



ALLEGATO "A":

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 (Oggetto)

- 1) Oggetto del presente contratto è l'affitto di azienda costituita dall'esercizio pubblico annesso all'edificio comunale denominato "Bocciodromo", sito in rue Trois Villages 9, nel Comune di Brusson, e censito al catasto urbano del Comune stesso.
- 2) Il complesso di beni a servizio dell'azienda è formato da
 - a) Centrale termica con accesso attraverso i locali destinati a sede dei Vigili del Fuoco Volontari;
 - b) Piano terra: Bar - Ristorante, cucina, deposito annesso alla cucina, ripostiglio (WC per personale), gruppo servizi igienici suddivisi: maschi, femmine e disabili e terrazzo annesso;
 - c) Piano primo: alloggio composto da: 1 bagno, 2 camere da letto, di cui una con annesso deposito, una cucina, un soggiorno e corridoio. Sono presenti inoltre due locali che, a scelta dell'interessato e a sue spese, possono essere destinati alternativamente a locali deposito attrezzature varie o, previa opportuna pratica presso la competente AUSL a deposito alimenti.
- 3) La gestione imprenditoriale dell'azienda è effettuata nell'interesse e a rischio dell'affittuario.

ART. 2 (Durata)

- 1) Il presente contratto ha la durata di anni 4 (quattro) a decorrere dal 01/12/2019 eventualmente rinnovabile per ulteriori 4 anni;
- 2) Non è ammesso il rinnovo tacito del contratto.
- 3) Alla data di scadenza del contratto l'affittuario dovrà provvedere la riconsegna dell'azienda. A tale proposito la conduttrice autorizza fin da ora il locatore a prendere materialmente possesso dell'edificio in cui si svolge l'attività aziendale. Per ogni giorno di ritardo nella riconsegna dell'azienda dopo la scadenza del contratto la conduttrice sarà tenuta a versare una penale di € 500,00.
- 4) Alla scadenza il contratto potrà essere consensualmente rinnovato per ulteriori quattro anni, con decisione da assumersi di comune accordo e formalmente, **almeno sei mesi prima della scadenza naturale del contratto**, a meno che, nel corso della gestione precedente, la conduttrice abbia adottato un orario di apertura inferiore alle otto ore giornaliere (tenuto conto del riposo settimanale), o abbia chiuse per ferie nei periodi dal 1/12 al 30/04 oppure dal 15/6 al 15/9, o non abbia rispettato tutte le clausole previste contrattualmente.

ART. 3 (Canone)

- 1) Il canone annuo è convenuto in € _____ mensili, oltre gli oneri I.V.A. del 22%, o dell'aliquota in vigore pro tempore;
- 2) Il pagamento del canone a carico dell'affittuario, in rate mensili anticipate di € _____, è da effettuarsi presso la Tesoreria comunale entro dieci giorni dall'inizio di ogni mese.

ART. 4 (Aggiornamento del canone)

- 1) Il canone è aggiornato annualmente in aumento, dopo il primo anno, in misura pari al 100% dell'aumento dei numeri indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati come accertato dall'ISTAT.

ART. 5 (Oneri dell'affittuario)

- 1) L'aggiudicatario, prima dell'inizio dell'attività, e comunque entro 60 gg. dall'aggiudicazione della gara, dovrà presentare, allo Sportello Unico degli Enti Locali (SUEL), apposita segnalazione telematica certificata di avvio attività.
- 2) A carico dell'affittuario sono tutte le spese per l'attività aziendale, nessuna esclusa.
- 3) A carico dell'affittuario sono poste tutte le spese inerenti ad interventi e riparazioni di manutenzione ordinaria, sia sui beni mobili che sugli immobili.
- 4) L'affittuario dovrà avvisare tempestivamente, con raccomandata A.R., telegramma, fax, e-mail il Comune di Brusson per interventi di manutenzione straordinaria su mobili, immobili ed attrezzature che si rendessero necessari, e che sono a carico del Comune stesso.
- 5) È fatto divieto all'affittuario di apportare qualsiasi innovazione e modificazione, sia all'interno che all'esterno dello stabile, senza il consenso scritto dell'Amministrazione comunale, in ogni caso le nuove opere, i miglioramenti, i mutamenti eseguiti dalla conduttrice relativi ai beni immobili, agli impianti fissi, ai mobili, attrezzature ed arredi, anche se autorizzati non potranno essere oggetto di rimborso o indennizzo, salvo diverso accordo scritto da stipularsi di volta in volta.
- 6) È fatto divieto all'affittuario ad adibire i locali destinati ad alloggio ad uso diverso da quello cui sono destinati.
- 7) L'affittuario dovrà provvedere alla pulizia delle parti di competenza interne ed esterne, compresa l'asportazione della neve.
- 8) Le spese di riscaldamento e di manutenzione della Centrale termica alimentata a gasolio sono poste a carico dell'affittuario per quanto di competenza. L'affittuario dovrà provvedere alla tenuta della Centrale termica alimentata a gasolio. Si precisa che la fornitura del gasolio viene effettuata dall'Amministrazione comunale che determina la ripartizione delle spese sulla base dei consumi rilevati da appositi contatori. Saranno inoltre ripartite, proporzionalmente al consumo di gasolio, le spese inerenti l'incarico del Terzo Responsabile nominato dall'Amministrazione Comunale.
- 9) I contratti per la fornitura di energia elettrica, gas, acqua potabile, rifiuti, abbonamenti televisivi e radiofonici e telefono devono essere tutti intestati all'affittuario e le relative spese sono a carico dello stesso. L'affittuario si fa carico del pagamento di tutte le tasse e tributi posti a carico dell'azienda. In caso di manifestazioni, organizzate nella restante parte della struttura (Bocciodromo e locali annessi, squash), si concorderà di comune accordo, con l'affittuario.
- 10) L'affittuario deve gestire l'azienda senza modificarne la destinazione ed in modo da conservare l'efficienza dell'organizzazione, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature.

- 11) L'affittuario è autorizzato a porre all'esterno della struttura, in prossimità dell'ingresso, un'insegna del locale la cui tipologia e dimensioni sono da autorizzarsi dal Comune.

ART. 6 (Diritti del Locatore)

- 1) Il locatore, in persona del suo legale rappresentante, ovvero di un suo delegato, ha facoltà di accedere ai locali, nell'orario di apertura, previo preavviso scritto di almeno 1 giorno.
- 2) Qualora la conduttrice abbandonasse l'attività senza alcun plausibile motivo, si rendesse irreperibile e non consegnasse le chiavi dell'edificio, il locatore è autorizzato a rimuovere le serrature esistenti ed a prendere possesso dei locali. In tale eventualità il locatore provvederà a documentare lo stato dei medesimi, controllare l'esistenza sia dei beni propri che dell'affittuario e di questi ultimi ne garantirà la custodia per un periodo massimo di sei mesi; trascorso tale periodo senza che l'affittuario reclami i suoi beni o li ritiri, diverranno automaticamente di proprietà del locatore.

ART. 7 (Subaffitto)

- 1) E' vietato il subaffitto e il comodato, anche parziale, dell'azienda.
- 2) È vietato modificarne la destinazione, In particolare l'affittuario dovrà svolgere l'attività nel rispetto di tutte le norme in materia e nel modo più confacente alla destinazione dell'Azienda stessa.
- 3) Il titolare dell'esercizio, deve gestire direttamente l'azienda anche con l'aiuto di eventuali collaboratori o dipendenti.

ART. 8 (Avviamento)

- 1) Nulla è dovuto a titolo di avviamento tra le parti, né all'inizio del rapporto contrattuale, né alla sua scadenza naturale od anticipata.

ART. 9 (Rescissione)

- 1) La mancata presentazione al SUEL della segnalazione di cui all'art. 5 comma 1) entro sessanta giorni dalla data di aggiudicazione della presente gara, comporta l'immediata rescissione del contratto.
- 2) **La mancata apertura, anche parziale della struttura per almeno duecentocinquanta giorni all'anno comporta la rescissione del contratto. Si precisa che nei 250 (duecentocinquanta) giorni sono compresi i giorni di chiusura settimanale. I giorni ed i periodi di chiusura al pubblico dell'azienda devono essere sempre preventivamente comunicati per iscritto al Comune.**
- 3) **Gravi inadempienze in tema di igiene degli alimenti, di sicurezza sui luoghi di lavoro o di ordine pubblico, accertate dalle autorità competenti, possono comportare la rescissione anticipata del contratto a giudizio insindacabile della Giunta Comunale.**
- 4) **La mancata stipula, mantenimento e aggiornamento delle polizze assicurative incendi e responsabilità civile verso terzi, comportano la rescissione del contratto.**
- 5) **Il fallimento dell'imprenditore-affittuario comporta l'immediata rescissione del contratto.**
- 6) **Il contratto può anche essere rescisso per l'abuso che faccia l'affittuario del suo diritto, alienando i beni o deteriorandoli o lasciandoli andare in perimento per mancanza di ordinarie riparazioni.**

- 7) Il mancato pagamento di tre canoni consecutivi o come sommatoria di più periodi comporta la rescissione del contratto.
- 8) Nulla è dovuto a titolo di indennizzo o altro titolo all'affittuario in caso di rescissione del contratto.

ART. 10 (Accordo di voltura)

- 1) L'affittuario, allo scadere del contratto o al suo termine anticipato, dovuto a qualunque causa, ha l'obbligo di rinunciare presentando l'apposita segnalazione allo Sportello Unico degli Enti Locali.

ART. 11 (Recesso)

- 1) L'affittuario può recedere anticipatamente dal contratto mediante preavviso di sei mesi da comunicarsi con lettera raccomandata. L'affitto mensile dovrà comunque essere corrisposto per tale periodo. Il locatore può recedere anticipatamente dal contratto mediante preavviso di nove mesi da comunicarsi con lettera raccomandata.

ART. 12 (Incremento ai beni in inventario)

- 1) Tutti i beni acquistati dall'affittuario restano di proprietà dello stesso e, allo scadere del contratto, possono essere acquistati dal Comune al prezzo di costo, detratte le quote di ammortamento maturate, oppure ritirati dall'affittuario.
- 2) Tutti i beni acquistati dall'affittuario in sostituzione di quelli deteriorati, di proprietà del Comune, restano all'azienda senza diritto per l'affittuario a rimborsi o indennizzi.

ART. 13 (Restituzione dell'azienda locata)

- 1) Si applica l'articolo 1590 del Codice Civile.
- 2) L'Ente proprietario non accetta in restituzione le scorte e non si fa carico del personale assunto dall'affittuario.
- 3) Allo scadere del rapporto contrattuale i locali dovranno essere riconsegnati al Comune nello stato in cui erano al momento dell'aggiudicazione, e vale a dire puliti e tinteggiati di fresco.
- 4) Al termine del contratto di affitto di azienda i fondi vivi residui rimarranno a favore dell'affittuario.

ART. 14 (Debiti contratti)

- 1) La cessazione dell'affitto d'azienda non comporta a carico del proprietario concedente la responsabilità ex art. 2560 del Codice Civile per i debiti contratti dall'affittuario durante la gestione dell'azienda.
- 2) Il proprietario concedente non succede nei contratti stipulati dall'affittuario e non ancora interamente eseguiti.

ART. 15 (Cauzione)

- 1) A titolo di garanzia degli obblighi posti a carico dell'affittuario, tra cui la tinteggiatura dei locali al termine della gestione, lo stesso costituisce un deposito cauzionale o attiva polizza

assicurativa o fideiussione bancaria per l'importo pari ad un canone semestrale, IVA esclusa, da presentare per la stipula del contratto.

ART. 16 (Coperture assicurative)

- 1) L'affittuario al momento della stipula del contratto, viene costituito custode dei beni locati e si obbliga a stipulare, mantenere ed adeguare a sue spese le polizze di assicurazione incendi per un valore dell'azienda stimata in € 500.000,00 e responsabilità civile per la copertura di danni a terzi per un importo di € 1.000.000,00. Copia delle polizze e delle quietanze di versamento dovranno essere esibite al locatore su sua richiesta.

ART. 17 (Costi contrattuali)

- 2) Tutti i costi relativi alla stipula del contratto sono a carico dell'affittuario, quali l'imposta di bollo, l'imposta di registro, i diritti di segreteria.

ART. 18 (Controversie)

- 1) Le controversie che potrebbero insorgere in relazione al contratto, e che per legge non siano inderogabilmente riservate al giudizio dell'Autorità Giudiziaria, saranno decise dal Servizio Conciliazione della Camera di Commercio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

ART. 19 (Precisioni finali)

- 1) Il locatore è soggetto IVA per la presente transazione identificato con P.I. 00100690072 e pertanto i canoni sono assoggettati ad Imposta sul Valore Aggiunto.
- 2) Il canone di locazione è riferito alla sola Azienda. Tutti i beni immobili oggetto del contratto sono concessi in comodato d'uso gratuito.

ARREDAMENTO ZONA BAR

BANCO BAR – COMPOSTO DAI SEGUENTI ELEMENTI:

Composto dai seguenti elementi

1) BANCO =12,70 M

Posto e sagomato per uno sviluppo totale di m 12,70; componenti delle seguenti caratteristiche:

- struttura portante in multistrati di pioppo massellato e rivestito in noce satiné tinto ed invecchiato;
- vani a giorno rivestiti in L.F. con piani intermedi, n.2 vasche per ghiaccio;
- banchina di lavoro sagomata in acciaio inox, completa di rullino contenimento liquidi;
- piano di mescita in Pietra profondità cm 30 x Spessore cm 3+3 lavorato con costa a toro, lato cliente e costa lucida lato operatore - ”
- frontale in legno, con masselli sagomati di finitura a doghe verticali:
- zoccolo in marmo o pietra come piano mescita, cm 2 cm 15-20;
- rivestimento pilastro in legno e specchio fino al soffitto;
- vano alloggio fabbricatore ghiaccio;

completo delle seguenti apparecchiature

- n. 2 celle frigo in acciaio inox, isolate con poliuretano espanso, con angoli interni arrotondati, per un totale di n. 7 vani corredati da n. 3 sportelli inox e n. 4 cassettiere inox;
- n. 3 unità condensatrici remote per celle frigo, completi di evaporatore, termostato elettronico, e sbrinamento automatico;
- rimanente zona servita da portine e cassette in noce satiné;
- n. 3 lavelli con miscelatore, n. 1 bottigliera a 6 canotti inox;
- vetrina panini refrigerata in cristallo, con 2 piani intermedi, piano in acciaio inox e sottostante cella in acciaio inox con n. 2 Sportelli.

2) ISOLA RETROBANCO

isola retrobanco 240 x 120xh 180, con angoli stonati, rivestito in acciaio inox, completo di:

- vano tramoggia batticaffè, con cassetto di riserva inox;
- vano alloggiamento lavatazze con finitura interna in acciaio inox per condensa vapori;
- vano alloggiamento pompa + depuratore macchina caffè.
- galleria per bicchieri;
- antine scorrevoli parte bassa;
- 2 contenitori per vuoti inox estraibili;

- 2 cassettei per bustine posti lato macchina da caffè;
- piano di lavoro in pietra spessore cm 2;
- 2 piani in legno per bottiglie 180 x 80 x 9 cm, completi di piantoni in ottone DN cm 6, posti a ancoraggio al soffitto della Struttura, senza colonnine di sostegno in basso in modo da non avere ostacoli visivi;
- 8 faretti dicroici 50 Watt, incassati nel retrobanco, completi di trasformatore

3) **MOBILE RETRO BANCO**

per uno sviluppo di m. 6,40, profondità 30 cm, a altezza m 2,65; struttura in multistrati di Pioppo rivestito e massellato in noce satiné tinto ed invecchiato; veletta superiore aggettante in noce satiné tinto ed invecchiato con faretti ad incasso, completo di antine scorrevoli nella parte bassa, piano di lavoro in pietra, alzata in legno e specchio, piani intermedi per bottiglie in legno, n. 1 contenitore per vuoti in inox, con faretti dicroici da 50 W compreso di trasformatore.

4) **PEDANA**

posta fra banco e retrobanco , per un totale di mq 15. Struttura portante costituita da traversi in abete massiccio spesso 4 e 5 cm, piano di calpestio in multistrati fenolico rivestito in marmoleum; finitura e sigillatura perimetrale mediante angolari in alluminio; alzata di uscita in Pietra di Luserna Dm fiammata

ATTREZZATURA PER BAR

1) **IMPIANTO SPINATURA BIRRA**

Impianto completo di 3 rubinetti e gruppo refrigerante.

2) **FABBRICATORE DEL GHIACCIO**

Fabbricatore del ghiaccio in cubetti con carrozzeria, condensazione e raffreddamento ad acqua, produzione minima 24 kg/24 h con riserva minima di 10 kg;°

3) **LAVABICCHIERI**

lavabicchieri in acciaio inox con caricamento automatico, del tipo da incasso nel banco bar. Mobile in acciaio inox 18/10 satinato, struttura esterna a doppia pannellatura e interno vasca con inclinazione autopulente. Boiler e resistenze costruiti in acciaio inox 18/8. Tenuta della porta a secco con recupero di sgocciolamento condensa. Microinterruttore in fermata ciclo in caso di aperture accidentali della porta. Pale girevoli di lavaggio e risciacquo. Ciclo automatic di lavaggio della durata di 120 sec. comprendente il lavaggio a 55° ed il risciacquo a 85°/90°. Filtro raccogliatore e ugelli di facile estrazione e pulizia. Riempimento vasca automatic. Dosatore di brillantante incorporato. Risciacquo a caldo in automatico. Completa di allacciamenti elettrici e tubazione di scarico.

Caratteristiche elettriche: 230 Vi 50Hz; 2500 W;

Pompa lavaggio P= 110 W; Resistenza boiler P= 2400 W; Resistenza vasca P= 600 W.

Pressione di alimentazione p=1- 5 bar ; cestelli quadri dim min. 350*350 mm.

4) **TAVOLI BAR - 16**

Tavoli, con basamento in legno di appoggio in ferro a forte spessore, rettangolari in faggio tinto 80*80 cm

5) **SGABELLI - 7**

Sgabelli con struttura e sedile in faggio tinto noce.

Caratteristiche delle finiture UNI 9115, UNI 9114, UNI 9116, UNI 9117. Caratteristiche della sicurezza UNI 9175 (classe 2 IM}, UNI 8582, UNI 7367.

6) SEDIE BAR - 61

Sedie, con struttura e sedile in frassino tinto noce.

Caratteristiche delle finiture UNI 9115, UNI 9114, UNI 9116, UNI 9117.

Caratteristiche della sicurezza UNI 9175 (classe 2 IM), UNI 8582, UNI 7367.

ARREDAMENTO CUCINA

ELEMENTI DI ARREDO CUCINA IN ACCIAIO INOX

7) PATTUMIERA CARRELLATA

Pattumiera carrellata per rifiuti, dim. dn 40*70h cm; in acciaio inox AISI 304, di forma tonda, fondo saldato a bordo arrotondato; montata su 4 ruote piroettanti, capacità minima 65 It, sollevamento coperchio mediante pedale; collare in neoprene per bloccaggio sacco.

3) TAVOLO ARMADIO 280*70 CM

Dim. 280*70*85 h, Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 rinforzato internamente con lamiera d'acciaio alluminato di grosso spessore; con alzatina posteriore. Struttura portante, rivestimento e piano in acciaio inox ANSI 304. Piedini regolabili in altezza. Vano armadio a porte scorrevoli in acciaio inox ANSI 304, scorrevoli su guide mediante cuscinetti rivestiti in nylon. Ripiano intermedio in acciaio ANSI 304 regolabile in altezza. Completo di due cassetti in acciaio inox AISI 304 scorrevoli su cuscinetti in nylon e con dispositivo antiribaltamento. Piano di lavoro sagomato su misura, installato a mensola sul lato sinistro, struttura portante della mensola fissata alla struttura del tavolo e senza fissaggi a parete. Dimensioni della mensola 70*70 cm con smusso 25*50 cm.

5) RIPIANO SAGOMATO

Dim 70°70*3h cm, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 rinforzato con lamiera d'acciaio alluminato di grosso spessore; con alzatina posteriore. Struttura portante fissata ai due tavoli laterali, rivestimento e piano in acciaio inox ANSI 304.

4) TAVOLO 120*70 CM

Dim.120*70*85 h, Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 rinforzato internamente con lamiera d'acciaio alluminato di grosso spessore; con alzatina posteriore. Struttura portante e piano in acciaio inox ANSI 304. Piedini regolabili in altezza. Ripiano intermedio in acciaio ANSI 304 regolabile in altezza.. Completo di un cassetto in acciaio inox AISI 304 scorrevole su cuscinetti in nylon e con dispositivo antiribaltamento

5) LAVELLO DUE VASCHE

Dim 190*70*85h cm. Struttura portante e rivestimento, piano e vasche in acciaio inox AISI 304. Piano di lavoro stampato e lucidato, dotato di bordo antiscocciolante. Sgocciolatoio nervati e alzatina posteriore. vasche con fondo inclinato verso lo scarico. Insonorizzazione mediante pannelli fonoassorbenti. Piedini regolabili in altezza. Completi di miscelatore a leva, sifone di scarico e piletta.

6) TAVOLO

Dim.190*70*85 h, Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 rinforzato internamente con lamiera d'acciaio alluminato di grosso spessore; con alzatina posteriore. Struttura portante e piano in acciaio inox ANSI 304. Piedini regolabili in altezza. Ripiano intermedio in acciaio ANSI 304 regolabile in altezza..

7) LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA 500 PIATTI/H

Dim. 60*60*82h. Realizzato interamente in acciaio inox AISI 304 , vasca con angoli interni arrotondati con capacità 40 It e, boiler di risciacquo incorporato capacità It 12, selettore di cicli di lavaggio a tre posizioni, dotato di dispositivo antinquinamento con valvola di non ritorno filtro a tutta vasca per impedire il ritorno in circolo dei residui solidi di sporcizia ; dispositivo di sanitarizzazione delle stoviglie a norma; supporto cesti e filtro vasca completamente estraibili, temperatura di lavaggio 55-60°C, temperatura minima di risciacquo 82,5°C, potenza assorbita 5.4 kW, capacità 500 piatti/hn. Dotazione di due cestelli piatti e un cestello bicchieri.

8) TAVOLO SAGOMATO A DISEGNO

Dim.120*70*85h, con smusso 60*25 cm. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 rinforzato internamente con lamiera d'acciaio alluminato di grosso spessore; con alzatina posteriore. Struttura portante e piano in acciaio inox ANSI 304. Piedini regolabili in altezza. Ripiano intermedio in acciaio ANSI 304 regolabile in altezza.

9) TAVOLO REFRIGERATO

Dim. 200*70*85 h. Realizzato interamente in acciaio AISI 304 18/10. Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 rinforzato internamente con lamiera d'acciaio alluminato di grosso spessore; con o senza alzatina posteriore a seconda della posizione di posa. Struttura portante, rivestimento e piano in acciaio inox ANSI 304. Piedini regolabili in altezza.

Isolamento mediante iniezione di poliuretano espanso rigido con densità min. 40 kg/mc. Spessore 50 mm. Potenza assorbita 400W. Scelta della temperatura mediante pulsante posto sul pannello comandi. Sbrinamento automatico con dissipazione dell'acqua di condensa. Termostato multifunzione con controllo elettronico di tutti i parametri funzionali e dei cicli di sbrinamento. Visualizzazione digitale continua della temperatura della cella e segnalazione tramite spia luminosa della fase di sbrinamento automatico. Temperatura di esercizio da 0°C a 10°C Sistema di refrigerazione statico e ventilato.

10) CAPP A IN ACCIAIO 160*130 EM

Impianto di aspirazione composto da:

- Cappa centrale in acciaio inox AISI 304, dim. 160*130*55h; completa di filtri inox amovibili e canalina perimetrale per raccolta condensa; n. 2 lampade di illuminazione piano cottura 1x36 W, IP55.
- canalizzazione in lamiera di acciaio inox 18/10, dim. 200x300 mm, sviluppo 4,00 m circa, per il collegamento tra la cappa e il camino di espulsione, completa di raccordi e curve;
- unità aspirante incorporata nella cappa, con elettroaspiratore centrifugo a doppia aspirazione dotato di motore direttamente accoppiato con alimentazione monofase 220V 50Hz, portata aspirante 2000 mc/h.
- regolatore elettronico di velocità remoto in scatola stagna IP55 con spia di acceso e spento.

11) ARMADIO FRIGO 3 P. TN 1400 IT, 148*85CM

Dim. 148*85*207 h. Realizzato interamente in acciaio AISI 304 18/10. Struttura di tipo monoscocca. Cornici equipaggiate con dispositivo anticondensa.. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Isolamento mediante iniezione di materiale espanso privo di CFC ad altissima capacità coibente, spessore 70 mm rigido con densità min. 40 kg/mc. Dimensioni interne della cella: Gastronorm 2/1, equipaggiamento costituito da cremagliere a passo mm. 60 facilmente estraibili, guide a U antiribaltamento completamente in acciaio inox AISI 304. Porte (n. 3, 2 sovrapposte) con maniglie incorporate longitudinali con apertura a destra e sinistra e fermo a 90°, autochudenti. Guarnizioni di tipo magnetico sui 4 lati a doppia camera per garantire una perfetta chiusura. Gruppo frigorifero tropicalizzato

per prestazioni sino a +43°C di temperatura ambiente. Evaporatore con grande superficie di scambio termico in tubo di rame trattato superficialmente , con alettature in alluminio. Funzionamento Statico/ventilato. Potenza assorbita 1200 W. 220V 50Hz. Sbrinamento automatico con dissipazione dell'acqua di condensa. Funzionamento : scelta della temperatura mediante pulsante posto sul pannello comandi. Termostato multifunzione con controllo elettronico di tutti i parametri funzionali e dei cicli di sbrinamento. Visualizzazione digitale continua della temperatura della cella e segnalazione tramite spia luminosa della fase di sbrinamento automatico. Temperatura di esercizio da -2°C a +8°C.

12) TAVOLO

Dim. 150*70*85 h, Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 rinforzato internamente con lamiera d'acciaio alluminato di grosso spessore; con o senza alzatina posteriore a seconda della posizione di posa. Struttura portante, rivestimento e piano in acciaio inox ANSI 304, Piedini regolabili in altezza. . Ripiano intermedio in acciaio ANSI 304 regolabile in altezza. Completo di due cassette in acciaio inox AISI 304 scorrevoli su cuscinetti in nylon e con dispositivo antiribaltamento.

13) SCAFALATURA PER DERRATE ALIMENTARI

Dim. 120*60*180h, con struttura portante, rivestimento e ripiani in acciaio inox AISI 304, costituita da 4 ripiani a giorno disposti su un modulo a 4 livelli regolabili all'altezza desiderata con relativi montanti angolari provvisti di piedini regolabili in altezza per permettere il livellamento al pavimento; portata 300 kg/mq.

ATTREZZATURA PER CUCINA

1) MOTORIDUTTORE UNIVERSALE

Potenza 0.8 kW, alimentazione trifase; 2 velocità; innesto utensili mediante attacco conico; testata girevole; comandi a bassa tensione; completo di utensili tritacarne e grattugia; tramoggia e piatto raccogli merce; corpo in fusione di alluminio con rivestimento in acciaio inox, produzione oraria kg. 150-200

2) AFFETTATRICE

Con lama verticale diametro 350 mm; carrello adatto al taglio di salumi e carni con corsa di 310 mm; alimentazione trifase; comandi a bassa tensione; manopola per regolazione spessore fette da 0 a 30 mm; affilatore incorporato; lama in acciaio temperato e rettificato; base di fusione di lega di 'alluminio; trasmissione a cinghia rigata; potenza 0.2 KW.

3) CEPPO BATTICARNE

Supporto costruito in tubolare inox AISI 304 su piedini regolabili in altezza. Piano di lavoro in polietilene atossico ad alto peso molecolare dalle spessore di 5 cm, non assorbente, antibatterico e che non deteriora il filo di taglio dei coltelli. Piano di lavoro asportabile. Dim. 50*50*85h.

4) IMPASTATRICE

Impastatrice per pizza OEM con cestello in acciaio

ARREDO DA ESTERNO

1) SEDIE

85 sedie in ferro

2) TAVOLI

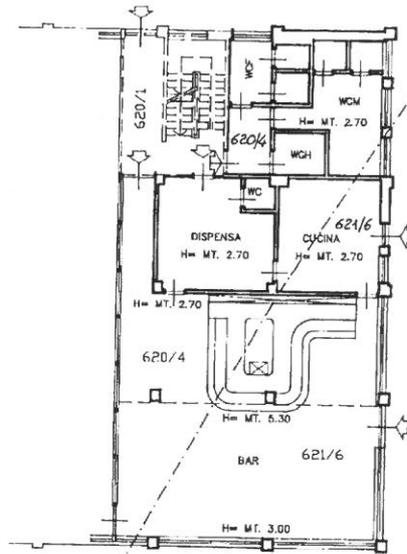
12 tavoli in ferro.

MODULARIO
F. 100 mod. 400

NUC

Planimetria dell'imp.
Ditta COMUNE D.
Allegata alla dichia

PIANO TERRA



RIFEI
RIFEI
RIFEI
RIFEI
RIFEI
RIFEI

SPAZIO

DATA
PROT. N°

(*) Le immagini delle piantine non rispettano la scala indicata per esigenze di impaginazione.

MODULARIO
F. rig. rand. 487

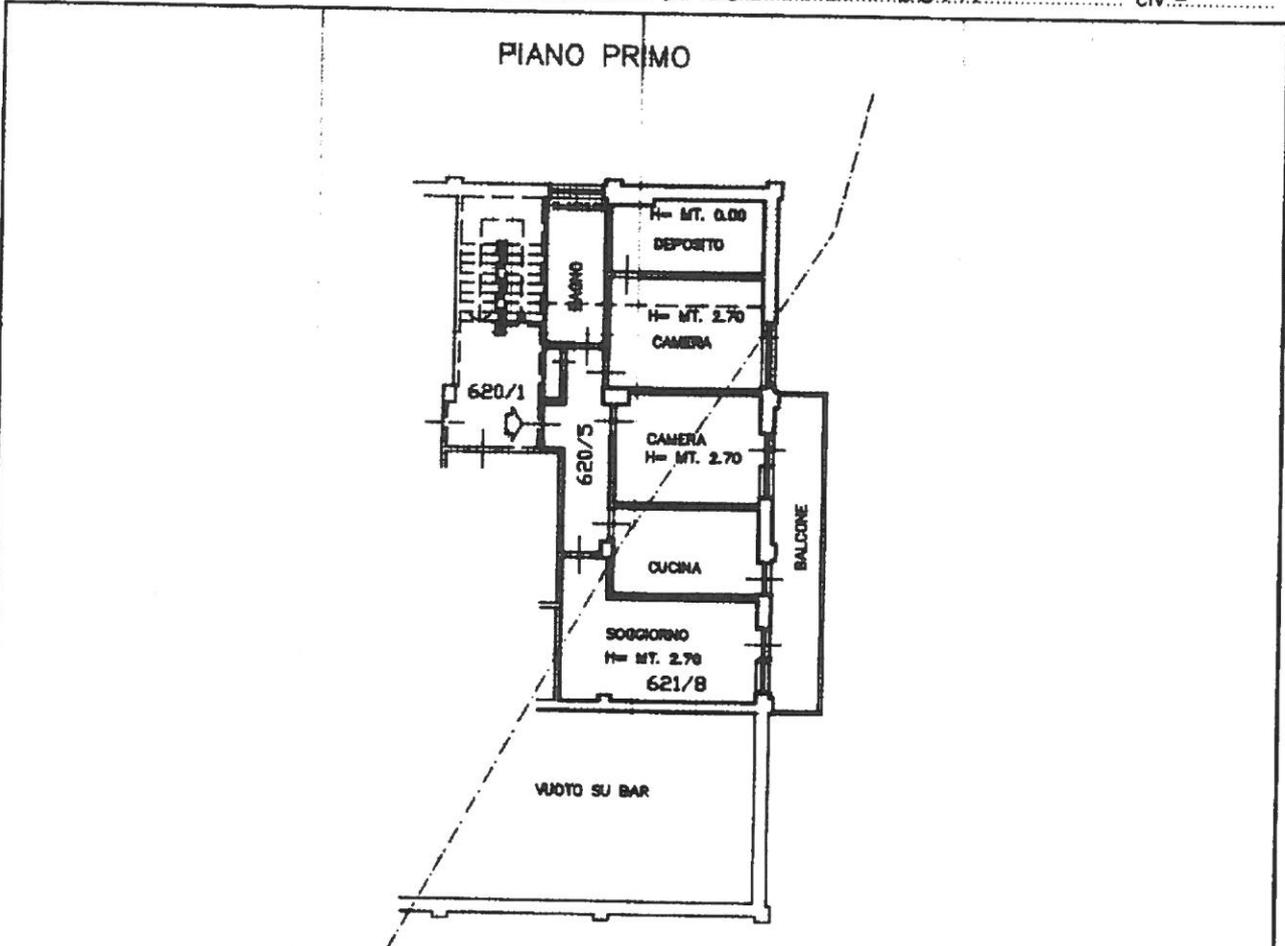


MINISTERO DELLE FINANZE
DIPARTIMENTO DEL TERRITORIO
CATASTO EDILIZIO URBANO (RDL 13-4-1939, n. 652)

MOD. BN (CEU)

LIRE
200

Planimetria di u.i.u. in Comune di BRUSSON via LOC. GREMMOUTH civ.



- RIFERIMENTO T.M. n° 425/98 MOD. 8 N° 5532 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 426/98 MOD. 8 N° 5537 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 427/98 MOD. 8 N° 5536 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 428/98 MOD. 8 N° 5533 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 429/98 MOD. 8 N° 5534 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 430/98 MOD. 8 N° 5535 DEL 16.02.1998.

ORIENTAMENTO



SCALA DI 1:200

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - P.V.

Dichiarazione di N.C. <input checked="" type="checkbox"/>	Denuncia di variazione <input type="checkbox"/>	Compilata dal <u>INGEGNERE</u> <small>(Titolo, cognome e nome)</small> <u>CAMOS PIETRO MAURO</u>	RISERVATO ALL'UFFICIO
Identificativi catastali F. <u>39</u> n. <u>620</u> sub. <u>5</u> <u>621</u> <u>8</u>		Iscritto all'albo de <u>GLI INGEGNERI</u> della provincia di <u>AOSTA</u> n. <u>232</u> data <u>10/07/1998</u> Firma	

(*) Le immagini delle piantine non rispettano la scala indicata per esigenze di impaginazione.

MOD. 4/81
F. sig. cat. 490



MINISTERO DELLE FINANZE
DIREZIONE GENERALE DEL CATASTO E DEI SERVIZI TECNICI ERARIALI

Mod. A (Nuovo Catasto Edilizio Urbano)

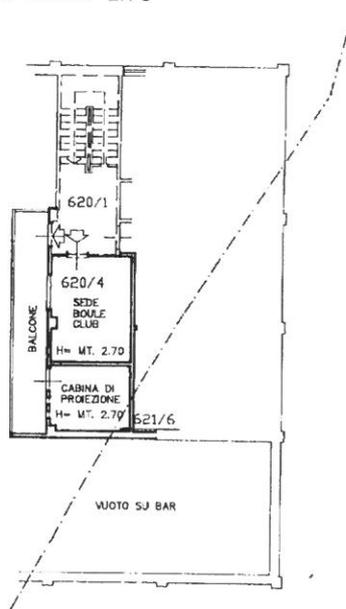
NUOVO CATASTO EDILIZIO URBANO

(R. DECRETO-LEGGE 11 APRILE 1999, N. 62)

Lire
200

Planimetria dell'immobile situato nel Comune di BRUSSON Loc. GREMMOUTH
Ditta COMUNE DI BRUSSON CON SEDE IN BRUSSON (AO) - P.IVA: 00100690072 - PROPRIETARIO 1000/1000
Allegata alla dichiarazione presentata all'Ufficio Tecnico Erariale di AOSTA

PIANO PRIMO H=mt. 2.70



- RIFERIMENTO T.M. n° 425/98 MOD. 8 N° 5532 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 426/98 MOD. 8 N° 5537 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 427/98 MOD. 8 N° 5536 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 428/98 MOD. 8 N° 5533 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 429/98 MOD. 8 N° 5534 DEL 16.02.1998.
- RIFERIMENTO T.M. n° 430/98 MOD. 8 N° 5535 DEL 16.02.1998.

ORIENTAMENTO



SCALA DI 1:200

SPAZIO RISERVATO PER LE ANNOTAZIONI D'UFFICIO

DATA
PROF. N°

F.39 { N° 620/4
N° 621/6

Compilata dal INGEGNERE
(Firma, nome e cognome del tecnico)
CAMOS PIETRO MAURO
Iscritto all'Albo de' GLI INGEGNERI
della Provincia di AOSTA AL n° 232
DATA 10/07/1998
Firma:

(*) Le immagini delle piantine non rispettano la scala indicata per esigenze di impaginazione.

