

## **CITTÀ DI ANZIO**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
per la gestione del servizio di  
refezione scolastica**

# **ALLEGATO 8**

## **Attrezzature**

Si chiarisce che tutto l'elenco di attrezzature riportato dovrà essere verificato dalle imprese in fase di sopralluogo.

Sarà responsabilità dell'Impresa affidataria, qualora decida di riutilizzare le stesse attrezzature e non sostituirle, garantire la loro efficienza, la sicurezza e la messa a norma, compreso il reperimento dei relativi certificati e libretti manutentivi.



La successiva manutenzione ordinaria e straordinaria o la sostituzione delle attrezzature del presente elenco sarà a carico della Impresa affidataria.



## Centro cottura Falcone ereditate da precedenti gestioni

N.	MARCA E TIPO
21	CONTENITORI ISOBOX COLORE AZZURRO
2	Frigo doppia anta 1600 lt
1	Frigo ad un anta 800 lt
1	Pozzetto molto vecchio
1	Freezer banco
1	Frigo gelati
3	Scaffali inox 4 ripiani
1	Carrello inox porta vassoi
2	Carrello inox doppio pianale tubo quadro
1	Motoriduttore funzionante
4	Tavoli armadiati inox
14	Bacinelle forate
12	Teglie basse
3	Pentoloni grandi
	Pentolme e utensili vari
2	Lavabo doppia vasca co scivolo
1	Pensile inox sportelli
1	Lavapentole Angelo Po
1	Pelapatate Angelo Po
1	Macchina mixer tagliaverdure
5	Tavolo inox
2	Forni zanussi alpeninox funzionanti gas
3	Cappe
1	Macchina gas 6 fuochi baron
2	Brasiere gas
2	Bollitori gas
1	Affettatrice rasspe
1	Carrello armadiate
8	Armadietti spogliatoi
1	Grattuggia
	Mestolame vario



## Centro cottura Falcone

## LISTA ATTREZZATURE

## INSERITE DA ultimo GESTORE

N.	MARCA E TIPO
82	ISOBOX COLORE NERO
14	CASSE TERMICHE ATTIVE
1	Carrello ruote pianale basso inox
3	Carrelli inox ruote doppio pianale
1	Bilancia professionale EVA
1	CAPPA ASPIRAZIONE DELVE,
1	Mixer immersione
1	Termosigillatrice profi3 orved
1	Carrello termico rocam

Gastronorm alti pz 11+5+6

Gastronorm medi pz 7+7

Gastronorm bassi pz 82+2

Coperchi con guarnizione pz 85+5

Coperchi senza guarnizione pz 21.

Coperchi pozzetti 16

teglie da forno grandi 5



## Centro cottura Collodi

## LISTA ATTREZZATURE

## EREDITATE DA PRECEDENTI GESTIONI

N.	TIPO E MARCA
3	Blocchi 4 fuochi alpeninox

2	Brasiere alpeninox
3	Bollitori con coperchio alpeninox con 5 cestelli
2	Forni angelo po e zanussi 8 e 10 teglie
1	Abbattitore alpeninox
1	Motoriduttore sirman grattuggia e tritacarne
1	Tavolo lavoro frigo alpeninox
1	Robot tagliaverdure cl52
1	Pelapatate angelo po
2	cappe
1	lavapentole alpeninox dotata di cappa
4	lavandini completi rubinetti
9	tavoli lavoro inox aperti
3	tavoli lavoro con sportelli



6	isobox neri
10	isobox mini diete
0	affettatrici
4	celle di cui 1 gelo
1	scaffale
3	Carrello inox ruote pianale basso inox e due piani
1	Apriscatole banco
4	Scaffali armadio ante scorrevoli
3	Mensole inox

## Centro cottura Collodi

### LISTA ATTREZZATURE INSERITE DA ultimo GESTORE

N.	TIPO MARCA
60	isobox colore blu
2	affettatrici
2	Mixer immersione
1	Motoriduttore di scorta con accessori
11	Bilance di cui 1 da cucina
10	Termometri sonda
6	Bidoni lt 120 ruote con pedale
1	termosigillatrice per diete
6	carrelli neutri a due piani
6	contenitori termici florida GMG
60	bacinele inox gastronorm
12	bacinelle forate



v	utensileria varia coltelleria, forbici mestolame pentolame
1000	sottobicchieri

Utensileria cucina varia:

13 coltelli cucina, 800 sotto bicchieri, 78 ceste miste plastica, 40 pezzi mestolame, 20 forbici, 36 coltelli frutta, 10 pentole varie

## Centro cottura Virgilio. ATTREZZATURE

### Ereditate da precedenti gestioni

N.	TIPO E MARCA
1	BANCO SELF SERVICE NUOVO MAI USATO
1	FORNO ALPENINOX
2	BRASIERE MARENO
1	CUOCIIPASTA MARENO
1	LAVAPENTOLE ANGELO PO
2	LAVABI Con gocciolatoio
1	CUCINA AD 8 FUOCHI BARON
1	AFFETTATRICE



3	FRIGO POZZETTO
2	Frigo doppia anta Angelo Po
22	teglie basse
13	gastronorm
12	gastronormm medi
2	scaffalature inox a 4 ripiani
3	cappe
10	isobox azzurri
1	pelapatate roga matr 4110 pl8 Guasto
6	Armadietti spogliatoi
6	Tavoli inox
1	Pensile inox sportelli
2	Carrelli ruote due ripiani inox
4	Scaffali vari dispensa

## Centro cottura Virgilio

LISTA ATTREZZATURE **INSERITE** DA ultimo GESTORE

N.	TIPO MARCA
6	CASSE TERMICHE
45	ISOBOX NERI
1	FORNO GIGA
40	GASTRONORM



10	1/2 gastronorm
40	COPERCHI
10	MINIGASTRONORM
1	pelapatate dito electrolux usato
1	Grattugia
1	Mixer verdure affetta
1	Mixer immersione
1	Apriscatole banco