residui).
- **Polietilene** pressato e rettificato adatto al contatto con gli alimenti e certificato dal produttore.
- **Legno alimentare** essiccato con metodi idonei, ben levigato, incollato con colle e trattato con vernici protettive entrambe idonee al contatto con i prodotti alimentari e certificato dal produttore.



Firmato
digitalmente
da
SIMONE
PONZA
C: IT

Trasporto ed installazione

I prodotti vengono forniti con imballo in pluribl, cartone e/o legno. Devono essere movimentati con cura da personale esperto, che potrà avvalersi dell'ausilio di un carrello elevatore (secondo le dimensioni ed il peso del collo) con attenzione a non danneggiare il prodotto.

Procedere alla totale rimozione dell'imballo, sia esterno che della pellicola a protezione della superficie delle parti in acciaio. I rifiuti generati dalla rimozione dell'imballo devono essere trattati e smaltiti come previsto dalle direttive in vigore nel paese dell'utilizzatore.

A meno che il prodotto non venga fornito già assemblato, si consiglia di farlo installare da un tecnico qualificato, che dovrà comunque attenersi alle istruzioni particolari (ove ci fossero) da noi fornite e a quelle fornite da colui che ha curato la progettazione del locale. Prima di iniziare ad utilizzare l'oggetto, procedere ad una accurata pulizia dello stesso con acqua e sapone neutro e disinfettante.

Istruzioni d'uso e manutenzione

Il prodotto fornito va utilizzato esclusivamente per la funzione per la quale è stato progettato. I prodotti di tipo specifico o particolari sono accompagnati da libretto di istruzioni nel quale è indicata in modo chiaro. Per gli articoli di uso comune è da ritenersi valida la prassi generica di utilizzo (lavelli, tavoli armadi, scaffalature etc.).

Occorre attenersi a quanto indicato al paragrafo precedente per l'utilizzo generale del prodotto. In modo particolare si raccomanda di tenere l'oggetto sempre perfettamente pulito, disinfettato ed asciutto, di mantenere le superfici che vanno a contatto con gli alimenti piane e lisce, in particolar modo i piani e i ceppi in polietilene e in legno. Sterilizzare tutto ciò che è possibile ogni volta che lo si ritenga necessario, eliminare anche più volte al giorno eventuali residui alimentari che possano rimanere in punti poco accessibili, per consentire un corretto utilizzo dell'oggetto stesso.

Il prodotto deve essere mantenuto pulito, asciugato dopo ogni lavaggio. Devono essere sostituite in modo tempestivo eventuali parti soggette a deterioramento o comunque danneggiate, che potrebbero compromettere l'idoneità del prodotto sia sotto il profilo pratico che igienico sanitario e di sicurezza. Controllare periodicamente le parti soggette ad usura, utilizzando i ricambi da noi forniti, o comunque certificati e idonei.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

SI DICHIARA CHE IL PRODOTTO AL QUALE QUESTO CERTIFICATO E' STATO ALLEGATO E' CONFORME E RISPONDENTE ALLE VIGENTI NORMATIVE

Produttore:

ACCIAIO T. & D. Srl
Via di Torrenova, 102 - 00133 ROMA (RM) ITALIA
P.I. e C.F. 08716241008
Tel. 0039.06.72901773 06 72633139 - Fax 0039.06.37898772
info@acciaioted.com
AZIENDA CERTIFICATA 4.0 – BUREAU VERITAS

Roma, 07/11/2025

L'Amministratore Unico
Ponza Simone



Firmato
digitalmente
da
SIMONE
PONZA
C: IT



AFFETTATRICE GRAVITA HBS300

Macchina per affettare salumi, formaggi, ecc.

Struttura in lega leggera di alluminio anodizzato - anello fisso protezione lama - paralama estraibile - pomello regolazione vela con scala graduata - affilatoio fisso con coppia di smerigli per l'affilatura della lama - blocco piatto-vela.

Potenza (Kw)	0,25
Alimentazione	220-240V/1N/50Hz
Blade size	300
Spessore di taglio	0÷16 mm
Lunghezza di taglio (mm)	165X175h
Dimensione del piano di lavoro	430 x 300 mm
Dimensioni macchina (mm)	560 x 490 x 450(h) mm
Peso netto (kg)	23
Peso lordo (Kg)	26
Dimensioni imballo (mm)	620 x 530 x 510(h) mm
Volume imballo (m3)	0.165

INOX | Armadi

ARMADI REFRIGERATI ► GN2/1-NO-FROST ► CHILLER



Caratteristiche generali

- Armadio refrigerato GN2/1 in CLASSE A
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- "Thermal-braker" in plastica anti-condensazione come cornice del corpo
- Refrigerazione Ventilata
- Compressore comandato da Inverter
- Evaporatore con copertura anti-corrosione
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- Schiumatura in Ciclopentano (80mm di spessore)
- Angoli interni arrotondati per una facile pulizia
- Termostato Digitale
- Interruttore retroilluminato (Colore Bianco)
- Luce a LED e serratura di serie
- Guarnizione Estraibile
- Porta autochiudente e reversibile di serie
- Maniglia schiumata nella porta
- Ripiani regolabili GN2/1: 3 + 1
- N.4 Piedi in acciaio regolabili - (Ruote con freno opzionabili)
- Classe energetica: A

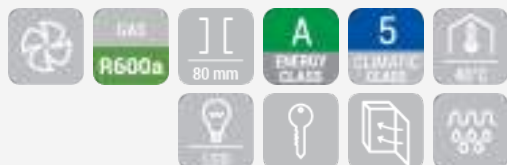
Specifiche tecniche

Capacità	546 L
Temperatura	-2° ~ +8°C
Consumo	0.723 kWh/24h
Potenza Nominale	73 W
Rumorosità	58 dB(A)
Peso Netto	109.00 Kg
Peso Lordo	122.00 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	700x850x2045
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	534x685x1485
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	720x870x2110
Quantità di carico 20°/40°/40°HQ	20/42/42

CERTIFICAZIONI

CE RoHS

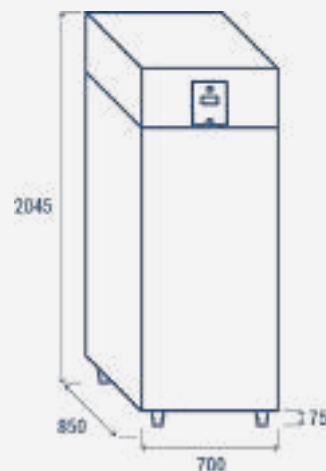
QR 6-5A



DETTAGLI



INGOMBRO PRODOTTO



INOX | Armadi

ARMADI REFRIGERATI ► GN2/1-NO-FROST ► FREEZER



Caratteristiche generali

- Armadio congelatore GN2/1 in CLASSE C
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Thermal-braker in plastica anti-condensazione come cornice del corpo (Tubo Caldo)
- Interno con fermo-griglia posteriore e guide interne stampate per facilitarne la pulizia
- Refrigerazione Ventilata
- Evaporatore con copertura anti-corrosione
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- Schiumatura in Ciclopentano (85mm di spessore)
- Termostato digitale con allarme "Apertura porta" e di "Alta temperatura"
- Guarnizione Estraibile
- Luce a LED e serratura di serie
- Porta autochiudente e reversibile di serie
- Ripiani regolabili GN2/1: 3 + 1
- N.4 Piedi in acciaio regolabili - (Ruote con freno opzionabili)
- Classe energetica: C

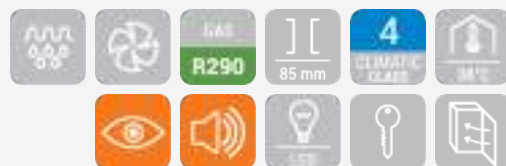
Specifiche tecniche

Capacità	550 L
Temperatura	-18°C ~ -22°C
Consumo	3.66 kWh/24h
Potenza Nominale	250 W
Rumorosità	62 dB(A)
Peso Netto	149 Kg
Peso Lordo	166 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	705x918x2085
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	535x665x1390
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	725x930x2170
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	18/39/39

CERTIFICAZIONI

CE RoHS

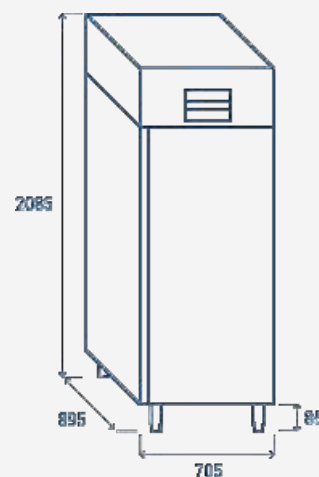
QN 7



DETTAGLI



INGOMBRO PRODOTTO



MOE25B

Volume utile

25 l



Famiglia

Microonde

Categoria

Da appoggio

Alimentazione

Elettrico

Metodo di Cottura

Microonde con grill

Controllo

Elettronico



Programmi / Funzioni

N° funzioni

6

Grill largo



Pizza



Scongelamento a tempo



Scongelamento a peso



Microonde



Microonde + grill



Programmi automatici

10

Comandi

Display / Orologio

1 a LED

Manopole

Standard con zigrinature

Comandi

Manopole / Tasti

Colore manopole

Cromato

Apertura

Maniglia

Colore tasti

Cromato

N° manopole

1

Opzioni



Programmatore Tempo

Elettronico

Allarme acustico di fine cottura

Sì

Opzioni di

Inizio e fine

programmazione tempo

Blocco Tasti/ Sicurezza Sì
Bambini

Caratteristiche Tecniche



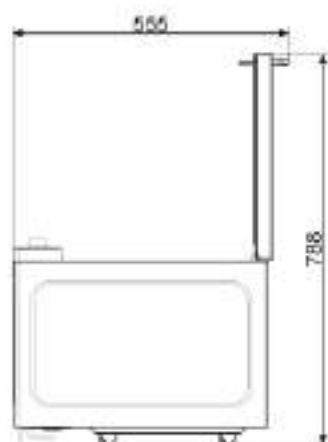
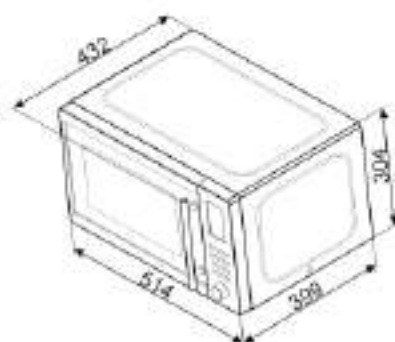
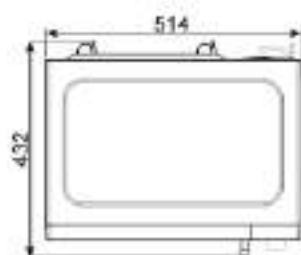
Materiale della cavità	Smalto ceramico	Apertura porta	A bandiera
N° di luci	1	N° vetri porta totale	1
Tipo di luce	Led	Termostato di sicurezza	Sì
Piatto girevole	Sì	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni piatto girevole	31.5 cm	Schermo protettivo microonde	Sì
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Interruzione microonde all'apertura della porta	Sì
Tipo Grill	Resistenza	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	180x330x328 mm
Grill - Potenza	1000 W	Potenza resa microonde	900 W

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia	1	Piatto Chef	1
----------------	---	--------------------	---

Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	Tensione (V)	240 V
Dati nominali di collegamento elettrico	1500 W	Frequenza (Hz)	50 Hz
Corrente (A)	6,25 A	Lunghezza cavo di alimentazione	100 cm



Glossario simboli



Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Microonde + resistenza grill: L'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Il forno a microonde permette di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia, non necessitando di preriscaldamento.



Scongelamento a peso: Funzione di scongelamento automatica. Si sceglie la tipologia di alimento da scongelare tra le categorie disponibili (CARNI - PESCE - PANE - DOLCI). Dopo aver inserito il peso dell'alimento, il forno definisce autonomamente il tempo necessario per il corretto scongelamento.



Microonde: penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto originario che la fragranza. Anche la funzione microonde può essere combinata con le funzioni tradizionali, con tutti i vantaggi che ne derivano. Ideale per tutti i tipi di cibi.



Funzione pizza: Questa funzione è appositamente dedicata per cuocere in tempi brevi la pizza, mediante l'utilizzo delle microonde. Per ottimizzare il risultato usare la funzione in combinazione al piatto Chef.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Pura
lavastoviglie
professionali

Da oltre 40 anni, Smeg Professional è impegnata nella produzione di attrezzature di alta qualità ed elevate prestazioni per il settore commerciale. Con tre siti di produzione e laboratori di test specializzati, la divisione garantisce eccellenza ed innovazione al massimo livello. Smeg Professional serve un mercato globale attraverso una vasta rete di vendite ed assistenza, soddisfacendo le esigenze di settori che vanno dall'ospitalità alla sanità, con un'attenzione particolare all'efficienza e sostenibilità.



La gamma

Prestazioni e versatilità

PURA Lavabicchieri Sottobanco 400



La lavastoviglie 400 è disegnata per adattarsi a tutti i banconi e restituisce bicchieri brillanti ad ogni lavaggio.

- Sistema SHR+ pag. 14
- Sistema di osmosi inversa integrato pag. 16

PURA Lavabicchieri Sottobanco 500L



Alta produttività e risultati di lavaggio eccellenti, entra sotto qualsiasi bancone senza problemi di spazio. Alte prestazioni e bicchieri brillanti ad ogni lavaggio.

PURA Lavapiatti Sottobanco 500



La gamma di lavapiatti 500 garantisce pulizia e igiene a ogni lavaggio. Compatta, potente e affidabile, si adatta a qualsiasi esigenza.

Disponibile in versione rialzata per il massimo dell'ergonomia.

PURA Lavateglie Sottobanco 500



Progettata per risultati impeccabili, offre alte prestazioni per bar, pizzerie e pasticcerie. La pulizia è garantita anche sullo sporco più ostinato. Può lavare 6 teglie 60x40.

Disponibile in versione rialzata per il massimo dell'ergonomia.

Smeg Professional offre una gamma completa di lavastoviglie: da lavabicchieri compatte fino a modelli da grandi volumi, tutti costruiti rispettando gli standard più esigenti. Ogni modello è costruito integralmente in acciaio 304, con vasche e guide stampate, doppie pareti e porte controllanciate.

PURA Capote 500



La gamma di capote 500 è il partner ideale per raggiungere risultati eccellenti in tutte le condizioni. Perfetta per uso intensivo, questa gamma garantisce alte prestazioni anche sotto stress.

- Sistema SHR+ pag. 14

PURA Capote 600



La gamma di capote 600 si distingue per la sua produttività, ideale nel gestire stoviglie di grandi dimensioni. Progettata per ambienti di lavoro esigenti, mantiene grandi prestazioni anche sotto pressione.

- Sistema SHR+ pag. 14

DRINKS | Vetrine bibite

DRINK COOLER ► LINEA DC ► PORTE A CERNIERA



Caratteristiche generali

Drink cooler verticale 350 Lt.	•
Armadio in acciaio bianco interno ed esterno	•
Refrigerazione statica con ventola interna di assistenza	•
Sbrinamento manuale	•
Schiumatura in Ciclopentano (35mm di spessore per lato)	•
Termostato meccanico	•
Guarnizione Estraibile	•
Ripiani regolabili: 5 Pcs + 1 Pcs sul fondo	•
Interruttore per le luci interne e opalina	•
Vetro rinforzato temperato di sicurezza	•
Serratura di serie	•
Luce interna LED / Luce LED per opalina	•
N.2 Piedini regolabili + N.2 ruote posteriori	•
Classe energetica: D	•

Specifiche tecniche

Capacità	350 L
Temperatura	K4 (+1°C-+9°C)
Consumo	1.82 kWh/24h
Potenza Nominale	155 W
Rumorosità	46 dB(A)
Peso Netto	56 Kg
Peso Lordo	66 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	600x570x1835
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	505x440x1315
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	730x640x2020
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	27/57/57

CERTIFICAZIONI

CE RoHS



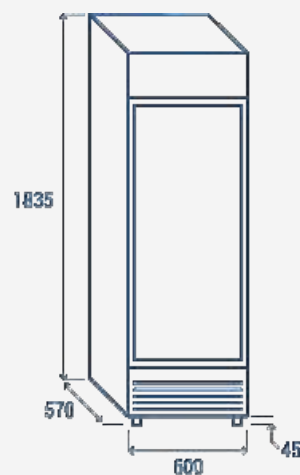
DC 388C



DETTAGLI



INGOMBRO PRODOTTO





CRITERIO 1.3 MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO BAR

Ore 7.30– 8.00 Attività Propedeutiche

Le procedure generali sono definite dagli standard imposti prioritariamente dalle certificazioni possedute dall'azienda: ISO 9001:2015; ISO 45000:2018, ISO 14001:2015, ISO 22000:2018, SA 8000:2014 e dall'HACCP, iscrizione Albo Gestori Ambientali (IN ALLEGATO FASCICOLO ISO). Questi standard regolano tutto il processo gestionale che nell'arco della giornata può così essere sintetizzato:

► **Prima dell'inizio dello svolgimento del servizio**, il personale di turno si preoccupa di **verificare che i locali siano perfettamente puliti e disinfettati**, che il personale abbia osservato le norme di igiene, e che la preparazione degli alimenti sia rispettosa dei principi H.A.C.C.P. **Quotidianamente**, nello corso dello svolgimento delle attività lavorative, il personale provvede ad effettuare una **serie di registrazioni (scarico merci, controllo pulizie, controllo temperature, gestione delle non conformità, manutenzione ordinaria/straordinaria, scheda fornitore, raccolta informazioni commerciali, monitoraggio infestanti)** che forniscono l'evidenza oggettiva dell'applicazione delle procedure di autocontrollo alimentare secondo il metodo H.A.C.C.P. (**PROTOCOLLO HACCP ALLEGATO**)

► **Gli scarichi** sono organizzati in modo da non intralciare le attività svolte presso la Stazione Appaltante, in orari che non vadano a sovrapporsi con il transito di flussi consistenti dell'utenza.

► **Al ricevimento delle merci** sono verificate le date di scadenza e/o la freschezza del prodotto (come nel caso di tutti gli altri alimenti non confezionati), le temperature di trasporto (per i prodotti refrigerati e/o surgelati), l'integrità degli imballi. Le merci sono tolte dai loro imballaggi prima di essere stoccate in prossimità della zona lavorazione. Ogni **fornitore ha una sua scheda**. Se un prodotto risulta non conforme, si predispone il ritiro dalla vendita immediata. La merce acquistata è stipata nei vari depositi di stoccaggio, suddivisa in base alla loro classe merceologica e alla diversa deperibilità.

Ore 8.00 -15.00/. ► **Servizio** - La fase di servizio è sempre effettuata avendo cura di evitare i pericoli di contaminazione crociata delle pietanze. Per cui si effettua sempre preventivamente un accurato controllo delle condizioni igieniche delle stoviglie (piatti, posate, ecc.), e del personale (vestiario, pulizia delle mani, ecc.) ► **lavorazione degli alimenti** secondo il manuale HACCP, laboratorio freddo, le derrate vengono lavorate separatamente prevedendo per ogni tipologia, utensili differenti: 1. frutta e ortaggi; 2. salumi; 3. formaggi; 4. pane. Al fine di evitare lo spreco alimentare, viene prodotta solo la gastronomia che può essere consumata in base a quanto appreso storicamente dai consumi registrati. (**PROTOCOLLO SOMMINISTRAZIONE ALLEGATO**) ► **allestimento espositivo**: una volta ricevuti i prodotti dei forni artigianali e prodotta la gastronomia, si procede all'allestimento della vetrina espositiva ► **Informazioni alla clientela (vedasi RELAZIONE CAM)**: I prodotti approvvigionati devono essere sempre correttamente etichettati al fine di garantire una corretta informazione del cliente. È costantemente aggiornato il menù in base all'elenco allergeni individuati dal manuale. ► **Vendita** : la clientela viene servita avendo cura di somministrare i prodotti al massimo delle loro proprietà organolettiche: panini, pizzette, piadine e toast vengono riscaldate al cuore del prodotto; i prodotti di caffetteria vengono serviti avendo cura di verificare la corretta macinazione del caffè e di temperatura della macchina. ► **15.00 Fine Servizio – Attività di chiusura – Pulizia** - tutto il processo gestionale è improntato alla sostenibilità. (**PROTOCOLLO SOSTENIBILITA' CON ACCORDO RECUPERO ECCELENZE ALLEGATO**)

3 ELEMENTI RELATIVI ALL'ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

3.1 Organigramma

tot 3 risorse per un monte ore settimanale pari a 92,5 ore lavorate

Si riporta l'organigramma completo di numero, qualifica, livello contrattuale, monte ore settimanale e turnazione. Il contratto applicato è il **CCNL PUBBLICI ESERCIZI - ORGANICO** con indicazione del monte ore giornaliero, settimanale **ORDINARIO** presenza massima, turnazione con riposo

N.	Qualifica	Livello	H /gg	H/sett.	Turnazione	Riposo
a	Resp. Qualità	-	-	2 h	Mar; ver (7.30 -8.30)	-
b	Banchista	5	8 h	40 h	Lun-Ven (7.30-15.30)	Sab.; Dom.
c	Aiuto Banchista	6	4,5 h	22,5 h	Lun-Ven (8.00-12.30)	Sab.; Dom.
d	gastronomo	4	6 h	30 h	Lun -Ven (7.30-13.30)	Sab.; Dom.
Tot. monte ore 18,5. h /gg 92,5 h./sett						

I criteri organizzativi sono i seguenti:

- **Potenziamento della direzione:** presidio del Responsabile della qualità, Ettore Amati, Socio unico e legale rappresentante che vanta esperienza ultra venticinquennale (**CV Allegato**)



- **Potenziamento del Servizio:** con la presenza di tre risorse dedicate al servizio
- **Massimizzazione coefficiente servizio/clienti:** considerando gli spazi dati in concessione, i dati di affluenza e la capienza massima **coerentemente con l'allestimento. Dal lunedì al venerdì, con apertura dalle 8.00 alle 15.00** l'orario complessivo settimanale (ordinario) risulta di 35 ore settimanali. Il **coefficiente di servizio**, che misura il numero medio di addetti presenti in ciascuna ora di servizio (dividendo il monte-ore settimanale di personale per le ore di apertura settimanali) risulta pari a **2,64**. In pratica significa che in ogni ora di servizio, sia essa di maggiore o minore affluenza, **sono mediamente disponibili sempre quasi tre unità.**
- **Fluidità dei ruoli.** Al fine di efficientare il servizio, la flessibilità e la multifunzionalità sono elementi chiave per una gestione ottimale: sia il banchista che l'aiuto banchista vengono edotti circa le modalità di funzionamento del gestionale di cassa e viceversa sulle preparazioni di caffetteria e gastronomia.
- **Autosufficienza** in caso di assenza improvvisa si ricorre agli straordinari e al lavoro supplementare.

Si illustrano sinteticamente le mansioni e le skills richieste alle figure professionali coinvolte.

Responsabile della qualità
Redazione e revisione del piano di qualità ► Interlocuzione con la Stazione appaltante nell'armonizzare costantemente l'offerta con le esigenze della stessa ► Verifica dell'applicazione e del rispetto degli standard di qualità così definiti ► Registrazione e analisi con lo staff amministrativo dei feedback del cliente. ► Definire il programma di formazione rispetto gli standard di qualità definiti.
Banchista/aiuto-banchista
Controllo generale dei servizi di apertura; ricezione e verifica conformità delle derrate ► allestimento vetrina gastronomica; Preparazione del locale ► Preparazione, Somministrazione; Servizio al bar ► attrezzature: utilizzo e pulizia macchina caffè ► sanificazione: area di lavoro retro bar sala ► Controllo delle temperature e della qualità degli alimenti ► Operazioni di lavaggio e sanificazione
gastronomo
Approvvigionamento ordini e controllo merce in arrivo ► Rifornimento delle derrate ► Corretta conservazione degli alimenti ► Implementazione del menù ► Preparazione delle pietanze ► Sanificazioni: zona preparazione ► Qualità: controllo parametri HACCP di produzione.
FORMAZIONE: Il programma di formazione rivolto ai dipendenti prevede l'erogazione dei seguenti corsi: Intervento formativo all'ingresso: Tot 20 ore Corsi obbligatori (A) Tot 48 ore 1. Sicurezza (8 ore) ; 2. HACCP (20 ore) ; 3. Rischio incendio (8 ore) ; 4. Primo soccorso (12 ore) Corsi supplementari (B): Tot 4 ore Tracciabilità (2 ore) ; 2. Allergeni (2 ore) Corsi formativi specifici (C) Tot 60 ore (di cui 40 solo per baristi e banchisti) 3. Celiachia (8 ore) ; 4. CAM (4 ore) ; 5. Caffè Art (tecniche di caffetteria 40 ore); 6. Inclusione sociale (8 ore) ; Formazione a distanza e accesso alla Libreria documentale digitale (PIANO DI FORMAZIONE ALLEGATO)

TURNAZIONE: ORARIO: lun. – ven. operativo 7.30 -15.30 (orario compreso pre e post servizio)

	7-8H	8-9H	9-10H	10-11H	11-12H	12-13H	13-14H	14-15H	15-16H	TOT H
banchista	0,5	1	1	1	1	1	1	1	0,5	8
aiuto banchista		1	1	1	1	0,5				4,5
gastronomo	0,5	1	1	1	1	1	0,5			6
TOT RISORSE h	1	3	3	3	3	2,5	1,5	1	0,5	18,5

Si riporta il grafico delle presenze giornaliere con illustrazione della copertura omogenea del servizio, coerentemente con l'ipotesi di orario interessate da un maggior afflusso della clientela, in particolare

Il personale **giunge alle 7.00 - 7.30, mezz'ora prima** dell'apertura per svolgere tutte le operazioni propedeutiche illustrate, e **stacca alle 15.30, mezz'ora dopo** per lo svolgimento delle attività di pulizia.

Gestione delle assenze

Le risorse considerate in via esclusiva (1 banchista, 1 aiuto banchista e 1 gastronomo) consentono una gestione autosufficiente in grado di far fronte ad assenze improvvise ed impreviste, grazie al lavoro supplementare.

Per la gestione delle malattie, infortuni, ferie e permessi, si attivano due strumenti:

- **Squadra a chiamata:** un team diversificato di risorse qualificate per coprire le esigenze della nostra attività. La squadra a chiamata - espressamente previsto nel nostro CCNL - è composta da: **1 gastronomo, 2 banchista e 3 aiuto banchisti** preventivamente addestrati e formati, in possesso delle conoscenze specifiche richieste dalla mansione.
- **Attivazione dell'accordo con l'Agenzia interinale "ETICA LAVORO".**

Allegati Tecnici: Fascicolo ISO; Protocollo HACCP; Protocollo Somministrazione; Protocollo Sostenibilità; Cv Responsabile; Programma di Formazione



Panda Catering S.r.l.
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma
P.I. 06325901004

Il sottoscritto Ettore Amati nato il 23/11/1977 a Roma, residente in via Monte Macereto n. 9 – 00141 Roma - C.F MTATTR77S23H501X in qualità di Rappresentante legale della Panda Catering srl con sede legale a Roma prov. Rm in via Luigi Settembrini 30 – 00195 Roma C.F./P. IVA 06325901004

consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR n.° 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

DICHIARA

- che il certificato Iso 9001:2015 n. QMS-0888/A qui allegato è copia conforme all'originale
- che il certificato Iso 14001: 2015 n. EMS-0974/A qui allegato è copia conforme all'originale
- che il certificato Iso 22000:2018 n. FSMS-1118/A qui allegato è copia conforme all'originale
- Dichiarazione di conformità all'Amendment ISO 22000:2018/Amd 1:2024 qui allegato è copia conforme all'originale
- che il certificato Iso 45001:2023 n. OH&SMS-1090/A qui allegato è copia conforme all'originale
- che il certificato SA 8000:2014 n. SA 7312 qui allegato è copia conforme all'originale
- che il certificato Iscrizione all'Albo gestori Ambientali n. RM21178 qui allegato è copia conforme all'originale
- che la dichiarazione di conformità Reg. CE 178/02 e Reg. Ce 852/04 di SAQ Consulenze qui allegata è copia conforme all'originale

PANDA CATERING Sr.l.
Firma Legale rappresentante
Ettore Amati

CERTIFICATE



CERT INTERNATIONAL s.r.o. certification body basing on the results of the audit conducted in accordance with the certification procedures confirms that the quality management system of:

Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma (RM) – ITALY

within the scope:

Provision of catering services and administration of food and beverages through bars and vending machines

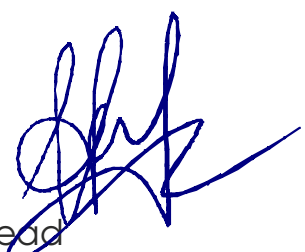
Settore EA 30

meets the requirements of the following standard:

ISO 9001:2015

Certificate N°: QMS-0888/B
Order N°: 8242/10
Current issue: 21.07.2026
Valid till: 27.07.2029
Initial Certification: 31.07.2014
(subject to annual surveillance audits)




Head
of the Certification Body
21.07.2026

CERTIFICATO



CERT INTERNATIONAL s.r.o. sulla base dei risultati dell'audit, effettuato in conformità alle procedure di certificazione, conferma che il sistema di gestione per la qualità di:

Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma (RM) – ITALY

con il seguente campo applicativo:

**Erogazione servizi di catering e somministrazione di alimenti e bevande
tramite bar e distributori automatici**

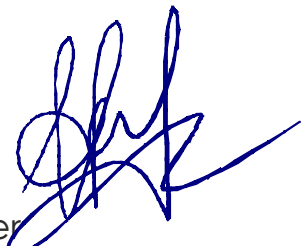
Settore EA 30

soddisfa i requisiti del seguente standard:

ISO 9001:2015

Certificato N°: QMS-0888/B
Ordine N°: 8242/10
Emissione corrente: 21.07.2026
Valido fino al: 27.07.2029
Certificazione iniziale: 31.07.2014
(soggetto ad audit di sorveglianza annuale)




Per
l'Organismo di Certificazione
21.07.2026

CERTIFICATE



CERT INTERNATIONAL s.r.o. certification body basing on the results of the audit conducted in accordance with the certification procedures confirms that the environmental management system of:

Panda Catering S.r.l.

VIA LUIGI SETTEMBRINI 30 – 00195 Roma (RM) – Italy

within the scope:

Provision of catering services and administration of food and beverages through bars and vending machines

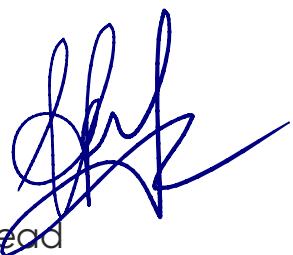
Sector EA 30

meets the requirements of the following standard:

ISO 14001:2015

Certificate N°: EMS-0974/B
Order N°: 8327/04
Valid from: 17.09.2024
Valid till: 30.09.2027
Initial Certification: 01.10.2021
(subject to annual surveillance audits)




Head
of the Certification Body
17.09.2024

CERTIFICATO



CERT INTERNATIONAL s.r.o. sulla base dei risultati dell'audit, effettuato in conformità alle procedure di certificazione, conferma che il sistema di gestione per l'ambiente di:

Panda Catering S.r.l.

VIA LUIGI SETTEMBRINI 30 – 00195 Roma (RM) – Italy

con il seguente campo applicativo:

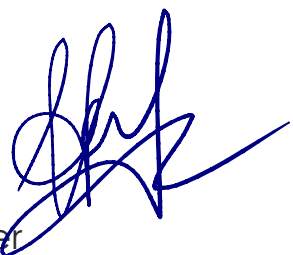
Erogazione servizi di catering e somministrazione di alimenti e bevande tramite bar e distributori automatici

Settore EA 30

soddisfa i requisiti del seguente standard:

ISO 14001:2015

Certificato N°: EMS-0974/B
Ordine N°: 8327/04
Valido dal: 17.09.2024
Valido fino al: 30.09.2027
Certificazione iniziale: 01.10.2021
(soggetto ad audit di sorveglianza annuale)


Per
l'Organismo di Certificazione
17.09.2024

CERTIFICATE



CERT INTERNATIONAL s.r.o. certification body basing on the results of the audit conducted in accordance with the certification procedures confirms that the food safety management system of:

Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma (RM) – Italy

within the scope:

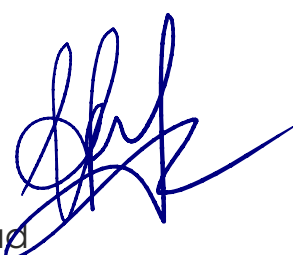
**Provision of catering services of food and beverages
through bars and vending machines**

meets the requirements of the following standard:

ISO 22000:2018

Certificate N°: FSMS-1118/B
Order N°: 8452/04
Current issue: 06.03.2024
Valid till: 23.03.2027
Initial Certification: 25.03.2021
(subject to annual surveillance audits)




Head
of the Certification Body
06.03.2024

CERTIFICATO



CERT INTERNATIONAL s.r.o. sulla base dei risultati dell'audit, effettuato in conformità alle procedure di certificazione, conferma che il sistema di gestione per la sicurezza alimentare di:

Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma (RM) – Italy

con il seguente campo applicativo:

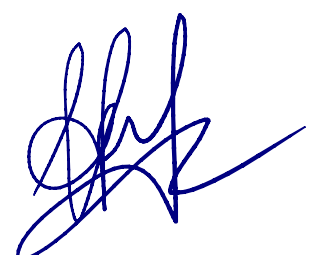
**Erogazione servizi di catering di alimenti e bevande
tramite bar e distributori automatici**

soddisfa i requisiti del seguente standard:

ISO 22000:2018

Certificato N°: FSMS-1118/B
Ordine N°: 8452/04
Emissione corrente: 06.03.2024
Valido fino al: 23.03.2027
Certificazione iniziale: 25.03.2021
(soggetto ad audit di sorveglianza annuale)




Per
l'Organismo di Certificazione
06.03.2024

Dichiarazione di conformità all'Amendment A1:2024



GIC Italia S.r.l.

(Agente per l'Italia di CERT
INTERNATIONAL S.r.o.)

Viale Parigi 11

03100 Frosinone

Italy

www.gic.it

info@gic.it

Fax: +39.0776.063112

P. IVA N° 03136710609

Climate Change – UNI EN ISO 22000:2018

Oggetto

Conformità all'Amendment ISO 22000:2018/Amd 1:2024 (Climate Change).

Con la presente si dichiara che l'organizzazione:

Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma (RM)

P. IVA / C.F. : 06325901004

certificata con i seguenti riferimenti:

Dato	Riferimento
Certificato n.	FSMS-1118/B
Order n.	8452/04
Norma di riferimento	UNI EN ISO 22000:2018
Current issue	06.03.2024
Valid till	23.03.2027
Initial Certification	25.03.2021

risulta verificata anche rispetto ai contenuti dell'**Amendment 1:2024** relativo alle azioni connesse al cambiamento climatico, che integra la norma ISO 22000:2018 con specifici richiami ai punti 4.1 e 4.2. L'amendment ISO 22000:2018/A1:2024 è stato recepito a livello UNI come **UNI EN ISO 22000:2018+A1:2024**.

Attestazione

Si attesta che, nel corso dell'ultimo audit effettuato dall'Ente di Certificazione, il tema **Climate Change** è già stato recepito e valutato nell'ambito delle verifiche condotte sul sistema di gestione

per la sicurezza alimentare dell'organizzazione, in coerenza con l'amendment pubblicato da ISO e con il relativo recepimento nazionale.

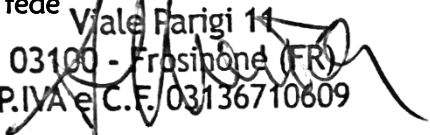
Pertanto, ai fini della partecipazione a procedure di gara o richieste documentali che richi amino espressamente la dicitura **UNI EN ISO 22000:2018+A1:2024**, si dichiara che il certificato sopra indicato è supportato da evidenza di audit coerente con tale aggiornamento normativo.

Validità della dichiarazione

La presente dichiarazione è rilasciata su richiesta dell'organizzazione interessata per uso amministrativo e di gara. La validità del certificato resta quella riportata nel certificato stesso, salvo sospensione, revoca o variazioni formalmente comunicate dall'Ente di Certificazione.

Frosinone (FR), 17.06.2026

In fede **GIG ITALIA S.r.l.**
Viale Parigi 11
03100 - Frosinone (FR)
P.IVA e C.F. 03136710609



CERTIFICATE



CERT INTERNATIONAL s.r.o. certification body basing on the results of the audit conducted in accordance with the certification procedures confirms that the occupational health and safety management system of:

Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma (RM) – ITALY

within the scope:

Preparation and provision of catering services and administration of gastronomy and drinks through bars and vending machines

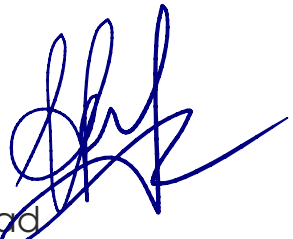
Sector EA 30

meets the requirements of the following standard:

UNI EN ISO 45001:2023

Certificate N°: OH&SMS-1090/C
Order N°: 8437/08
Current issue: 05.03.2025
Valid till: 21.03.2027
Initial Certification: 25.03.2015
(subject to annual surveillance audits)




Head
of the Certification Body
05.03.2025

CERTIFICATO



CERT INTERNATIONAL s.r.o. sulla base dei risultati dell'audit, effettuato in conformità alle procedure di certificazione, conferma che il sistema di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro di:

Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma (RM) – ITALY

con il seguente campo applicativo:

Preparazione ed erogazione di servizi catering e somministrazione di gastronomia e bevande tramite bar e distributori automatici

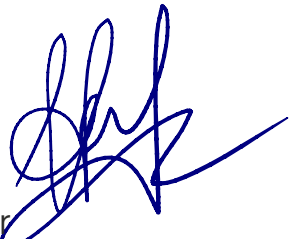
Settore EA 30

soddisfa i requisiti del seguente standard:

UNI EN ISO 45001:2023

Certificato N°: OH&SMS-1090/C
Ordine N°: 8437/08
Emissione corrente: 05.03.2025
Valido fino al: 21.03.2027
Certificazione iniziale: 25.03.2015
(soggetto ad audit di sorveglianza annuale)




Per
l'Organismo di Certificazione
05.03.2025



Cert. n. SA 7312

We declared that / Si dichiara che

PANDA CATERING - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA

Legal address

Indirizzo (sede legale)

Operative site address

Indirizzo (sede operativa)

**Via Luigi Settembrini n. 30
00195 Roma (RM) - ITALIA**

**Via Luigi Settembrini n. 30
00195 Roma (RM) - ITALIA**

Knows and applies the international standards of Corporate Social Accountability as
Conosce e applica le norme internazionali di Responsabilità sociale d'impresa come la
SA 8000:2014

to the following activities / per le seguenti attività

Preparation and supply of catering services and administration of gastronomy and drinks through bars and vending machines

Preparazione ed erogazione di servizi catering e somministrazione di gastronomia e bevande tramite bar e distributori automatici

First Issue
Prima Emissione

02/10/2023

Expiring date
Data di scadenza

01/10/2026

Current Issue
Emissione Corrente

02/10/2023

Validity from:
Valido dal:

02/10/2023

to:
al:

01/10/2026

Reason for the change (current issue): --
Motivazione per la modifica (emissione corrente): --

This document is property of SMC Slovensko a.s. and is not accredited by SAI
Questo documento è di proprietà della SMC Slovensko a.s. e non è accreditato da SAI

The use and the validity of this certificate shall satisfy the requirements of the rules for the certification of management systems
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento per la certificazione dei sistemi di gestione

For any information, effective and updated concerning eventual changes on the status of certification of this certificate, you can contact the e-mail address: info@smcsk.com

Per informazioni puntuali e aggiornate circa eventuali variazioni intervenute sullo stato della certificazione di cui al presente certificato, si prega contattarci all'indirizzo e-mail: info@smcsk.com

The validity of this certificate depends on an annual audit and on a complete review every three years of the management system.
La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale ed al riesame completo del sistema di gestione con periodicità triennale

The certificate is valid only if through the QR code the same informations present in the certificate are found (company name, activity, certificate number, codes, standard, accreditation, issue date, expiring date and status).

In case of discrepancies send an email to info@smcsk.com
Il certificato è valido solo se attraverso il QR code si riscontrano le stesse informazioni presenti nel certificato (nome azienda, scopo, numero certificato, settore, norma, accreditamento, data di emissione, data di scadenza e status).

In caso di difformità inviare mail a info@smcsk.com


Manager Representative



Albo Nazionale Gestori Ambientali

SEZIONE REGIONALE DEL LAZIO

istituata ai sensi del d.lgs 152/2006 presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di ROMA
Viale Oceano Indiano n.17/19
00144 ROMA (RM)

Iscrizione N: RM21178

Il Presidente

**della Sezione regionale del Lazio
dell'Albo Nazionale Gestori Ambientali**

Visto l'articolo 212 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n.152;

Visto, in particolare, l'articolo 212, comma 8, del citato decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, che prevede l'iscrizione all'Albo dei produttori iniziali di rifiuti non pericolosi che effettuano operazioni di raccolta e trasporto dei propri rifiuti, nonché le iscrizioni dei produttori iniziali di rifiuti pericolosi che effettuano operazioni di raccolta e trasporto dei propri rifiuti pericolosi in quantità non eccedente trenta chilogrammi o trenta litri al giorno;

Visto il decreto 3 giugno 2014 n. 120 del Ministero dell'ambiente, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti, recante il Regolamento per la definizione delle attribuzioni e delle modalità di organizzazione dell'Albo nazionale dei gestori ambientali, dei requisiti tecnici e finanziari delle imprese e dei responsabili tecnici, dei termini e delle modalità di iscrizione e dei relativi diritti annuali, e, in particolare, l'articolo 6, comma 1, lettera a);

Visto, in particolare, l'articolo 16, comma 1, lettera b), e comma 3, del citato decreto 3 giugno 2014, n.120 che regola l'iscrizione con procedura semplificata;

Visto l'allegato "B" alla deliberazione del Comitato nazionale dell'Albo 3 settembre 2014, prot. 03/CN/ALBO, recante modalità per l'iscrizione all'Albo delle suddette imprese;

Vista la comunicazione dell'iscrizione presentata in data **07/09/2018** registrata al numero di protocollo **22572/2018**;

Vista la deliberazione della **Sezione regionale del Lazio** in data **10/10/2018** con la quale è stata accolta la domanda d'iscrizione all'Albo nella categoria **2-bis** dell'impresa **PANDA CATERING - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA**;

DISPONE

Art. 1

(iscrizione)

L'impresa / Ente:

Denominazione: PANDA CATERING - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA

Con Sede a: ROMA (RM)

Indirizzo: VIA LUIGI SETTEMBRINI, 30

CAP: 00195

Codice Fiscale: 06325901004

è iscritta all'Albo nazionale gestori ambientali nella categoria **2bis**.

Inizio validità: 12/11/2018

Fine validità: 12/11/2028

Attività svolta/e dall'impresa:

BAR - LABORATORIO GASTRONOMIA FREDDA. SPACCIO ALIMENTARE INTERNO ALLA SCUOLA (ROMA (RM) VIA GIULIA 38 CAP 00186). COMMERCIO AL DETTAGLIO MEDIANTE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI CONFEZIONATI E BEVANDE.

Art. 2

(tipologie di rifiuti e veicoli utilizzabili)

Tipologie di rifiuti:

Rifiuti non pericolosi

Codice di cui all'elenco europeo dei rifiuti

[15.01.01] [15.01.02] [15.01.03] [15.01.04] [15.01.05] [15.01.06] [15.01.07] [15.01.09] [15.02.03]

PANDA CATERING - SOCIETA' A RESPONSABILITA' LIMITATA

Numero Iscrizione RM21178

Prot. n.29624/2018 del 12/11/2018

Provvedimento di Iscrizione Cat. 2-bis

Numero posizione: 114482



Albo Nazionale Gestori Ambientali
SEZIONE REGIONALE DEL LAZIO

istituata ai sensi del d.lgs 152/2006 presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di ROMA
Viale Oceano Indiano n.17/19
00144 ROMA (RM)

Veicoli utilizzabili per il trasporto dei rifiuti non pericolosi:

FG079AS

Art. 3
(prescrizioni)

L'impresa è tenuta ad osservare le seguenti prescrizioni:

1. Durante il trasporto i rifiuti devono essere accompagnati dal provvedimento d'iscrizione corredato dalla dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R 28 dicembre 2000, n. 445, con la quale si attesta che il provvedimento stesso è stato acquisito elettronicamente dall'area riservata del portale dell'Albo nazionale gestori ambientali;
2. L'attività di trasporto dei rifiuti deve essere svolta nel rispetto delle disposizioni del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e delle relative norme regolamentari e tecniche di attuazione;
3. L'idoneità tecnica dei veicoli adibiti al trasporto di rifiuti deve essere garantita con interventi periodici di manutenzione ordinaria e straordinaria. In particolare, durante il trasporto dei rifiuti deve essere impedita la dispersione, lo sgocciolamento dei rifiuti, la fuoriuscita di esalazioni moleste e deve essere garantita la protezione dei rifiuti trasportati da agenti atmosferici; i veicoli devono essere sottoposti a bonifiche, prima di essere adibiti ad altri tipi di trasporto e, comunque, a bonifiche periodiche. Deve essere garantito il corretto funzionamento dei recipienti mobili destinati a contenere i rifiuti.
4. E' fatto obbligo al trasportatore di sincerarsi dell'accettazione dei rifiuti da parte del destinatario prima di iniziare il trasporto e, comunque, di riportare il rifiuto all'insediamento di provenienza se il destinatario non lo riceve; di accertarsi che il destinatario sia munito delle autorizzazioni o iscrizioni previste ai sensi del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152.
5. Durante il trasporto dei rifiuti sanitari devono essere rispettate le prescrizioni stabilite dalle specifiche disposizioni che disciplinano la gestione di questa categoria di rifiuti con particolare riferimento alle norme di tutela sanitaria e ambientale sulla gestione dei rifiuti sanitari a rischio infettivo.
6. I recipienti, fissi e mobili, utilizzati per il trasporto di rifiuti pericolosi devono essere sottoposti a trattamenti di bonifica ogni volta che siano destinati ad essere reimpiegati per trasportare altri tipi di rifiuti; tale trattamento deve essere appropriato alle nuove utilizzazioni.
7. E' in ogni caso vietato utilizzare mezzi e recipienti che hanno contenuto rifiuti pericolosi per il trasporto di prodotti alimentari. Inoltre, i recipienti mobili destinati a contenere i rifiuti devono possedere adeguati requisiti di resistenza in relazione alle proprietà chimico-fisiche ed alle caratteristiche di pericolosità dei rifiuti contenuti e devono essere provvisti di:
 - A - idonee chiusure per impedire la fuoriuscita del contenuto;
 - B - accessori e dispositivi atti ad effettuare in condizioni di sicurezza le operazioni di riempimento e svuotamento;
 - C - mezzi di presa per rendere sicure ed agevoli le operazioni di movimentazione.
8. Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 187 del decreto legislativo 152/06, è vietato il trasporto contemporaneo su uno stesso veicolo di rifiuti pericolosi o di rifiuti pericolosi e rifiuti non pericolosi che tra loro risultino incompatibili ovvero suscettibili di reagire dando luogo alla formazione di prodotti esplosivi, infiammabili o comunque pericolosi.
9. L'imballaggio ed il trasporto dei rifiuti non pericolosi devono rispettare le norme previste dalla disciplina sull'autotrasporto nonché, se del caso, quelle previste per il trasporto delle merci pericolose
L'imballaggio ed il trasporto dei rifiuti pericolosi devono rispettare le seguenti ulteriori disposizioni:
 - a) sui veicoli deve essere apposta una targa di metallo o un'etichetta adesiva di lato cm 40 a fondo giallo, recante la lettera "R" di colore nero alta cm 20, larga cm 15 con larghezza del segno di cm 3. La targa va posta sulla parte posteriore del veicolo, a destra ed in modo da essere ben visibile.
 - b) sui colli deve essere apposta un'etichetta o un marchio inamovibile a fondo giallo aventi le misure di cm 15x15, recante la lettera "R" di colore nero alta cm 10, larga cm 8, con larghezza del segno di cm 1,5. Le etichette devono resistere adeguatamente all'esposizione atmosferica senza subire sostanziali alterazioni; in ogni caso la loro collocazione deve permettere sempre una chiara e immediata lettura.
Devono altresì essere rispettate, se del caso, le disposizioni previste in materia di trasporto delle merci pericolose



Albo Nazionale Gestori Ambientali

SEZIONE REGIONALE DEL LAZIO

istituata ai sensi del d.lgs 152/2006 presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di ROMA
Viale Oceano Indiano n.17/19
00144 ROMA (RM)

10. I veicoli adibiti al trasporto dei rifiuti pericolosi devono essere dotati di mezzi per provvedere ad una prima sommaria innocuizzazione e/o al contenimento della dispersione dei rifiuti che dovessero accidentalmente fuoriuscire dai contenitori, nonché di mezzi di protezione individuale per il personale addetto al trasporto.
11. In caso di spandimento accidentale dei rifiuti i materiali utilizzati per la loro raccolta, recupero e riassorbimento dovranno essere smaltiti secondo le modalità adottate per i rifiuti e insieme agli stessi.
12. Il presente provvedimento è rilasciato esclusivamente ai fini e per gli effetti del decreto legislativo 152/06. Il mancato rispetto, da parte dell'impresa iscritta, delle norme di legge e regolamentari nonché delle disposizioni amministrative applicabili al caso, con particolare riguardo alla disciplina in materia di trasporto e di ambiente (come definita nell'art. 10, comma 2, lettera d), n.1, del D.M. 120/2014), costituisce infrazione sanzionabile ai sensi degli artt. 19, comma 1, lettera a), e 20, comma 1, lettera d), del D.M. 120/2014.

Art. 4

(ricorso)

Avverso il presente provvedimento, è ammesso, entro 30 giorni dal ricevimento, ricorso gerarchico improprio al Comitato Nazionale dell'Albo Nazionale Gestori Ambientali, Via Cristoforo Colombo, 44 – 00147 Roma, od in alternativa entro 60 gg. alla competente Sezione del Tribunale Amministrativo Regionale.

ROMA, 12/11/2018

Il Segretario
- Dott. Giovanni Paolo Gurgone -

Il Presidente
- Avv. Mauro Vaglio -

(Firma omessa ai sensi dell'art. 3, c. 2, D.Lgs. 12/02/93, n.39)

Imposta di bollo assolta in modalità virtuale (Autorizzazione dell'Intendenza Finanza - prot. 103908 del 21/12/1976)





Oggetto: conformità Reg. CE 178/02 e Reg. Ce 852/04

Si dichiara che l'azienda Panda Catering Srl con sede legale in Via Luigi Settembrini, 30 – 00195 Roma attua le procedure di autocontrollo previste dal Reg. CE 852/04 e il sistema di rintracciabilità previsto dal Reg. CE 178/02. L'azienda ha redatto il manuale di autocontrollo servendosi della consulenza della dottoressa Cacciotti Paola, biologa specializzata in chimica e tecnologie alimentari. Si dichiara inoltre che il personale ha ricevuto la formazione specifica come previsto dalla DGRL 825/09.

Roma, 17 luglio 2026

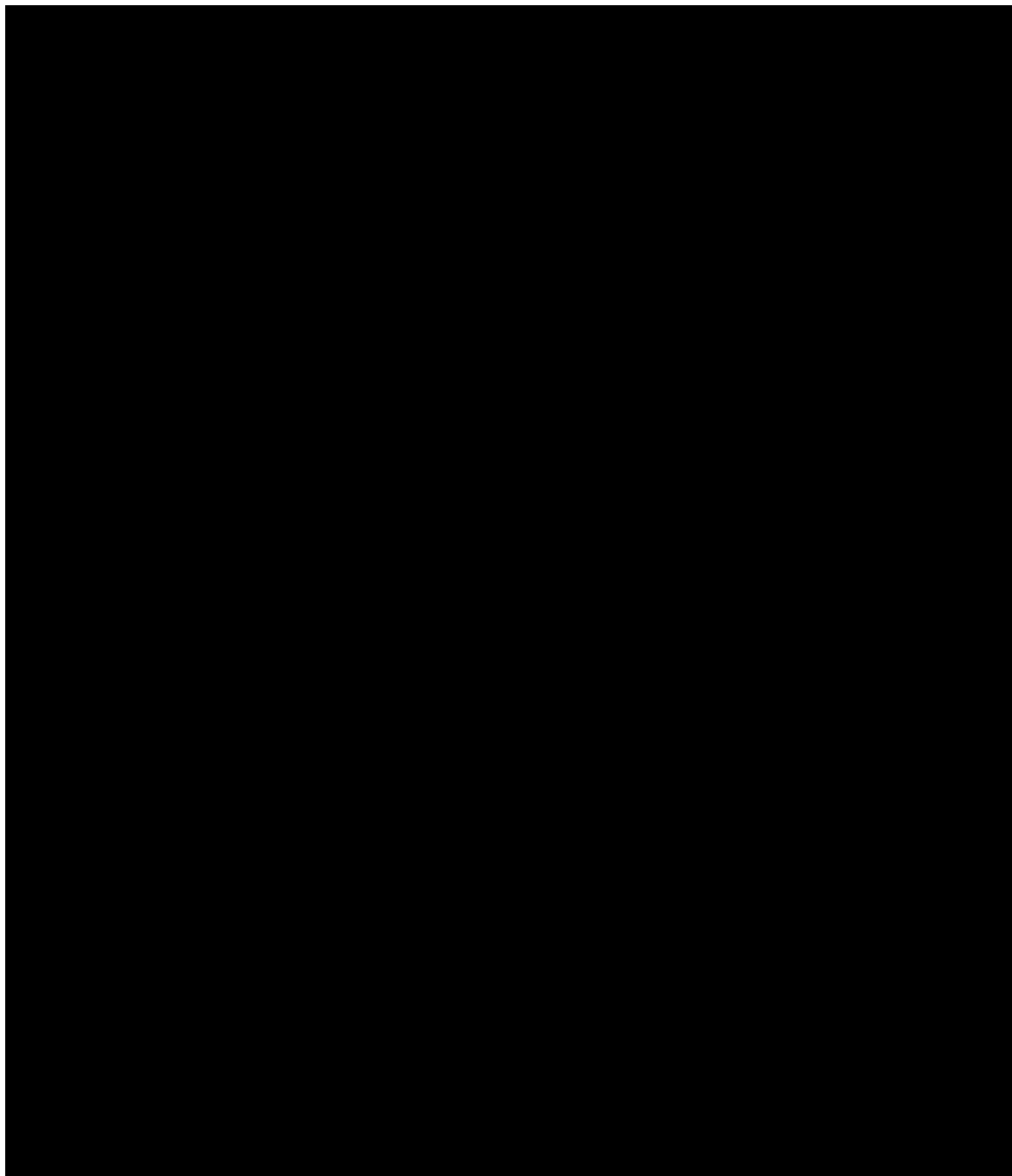
In fede



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

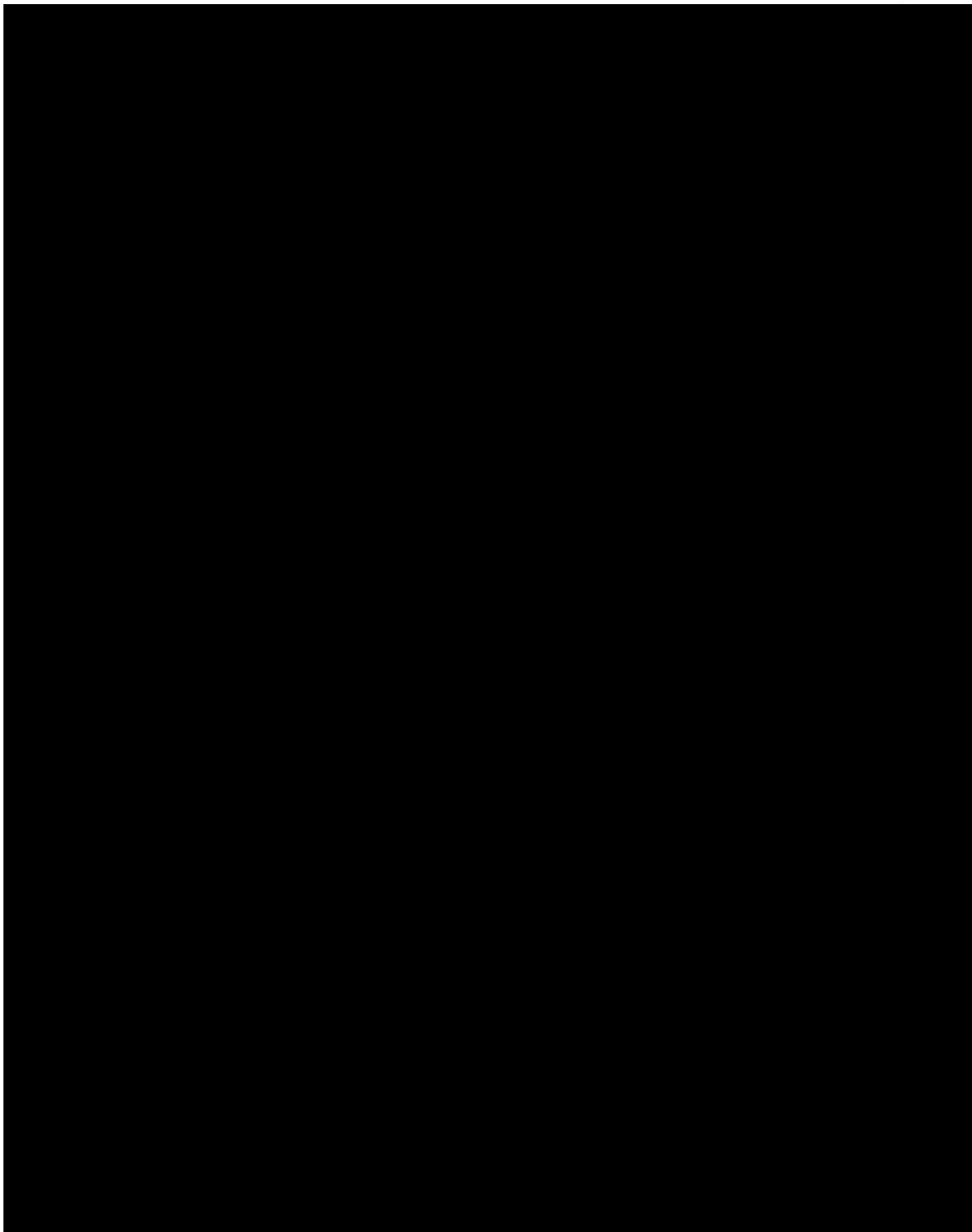
PIANO DI SANIFICAZIONE





Panda Catering S.r.l.

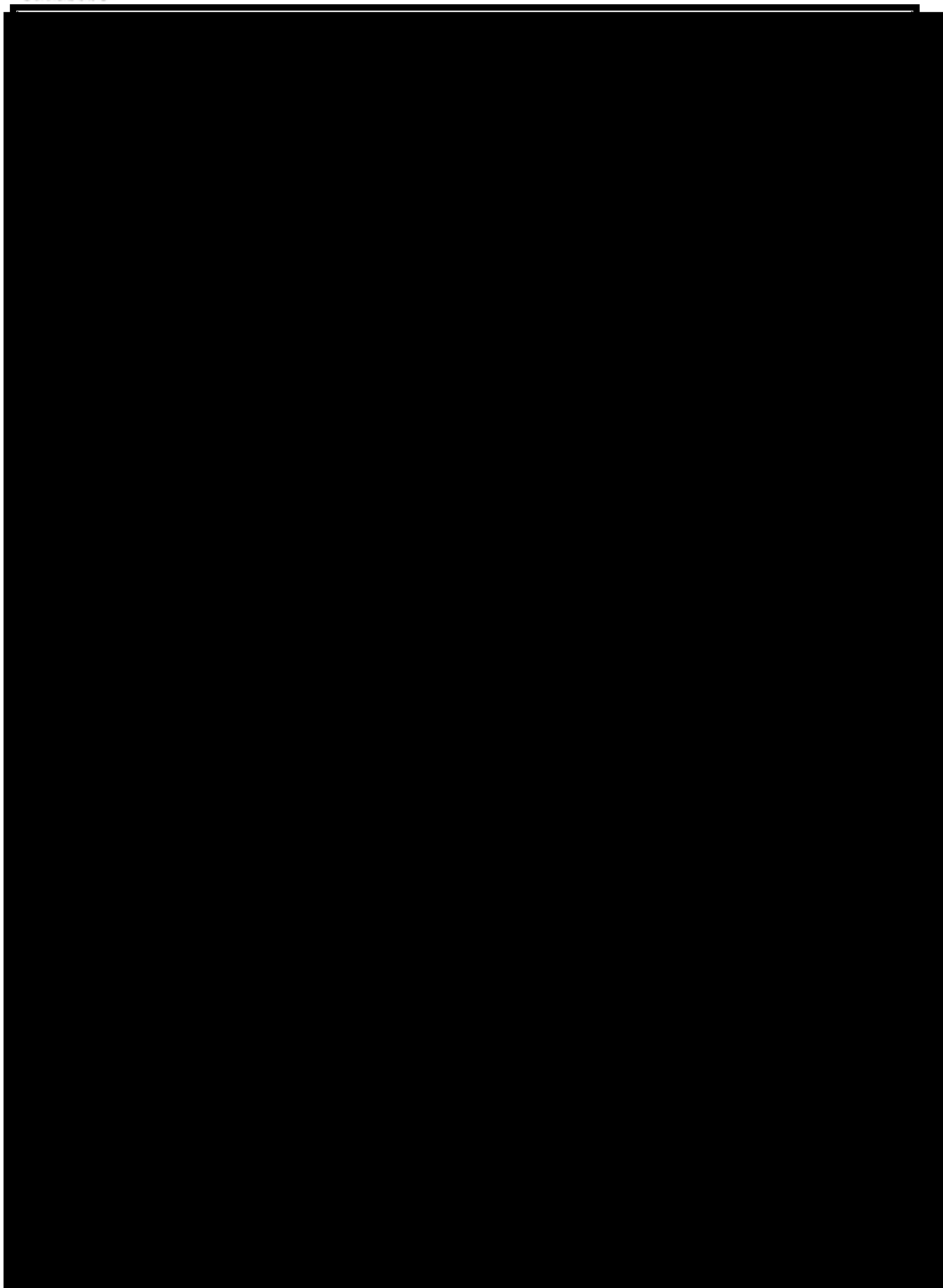
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

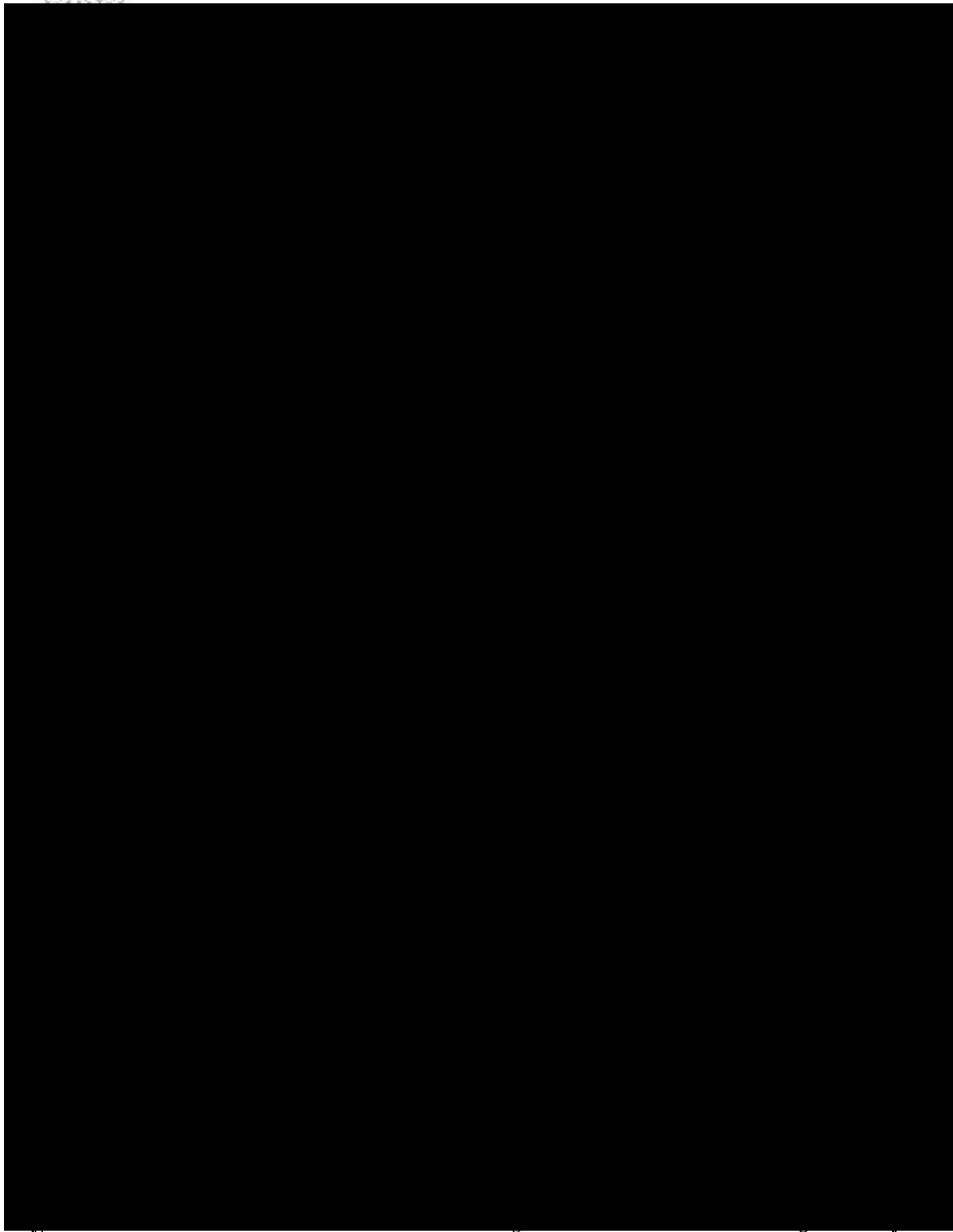


IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



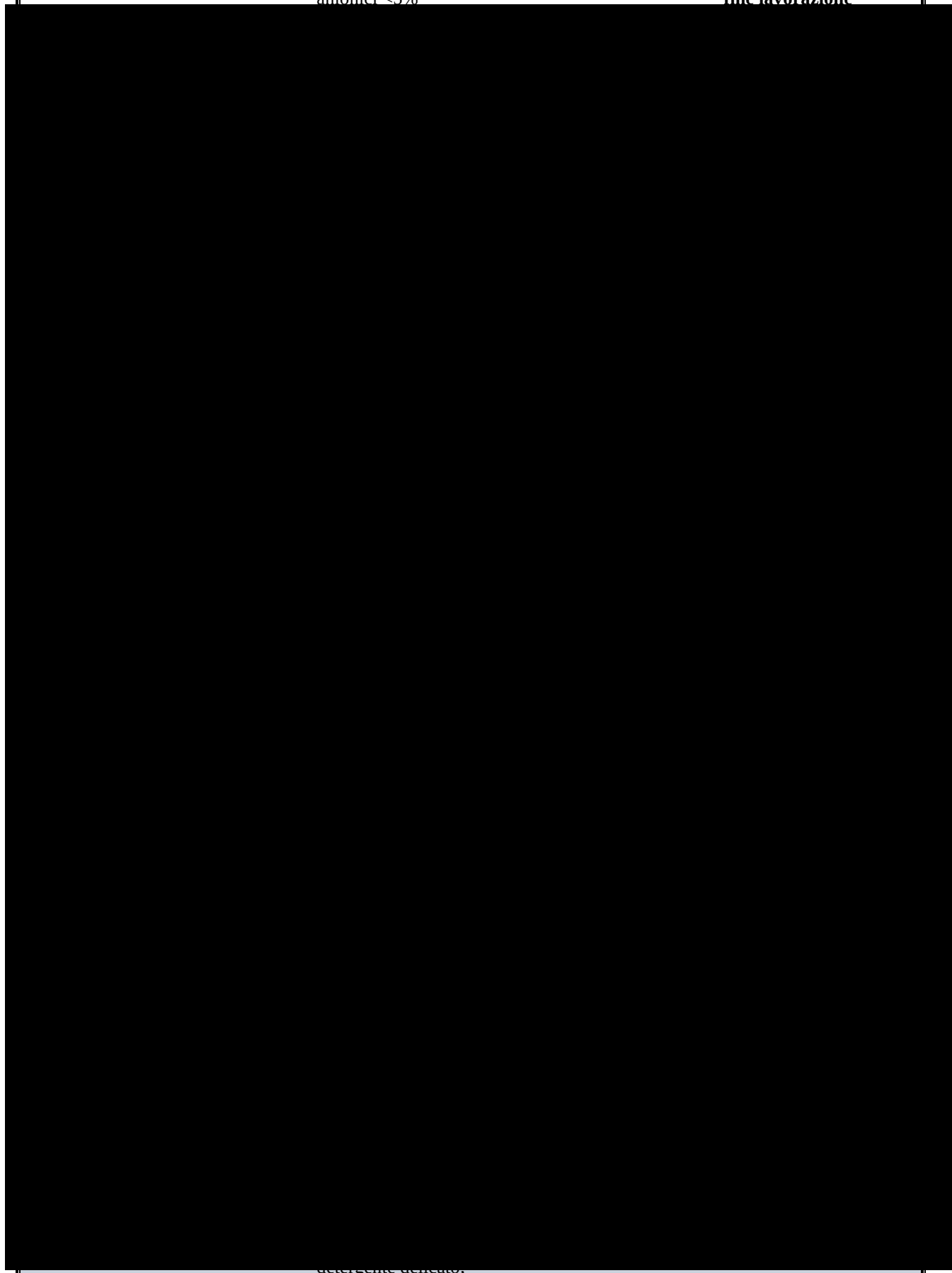


Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

anionici <5%

fine lavorazione

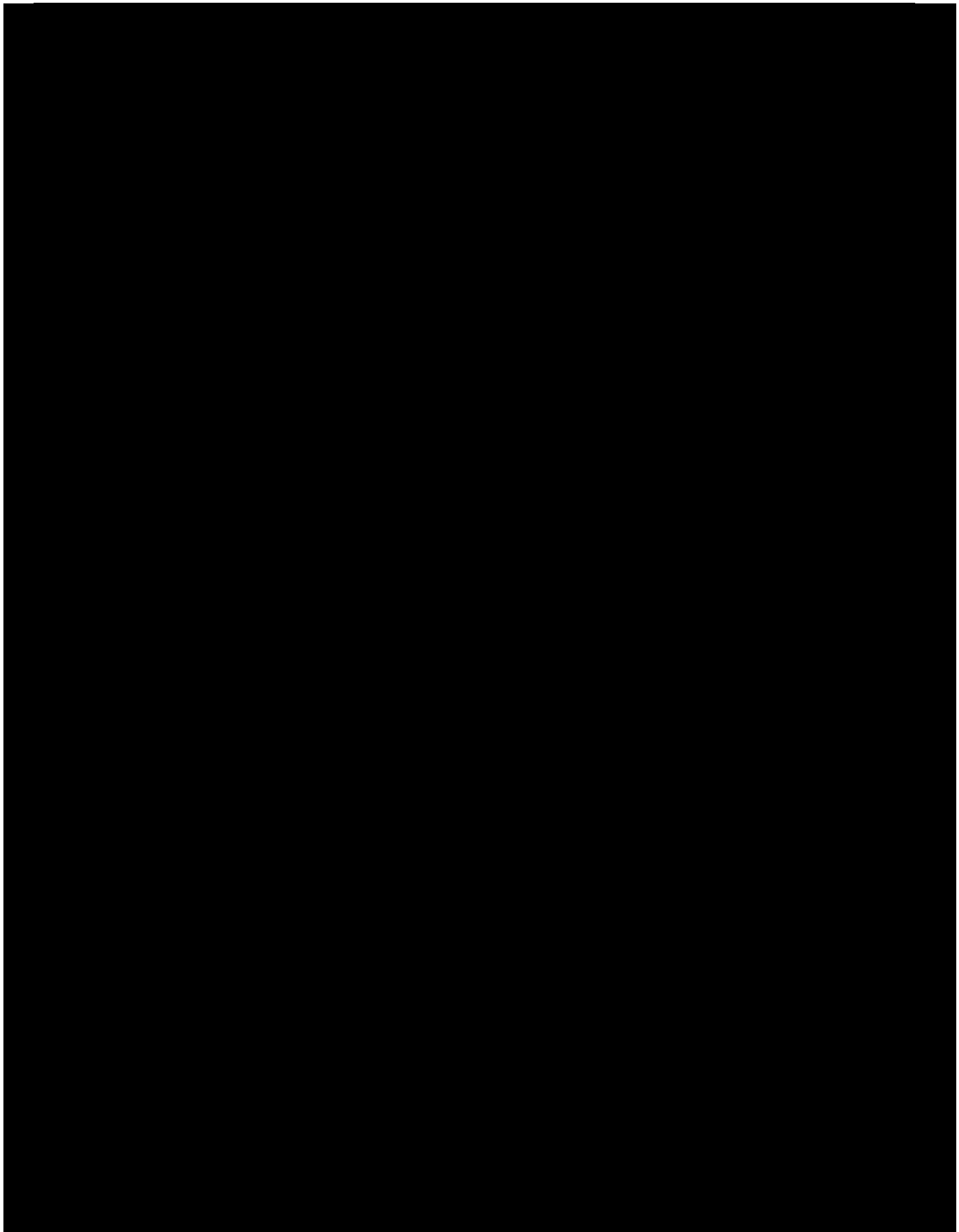


detergente delicato,



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



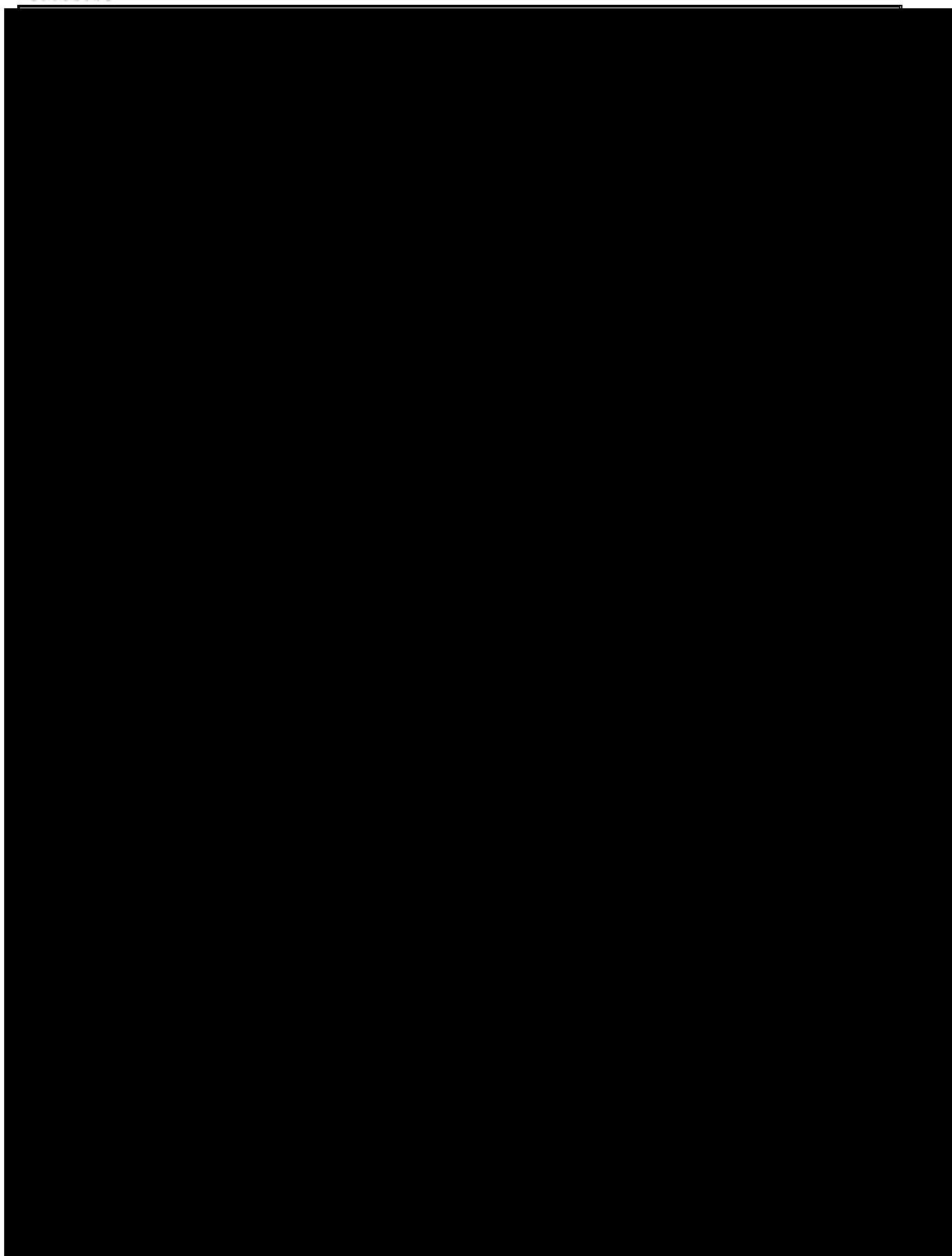
Servizi Igienici e Spogliatoio

IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



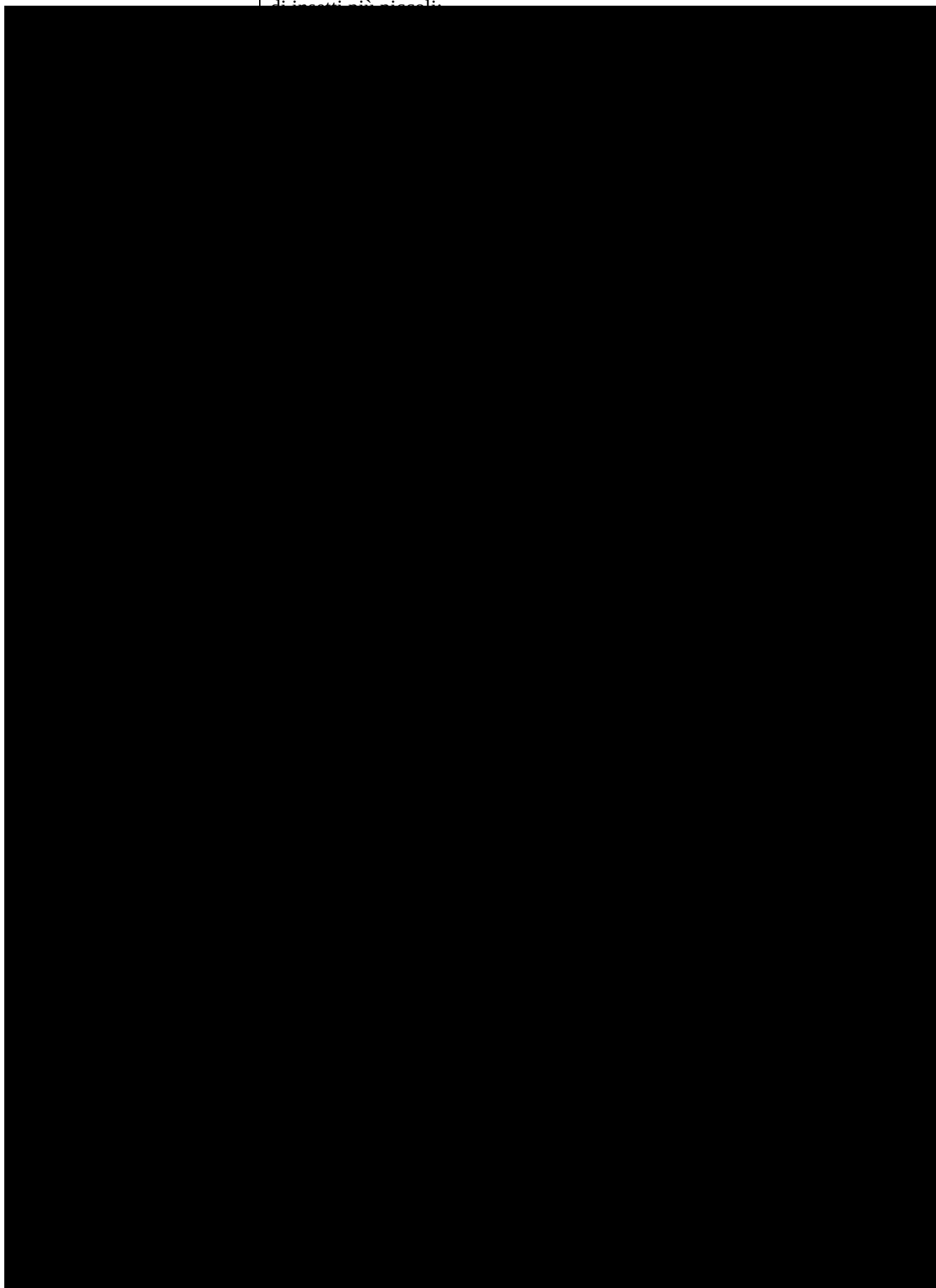
IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

Le di incartate di sigillate

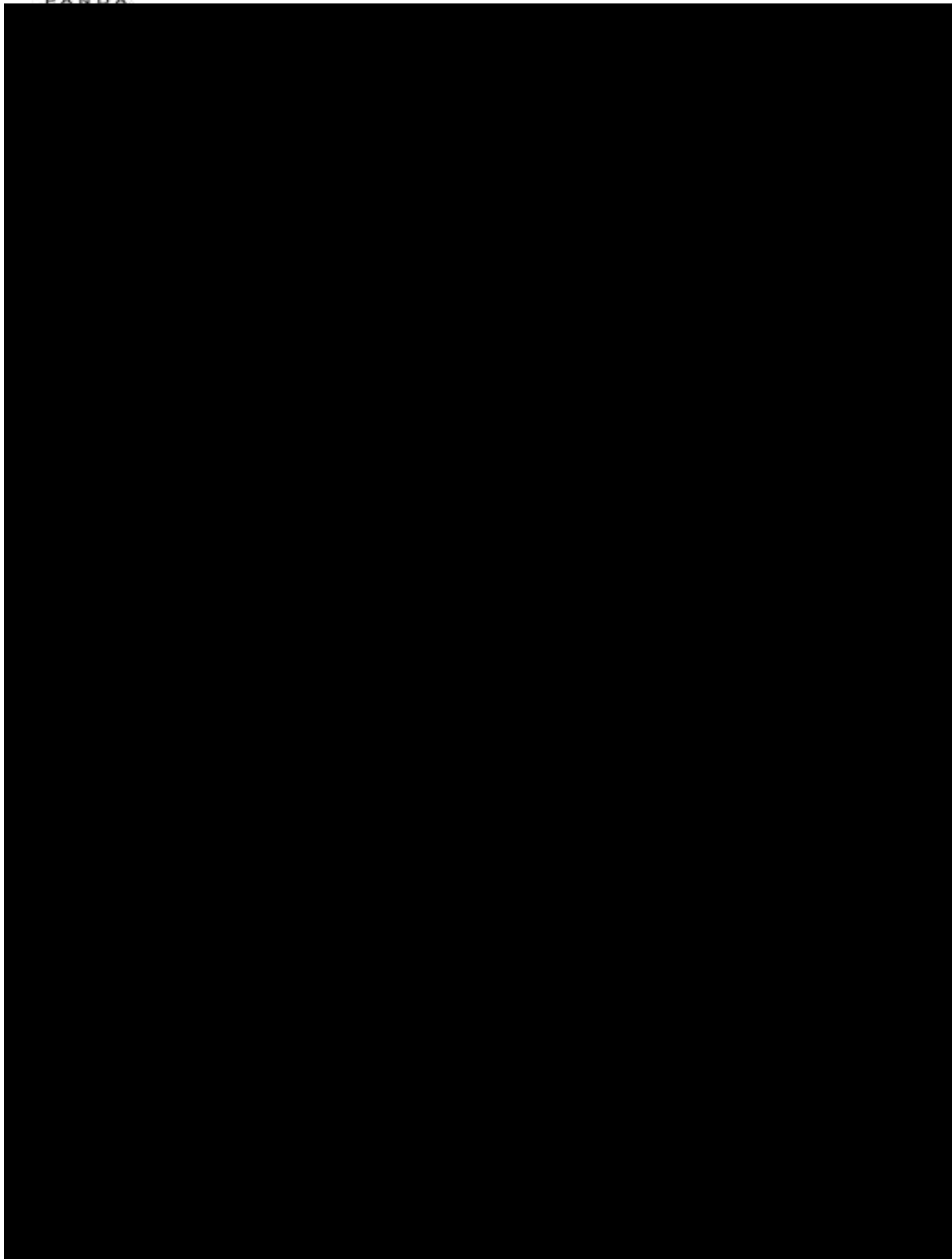


IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

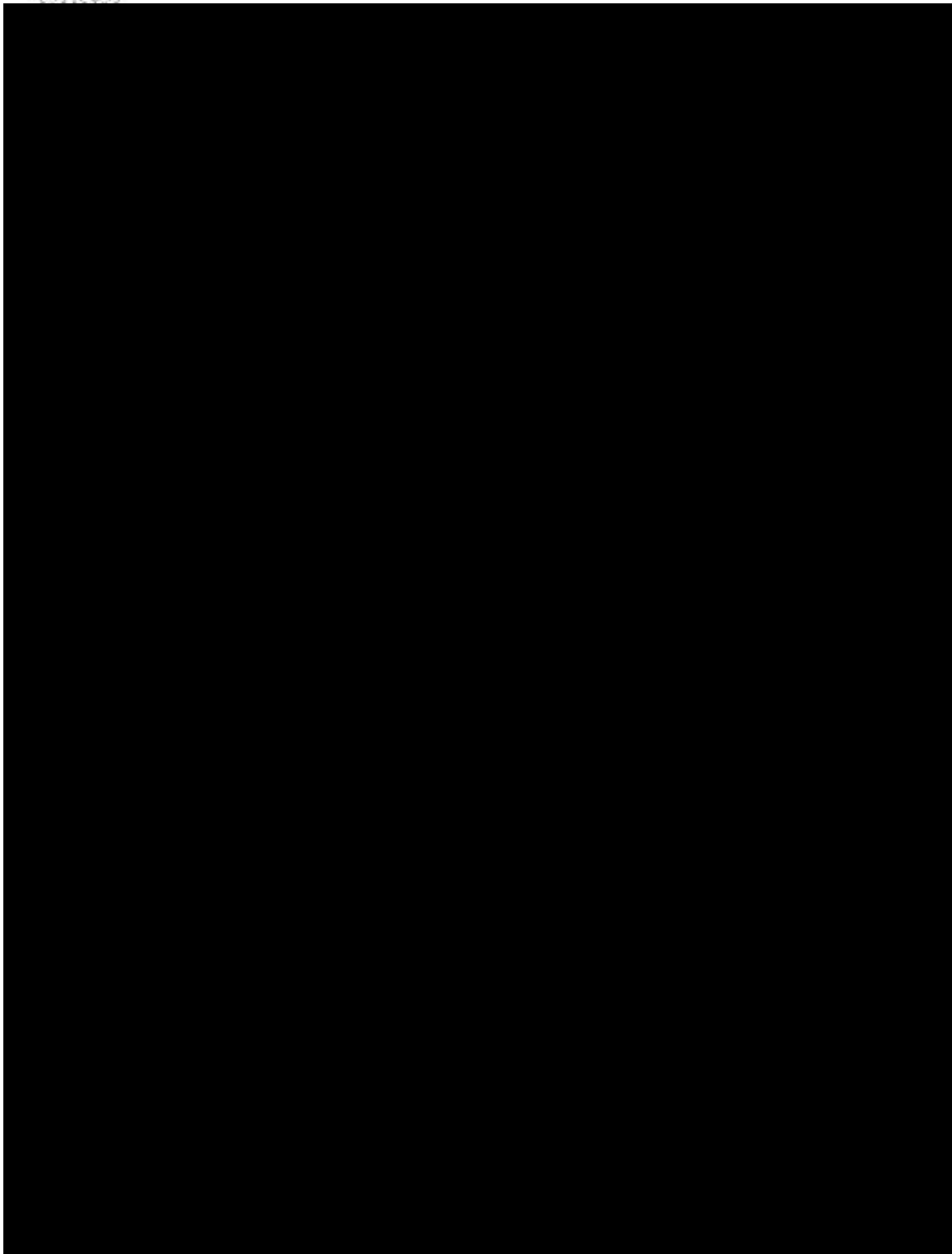


IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

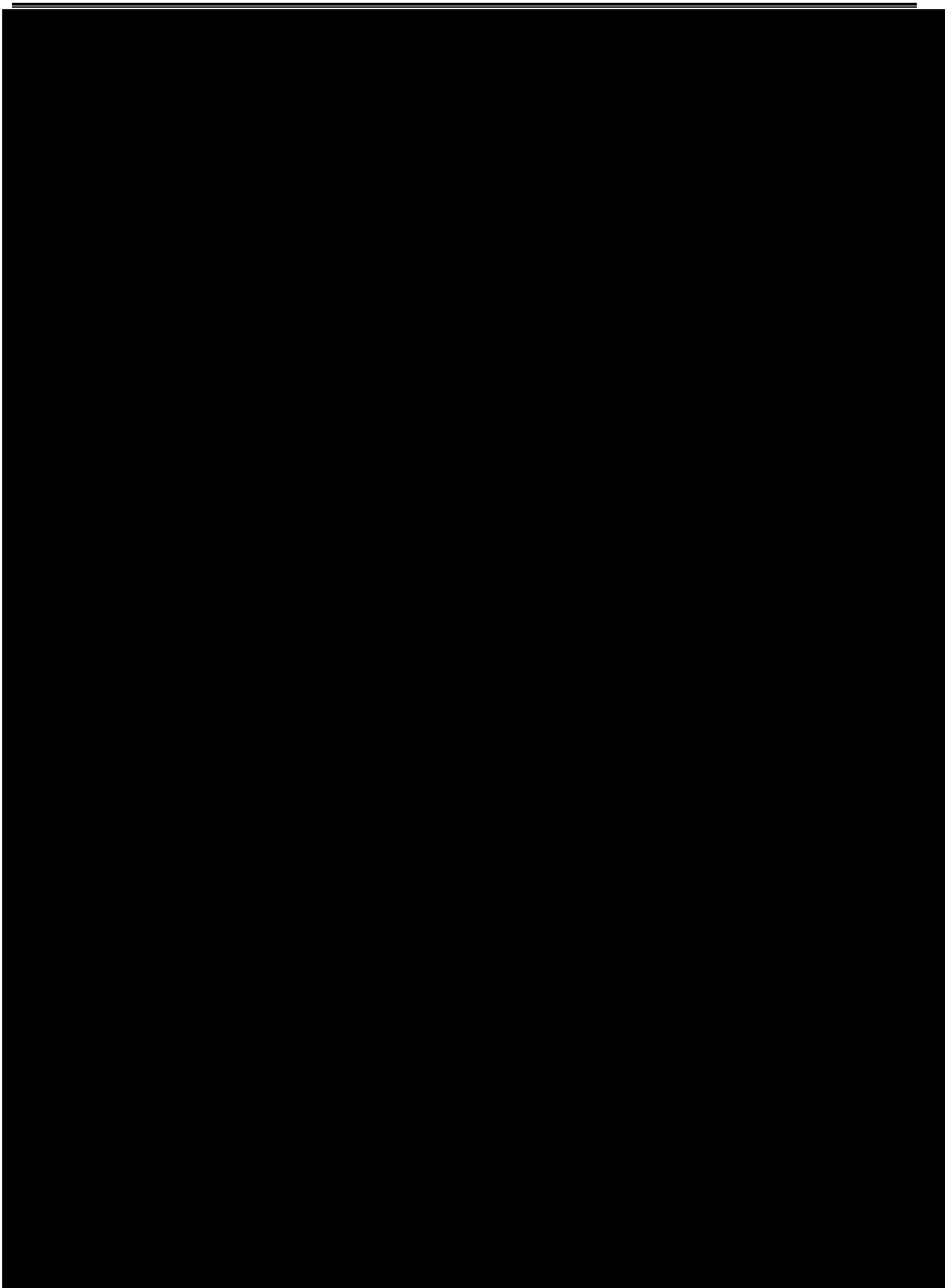


IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



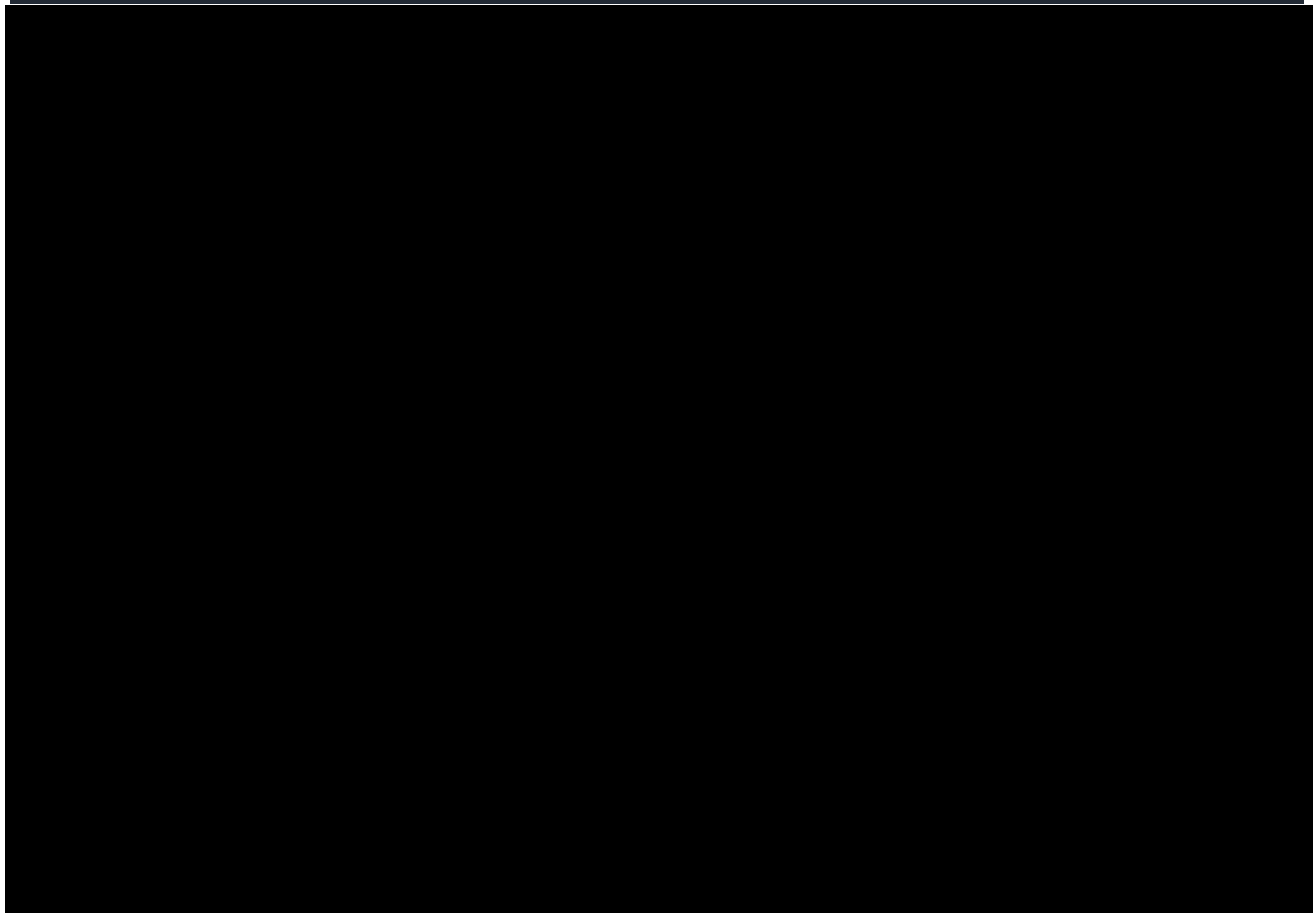
IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

Gestione dei Risultati





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

PROCEDURE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

Stoccaggio





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

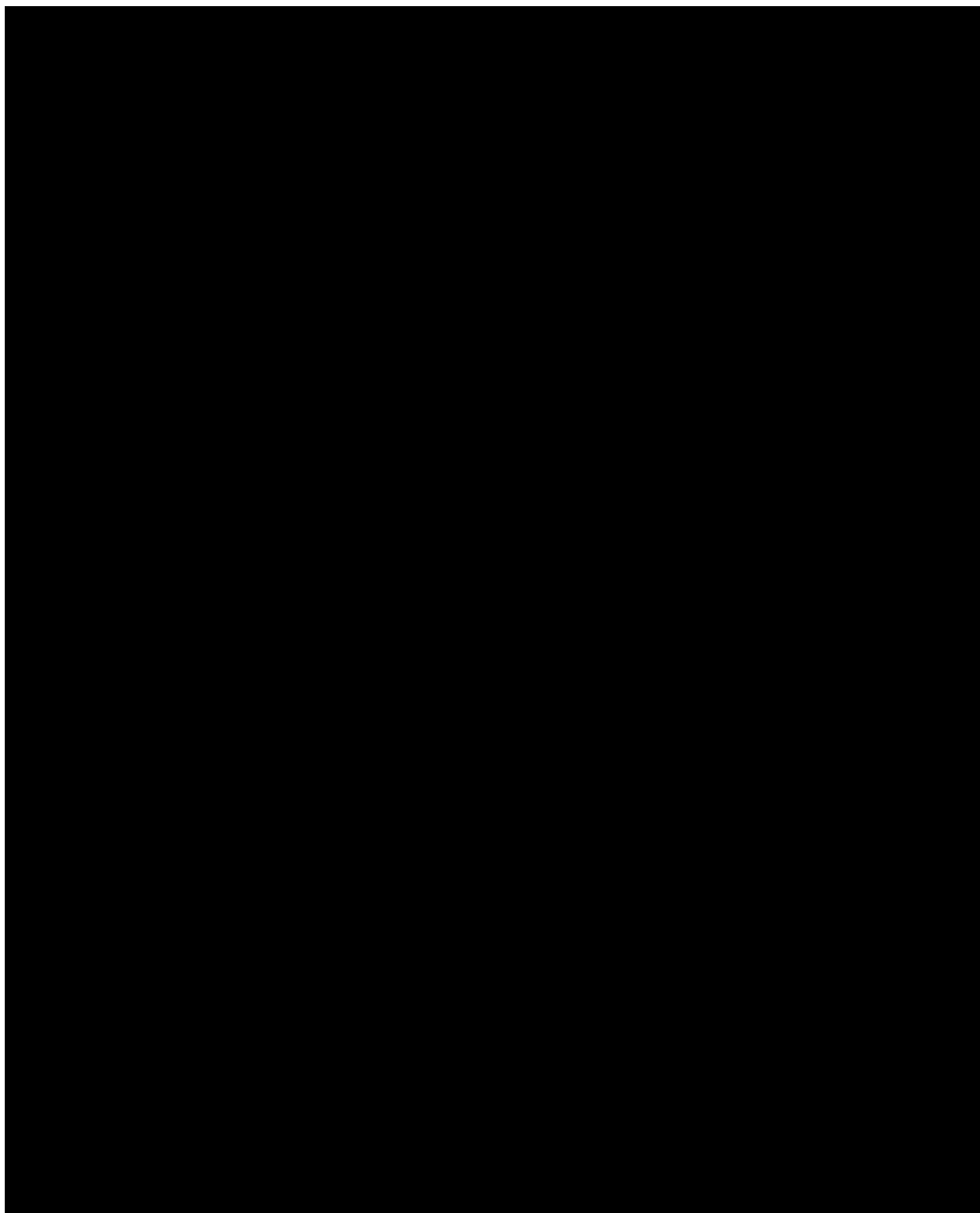


IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004





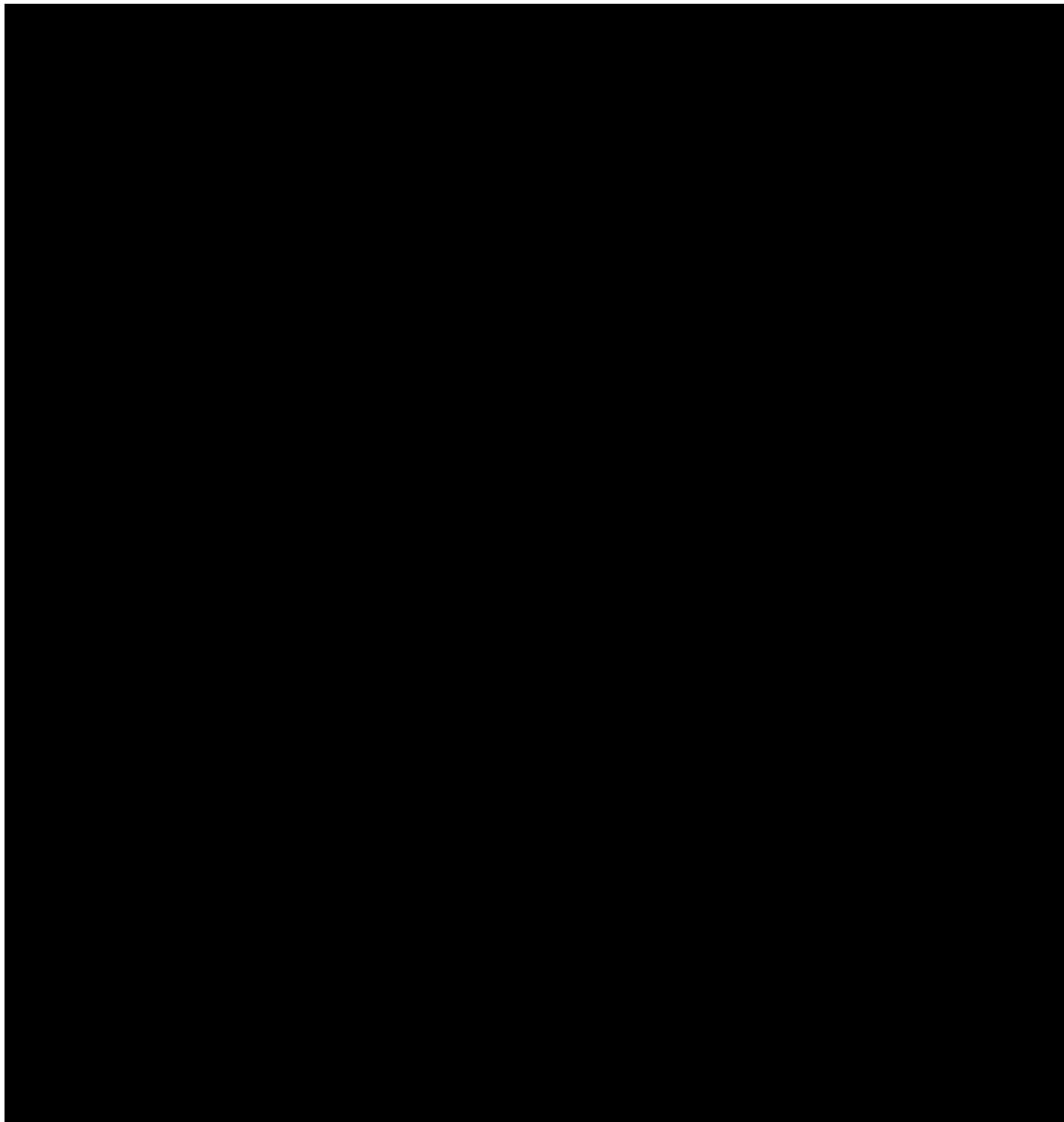
Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



Panda Catering S.r.l.

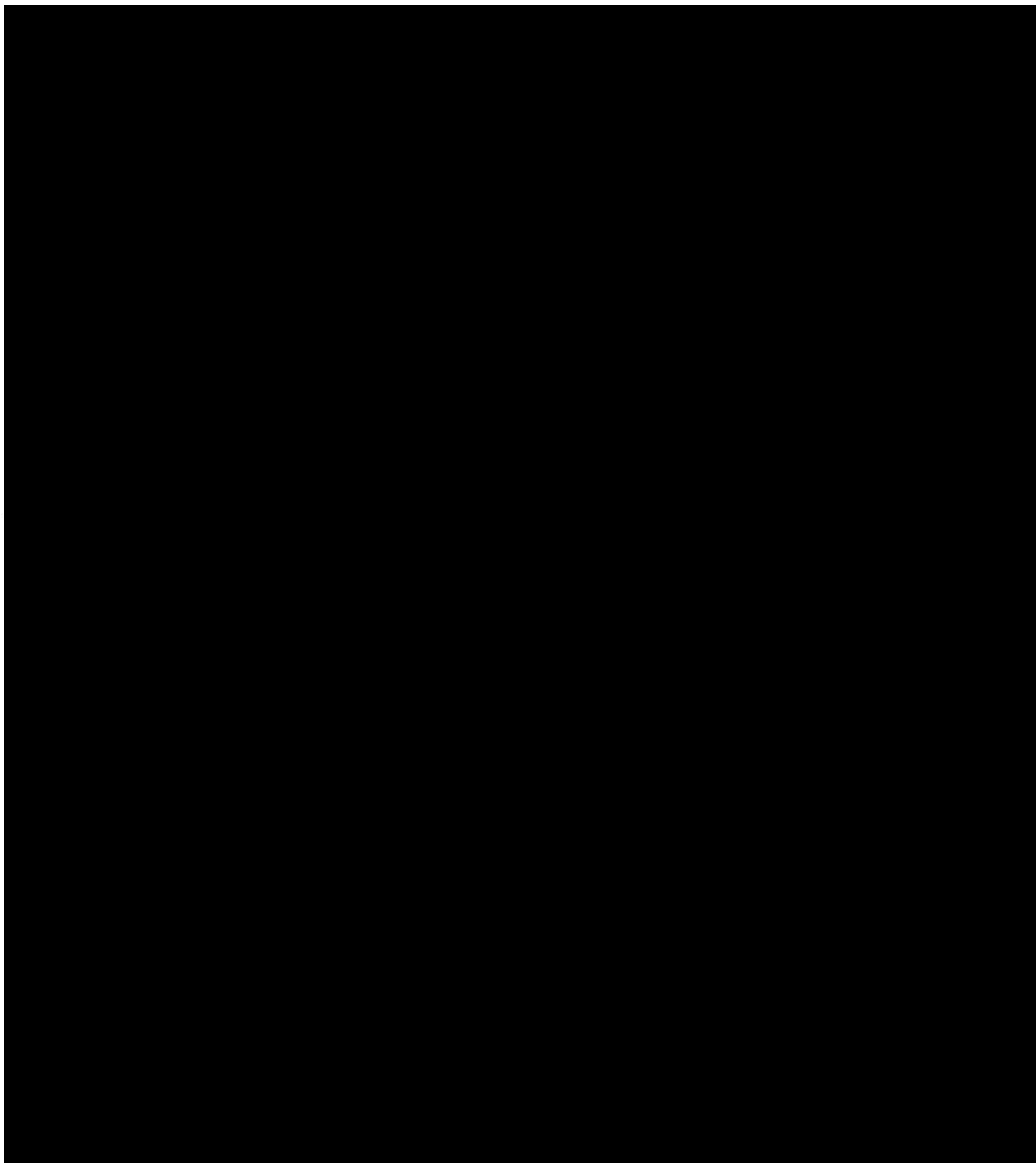
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004





Panda Catering S.r.l.

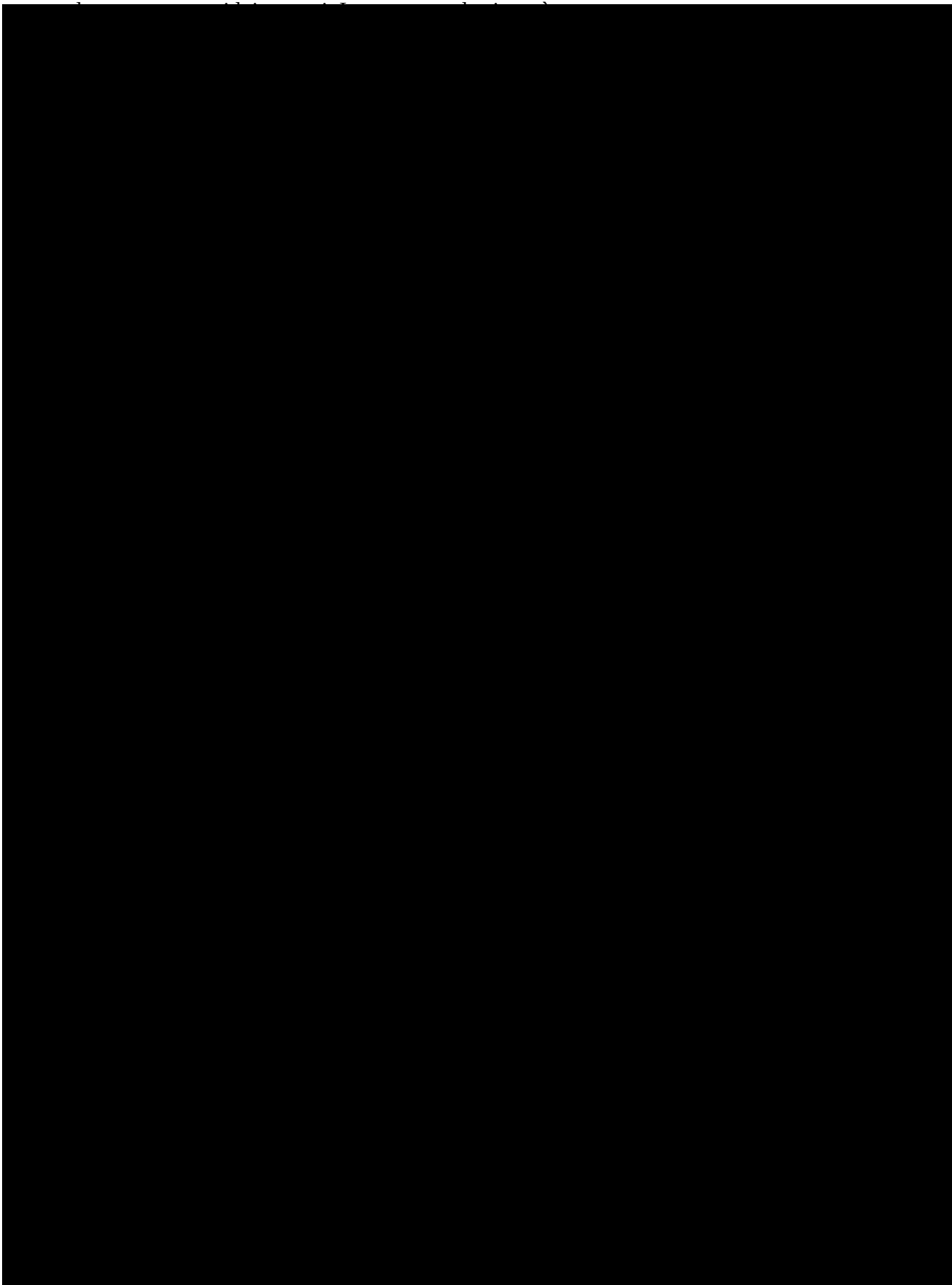
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

**Protocollo Sostenibilità:
Azioni mirate alla prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari e della
produzione dei rifiuti**



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



Lombroso 118 - 00168, Roma - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44 - BAR



Panda Catering S.r.l.

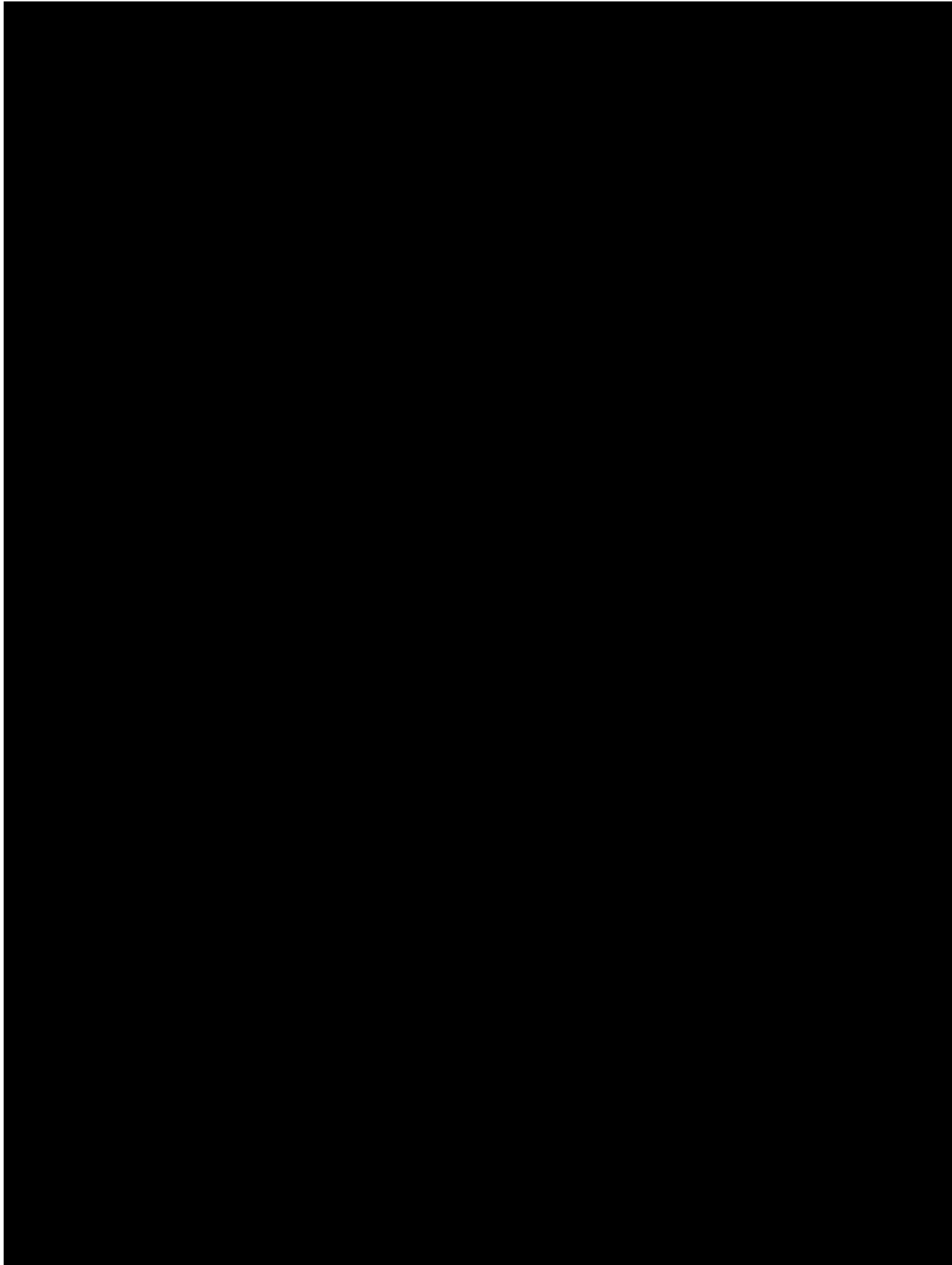
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

Generalmente, si cerca di accordare con il beneficiario il ritiro a fine servizio, e non il giorno

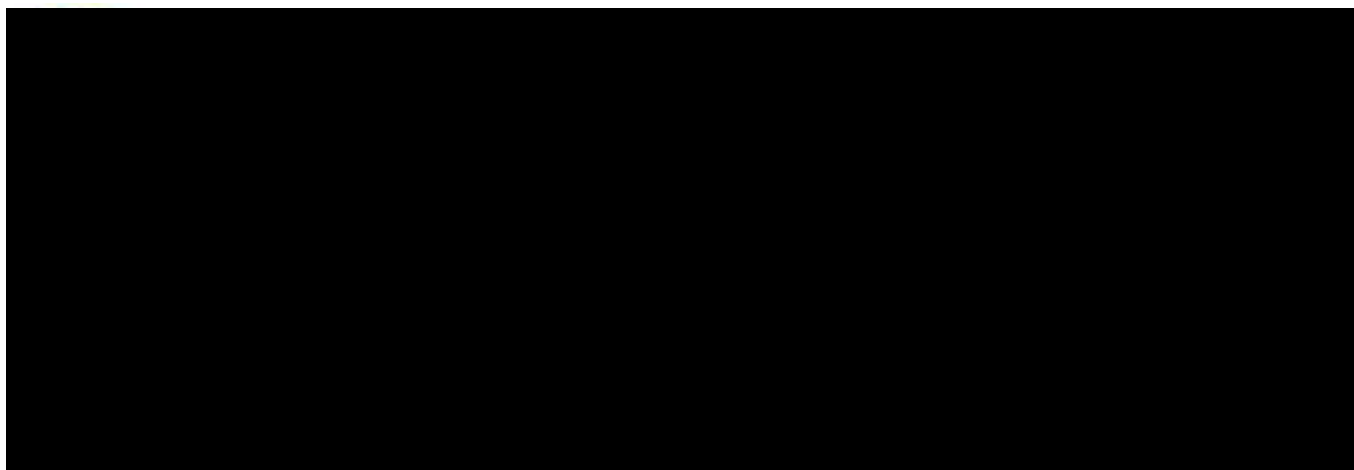


Affidamento della gestione del servizio di punto ristoro interno all'IIS DOMIZIA LUCILLA Via Cesare
Lombroso 118 - 00168, Roma - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44 - BAR



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



Affidamento della gestione del servizio di punto ristoro interno all'IIS DOMIZIA LUCILLA Via Cesare
Lombroso 118 - 00168, Roma - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44 - BAR

CONVENZIONE RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTARI

OGGETTO: Convenzione per il riutilizzo sociale dell'inventario alimentare con la PARROCCHIA ORTOSSA FORMENA DELLA NATIVITA' DELLA

- MADRE DI DIO

Sede VIA GALLIA, N 162, ROMA che verrà destinato ai bisognosi mediante le opere di carità

Le Parti

La Parrocchia ORTOSSA FORMENA DELLA NATIVITA' DELLA

MADRE DI DIO (RM) CF: 97721010581

e

la società Panda Catering S.r.l., legale rappresentante Ettore Amati, sede via Luigi Settembrini, 30 - 00195 Roma - P.I. 06325901004

stipulano apposita convenzione per il riutilizzo sociale dei prodotti alimentari freschi rimasti invenduti presso i punti di ristoro della Panda Catering S.r.l.

La Ditta Panda Catering S.r.l. provvederà alla messa a disposizione della Parrocchia dei prodotti alimentari freschi invenduti a titolo completamente gratuito, in un'ottica di recupero delle eccedenze alimentari.

La convenzione ha validità dall'anno 2024 al 31.12.2031, con successivo rinnovo triennale a semplice richiesta delle parti.

Roma, 17 novembre 2024

Firma

R. Tran Tran

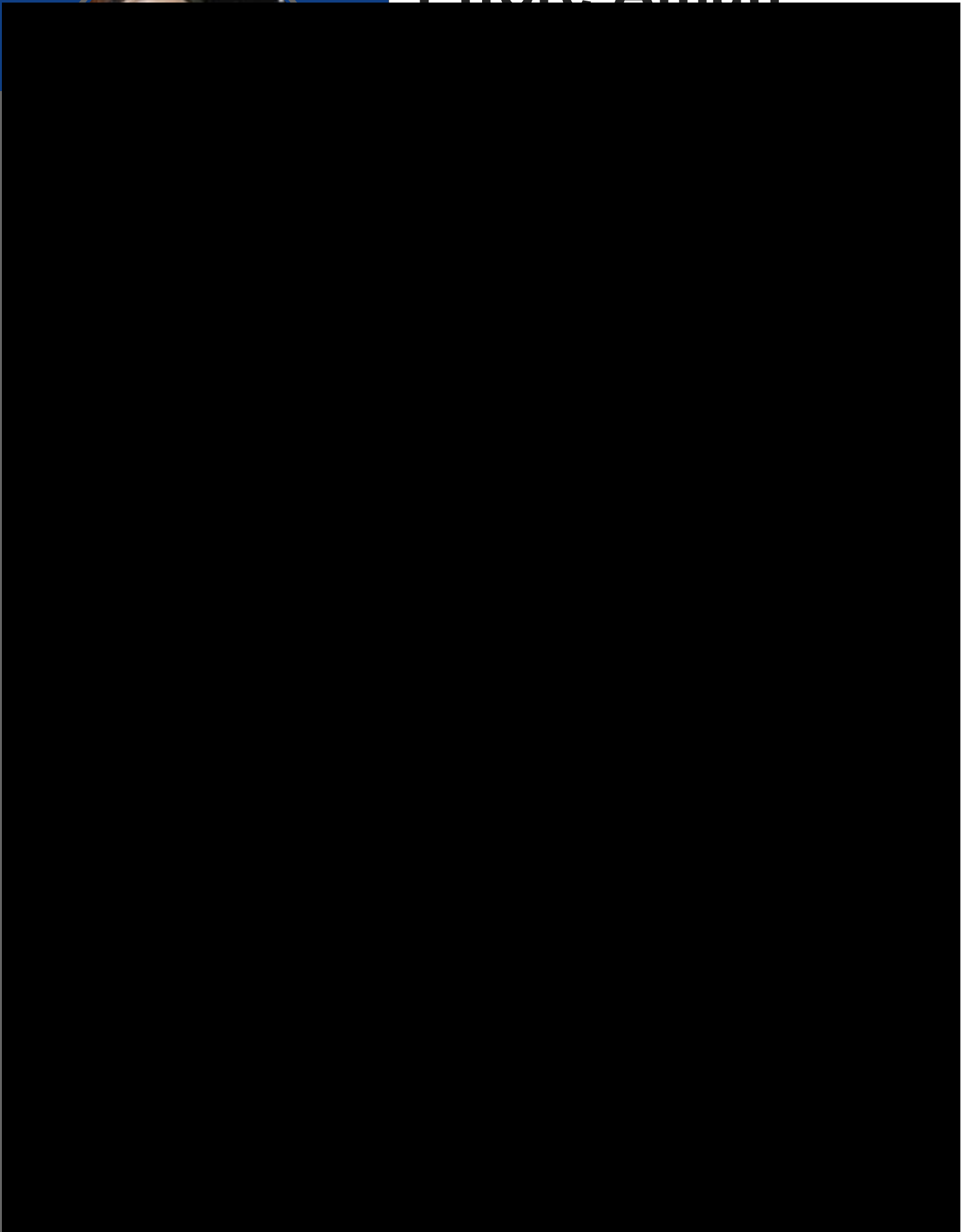


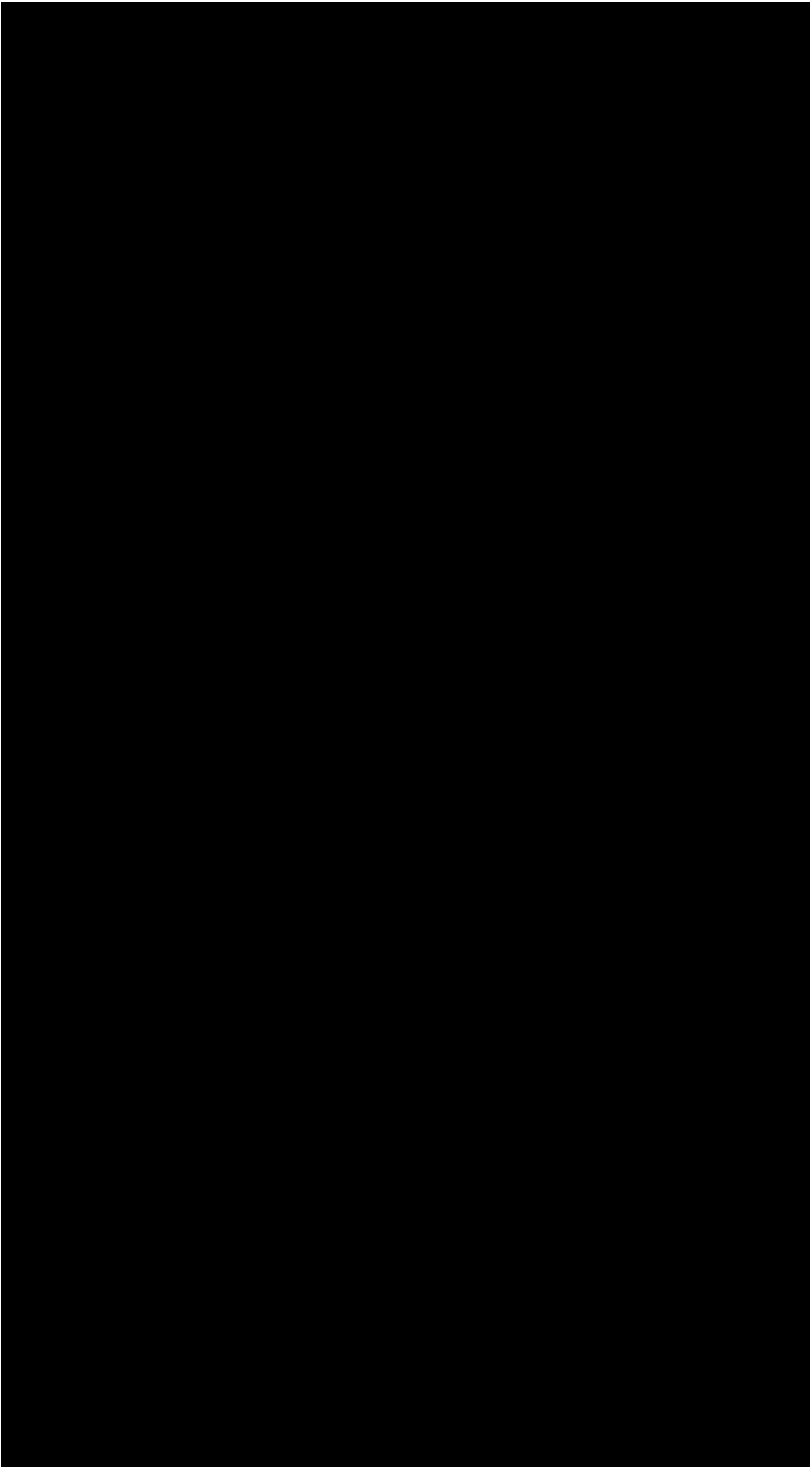
Firma

Panda Catering Srl
Via Luigi Settembrini 30 - 00195 - Roma
P.I. 06325901004



Ettore Amati





bi

—



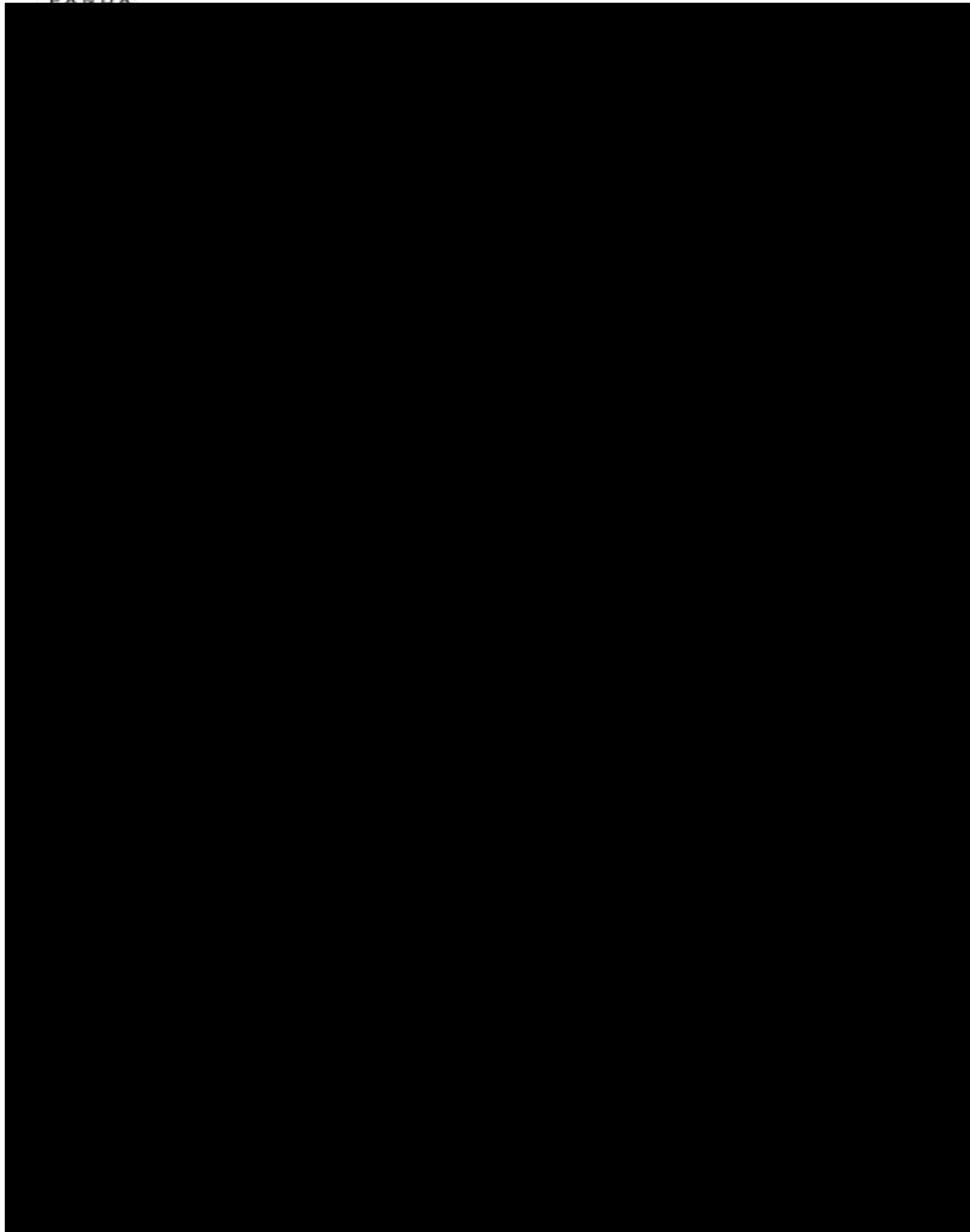
Panda Catering S.r.l.
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

Programma di formazione del personale



Panda Catering S.r.l.

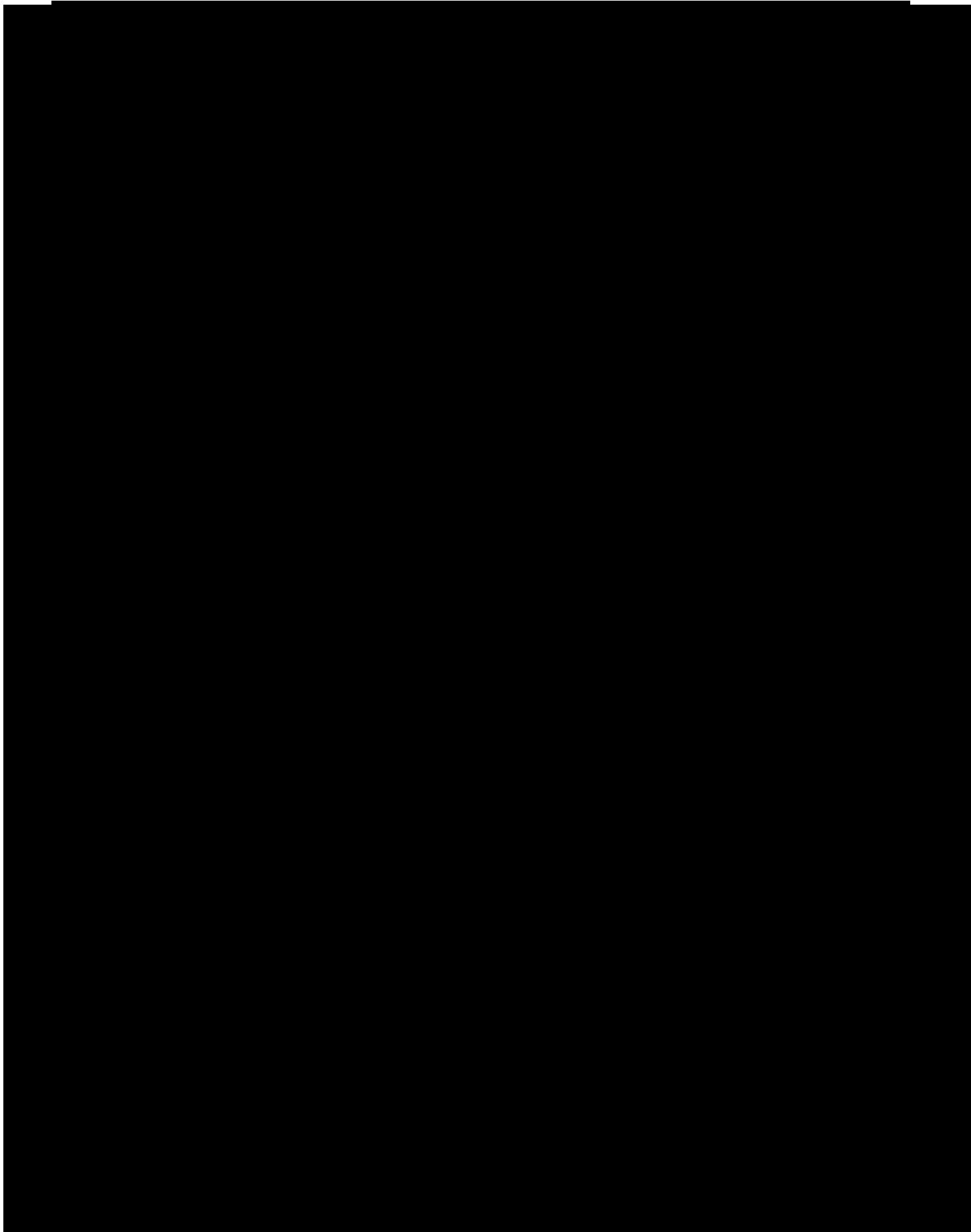
Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004





Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

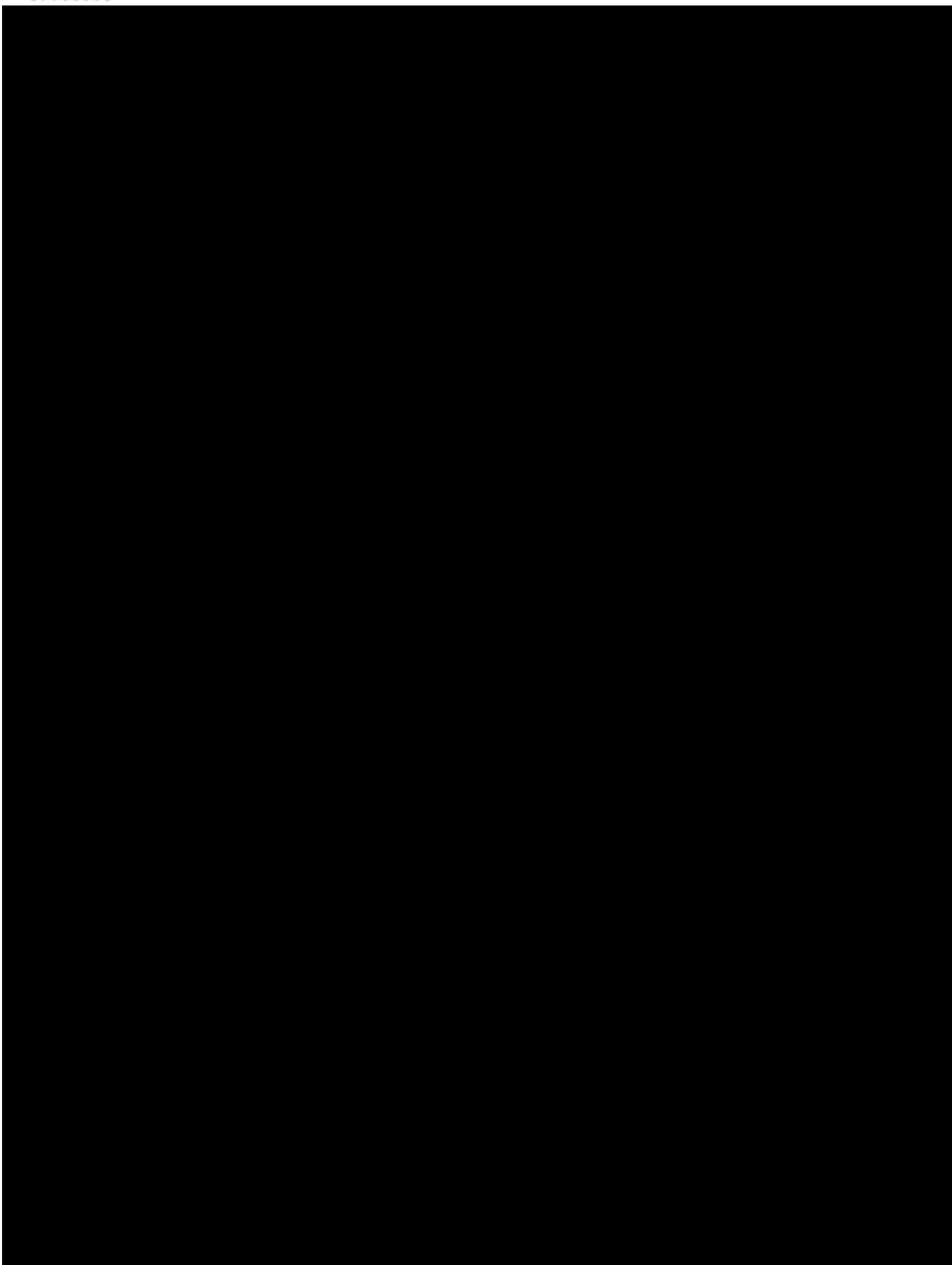


IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004



IIS DOMIZIA LUCILLA - LOTTO 2 - CIG: BC76F87C44



Panda Catering S.r.l.

Via Luigi Settembrini 30 00195 Roma P.IVA 06325901004

In

