

DESCRIZIONE	QUANTITA'
LOCALE MENSA	
REPARTO 1	
LAVASTOVIGLIE	1
LAVELLO E CAPPA ASP.	1
RASTRELLIERE PER VASSOI	5
TAVOLI A 4 POSTI	30
SEDIE	120
DISTRIBUZIONE E SELF SERVICE	
REPARTO 2	
ELEMENTO REFRIGERATO	2
BANCO SELF	1
SELF SERVICE	
ELEMENTO CALDO	2
VETRINA REFRIGERATA	1
FRY-TOP	1
MANTENITORE	1
CAPPA ASP	1
TRAMOGGIA PER PANE	1
BANCO NEUTRO	1
TAVOLO CON CASSETTO	1
REPARTO 3 CUCINA 1°	
REPARTO PESCE/DIETE	
FRIGORIFERO	1
STERILIZZA COLTELLI	1
BANCHI CON ANTE	2
LAVELLO PESCE	1
LAVAMANI	1
ABBATTITORE	1
FORNO CON ADDOLCITORE	2
MANTENITORE	1
ADDOLCITORE	2
BANCO NEUTRO IN ACCIAIO	1
REPARTO 4	
LAVORAZIONE CARNE	
TAVOLO REFRIGERATO	1
TRITACARNE	1

DESCRIZIONE	QUANTITA'
AFFETTATRICE	1
HAMBURGATRICE	1
BILANCIA ELETTRONICA	1
BANCHI NEUTRI	3
PENSILE	1
LAVELLO	1
LAVAMANI	1
TAGLIERE CON TRESPOLO	1
REPARTO 5 SOLVENTI	
FRIGORIFERO	1
MANTENITORE	1
LAVASTOVIGLIE	1
BANCO NEUTRO	1
PENSILE	1
LAVELLO	1
REPARTO 6 CUCINA 2°	
CUOCIPASTA	1
PENTOLA	2
BRASIERA	2
CUCINA 4 FUOCHI	1
CUCINA A GAS 4 FUOCHI SU ARMADIO	
FRY-TOP A GAS SU ARMADIO PIASTRA LISCIA	
LAVELLO	1
BANCHI NEUTRI	2
SUPORTO	1
REPARTO 7	
PREPAR. PIATTI FREDDI	
TAVOLO REFRIGERATO	1
AFFETTATRICE	1
STERILIZZA COLTELLI	1
REPARTO 8 LAVAGGIO	
LAVASTOVIGLIE	1
LAVAPENTOLE	1
REPARTO 9 NASTRO	
CARRELLO SCALDAVIVANDE	5
NASTRO TRASPORTATORE	1

DESCRIZIONE	QUANTITA'
SCALDAPIATTI NEUTRO	5
CARRELLI BURLODGE	8
ARMADIATURA	1
BANCHI NEUTRI	3
LAVELLO	1
PENSILE	1
LAVAMANI	1
ARMADIATURE	2
TAVOLI NEUTRI	2
TAVOLO CON FORO PER SCOLO	1
LAVANDINO LAVAGGIO PENTOLE	1
LAVANDINO	1
CARRELLO	1
REPARTO 10	
CELLA FRIGORIFERA POSITIVA	4
CELLA FRIGORIFERA NEGATIVA	1
CARRELLO INOX A 2 RIPIANI RINFORZATI	5
SCAFFALATURE	
BILANCIA 400 Kg	1
REPARTO VERDURE	
LAVELLO DOPPIO	1
CENTRIFUGA	1
PELAPATATE	1
BANCO NEUTRO	1
SCAFFALATURA	1
CARRELLINO	1
DEPOSITO PENTOLE	
ARMADI IN ACCIAIO	3

Premesso che l'elenco è solo indicativo delle attrezzature principali presenti nei locali cucina/mensa si ribadisce che è onere dell'impresa concorrente prendere visione, in occasione del sopralluogo obbligatorio presso i suddetti locali, delle attrezzature presenti e fornire, qualora non sufficienti, non a norma o non più in piena efficienza, quanto necessario per l'erogazione del servizio ristorazione, come descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto.