

COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DI TRENTO



COMUN GENERAL DE FASCIA
PROVINCIA DE TRENT

ALLEGATO 9) ALLA DELIBERAZIONE DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DEL 22.08.2024

ENJONTA 9) TE LA DELIBERAZION DEL CONSEI DE PROCURA

N. 64/2024 DAI 22.08.2024



Comun General de Fascia

Strada di Prè de Gejia, 2 – 38036 San Giovanni di Fassa/Sèn Jan (Tn)

pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it 0462/764500

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
IN FAVORE DEGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL
PRIMO E DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE
E FORMAZIONE NELL’AMBITO DEL TERRITORIO
DEL COMUN GENERAL DE FASCIA NEL
RISPETTO DEL PROGRAMMA PER
L’ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E
L’EDUCAZIONE AMBIENTALE DELLA
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO E, PER
QUANTO COMPATIBILI, DEI CAM
MINISTERIALI PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA**

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO – PARTE TECNICA

Allegato C – Manutenzioni

Le attrezzature delle mense scolastiche (ivi compresi arredi, pentolame, stoviglie, corredi, vasellame, casse termiche per il trasporto dei pasti e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti) sono quelle in dotazione alle singole mense, di cui si riporta puntuale elencazione in questo allegato al Capitolato speciale d'appalto.

All'inizio del servizio verrà consegnata alla ditta aggiudicataria la lista delle dotazioni presenti in ogni singola mensa scolastica redatta a cura del Comun General de Fascia, che deve essere sottoscritta dalla ditta per accettazione. Lo spostamento di attrezzature da mensa a mensa deve essere preventivamente richiesto e autorizzato dall'Ente ai fini del relativo inventario. Detti beni dovranno essere restituiti, nella medesima configurazione numerica e qualitativa, al termine del contratto di appalto.

Per tutta la durata del contratto resta a carico dell'appaltatore l'onere derivante dalle integrazioni e dai rinnovi annuali a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente.

Le dotazioni integrate devono essere più conformi possibile alla dotazione inizialmente fornita dall'Ente. In caso di difformità, il Comun General de Fascia potrà direttamente sostituire l'attrezzatura difforme, con recupero diretto del relativo costo sostenuto dai corrispettivi dovuti alla ditta aggiudicataria, nei limiti fissati dall'art. 9, comma 7, lett. b) del Capitolato speciale d'appalto – parte tecnica.

Sono a carico dell'appaltatore gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche, relativi ai locali messi a disposizione e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come elencato in apposito verbale.

Gli interventi di manutenzione vanno annotati in un apposito registro, il quale è oggetto di verifiche da parte della stazione appaltante.

La stazione appaltante si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato manutentivo di strutture, impianti, attrezzature e dotazioni.

Fra le manutenzioni a carico dell'aggiudicatario si considerano anche le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e quelle straordinarie dei locali in sede di apertura delle mense dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico.

Le manutenzioni sono effettuate mediante personale specializzato dell'appaltatore ovvero tramite operatori economici terzi specializzati e qualificati. Il Comun General de Fascia deve essere informato per iscritto, prima dell'inizio del servizio, in ordine alle ditte alle quali la ditta aggiudicataria intende rivolgersi per l'effettuazione delle manutenzioni di ogni impianto e di ogni attrezzatura.

L'elencazione che segue è da ritenersi meramente esemplificativa e non esaustiva dei possibili interventi di manutenzione:

- di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle relative parti danneggiate;

- di tutte le rubinetterie, le apparecchiature e gli accessori sanitari installati, compresa la loro riparazione;
- di tutti gli scarichi, tutti i sifoni e le pilette di scarico: loro pulizia e revisione;
- dell'impianto di sgrassatura laddove presente;
- pulizia e spurgo di pozzetti e condotte fognarie di pertinenza delle cucine, fino alla condotta principale, sia in caso di accertato intasamento o di maleodorazioni segnalate e comunque secondo le effettive necessità, comprensivi degli interventi di spurgo e pulizia radicale;
- tutti gli erogatori d'acqua in fase di apertura delle mense dopo la pausa estiva;
- impianto di sgrassatura e raccolta grassi laddove presente;
- pavimenti.

Spettano inoltre all'appaltatore le verifiche di seguito riportate:

CAPPE DI ASPIRAZIONE

Pulizia mensile filtri esterni
 Sostituzione lampade stagne secondo necessità
 Pulizia canalina perimetrale secondo necessità
 Eventuale sostituzione filtri

CUCINE A GAS / ELETTRICHE

Regolazione fiamme
 Pulizia rubinetti valvolati
 Controllo termocoppie, termostati, spie
 ed eventuali sostituzioni

CUOCIPASTA E BOLLITORI

Controllo rubinetti, spie pilota, termocoppie
 Controllo guarnizioni e scarichi
 Controllo sistemi di sollevamento

ABBATTITORI DI TEMPERATURA

Regolazione annuale termostati
 Disincrostazione trimestrale

FORNI

Regolazione termostati
 Pulizia trimestrali ugelli e bruciatore
 Disincrostazione e decalcificazione trimestrale
 Eventuale sostituzione termocoppia
 Eventuale sostituzione termostato
 Controllo sonde di rilevazione temperatura

BRASIERA

Controllo termostati
 Controllo pulsanti e sistema movimentazione
 Eventuale sostituzione termostati

LAVASTOVIGLIE

Disincrostazione e decalcificazione trimestrale
Pulizia ugelli e filtri giornaliera
Controllo pompe e giranti
Regolazione dosatore prodotti pulizia secondo necessità
Eventuale sostituzione di parti elettriche e meccaniche

CARRELLI TERMICI

Regolazione termostati
Controllo scarichi vasche, disincrostazione
Eventuale sostituzione parti elettriche e meccaniche

CARRELLI DI SERVIZIO

Pulizia e ingrasso ruote
Controllo giunti e saldature
Eventuale sostituzione ruote

PELAPATATE

Controllo dischi abrasivi
Controllo rubinetti e scarichi
Eventuale sostituzione disco e camicia abrasiva
Eventuale sostituzione coperchio e pulsanti

TRITACARNE / GRATTUGIE

Smontaggio e pulizia parti meccaniche al bisogno
Eventuale sostituzione coclea
Eventuale riparazione motore
Affilatura lame al bisogno
Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza

AFFETTATRICI

Smontaggio lama e pulizia delle parti dopo ogni uso
Affilatura mensile lama
Mantenimento in efficienza dei presidi di sicurezza

ROBOT TAGLIAVERDURE

Affilatura e registrazione dischi
Eventuale sostituzione dischi
Eventuale avvolgimento motore
Eventuale sostituzione cuscinetti

FRUSTE AD IMMERSIONE

Saldatura e sostituzioni fili
Eventuale sostituzione ingranaggio delle fruste

CELLE FRIGORIFERE

Controllo temperature
Controllo sbrinamento automatico
Ricarica gas refrigerante secondo necessità
Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, ventole, guarnizioni porte

FRIGGITRICE

Controllo termocoppie e termostati
Eventuale sostituzione termocoppia
Eventuale sostituzione termostato

FRY TOP

Regolazione fiamme
Controllo termocoppie, termostati, spie
Eventuale sostituzione termocoppie

CONGELATORI

Controllo temperature
Controllo sbrinamento automatico
Ricarica compressori e gas refrigerante secondo necessità
Eventuale sostituzione motori, compressori, termostati, ventole, guarnizioni porte

ARMADI FRIGORIFERO

Controllo temperature
Controllo sbrinamento automatico
Ricarica gas refrigerante secondo necessità
Eventuale sostituzione motori, compressori termostati, ventole, guarnizioni porte

LAVELLI

Sostituzione miscelatori e flessibili

ADDOLCITORI

Controllo pompe dosatrici e aggiunta sale

BILANCE

Registrazione e taratura annuale

MONTACARICHI / ASCENSORI

Controllo regolare funzionamento componenti meccanici, idraulici ed elettrici, con particolare attenzione ai dispositivi di sicurezza

BAGNOMARIA

Controllo temperature resistenze e termostati

Controllo rubinetti e scarichi

COLTELLI DA CUCINA

Affilatura lame secondo necessità

STRUMENTI DI MISURA E CONTROLLO

Verifica display o altro sistema di lettura

BIDONI PORTARIFIUTI

Riparazione pedale e coperchio se necessità, pulizia almeno settimanale o al bisogno

ATTREZZATURE ED UTENSILI PULIZIA

Verifica integrità annuale

DEGRASSATORE E SERBATOIO RACCOGLI GRASSI

Verifica integrità

Svuotamento annuale o con maggiore frequenza se necessario.

La ditta aggiudicataria può prevedere delle proposte relative alla predisposizione ed installazione di dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa.

ELENCO ARREDI ED ATTREZZATURE MENSA PRESI DA VECCHIO CAPITOLATO E PERCIO' DA AGGIORNARE

MENSA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - CAMPITELLO DI FASSA

BENI DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI CAMPITELLO DI FASSA

ARREDI E ATTREZZATURA REFETTORIO

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO 6 POSTI	20
SEDIE	120
CARRELLO TERMICO A TRE BACINELLE GN 1/1	1
CARRELLO SERVIZIO 2 RIPIANI	2

ARREDI E ATTREZZATURE CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
PIANO DI LAVORO A 2 VASCHE acciaio inox - mm. 3000x700x400	1
PIANO DI LOVORO A 1 VASCA acciaio inox - mm. 2500x700x400	1
PIANO DI LAVORO acciaio inox - mm. 800x700x400	1
PIANO DI LAVORO acciaio inox - mm. 1400x700x400	1

PIANO DI LAVORO acciaio inox - mm. 1000x700x400	1
PIANO DI LAVORO acciaio inox - mm. 2100x700x400	2
PIANO DI LOVORO acciaio inox - mm. 1400x600x400	2
ELEMENTO ARMADIATO acciaio inox - mm. 1300x675x810	1
ELEMENTO ARMADIATO acciaio inox - mm. 1000x675x810	2
ELEMENTO ARMADIATO acciaio inox - mm. 800x675x810	1
ELEMENTO ARMADIATO acciaio inox - mm. 1500x675x810	2
ELEMENTO ARMADIATO acciaio inox - mm. 2100x675x810	1
PIANO DI LAVORO AD ANGOLO acciaio inox - mm. 3300x900x400	2
PIANO DI LAVORO AD ANGOLO acciaio inox - mm. 1400x900x400	1
MENSOLA PORTACESTELLI A PARETE acciaio inox - mm. 1100x450x650	1
CELLA FRIGO CON PAVIMENTO mc. 2,4	2
IMPIANTO SPLIT temp. -20° C.	1
IMPIANTO SPLIT temp. 0° C.	1
ARMADIO FRIGO acciaio inox - 650 lt. -2/+8	2
TAVOLO REFRIGERATO acciaio inox - 3 porte - mm. 1612x675x810	1
TAVOLO SCRAPING E PRELAVAGGIO acciaio inox - mm. 1400x750x870	1
TAVOLO DI CARICO acciaio inox - mm. 700x550x870	1
LAVASTOVIGLIE CAPOTTINA acciaio inox - 11,50 kw.	1
FORNO COMBINATO elettrico/vapore - 10 GN. 1/1	1
SONDA DI TEMPERATURA	1
CUCINA VETROCERAMICA 2 ZONE - 8 kw	1
CUCINA A INDUZIONE 4 ZONE - 20 kw	1
BRASIERA ELETTRICA - 80lt. - 9 kw	1
PENTOLA ELETTRICA - 100 lt. - 12 kw	1
FRY - TOP ELETTRICO - piastra rigata 1/3 - piastra liscia 2/3 - 15 kw	1
CUOCIPASTA ELETTRICO acciaio inox - 2 vasche 42 lt. Con coperchio	1
CESTINO GN. 1/3 acciaio inox	3
CARRELLO RIBALTABILE PER CUOCIPASTA - 150 lt.	1
AFFETTATRICE VERTICALE - lama 300mm.	1
CAPPA ASPIRAZIONE acciaio inox	1
CAPPA ASPIRAZIONE CENTRALE acciaio inox	2
CEPPO PER CARNE acciaio inox	1
PATTUMIERA CARRELLATA acciaio inox - 54 lt.	5
ABBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	1
ABBINATO CUTTER TAGLIAVERDURE	1
FRULLATORE IMMERSIONE	1
CESTINO COLAPASTA PER PENTOLA MORENO	1
SCAFFALATURA MODULARE PER CELLE	2
BILANCIA ELETTRONICA 30 Kg	1

UTENSILI E STOVIGLIE

DESCRIZIONE	QUANTITA'
-------------	-----------

PIATTO FONDO	108
PIATTO PIANO	108
PIATTO DESSERT	108
BICCHIERE PLASTICA cl. 33	108
BROCCA ACQUA PLASTICA lt. 1	18
FORCHETTA INOX	108
CUCCHIAIO INOX	108
COLTELLO INOX	108
MESTOLO MEDIO diam. Cm. 10	4
CUCCHIAIO lungh. Cm. 36	108
SCHIUMAROLA UNIPEZZO INOX MM. 140	2
PINZA A SERVIRE INOX	8
SPATOLA PASTICCIO/PIZZA INOX	4
CUCCHIAIONE INOX LUNG. MM. 235	6
COLTELLO CUCINA LAMA MM. 300	1
COLTELLO FRANCESE	1
COLTELLO AFFETTARE LAMA MM. 300	1
COLTELLO FILETTARE LAMA MM. 220	1
SPELUCCHINO MM. 110	4
COLTELLO PANE LAMA MM. 300	1
TAGLIERE POLITENE HD CON FERMI	3
TEGLIA ALLUMINIO ANTIADERENTE DIMENSIONI 530X325X20 MM	12
BACINELLA FORATA G.N.11 INOX ALTEZZA MM. 150	4
BACINELLA G.N. 1/1 INOX H. 200	8
BACINELLA G.N. 1/2 INOX H. 200	4
COPERCHIO INOX GN 1/1	12
COLATUTTO INOX GN 1/2	4
CASSERUOLA ALTA 2 MANICI INOX DIAM. MM. 450 - H. MM. 270	2
COPERTO INOX DIAM. 450	1
PENTOLA ALTA INOX DIAM. 320 - H. MM. 320	2
COPERTO INOX DIAM. 320	2
PADELLA UN MANICO INOX DIAM. MM. 400 - H. MM. 6	2
CENTRIFUGA VERDURE MANUALE - CAPACITA' 10 LT	1
APRISCATOLE DA BANCO IN ACCIAIO	1
FORBICE CUCINA SMONTABILE INOX	1

MENSA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO - SEN JAN DI FASSA - POZZA

ARREDI REFETTORIO E LOCALI ACCESSORI

DESCRIZIONE	QUANTITA'
-------------	-----------

TAVOLINI 6 POSTI - MOD. TORINO (4 GAMBE)	19
TAVOLO PRANZO (mod. scrivania)	1
SEDIE PLASTICA GROSF	99
TAVOLO RESINA DA GIARDINO PLASTICA	3
ARMADIETTO SPOGLIATOI 2 ANTE	1

ARREDI E ATTREZZATURE REFETTORIO E LAVAGGIO

DESCRIZIONE	QUANTITA'
PORTAPANE, POSATE, VASSOI	1
ELEMENTO PRISMA MOD. PVP - RIPIANI SELF SERVICE	1
ELEMENTO NEUTRO PRISMA MOD. ENA 120 - MOBILE SELF SERVICE	1
ELEMENTO CALDO PRISMA MOD. ECA 200 - MOBILE SELF SERVICE	1
ELEMENTO REFRIGERATO MOD. ERV 2 - 150 - MOBILE SELF SERVICE	1
LAVASTOVIGLIE ATA MOD. AT95	1
LAVELLO PRELAVAGGIO STOVIGLIE	1
VASCONI LAVAPENTOLE MARENO	1
TAVOLO REFRIGERATO MARENO cm 130	1
TAVOLO ARMADIO MARENO cm. 250	1
TAVOLO ARMADIO MARENO cm. 240	1
TAVOLO ARMADIO MARENO cm. 210	1
TAVOLO ARMADIO RISCALDATO MARENO cm. 200	1
CARRELLO PORTA VASSOI FORCAR - 20 PIANI	3
CARRELLO PORTA VASSOI FORCAR - 20 PIANI	2
CARRELLO PORTAVIVANDE A DUE RIPIANI	1
CARRELLO PORTAVIVANDE A TRE RIPIANI	1
AFFETTATRICE TECMAL STAT 300	1
FORNO MICROONDE PANASONIC	1
CARRELLO RISCALDATO METAL - CARRELLI A 10 RIPIANI	1
CUOCIPASTA A UNA VASCA E 2 CESTELLI	1
TAVOLO DA LAVORO IN ACCIAIO INOX cm. 100	1
PATTUMIERA ACCIAIO INOX CON COPERCHIO	1

UTENSILI E STOVIGLIE

DESCRIZIONE	QUANTITA'
PIATTO FONDO	128
PIATTO PIANO	120
PIATTO DESSERT	75
BICCHIERE VETRO	74
BICCHIERE PLASTICA cl. 33	27
COPPETTA DESSERT VETRO cm. 12	5
COPPETTA DESSERT VETRO cm. 10	41
COPPETTA DESSERT PLASTICA cm. 12	18

BROCCA ACQUA VETRO lt. 1,5	5
BROCCA ACQUA PLASTICA lt. 1	6
BROCCA ACQUA PLASTICA lt. 1,5	3
BROCCA ACQUA PLASTICA lt. 2	4
FORCHETTA INOX	134
FORCHETTA DESSERT	76
CUCCHIAIO INOX	126
COLTELLO INOX	82
COLTELLO DESSERT	18
COLTELLO MANICO PLASTICA cm. 20	1
FORCHETTONE ACCIAIO INOX	2
PINZA PER BISTECCHIE INOX	2
FORCHETTONE CUCINA INOX	2
PINZA SPAGHETTI INOX	1
MESTOLO PICCOLO diam. Cm. 6	1
MESTOLO MEDIO diam. Cm. 10	2
CUCCHIAIO lungh. cm. 36	1
CUCCHIAIO lungh. Cm. 35	1
PALETTA FORATA lung. Cm. 35	1
BACINELLA ACCIAIO INOX cm. 40 x 8 h.	1
BACINELLA ACCIAIO INOX cm. 40 X 18 h.	1
COLINO diam. Cm. 18	1
PALETTA INOX lungh. Cm. 33	2
PALETTA LASAGNE INOX lungh. Cm. 33 - 28 manico plastica	2
SCHIUMAROLA cm. 11	1
SCHIUMAROLA cm. 13	1
ROTELLA PER PIZZA diam. Cm. 7	1
VASSOI PORTAVIVANDE cm. 53 X 37	48
VASSOI PORTAVIVANDE cm. 45 X 35	83
FORMAGGIERA	17

MENSA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO - MOENA

ARREDI CUCINA, REFETTORIO E LOCALI ACCESSORI

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO BLCA 6 POSTI	2
PANCA BELCA 3 POSTI	14
SET SCAFFALE IN ALLUMINIO A 4 RIPIANI	1
ARMADIO PENSILINE IN ACCIAIO INOX	1
ARMADIO PENSILINE IN ACCIAIO INOX	2
ARMADIETTO SPOGLIATOIO METALLICO A DUE POSTI	1
ARMADIETTO PORTA SCOPE METALLICO	1

ATTREZZATURE CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
PIANO PER TAVOLO SAGOMATO IN ACCIAIO INOX	1
ELEMENTO TOP NEUTRO IN ACCIAIO INOX CON CASSETTONE	1
ELEMENTO TOP NEUTRO IN ACCIAIO INOX CON BASE CHIUSA	1
TAVOLO ATTREZZATO IN ACCIAIO INOX CON LAVELLO	1
TAVOLO ATTREZZATO IN ACCIAIO INOX	1
TAVOLO ATTREZZATO IN ACCIAIO INOX CON LAVELLO	1
TAVOLO ATTREZZATO IN ACCIAIO INOX CON 2 VANI	1
CUOCI PASTA ELETTRICO IN ACCIAIO INOX 1 VASCA CON 3 CESTELLI	1
ARMADIO FRIGO ESKIMO 700 lt	1
ARMADIO FREEZER MARENO AF70MF	1
ARMADIO FRIGORIFERO AGARB SURFRIGO	1
TAGLIAVERDURE TM 2 SIRMAN	1
TRITACARNE COMBINATO FIMAR	1
MIXER IMMERSIONE DYNAMIC MOD. MFAP	1
CARELLO SERVIZIO METALCARRELLI A DUE RIPIANI	2
CARRELLO SERVIZIO A DUE RIPIANI	1
AFFETTATRICE SIRMAN MOD. GEMMA 300	1
FREEZER ORIZZ. IGNIS MOD ICFS 37	1
TRITATUTTO BRAUN K 700	1
IMPASTATRICE PLANETARIA DA 10 lt SIRMAN	1
APRISCATOLE DA BANCO PADERNO	1
PELAPATATE 10 kg SIRMAN	1

UTENSILI E STOVIGLIE

DESCRIZIONE	
PIATTO FONDO	159
PIATTO PIANO	157
PIATTO DESSERT	131
BICCHIERE VETRO	193
COPPETTA DURALEX VETRO diam. Cm. 12	28
APRISCATOLE	2
BICCHIERE PLASTICA 20 cl	53
BICCHIERE PLASTICA 25 cl zigrinato	90
BICCHIERE PLASTICA 25 cl. Liscio	30
MOLLA PER DOLCI	2
COLTELLO TAVOLA	104
COLTELLO DESSERT	13
FERCHETTA TAVOLA	130
FORCHETTA DESSERT	2

CUCCHIAIO TAVOLA	142
CUCCHIAINI DESSERT	95
CESTELLO PER PIATTI	2
PORTAPOSATE	3
RASCHIETTO PER FRY TOP	1
CARAFFA PLASTICA ALTA lt 1	13
CARAFFA PLASTICA LARGA lt 1,5	9
FORBICI	3
CASSETTA TRANSPORT	2
CESTO PORTA PANE	32
TAGLIERE PLASTICA	1
TAGLIERE POLIET.	3
COPERCHIO POLIP.	6
BACINELLA POLIP.	4
INSALATIERA POLIP. Lt. 7 BIANCA	4
MOLLA ARROSTO INOX 18710	4
FORCHETTONE INOX 18/10	1
ASCHIUMAROLA INOX PROF. 312966	2
CUCCHIAIO SERVIRE INOX 18/10	2
SPATOLA LESAGNE	1
PALETTA FRIGGERE INOX 18/10	2
MESTOLO INOX	5
COLTELLO VERDURA	2
MOLLA PER SPAGHETTI	2
COLTELLI	8
COLINO RETE INOX	1
FRUSTA INOX	1
PELAPATATE	3
CENTRIFUGA SCOLAINSALATA	1
PADELLA MAESTRO GOURMET	1
TEGLIA ACCIAIO INOX - 1/1 h 20	15
TEGLIA ACCIAIO INOX - 1/1 h. 40	3
TEGLIA ACCIAIO INOX - 1/1 h. 65	10
TEGLIA ACCIAIO INOX - 1/1 h. 100	17
TEGLIA ACCIAIO INOX - 1/1 h. 200	3
TEGLIA ACCIAIO INOX - 1/2 h. 200	3
TEGLIA ACCIAIO INOX FORATA - 1/1 h. 40	4
COPERCHIO ACCIAIO INOX - 1/1	19
COPERCHIO ACCIAIO INOX - 1/1 CON GUARN.	12
COPERCHIO ACCIAIO INOX - 1/2	1
COPERCHIO ACCIAIO INOX - 1/2 CON GUARN.	3
COPERCHIO ACCIAIO INOX - 1/3	2

ARREDI DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI MOENA - REFETTORIO

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO DA PRANZO	12
SEDIA COLORATA	56
TAVOLO PRANZO PIEGHEVOLE	3
PANCA PIEGHEVOLE	6
ARMADIO STOCCAGGIO UTENSILI	1
SCAFFALE	1

ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI MOENA - CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO ARMADIATO NEUTRO CON CASSETTIERA E PIANO SAGOMATO	1
CUCINA ELETTRICA CON PIASTRA IN VETROCERAMICA A 4 ZONE	1
ELEMENTO NEUTRO	1
FORNO CONVENZIONE - VAPORE 10TEGLIE	1
CAPPA DI ASPIRAZIONE A PARETE	1
TAVOLO ARMADIATO NEUTRO CON VASCA CASSETTIERA	1
TAVOLO REFRIGERATO A 2 ANTE CON MOTORE	1
RIPIANO LISCIO A PARETE	1
ARMADIO FRIGO	1
PATTUMIERA CARRELLATA	2
TAVOLO SBRASTAGGIO E INGRESSO LAVASTOVIGLIE CON VASCONI	1
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA	1
TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE	1

MENSA SCUOLA PRIMARIA – SAN GIOVANNI DI FASSA - POZZA

ARREDI

DESCRIZIONE	QUANTITA'
ARMADIETTO METALLICO PORTASCOPE 1 ANTA (cm 60x40x180)	1
ARMADIETTO METALLICO SPOGLIATOIO 2 POSTI (cm. 70x50x180)	2
TAVOLO DA LAVORO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX (cm. 200x70x85)	1

ATTREZZATURE CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
CARRELLO PASSIVO PORTAVIVANDE ACCIAIO INOX A 2 RIPIANI	4
CARRELLO TERMICO A 10 RIPIANI	1
FRIGO DA BANCO 100lt.	1

UTENSILI E STOVIGLIE

DESCRIZIONE	QUANTITA'
CARAFFA ACQUA PLASTICA LT. 1,5	20
MESTOLO CM. 10	1

TAGLIERE POLIETILENE (cm. 60x40x2)	1
CESTINO PANE cm. 25	20
MESTOLO CM. 12	1
SCHIUMAROLA CM. 14	1
SCHIUMAROLA CM. 16	1
COLTELLO PANE CM. 24	1
COLTELLO FRANCESE CM. 22	1
SPATOLA INOX CM. 29	2
CUCCHIAIONE INOX	2
MOLLA ARROSTO	4

ARREDI DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI SAN GIOVANNI DI FASSA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO MENSA PIEGHEVOLE DA 8 POSTI	20
PANCA MENSA PIEGHEVOLE DA 4 POSTI	20

MENSA SCUOLA PRIMARIA – SAN GIOVANNI DI FASSA - VIGO

ARREDI DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI SAN GIOVANNI DI FASSA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO A STRUTTURA TUBOLARE DA 6 POSTI	11
SEDIA ACCIAIO SEDUTA POLIPROPILENE	70
ARMADIETTO PORTASCOPE E DETERSIVI	1
ARMADIETTO SPOGLIATOI A DUE SCOMPARTI	2
TAVOLO DA LAVORO CON TRAVERSE	1
TAVOLO ARMADIATO ANTE SCORREVOLI	2
TAVOLO ARMADIATO AD ANGOLO ANTE A BATTENTE	1
TAVOLO A GIORNO CON UN RIPIANO 60X70X85 h. cm.	1
LAVATOIO A GIORNO 2 VASCHE E MISCELATORE	1
ELEMENTO NEUTRO 40CM.	1

ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI SAN GIOVANNI DI FASSA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
CARRELLO PASSIVO PORTAVIVANDE A 3 RIPIANI	4
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA	1
PATTUMIERA CARRELLATA 92 lt.	1
CARRELLO MANTENITORE RISCALDATO DA 20 RIPIANI	1
PIANO COTTURA VETROCERAMICA 4 ZONE ARMADIATO A 2 ANTE	1
FORNO COMBINATO A VAPORE	1
CAPPA PARETE CUBICA	1
ARMADIO REFRIGERATO 1 PORTA	1

UTENSILI E STOVIGLIE DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI SAN GIOVANNI DI FASSA

DESCRIZIONE	
PIATTO FONDO	84
PIATTO PIANO	84
PIATTINO DESSERT	84
BICCHIERE PLASTICA	84
COLTELLO TAVOLA INOX	84
FORCHETTA TAVOLA INOX	84
CUCCHIAIO TAVOLA INOX	84
CUCCHIAINI DESSERT INOX	84
CARAFFA TRASPARENTE LT. 1,5	20
CESTINO PORTA PANE	20
TEGLIA ACCIAIO INOX 1/1 PER PIZZA	7
TEGLIA ACCIAIO INOX 1/1 h. 6,5 cm. CON COPERCHIO	7
TEGLIA ACCIAIO INOX 1/1 h. 20 cm. CON COPERCHIO	3
TEGLIA ACCIAIO INOX 1/1 h. 30 cm. COM COPERCHIO	1
TEGLIA ACCIAIO INOX 1/1 h. 6,5 FORATE	3
TEGLIA ACCIAIO INOX 1/2 h. 6,5 cm. CON COPERCHIO	1
TEGLIA ACCIAIO INOX 1/2 h. 30 cm. CON COPERCHIO	1
MOLLA ARROSTO INOX	4
MESTOLO CON BECCUCCIO INOX 6 cm.	2
CUCCHIAIO INOX PER SERVIZIO	1
SPATOLA INOX 20 cm.	3
COLTELLO PANE 24 cm.	1
TAGLIERE POLIETILENE 60X40X2 cm.	1
COLTELLO CUCINA 20cm.	1
MESTOLO INOX 10 cm.	2

MENSA SCUOLA PRIMARIA - CANAZEI

ARREDI LOCALI ACCESSORI

DESCRIZIONE	QUANTITA'
ARMADIETTO PORTA SCOPE PULIZIE	2
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2

ATTREZZATURE CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO DA LAVORO ARMADIAT IN ACCIAIO	1
TAVOLO REFRIGERATO IN ACCIAIO	1
TRAMOGGIA PORTAPANE IN ACCIAIO INOX	1
AFFETTATRICE SIRMAN AGATA 300	1
CUOCIPASTA ELETTRICO SILKO + 2 VASCHE 42lt	1

BILANCIA ELETTRONICA WUNDER TLC	1
CONGELATORE IGNIS CO250EG DA 250 lt	1
CONGELATORE WHIRLPOOL	1
BACINELLE ACCIAIO INOX KAREL	6
PIANO COTTURA VETROCERAMICA SILKO	1
DOCCIA KWC PER LAVELLO	1
FORNO A CONVENZIONE - VAPORE ELETTRICO	1
FRULLATORE DYNAMIC MOD. MFAP	1
LAVASCIUGA PAVIMENTI	1
LAVASTOVIGLIE ATA	1
TAGLIAVERDURA INOX CEE 400TF SIRMAN	1
TRITACARNE FIRMAN 127S	1
IMPASTATRICE PLANETARIA 10lt	1

UTENSILI E STOVIGLIE

DESCRIZIONE	
PIATTO FONDO	176
PIATTO PIANO	199
PIATTO DESSERT	203
BICCHIERE VETRO	193
BROCCA ACQUA PLASTICA BIANCA	46
BRICCO ACQUA	1
FORCHETTA TAVOLA INOX	195
CUCCHIAIO TAVOLA INOX	186
CUCCHIAINO DESSERT INOX	170
COLTELLO TAVOLA INOX	207
COLTELLI VARI INOX	4
COLTELLINO INOX CM 12	3
APRISCATOLE	2
PELAPATATE	3
ACCIAINO	1
BATTICARNE	1
MESTOLI LEGNO	5
MESTOLINO ACCIAIO	1
FRUSTE	3
COLINO ACCIAIO	2
COLINO CINESE ACCIAIO	1
PENNELLINI	2
PINZE ACCIAIO INOX	20
PALETTE ACCIAIO INOX	7
FORCHETTONE ACCIAIO INOX	2
TAGLIAPIZZA	1
CUCCHIAIO ACCIAIO	1
FRUSTINO ACCIAIO	1

RAGNO	1
MESTOLO	5
MESTOLO FORATO	6
PIROFILA OVALE	2
TEGLIE FORATE VARIE ACCIAIO INOX	12
TEGLIE PIANE VARIE ACCIAIO INOX	21
TEGLIA FERRO H. 2	10
BACINELLA POLIP.	3
TAGLIERE PLASTICA	3
SCOLAPASTA	1
SCOLAPASTA ACCIAIO	2
RECIPIENTI VARI ACCIAIO INOX	8
RECIPIENTE PLASTICA	2
PENTOLE VARIE	12
PLACCA ACCIAIO	6
COPPE VETRO	6
PIGNATTA	3
CENTRIFUGA INSALATA	1
CONTENITORI VARI IN PLASTICA CON COPERCHIO	18
CONTENITORI VARI IN PLASTICA	2
PADELLA CON MANICO	11
VASCHETTA C/B MELAM. 35*25*8	7

ARREDI DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI CANAZEI - REFETTORIO

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO MENSA CON 4 SEDIE AGGANCIATE FISSE	45
PARETE DIVISORIA	1
PARETE ATTREZZATA	1

ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI CANAZEI -CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
MOBILE 2 ANTE PORTA TEGLIE IN ACCIAIO	1
ARMADIETTO PENSILINE 2 ANTE SCORREVOLI	2
TAVOLO ARMADIO ACCIAIO 2 ANTE SCORR. RISCALDATO	1
TAVOLO ACCIAIO INOX QUADRATO CON RIPIANO INFERIORE	1
TAVOLO LAVORO ACCIAIO INOX 1 VANO	1
TAVOLO ARMADIATO ACCIAIO 2 ANTE SCORR. 3 CASSETTI	1
TAVOLO ARMADIATO ACCIAIO 2 ANTE SCORR. ALPENINOX	1
TAVOLO ACCIAIO INOX 3 CASSETTI 1 RIPIANO	1
BLOCCO CUCINA IN ACCIAIO: PIASTRA E FORNO	1
FORNELLO 2 PIASTRE ALPENINOX	1
SCAFFALATURA IN METALLO 2 MODULI	3
CAPPA ASPIRATRICE IN ACCIAIO	1
RIPIANO SOPRA LAVELLO IN ACCIAIO	1
LAVELLO IN ACCIAIO INOX 2 VASCHE	2

CARRELLO 2 RIPIANI PORTA VIVANDE IN ACCIAIO INOX	2
CARRELLO PORTA VIVANVE IN ACCIAIO INOX	1
BLOCCO TAGLIERE IN LEGNO PER CARNE	1
ESTINTORE PICCOLO	1
FRIGORIFERO ACCIAIO ALPENINOX	1

MENSA SCUOLA SECONDARIA SECONDO GRADO – LICEI SAN GIOVANNI

ARREDI LOCALI ACCESSORI

DESCRIZIONE	QUANTITA'
ARMADIETTO PORTA SCOPE PULIZIE	2
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2

ATTREZZATURE CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO DA LAVORO ARMADIAT IN ACCIAIO	1
TAVOLO REFRIGERATO IN ACCIAIO	1
TRAMOGGIA PORTAPANE IN ACCIAIO INOX	1
AFFETTATRICE SIRMAN AGATA 300	1
CUOCIPASTA ELETTRICO SILKO + 2 VASCHE 42lt	1
BILANCIA ELETTRONICA WUNDER TLC	1
CONGELATORE IGNIS CO250EG DA 250 lt	1
CONGELATORE WHIRLPOOL	1
BACINELLE ACCIAIO INOX KAREL	6
PIANO COTTURA VETROCERAMICA SILKO	1
DOCCIA KWC PER LAVELLO	1
FORNO A CONVENZIONE - VAPORE ELETTRICO	1
FRULLATORE DYNAMIC MOD. MFAP	1
LAVASCIUGA PAVIMENTI	1
LAVASTOVIGLIE ATA	1
TAGLIAVERDURA INOX CEE 400TF SIRMAN	1
TRITACARNE FIRMAN 127S	1
IMPASTATRICE PLANETARIA 10lt	1

UTENSILI E STOVIGLIE

DESCRIZIONE	QUANTITA'
PIATTO FONDO	176
PIATTO PIANO	199
PIATTO DESSERT	203
BICCHIERE VETRO	193
BROCCA ACQUA PLASTICA BIANCA	46

BRICCO ACQUA	1
FORCHETTA TAVOLA INOX	195
CUCCHIAIO TAVOLA INOX	186
CUCCHIAINO DESSERT INOX	170
COLTELLO TAVOLA INOX	207
COLTELLI VARI INOX	4
COLTELLINO INOX CM 12	3
APRISCATOLE	2
PELAPATATE	3
ACCIAINO	1
BATTICARNE	1
MESTOLI LEGNO	5
MESTOLINO ACCIAIO	1
FRUSTE	3
COLINO ACCIAIO	2
COLINO CINESE ACCIAIO	1
PENNELLINI	2
PINZE ACCIAIO INOX	20
PALETTE ACCIAIO INOX	7
FORCHETTONE ACCIAIO INOX	2
TAGLIAPIZZA	1
CUCCHIAIO ACCIAIO	1
FRUSTINO ACCIAIO	1
RAGNO	1
MESTOLO	5
MESTOLO FORATO	6
PIROFILA OVALE	2
TEGLIE FORATE VARIE ACCIAIO INOX	12
TEGLIE PIANE VARIE ACCIAIO INOX	21
TEGLIA FERRO H. 2	10
BACINELLA POLIP.	3
TAGLIERE PLASTICA	3
SCOLAPASTA	1
SCOLAPASTA ACCIAIO	2
RECIPIENTI VARI ACCIAIO INOX	8
RECIPIENTE PLASTICA	2
PENTOLE VARIE	12
PLACCA ACCIAIO	6
COPPE VETRO	6
PIGNATTA	3
CENTRIFUGA INSALATA	1
CONTENITORI VARI IN PLASTICA CON COPERCHIO	18
CONTENITORI VARI IN PLASTICA	2
PADELLA CON MANICO	11

VASCETTA C/B MELAM. 35*25*8	7
-----------------------------	---

ARREDI DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI CANAZEI - REFETTORIO

DESCRIZIONE	QUANTITA'
TAVOLO MENSA CON 4 SEDIE AGGANCIATE FISSE	45
PARETE DIVISORIA	1
PARETE ATTREZZATA	1

ATTREZZATURE DI PROPRIETA' DEL COMUNE DI CANAZEI -CUCINA

DESCRIZIONE	QUANTITA'
MOBILE 2 ANTE PORTA TEGLIE IN ACCIAIO	1
ARMADIETTO PENSILINE 2 ANTE SCORREVOLI	2
TAVOLO ARMADIO ACCIAIO 2 ANTE SCORR. RISCALDATO	1
TAVOLO ACCIAIO INOX QUADRATO CON RIPIANO INFERIORE	1
TAVOLO LAVORO ACCIAIO INOX 1 VANO	1
TAVOLO ARMADIATO ACCIAIO 2 ANTE SCORR. 3 CASSETTI	1
TAVOLO ARMADIATO ACCIAIO 2 ANTE SCORR. ALPENINOX	1
TAVOLO ACCIAIO INOX 3 CASSETTI 1 RIPIANO	1
BLOCCO CUCINA IN ACCIAIO: PIASTRA E FORNO	1
FORNELLO 2 PIASTRE ALPENINOX	1
SCAFFALATURA IN METALLO 2 MODULI	3
CAPPA ASPIRATRICE IN ACCIAIO	1
RIPIANO SOPRA LAVELLO IN ACCIAIO	1
LAVELLO IN ACCIAIO INOX 2 VASCHE	2
CARRELLO 2 RIPIANI PORTA VIVANDE IN ACCIAIO INOX	2
CARRELLO PORTA VIVANVE IN ACCIAIO INOX	1
BLOCCO TAGLIERE IN LEGNO PER CARNE	1
ESTINTORE PICCOLO	1
FRIGORIFERO ACCIAIO ALPENINOX	1

Letto, approvato e sottoscritto.
Let, aproà e sotscrit

IL VICEPROCURADOR/L VIZEPROCURADOR
f.to – rag. Renato Nazario Micheluzzi -

LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA
f.to – dott.ssa Elisabetta Gubert -

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo. | *Copia valiva che l'originè, sun papier senza bol per दौरa aministrativa.*

VISTO / *SOTSCRIT*:

LA SEGRETARIA / LA SECRETÈRA
firmato digitalmente
dott.ssa Elisabetta Gubert

San Giovanni di Fassa, 23 agosto 2024
Sèn Jan, ai 23 de aost del 2024