

**GARA D'APPALTO CON PROCEDURA APERTA
CAPITOLATO TECNICO PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E BAR**

ART. 1 – OGGETTO

Forma oggetto del presente appalto il servizio di ristorazione e bar per conto di Porto Conte Ricerche, come di seguito descritto nell'art. 3 e quantificato nell'art. 4 del presente Capitolato.

Il servizio è destinato esclusivamente alle persone autorizzate o comunque rientranti nell'ambito del regolamento allegato all'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività di foresteria (di seguito denominati "Utenti") come di seguito specificato nel seguente art. 2.

ART. 2 – UTENTI

Sono considerati Utenti autorizzati:

1. il personale, i collaboratori, consulenti, tirocinanti e stagisti di Porto Conte Ricerche;
2. il personale (o equiparato) delle imprese localizzate presso il Centro di Tramariglio;
3. il personale (o equiparato) dell'Università o altri enti pubblici localizzati o che svolgono attività di ricerca presso il Centro di Tramariglio;
4. studenti, laureandi, borsisti, ecc., che svolgano attività continuativa di ricerca o di studio presso Porto Conte Ricerche;
5. il personale (o equiparato) di enti che abbiano una convenzione attiva con Porto Conte Ricerche (Università, Centri, ecc.);
6. dipendenti delle ditte di manutenzione operanti presso il Centro;
7. ospiti, collaboratori e altro personale esterno espressamente autorizzato da Porto Conte Ricerche.

È tassativamente vietato fornire, in mancanza di autorizzazione di Porto Conte Ricerche, il servizio a persone non rientranti nelle sopraelencate categorie.

ART. 3 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

L'Appaltatore è tenuto ad assicurare il servizio bar e a fornire 1 pasto giornaliero agli Utenti che si presenteranno nel locale di distribuzione dei pasti, nel rispetto degli orari, dei prezzi e della composizione del pasto stabiliti nel presente capitolato e negli altri allegati di gara.

ART. 4 – QUANTIFICAZIONE DEL SERVIZIO

Gli utenti del servizio potranno optare per la consumazione del pasto intero o del mezzo pasto.

La previsione di consumazione pasti quotidiana complessiva fatta sulla media dei pasti distribuiti nel corso dell'ultimo anno, è di circa 35 pasti al giorno.

In ogni caso, Porto Conte Ricerche non si riterrà responsabile se, nel corso dell'esecuzione del contratto, la media dei pasti risulterà essere inferiore o superiore rispetto alle previsioni di cui sopra.

ART. 5 – ORARI DI ACCESSO ALLA MENSA E AL BAR

Il servizio mensa sarà di norma espletato in uno o più turni nella fascia oraria da non prima delle ore 12:30 a non dopo le ore 14:30, dal lunedì al venerdì.

Per tutta la durata del servizio dovranno essere garantite le varietà previste dal pasto giornaliero.

Il servizio bar sarà di norma espletato nella fascia oraria dalle ore 8:00 a non oltre le ore 15:00, dal lunedì al venerdì, con un minimo di n. 7 ore di apertura agli Utenti.

È facoltà di Porto Conte Ricerche richiedere in determinate situazioni (organizzazione di convegni, seminari eventi formativi ecc.), con 2 giorni lavorativi di preavviso, una estensione dell'orario del servizio mensa e bar. In tali occasioni l'Appaltatore si renderà disponibile a fornire il servizio mensa e bar, potenziando opportunamente il personale e gli approvvigionamenti, alle stesse condizioni di volta in volta stabiliti in appositi atti convenzionali.

Gli orari di apertura del bar e della mensa potranno essere ridiscussi con l'Appaltatore in base alle effettive necessità del personale della società, degli enti o imprese presenti nel Centro, senza che l'Appaltatore abbia nulla a pretendere, salvo il rispetto delle fasce orarie di cui sopra.

Negli orari di chiusura a nessuno è consentito l'accesso ai locali mensa, cucina e bar. L'Appaltatore chiuderà a chiave tutti gli accessi. Una copia delle chiavi sarà lasciata presso Porto Conte Ricerche e alla Vigilanza per motivi di sicurezza e di controllo.

ART. 6 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

MENSA Composizione del pasto

I pasti dovranno essere di norma costituiti da:

1. un primo piatto fra almeno due scelte;

2. un secondo piatto fra almeno due scelte, con almeno una di carne; il pesce dovrà essere distribuito almeno 1 volta alla settimana;
3. un contorno fra tre scelte, di cui una di verdura cruda;
4. frutta di stagione.

In alternativa al primo piatto potrà essere richiesto dai commensali:

- una porzione di affettato (prosciutto crudo, cotto, bresaola, speck) da 80 g;
- una porzione di formaggio da 80 g se stagionato, da 100 g se fresco;
- uno yogurt da 125 g naturale o alla frutta.

In alternativa al secondo piatto potrà essere richiesto dai commensali:

- una porzione di affettato (prosciutto crudo, cotto, bresaola, speck) da 100 g;
- una porzione di formaggio da 100 g se stagionato, da 120 g se fresco;
- uno yogurt da 125 g naturale o alla frutta.

In alternativa alla frutta potrà essere richiesto dai commensali:

- un succo di frutta;
- uno yogurt da 125 g naturale o alla frutta.

L'Appaltatore provvederà a rendere disponibile acqua minerale, naturale o gasata.

L'Appaltatore provvederà a mettere a disposizione dei commensali, ai prezzi indicati in offerta, vino DOC bianco/rosso e birra nazionale in confezioni da 1/3 di litro.

Per ogni pasto l'Appaltatore fornirà n. 2 tovaglioli di carta, n. 1 sottovassoio di carta, n. 1 porzione di pane, n. 1 litro di acqua.

L'Appaltatore è tenuto a fornire pasti dietetici, previa esibizione da parte degli interessati della relativa prescrizione medica.

Il personale di Porto Conte Ricerche, degli enti o imprese presenti nel Centro che si ferma nelle ore serali, potrà richiedere, entro l'orario di chiusura del servizio mensa, un pasto freddo (bevande e panini), da pagarsi alla cassa del bar e da ritirare entro le ore 15.00.

Ingredienti

Per la produzione dei pasti, l'Appaltatore utilizzerà esclusivamente merce della migliore qualità.

Non è ammesso l'uso di pasti o piatti preconfezionati o precotti. L'utilizzo di prodotti surgelati è consentito limitatamente a:

- prodotti ittici;
- verdure fuori stagione;
- spinaci, fagiolini e piselli;
- crocchette e patate fritte surgelate;
- verdure miste;
- cavoli, broccoli, cavoli di Bruxelles;
- pasta sfoglia, frolla, ecc. per il confezionamento di torte, pasticci, ecc.

Porto Conte Ricerche potrà autorizzare, in via temporanea o definitiva, l'utilizzazione di altri prodotti surgelati.

È tassativamente vietato il riutilizzo di cibi avanzati. Nei locali cucina e mensa, nelle celle frigorifere, nei surgelatori, nei frigoriferi, ecc., non dovranno essere conservati cibi cotti dopo la chiusura del servizio e comunque dopo le ore 18:00.

Distribuzione del pasto e raccolta delle stoviglie e pulizie

Il personale addetto al servizio consegnerà agli Utenti i cibi richiesti.

Sarà cura del commensale provvedere al ritiro dal tavolo dei vassoi e delle stoviglie usate, sistemandoli negli appositi carrelli. Il personale dell'Appaltatore dovrà provvedere alla tempestiva rigovernatura e messa in ordine di pentolame, stoviglie, posateria, vetreria, tovaglioli di carta e quant'altro serve per l'erogazione dei pasti.

Effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dalla gestione della mensa e del bar, provvedendo al trasporto degli stessi al punto di raccolta della società di igiene urbana.

Personale addetto al banco di distribuzione

Il numero degli addetti dovrà essere tale da poter effettuare il servizio in modo ottimale.

Sarà cura del personale della società aggiudicataria rifornire la sala mensa di: a) olio extra vergine di oliva e aceto nelle bottiglie originali da max un litro; b) sale e pepe in contenitori igienici; c) altri aromi, condimenti e salse (peperoncino, maionese, ketchup); d) limoni tagliati a spicchi; e) stuzzicadenti, tovaglioli di carta e tovagliette di carta coprivassoio; f) quant'altro necessario per la completa esecuzione del servizio, anche se non esplicitamente indicato nel presente documento.

BAR

Il servizio bar sarà espletato mediante consumazione diretta nel locale bar.

Presso il bar deve essere possibile consumare bevande calde e fredde delle migliori marche con i prezzi di cui all'offerta. Presso il bar dovrà essere esposto, ben in vista, il listino prezzi.

È facoltà di Porto Conte Ricerche richiedere o autorizzare la presenza di prodotti diversi da quelli della scheda con i relativi prezzi.

Deve essere esposta la composizione dei prodotti freschi non confezionati venduti presso il bar.

ART. 7 – SCELTA DEL MENU E CONTROLLO DELLA COMPOSIZIONE PASTI

L'Appaltatore concorderà con la Commissione Mensa, di cui al successivo art. 8, i menu settimanali di tutto il mese successivo, facendo in modo che i singoli piatti siano somministrati con la massima variabilità.

È compito dell'Appaltatore esporre in mensa ogni venerdì entro le ore 12:00 il menu della settimana successiva.

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di sottoporre il menu ad esperti di sua fiducia e di dare direttive secondo sopraggiunti consigli medici. L'Appaltatore dovrà immediatamente adeguarsi senza nulla richiedere.

Il fabbisogno calorico medio, tenuto conto del tipo d'attività, del BMI e dell'età degli Utenti della mensa, può essere indicato in 2400-2700 Kcal/die. Tenendo presente il numero (2-3) dei pasti giornalieri, l'apporto calorico di un solo pasto (pranzo) può essere definito in circa 800/900 Kcal.

Le quantità caloriche devono essere così suddivise:

	<i>grammi</i>	<i>percentuale</i>
<i>carboidrati</i>	160/190	55/60
<i>lipidi</i>	28/30	20/30
<i>proteine</i>	40/50	10/20

Gli apporti calorici dovuti all'assunzione di bevande, alcoliche e non, non sono stati presi in considerazione.

ART. 8 – COMMISSIONE MENSA

Porto Conte Ricerche nominerà una Commissione Mensa. Essa sarà composta da dipendenti di Porto Conte Ricerche o equiparati.

Rientrano nei compiti della Commissione l'esecuzione di:

1. controlli sulla qualità del servizio;
2. verifiche sul rispetto delle tabelle caloriche;
3. verifiche saltuarie della qualità delle pietanze e degli ingredienti con diritto di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi presso competenti laboratori certificati ed autorizzati;
4. verifiche sul rispetto delle condizioni igienico sanitarie;
5. analisi delle segnalazioni pervenute dagli utenti e relative proposte;
6. attività di consulenza a favore di Porto Conte Ricerche per la ridiscussione delle clausole contrattuali riguardanti le modalità di esecuzione del servizio (tipologia dei menu, tempi e metodi di esecuzione del servizio, sospensione in occasione di ponti festivi, ecc.).

ART. 9 – PREZZI, CONTABILIZZAZIONE DEI PASTI E PAGAMENTI

PREZZI

Il prezzo del pasto è stabilito in € _____,00 (Euro ___/00) IVA compresa eventualmente ridotto del ribasso offerto dalla Ditta in fase di gara.

I pagamenti relativi al pasto saranno fatturati dall'Appaltatore.

Non è ammessa la corresponsione di denaro nella sala mensa.

La cassa del bar deve essere in grado di emettere, su richiesta, regolare ricevuta fiscale o fattura.

Altri Utenti:

Gli utenti non facenti parte del personale di Porto Conte Ricerche corrisponderanno direttamente all'Appaltatore il prezzo del pasto ed eventuali bibite.

I convegni, le conferenze o altre riunioni organizzate da Porto Conte Ricerche, qualora siano richieste prestazioni aggiuntive (diversa composizione del menu, coffee-break, spuntini, cocktail, ecc.), saranno regolati da appositi accordi con l'Appaltatore limitatamente all'evento e fatturati separatamente.

PAGAMENTI

Le fatture mensili concernenti i dipendenti o assimilati di Porto Conte Ricerche dovranno essere emesse

entro 10 giorni dalla fine del mese di riferimento e documentate con le apposite schede firmate dal personale dipendente e dai collaboratori all'atto della fruizione del pasto.

Le fatture mensili concernenti gli Utenti non dipendenti di Porto Conte Ricerche e le modalità, tempi e metodi di pagamento saranno oggetto di accordi separati tra l'Appaltatore e i singoli utilizzatori, tenendo indenne Porto Conte Ricerche dalle conseguenze di tali pattuizioni.

L'Appaltatore provvederà a fornire mensilmente a Porto Conte Ricerche il conteggio complessivo dei pasti somministrati, suddiviso per categoria di utenza.

ART. 10 – VARIAZIONI PER SOSPENSIONE DEL SERVIZIO E LAVORI STRAORDINARI

L'Appaltatore non potrà avanzare eccezioni o pretese di sorta per eventuali sospensioni del servizio di ristorazione e/o del servizio bar, dovute ad interventi straordinari (lavori di manutenzione, ecc.) o per la chiusura del Centro disposta da Porto Conte Ricerche. All'Appaltatore potrà essere richiesto di sostituire temporaneamente, in caso di lavori di manutenzione, ecc., il normale servizio con la somministrazione di pasti freddi.

ART. 11 – ATTREZZATURE E UTENZE

Porto Conte Ricerche mette a disposizione dell'Appaltatore i macchinari, le attrezzature elencate nell'ultima pagina, di cui l'Appaltatore assume la piena e totale responsabilità e si impegna a riconsegnarle in perfetto stato al termine del contratto.

L'Appaltatore si impegna a non portare fuori dai locali affidati i beni avuti in consegna, salvo che per interventi di manutenzione e previa autorizzazione di Porto Conte Ricerche.

L'Appaltatore dovrà provvedere a fornire tutto quanto non compreso che sia necessario per una buona ed efficiente esecuzione del servizio.

Sono a carico dell'Appaltatore gli indumenti di lavoro degli addetti ed in genere di tutto ciò che è necessario all'esecuzione del servizio in appalto.

Una volta all'anno ogni apparecchiatura frigorifera dovrà essere svuotata per interventi di manutenzione. Lo svuotamento della cella, il deposito e la ricollocazione delle derrate alimentari immagazzinate, sono a cura, carico e rischio dell'Appaltatore il quale deve garantirne una adeguata conservazione.

Eventuali operazioni di straordinaria manutenzione saranno eseguite a cura di Porto Conte Ricerche.

Nelle ipotesi che precedono, l'Appaltatore sarà comunque tenuto a garantire la continuità del servizio giornaliero di ristorazione aziendale.

In caso di avaria delle apparecchiature frigorifere in grado di avariare le derrate immagazzinate, l'Appaltatore asporterà immediatamente gli alimenti conservati nelle celle medesime.

Le derrate asportate dalle apparecchiature frigorifere e avariate non potranno essere utilizzate per il servizio di ristorazione.

L'onere e il rischio della asportazione di cui sopra e della eventuale distribuzione delle derrate avariate sono a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore si fa carico delle utenze (acqua, gas, energia elettrica) per le superfici di diretto utilizzo.

I consumi saranno fatturati in proporzione agli spazi ad uso esclusivo, se non esistono sistemi di misurazione diretta.

L'Appaltatore inoltre dovrà corrispondere un canone annuo, per la disponibilità delle attrezzature e degli spazi, ripartito in quote mensili e versato con pagamenti da effettuarsi entro il quinto giorno di ogni mese con decorrenza dalla data di stipula del contratto. Il pagamento della prima rata può essere accorpato, a discrezione dell'Appaltatore (Gestore) e previa comunicazione a Porto Conte Ricerche, al pagamento della seconda mensilità.

Norme e Standard Igienico-Sanitari

L'Appaltatore sarà tenuto al rispetto delle disposizioni cogenti in materia di igiene degli alimenti ed in particolare di quelle previste dai regolamenti comunitari vigenti e dalle recenti norme vigenti sul territorio regionale.

L'Appaltatore dovrà garantire che tutte le fasi della produzione, trasformazione, trasporto e distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i requisiti di igiene fissati dal regolamento 852/2004 ed altri regolamenti comunitari specifici e dalle normative vigenti. La responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti ricade sullo stesso Appaltatore. Pertanto l'Appaltatore dovrà garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la filiera alimentare a cominciare dalla produzione primaria.

ART. 12 – PULIZIA DEI LOCALI CUCINA, MENSA, BAR E SERVIZI IGIENICI

L'Appaltatore è totalmente responsabile dell'igiene e del rispetto delle norme sanitarie e di sicurezza nei locali ad esso affidati.

L'Appaltatore si impegna a provvedere, a mezzo di proprio personale, alla pulizia dei locali cucina, della sala mensa e bar, dei tavoli, sedie, stoviglie, ecc. Tutte le pulizie dovranno essere effettuate esclusivamente alla fine della distribuzione dei pasti, con l'utilizzo di indumenti diversi da quelli usati nella preparazione e distribuzione del cibo.

Lo smaltimento dei rifiuti di qualsiasi natura negli appositi cassonetti esterni, è compito dell'Appaltatore.

L'Appaltatore provvederà, a mezzo di proprio personale, alla pulizia dei locali dei 2 servizi igienici del bar e della mensa, con frequenza almeno giornaliera, o superiore in caso di necessità.

Detergenti, disinfettanti e in genere tutti i materiali impiegati dovranno essere di buona qualità e tali da non danneggiare in alcun modo persone, immobili e arredi.

L'Appaltatore si impegna a fornire per ogni prodotto utilizzato la scheda contenente i dati di sicurezza, ai sensi dell'art. 10 DIR 88/379/CEE e della DIR 92/32/CEE.

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di proibire l'uso di quei prodotti che, a suo insindacabile giudizio, fossero ritenuti dannosi.

ART. 13 – PRESCRIZIONI GENERALI

Unico riferimento gestionale per l'Appaltatore è l'Amministratore Unico di Porto Conte Ricerche o persona delegata dallo stesso.

L'Appaltatore e il suo personale dovranno rigorosamente attenersi a tutte le prescrizioni che saranno adottate da Porto Conte Ricerche, che ha il potere di emanare disposizioni anche modificative del contratto in essere.

Porto Conte Ricerche si riserva la facoltà di effettuare controlli, sopralluoghi, prelievi, anche in assenza di rappresentanti dell'Appaltatore.

L'accesso ai locali cucina, mensa e bar da parte del personale dell'Appaltatore potrà avvenire esclusivamente durante l'orario di apertura di Porto Conte Ricerche (attualmente 08:00 – 18:00).

Il personale dell'Appaltatore potrà circolare solo nei locali affidati.

L'accesso dei fornitori è ammesso solo nella fascia 08:00 – 14:00.

L'Appaltatore dovrà comunicare a Porto Conte Ricerche le generalità del personale addetto.

Durante la permanenza nei locali di Porto Conte Ricerche, il personale dell'Appaltatore dovrà mantenere un contegno irreprensibile, sia nei confronti del personale di Porto Conte Ricerche, sia nei confronti di terzi autorizzati ad accedere al Centro e dovrà attenersi scrupolosamente alle disposizioni impartite da Porto Conte Ricerche.

Porto Conte Ricerche, compatibilmente con le disponibilità esistenti, metterà a disposizione dell'Appaltatore appositi locali da adibire a spogliatoio del personale che dovranno essere regolarmente puliti dallo stesso.

Tutti i giorni festivi previsti dalla legge, tutti i sabati, come pure i periodi di chiusura disposti da Porto Conte Ricerche o derivanti da cause estranee a Porto Conte Ricerche, saranno considerati non lavorativi agli effetti del contratto. Ogni sospensione del servizio verrà comunicata all'Appaltatore con il dovuto preavviso.

ART. 14 – OSSERVANZA DI NORME A TUTELA DELLA MANO D'OPERA ED ASSICURAZIONI SOCIALI

L'Appaltatore ha l'obbligo di osservare, ogni altra norma di legge, decreto e regolamento vigenti o che siano emanati in corso d'opera in tema di assicurazioni sociali.

L'Appaltatore è tenuto al rispetto di tutte le normative relative alle assicurazioni sociali del personale addetto ed alla corresponsione dei relativi contributi, esonerando di conseguenza Porto Conte Ricerche da ogni e qualsiasi responsabilità civile in merito.

Inoltre, l'Appaltatore è obbligato ad applicare ai lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti nella località e nei tempi in cui si svolgono i lavori ed a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla sostituzione.

L'Appaltatore si obbliga in particolare ad osservare le clausole dei contratti collettivi nazionali relative al trattamento economico per ferie, gratifica natalizia e festività, ed a provvedere all'accantonamento degli importi relativi nei modi e nelle forme dagli stessi contratti previsti.

Della osservanza di quanto sopra l'Appaltatore sarà tenuto a fornire le prove che gli venissero richieste, ritenendosi comunque, come detto, Porto Conte Ricerche sollevata da ogni responsabilità inerente.

ART. 15 – OSSERVANZA DI LEGGI, DECRETI, REGOLAMENTI

Oltre alla completa ed esatta osservanza della legislazione vigente in tema di servizi, l'Appaltatore è tenuto, fatto salvo quanto già espressamente disciplinato nel presente Allegato, alla esatta osservanza:

- a) del regolamento di contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23/5/1924 N.827;
- b) della Legge 13/9/1982 N. 646, come successivamente modificata in materia di lotta alla delinquenza mafiosa;
- c) del D.L.vo 490/94 dell'8/8/1994, in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia;
- d) di tutte le normative che dovessero essere emanate durante il corso della fornitura del servizio in materia di sicurezza sul lavoro;
- e) del D.L.vo 163/2006 e s.m.e.i.;
- f) del D.L.vo 81/08 e s.m.e.i..

ART. 16 – OSSERVANZA DEL D.L.VO 81/08 E SUCCESSIVE MODIFICHE

E' obbligo dell'Appaltatore la scrupolosa osservanza del D.L.vo 81/08 e delle successive modifiche e/o integrazioni nell'esecuzione delle prestazioni del presente capitolato. A riguardo l'accesso alla zona preparazione pasti è esclusivamente consentito a personale dell'Appaltatore o a persone con autorizzazione scritta dal Porto Conte Ricerche. L'Appaltatore è il responsabile per la segnalazione di eventuali inadempienze al decreto legislativo 81/08, nonché deve altrettanto diligentemente vigilare sulla attuazione della direttiva.

Elenco delle attrezzature disponibili per servizio di ristorazione e bar

DESCRIZIONE	QUANTITÀ	UBICAZIONE
Telefono digitale "Siemens" mod. Optiset E standard	1	BAR
Radiotelefono digitale Siemens AL140	1	BAR
Banco bar refrigerato "Zanussi"	1	BAR
Retrobanco in acciaio inox "Zanussi"	1	BAR
Pedana in legno	1	BAR
Macinadosatore caffè	1	BAR
Quadri con foto Porto Conte Ricerche cm. L39xH34	11	BAR
Lavabicchieri Euro 350 CF V230M 1D	1	BAR
Sedie rosse Trau	34	BAR, RISTORANTE
Tavoli scrittoio 80X60X75 (color panna, gambe grigie)	23	Bar, Office, Plonge, Ristorante, Cucina
Armadio bianco L46xP45xH185	2	OFFICE BAR
Scaffale in ferro 3 ripiani 100X40X120	2	OFFICE BAR
Cassettiera nera	1	OFFICE BAR
Cornice L70,5xH101,5	1	ATRIO RISTORANTE
Insegna "Slatz" a muro cm. 40x30	1	ATRIO RISTORANTE
Tavolini bianchi con gambe in acciaio cm. 80x80	18	RISTORANTE
Sedie "Slitta"	38	Office, Plonge, Ristorante, Dispensa
Separé	2	RISTORANTE
Appendiabiti Trau nero mod. 43700	2	RISTORANTE
Attrezzature per servizio self-service che comprende: elemento portavassoi predisposto per posateria e tramoggia pane, elemento cassa destra con protezione e scorriavassoio, elemento con vasca refrigerata completa di vetrina e scorriavassoio, elemento neutro con vetrina e scorriavassoio, elemento caldo con vetrina e scorriavassoio, 2 carrelli portavassoi, vassoi	1	RISTORANTE
Cornice L70,5xH101,5	4	RISTORANTE
Armadio refrigerato Zanussi a due porte LT. 1200	1	CUCINA
Armadio refrigerato ventilato GN 410 TN a due porte LT. 1200	1	CUCINA
Cucina Berto's mod. G9F6+FG 6 fuochi gas con forno	1	CUCINA
Friggitrice Berto's mod. 9GL 20+20M a gas con mobile	1	CUCINA
Cuocipasta Desco mod. CPG1 a gas	1	CUCINA
Cestello Desco C2 da 1/2 per serie 1-2-3	2	CUCINA
Cestello Desco C2 da 1/3 per serie 1-2-3	1	CUCINA
Piastra liscia al cromo Zanussi	1	CUCINA
Cappa aspiratore in acciaio inox	1	CUCINA
Telefono analogico Ericsson 12 tasti	1	CUCINA
Tavoli in acciaio Zanussi	4	CUCINA
Carrello 2 ripiani	1	CUCINA
Carrello basso in acciaio per trasporto spazzatura	1	CUCINA
Tavolo bianco/azzurro cm 150	1	CUCINA
Tavolo lavoro cm 150 (color panna, gambe acciaio)	2	CUCINA, PLONGE
Tavolo lavoro cm 150 (color panna, gambe acciaio, bordo alto nero)	4	CUCINA, PLONGE
Lavastoviglie Fialco 520	1	PLONGE
Armadio bianco/azzurro cm. L100xP45xH140	1	PLONGE
Armadio bianco L46xP45xH185	1	DISPENSA
Scaletta 3 gradini in alluminio	1	DISPENSA
Scaffale 3 ripiani cm. L500xP50xH300	1	DISPENSA
Scaffale 3 ripiani cm. L300xP50xH250	1	DISPENSA