



IL COMMISSARIO STRAORDINARIO DELL'AUTORITÀ PORTUALE DI GENOVA

Vista la documentata istanza formulata congiuntamente dai Signori Rocco BAROSSO e Riccardo DELLACASA, di seguito allegata in copia conforme, volta all'ottenimento di concessione decennale in favore di società da costituirsi, relativa ai locali di cui alla palazzina Servizi sita in via al Molo Giano, presso il Distretto Industriale delle Riparazioni Navali del porto di Genova, allo scopo di svolgervi attività di mensa e servizio catering.

ORDINA

che, ai sensi di legge, l'istanza predetta sia affissa all'Albo del Comune di Genova, per il periodo di giorni TRENTA a far data dal 1.3.2016 al 31.3.2016.

INVITA

coloro che potessero avervi interesse, a presentare all'Autorità Portuale di Genova – Direzione Gestione del Territorio – Servizio Demanio – Ufficio Atti Formali, entro il perentorio termine sopra indicato, quelle osservazioni che si ritenessero opportune a tutela dei loro eventuali diritti e/o istanze concorrenti. Riservata, comunque, ogni diversa e/o ulteriore valutazione da parte dell'Ente in ordine all'istanza presentata, compresa ogni valutazione in merito alla procedura invocata.


Si precisa che la predetta istanza risulta, altresì, visionabile sul sito *internet* dell'Autorità Portuale di Genova (www.porto.genova.it) - presso la sezione gare – concessioni demaniali ed è a disposizione presso il citato ufficio Atti Formali (Palazzo San Giorgio, 2° piano).

All.: c.s.d.

IL COMMISSARIO STRAORDINARIO
C. AMM. GIOVANNI PETTORINO



Ricevuto 24/12/15 Adlaeg

AUTORITA' PORTUALE DI GENOVA	
APG_010 Genova Uff. Competente: DEM	
Prot. N. 0029302 / A del 28/12/2015	
	
N.	TEC / PSUIC
UFF.	Copia AMB / SPET

Spett.le **AUTORITA' PORTUALE di GENOVA**
Direzione Gestione del Territorio
Ufficio Licenze Demaniali
Via della Mercanzia, 2
16123 Genova (GE)

I sottoscritti

- **Barosso Rocco**, in qualità di Legale Rappresentante della Soc. TECNOCLINIC Srl, con P.Iva n. 01237490998,
- **Dellacasa Riccardo**, Cod. f. DLLRCR69H22D969E, P.Iva n. 03342270109, concessionario del Bar sito nella palazzina Servizi di Via al molo Giano,

instano affinché Codesta Autorità Portuale voglia procedere al rilascio di concessione demaniale marittima, per la durata di anni dieci (10), dell'area sita in Palazzina Servizi di Via al Molo Giano,

comunicano l'intenzione di costituire apposita Società, finalizzata alla gestione dell'attività di mensa e servizio catering, meglio evidenziati negli allegati e nella planimetria.

Impegnandosi a presentare i Modelli di domanda di rilascio di concessione demaniale richiesti dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti e pubblicati sul sito <http://www.mit.gov.it> corredati da relative planimetrie, ed a corrispondere anticipatamente il canone nella misura che sarà indicata dall'Amministrazione, ex art. 16 Reg. Cod. Nav., e la cauzione ex art. 17 Reg. Cod. Nav. Oltre le eventuali spese di pubblicazione su due quotidiani a tiratura nazionale e la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana dell'avviso ex art. 18 Reg. Cod. Nav.

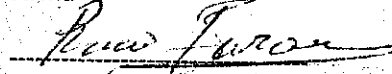
Ci riserviamo di presentare ulteriore documentazione tecnico-economica a supporto, relativa all'ammortamento degli investimenti indicati.

Si allega

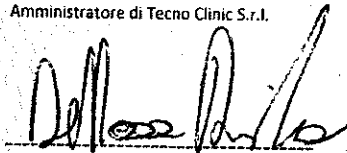
1. Copia di documento di riconoscimento della persona fisica che sottoscrive l'istanza
2. Copia del Codice Fiscale del soggetto che richiede di essere titolare di titolo demaniale
3. Visura camerale CCIAA della società
4. Autocertificazione della comunicazione antimafia
5. Planimetria più allegati A, B, C.

Genova, li / / 201_

Firma

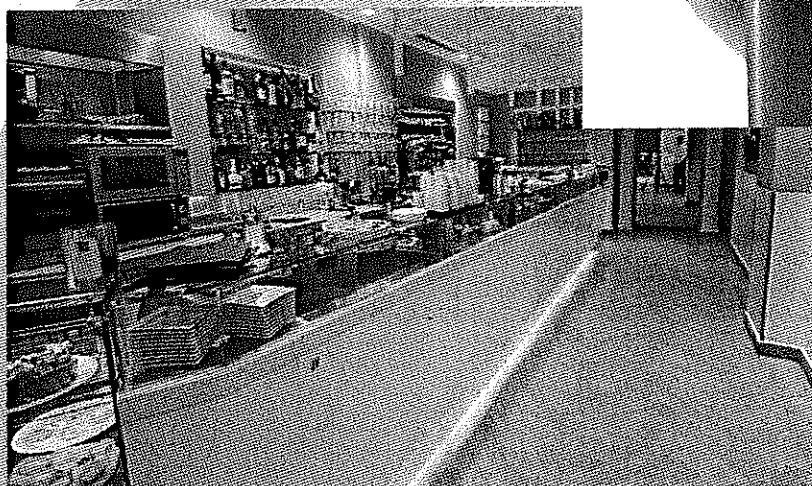
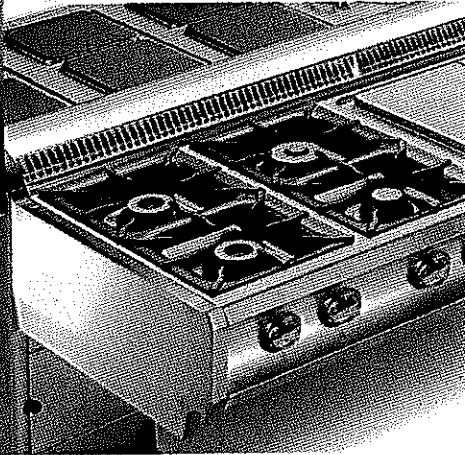


Rocco Barosso
Amministratore di Tecno Clinic S.r.l.



Riccardo Dellacasa

RISTORANTE SELF-SERVICE
MOLO GIAND
GENOVA
PREVENTIVO OPERE EDILI



TECNO CLINIC S.R.L. P.IVA 01237490998

LOCALITÀ PRATOGRANDE 5
16026 - MONTGGIO (GE)
TEL. 010/938703
FAX 010/8591266
E-MAIL: INFO@TECNOCLINIC.IT

**CAPITOLATO TECNICO DEI LAVORI DA ESEGUIRSI PRESSO IL LOCALE
SELF SERVICE - MOLO GIANO**

Tutte le misure presenti in questo capitolato vanno verificate e comunque sono indicative;
alla fine dei lavori verrà fatta una verifica in cantiere di tutte le quantità di lavorazioni eseguite.

	UM	Lungh H	Totale	€/UM	COSTO
IMPIANTO DI CANTIERE					
Installazione di apposita segnaletica per prevenzione infortuni. Esecuzione di tutto quant'altro necessario per rendere il cantiere funzionante a norma di legge e in conformità a tutte le disposizioni della competente ASL, anche di quelle eventualmente emanate in corso d'opera.					
Fornitura e posa in opera di cartello indicatore di cantiere come previsto dalle vigenti norme					
Comprensivo del montaggio e smontaggio di tutte le opere provvisorie necessarie durante le lavorazioni	a corpo		1	€ 1.000,00	1.000,00 €
Presentazione pratiche inquinamento acustico di cantiere da presentare al Comune di Genova, eseguita da tecnico abilitato.	a corpo		1	€ 600,00	600,00 €
Escluse dal presente la presentazione delle pratiche presso gli Enti interessati per l'ottenimento dei permessi necessari allo svolgimento dell'opera.					
TOTALE IMPIANTO DI CANTIERE					1.600,00 €

		UM	Lungh	H	Totale	€/UM	
2 DEMOLIZIONI							
1.4	Assistenza alle opere impiantistiche, eseguita da un operaio specializzato, per la realizzazione di crene a servizio degli impianti elettrico, gas, idrico e di aspirazione, per adeguamento delle impiantistiche alla nuova conformazione del locale.	n.			1,00	a corpo	3.500,00 €
1.5	sopra pavimento	mq			45,00	a corpo	1.170,00 €
1.6	Demolizione dei rivestimenti dei locali bagno e antibagno, comprensiva della rimozione del collante, compreso utilizzo dei necessari apprestamenti per l'esecuzione delle opere, il carico delle macerie su qualsiasi mezzo, il trasporto e gli oneri di scarica.	mq			80,00	a corpo	2.080,00 €
1.7	Demolizione del rivestimento della zona self service (solo zona preparazione/cottura, no zona bar), comprensiva della rimozione del collante, compreso utilizzo dei necessari apprestamenti per l'esecuzione delle opere, il carico delle macerie su qualsiasi mezzo, il trasporto e gli oneri di scarica.	mq			25,00	a corpo	650,00 €
1.8	Rimozione e sgombero dal locale dei pannelli del controsoffitto esistente, compreso utilizzo dei necessari apprestamenti per l'esecuzione delle opere, il carico delle macerie su qualsiasi mezzo, il trasporto e gli oneri di scarica.	mq			216,50	a corpo	3.897,00 €
1.9	Smontaggio e smaltimento delle porte interne esistenti di zona cucina, lavaggio, bagni e antibagni, compreso utilizzo dei necessari apprestamenti per l'esecuzione delle opere, il carico delle macerie su qualsiasi mezzo, il trasporto e gli oneri di scarica.	n.			7,00	a corpo	1.050,00 €
TOTALE OPERE							12.347,00 €

	UM	Lungh	H	Totale	€/UM
3 OPERE MURARIE					
1 Trattamento della superficie pavimentata esistente, con sistema di sgrassatura e lucidatura, compresi i necessari materiali all'esecuzione delle opere	mq			216,50	a corpo 6.062,00 €
2 Fornitura e posa di controsoffitto in pannelli di fibra 60x60 cm colore bianco, (esclusa la struttura di sostegno). Posa eseguita da tecnici specializzati e tramite l'utilizzo dei necessari apprestamenti per l'esecuzione delle opere in sicurezza.	mq			216,50	€ 25,00 5.412,50 €
3 Fornitura e posa di pavimentazione per zona cucina, da posare su fondo precedentemente trattato e adatto alla posa della pavimentazione scelta	mq			45,00	€ 72,00 3.240,00 €
4 Fornitura e posa di rivestimento murario in piastrelle di ceramica per zona retro self service, da posare su fondo precedentemente trattato e adatto alla posa del rivestimento scelto	mq			25,00	€ 72,00 1.800,00 €
5 Fornitura e posa di rivestimento murario in piastrelle di ceramica per bagni ed antibagni, da posare su fondo precedentemente trattato e adatto alla posa del rivestimento scelto	mq			80,00	€ 65,00 5.200,00 €
6 Rasatura, dove necessario, e tinteggiatura delle pareti delle pareti del locale con tinta monocromatica scelta dalla Committenza (RAL 9002), data in due mani su tutte le superfici a vista, compreso l'utilizzo di trabattelli.	mq			200,00	€ 21,50 4.300,00 €
7 Tamponamento delle vetrate per chiusura del locale durante la realizzazione lavori.	n.			1,00	€ 800,00 800,00 €
TOTALE OPERE					26.814,50 €

	UM	Lungh	H	Totale	€/UM
4 SERRAMENTI					
1.1 Fornitura e posa di telaio in legno per porta a doppia anta battente	n.			2,00	a corpo 200,00 €
1.2 Fornitura e posa di porta interna a doppia anta battente con finitura estetica come banco self service per porta comunicante con zona cucina e lavaggio	n.			2,00	a corpo 1.980,00 €
1.3 Fornitura e posa di telaio in legno per porta interna a battente	n.			5,00	a corpo 500,00 €
1.4 Fornitura e posa di porta interna ad anta battente con finitura estetica come banco self service per porta bagni ed antibagni	n.			5,00	a corpo 3.900,00 €
TOTALE					6.580,00 €

	UM	Lungh	H	Totale	€/UM
5 IMPIANTO ELETTRICO					
5.1 Progettazione e realizzazione di quadro elettrico generale, compresa fornitura e posa di tutti gli interruttori magnetotermici e differenziali per separazione circuiti luce, forza motrice ed emergenza. L'impianto infine, dovrà essere certificato e conforme secondo quanto prescritto dall'art. 9 della Legge N.46 del 5 marzo 1990 e relative integrazioni e modifiche.	a corpo			1,00	a corpo 7.200,00 €
5.2 Progettazione e realizzazione impianto elettrico trifase 380V per luci, prese elettrodomestici, lampade d'emergenza, telefono, compresa la fornitura di interruttori prese e placche serie Biticino Light. L'impianto infine, dovrà essere certificato e conforme secondo quanto prescritto dall'art. 9 della Legge N.46 del 5 marzo 1990 e relative integrazioni e modifiche.	a corpo			1,00	a corpo 8.500,00 €
5.3 Corpi luminosi per illuminazione zona banco bar (DA VALUTARE A PARTE)	a corpo			1,00	a corpo da definire
TOTALE					15.700,00 €

	UM	Lungh	H	Totale	€/UM
PIANTO IDRAULICO					
5.1 Modifica impianto idrico per la nuova disposizione della zona cucina, compresi materiali necessari all'esecuzione dell'opera. L'impianto infine, dovrà essere certificato e conforme secondo quanto prescritto dall'art. 9 della Legge N.46 del 5 marzo 1990 e relative integrazioni e modifiche.	a corpo			1,00	a corpo 1.900,00 €
5.2 Modifica di impianto idrico per la nuova disposizione della zona self service, compresi materiali necessari all'esecuzione dell'opera. L'impianto infine, dovrà essere certificato e conforme secondo quanto prescritto dall'art. 9 della Legge N.46 del 5 marzo 1990 e relative integrazioni e modifiche.	a corpo			1,00	a corpo 2.100,00 €
5.3 Modifica impianto idrico bagno per adeguamento alla normativa sui bagni disabili	a corpo			1,00	a corpo 900,00 €
5.4 Fornitura e posa di sanitari per bagno disabili	a corpo			1,00	a corpo 1.250,00 €
5.5 Fornitura e posa di sanitari per bagno clineti	a corpo			1,00	a corpo 850,00 €
5.5 Fornitura e posa di piano di appoggio epr lavabi zona antibagno con n. 3 vasche ad antibagno	a corpo			2,00	a corpo 6.800,00 €
TOTALE					13.800,00 €

	UM	Lungh	H	Totale	€/UM
7 IMPIANTO GAS					
7.1 Adeguamento di impianto gas per le nuove esigenze della zoina cucina, compresi materiali necessari all'esecuzione dell'opera. L'impianto infine, dovrà essere certificato e conforme secondo quanto prescritto dall'art. 9 della Legge N.46 del 5 marzo 1990 e relative integrazioni e modifiche.	a corpo			1,00	a corpo da valutare
TOTALE					- €

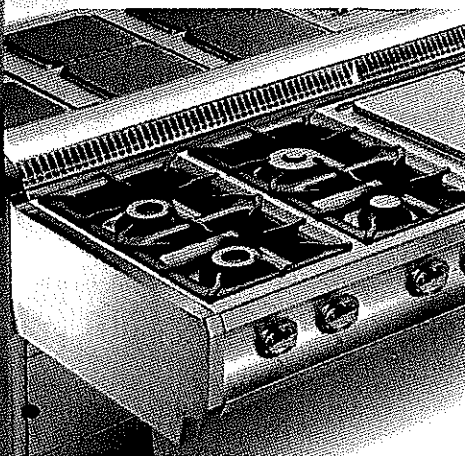
PREZZO A CORPO PER TUTTE LE OPERE ELENcate COMPRESIVO DI MATERIALE E MANO D'OPERA	Totale IVA esclusa	76.841,50 €
--	---------------------------	--------------------

Sono esclusi dal presente preventivo la fornitura della piastrelle da pavimento e da rivestimento, che dovranno essere fornite dalla Committenza.

Sono inoltre escluse le spese per l'utilizzo delle utenze, acqua, elettricità e quant'altro fosse necessario all'esecuzione delle opere, che dovranno essere fornite dalla Committenza.

Il Committente e la Direzione Lavori potranno concordare o richiedere in corso d'opera tutte le varianti ritenute idonee per la buona esecuzione dei lavori. Nel caso di modifiche che comportino una variazione di prezzo, si enderà necessario la formulazione di un nuovo preventivo, il cui importo e modalità di pagamento dovranno essere concordate ed accettate dal Committente.

RISTORANTE SELF-SERVICE
MOLO GIANO
GENOVA
PREVENTIVO ATTREZZATURE



TECNO CLINIC S.R.L. P.IVA 01237490998

LOCALITÀ PRATOGRANDE 5
16026 - MONTEGGIO (GE)
TEL. 010/938703
FAX 010/8591266
E-MAIL: INFO@TECNOCLINIC.IT



TECNOCLINIC

Spett.

**Sig. Della Casa
Self Service**
Borgo alla Marina (GE)

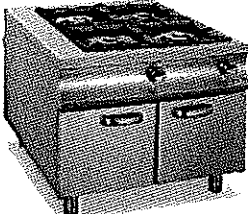
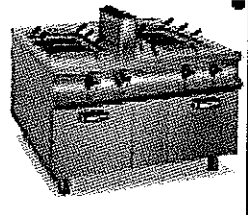
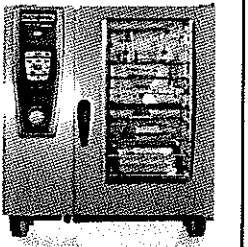
Monteggio 10 12 2015

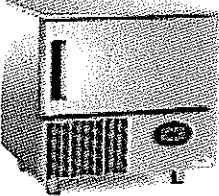
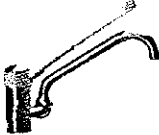
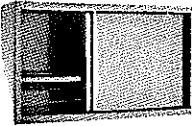
Come da Vostra gradita richiesta, Vi forniamo la nostra migliore offerta per le forniture delle attrezzature da installare presso il Vostro locale

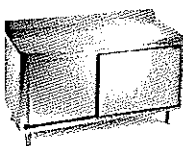

CUCINA

Descrizione	Q.tà	Prez. Uni	Prezzo tot.
<p>Freezer con porta cieca 650 Lt, Armadio refrigerato GN2/1 in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico. Chiusura porta con chiave. Guarnizione porta estraibile senza utensili. Luce interna. Fondo con angoli arrotondati. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata, piedini in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza. Potenza 0,65 Kw Temperatura d'esercizio -10°C/-20°C Dimensioni 75x81,5xh210 cm</p>	1	€ 2.560,00	€ 2.560,00
<p>Frigorifero con porta cieca 650 Lt, Armadio refrigerato GN2/1 in acciaio inox AISI 304. Refrigerazione ventilata. Gruppo incorporato. Controllo temperatura elettronico con termostato digitale. Resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa. Sbrinamento automatico. Chiusura porta con chiave. Guarnizione porta estraibile senza utensili. Luce interna. Fondo con angoli arrotondati. Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata, piedini in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza. Potenza 0,40 Kw Temperatura d'esercizio +0°C/+10°C Dimensioni 75x81,5xh210 cm</p>	1	€ 2.190,00	€ 2.190,00




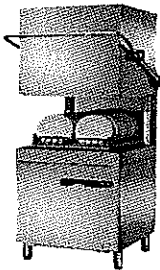
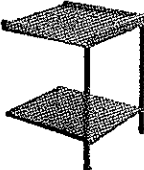
	<p>Tavolo refrigerato L157x70x85h cm con tre ante e motore remoto. Struttura acciaio inox Aisi 304, interno con spigoli arrotondati, spessore di isolamento 50 mm, gruppo frigorifero ventilato, pannello di comando elettronico, sbrinamento ed evaporazione condensa automatici, porte autochiudenti. Piano di lavoro in acciaio. Temperatura di esercizio -2°C/+10°C.</p>	1	<p>€ 3.220,00 € 3.220,00</p>
	<p>Motore remoto per tavolo refrigerato 157x70 cm entro 10 mt Potenza 0,57 kw</p>	1	<p>€ 1.160,00 € 1.160,00</p>
	<p>Tavolo di compensazione realizzato su misura, h 85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>	1	<p>€ 550,00 € 550,00</p>
	<p>Friggitrice doppia a gas con due vasche su basamento con ante battenti, vasche con capacità 18,0 Lt ed 1 cestello, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm, vasche stampate e saldate in continuo, bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento, arresto in caso di surriscaldamento, ampia zona fredda, vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox, regolazione termostatica della temperatura. Dimensione 11250x1100xh850 mm Consumo 30,40 Kw (15,20 Kw + 15,20 Kw)</p>	1	<p>€ 8.150,00 € 8.150,00</p>
	<p>Fry-top doppio a gas con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata su basamento con ante battenti, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio inox spessore 2 mm, piastra di cottura incassata di 3 mm con spessore piastra da 15 mm, controllo termostatico della temperatura, capiente cassetto raccolta, bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti, finitura al cromo, controllo su entrambi i lati. Potenza totale 18,0 Kw (9,0 Kw + 9,0 Kw) LxPxH 900x1100xh850 mm Kg 190</p>	1	<p>€ 6.540,00 € 6.540,00</p>

<p>Cucina a gas con 4 fuochi valvolati su basamento con ante battenti, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio inox spessore 2 mm, bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata, bruciatore pilota protetto, angoli raggiati, invaso stampato, profili anti-goccia, kit sacrico acqua, controllo su entrambi i lati. Potenza totale 28,0 Kw (2x6,0 Kw + 2x8,0 Kw) LxPxH 900x1100xh850 mm</p>		1	€ 5.370,00	€ 5.370,00
<p>Cuocipasta a gas con due vasche da 40,0 litri, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm, vasche in AISI 316 anti-corrosione, vasche stampate e saldate in continuo, bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata, imbutitura perimetrale per raccolta di liquidi, invaso per raccolta amidi, angoli raggiati, sgocciolatoio grigliato posacestelli, controllo su entrambi i lati. Potenza 28,0 Kw (14,0 Kw + 14,0 Kw) LxPxH 1125x1100xh850 mm Kg 192 m³ 1.60</p>		1	€ 6.480,00	€ 6.480,00
<p>Kit di tre cestelli per cuocipasta da 40,0 Lt Dimensione 160x290xh215 mm</p>		2	€ 260,00	€ 520,00
<p>Forno RATIONAL SelfCookingCenter 61 a elettrico, Capacità: 6 x 1/1 GN o 12 X 1/2 GN. N° di pasti al giorno: 30-80 Potenza allacciata: 11,00 kW Tensione: 3 NAC 400V Peso: 112,5 Kg Larghezza: 847 mm Profondità: 771 mm Altezza: 782 mm</p>		1	€ 9.570,00	€ 9.570,00
<p>Tavolo da lavoro in acciaio inox per forno predisposto per inserimento abbattitore, realizzato senza traversa nel telaio inferiore.</p>		1	€ 1.400,00	€ 1.400,00

<p>Abbattitore e surgelatore rapido 5GN1/1, costruzione interamente in acciaio inox AISI304, interno con spigoli arrotondati e fondo smaltato, isolamento in poliuretano ecologico espanso ad acqua, supporti per guide facilmente smontabili senza ausilio di attrezzi, allestimento interno GN1/1, pannello comandi elettronico, sbrinamento manuale ad aria, buzzer segnalazione allarme, porta seriale, gas refrigerante R404A ecologico, porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche, piedini regolabili in altezza. Capacità abbattimento +3°C 14Kg Capacità surgelamento -18°C 9 Kg Potenza 0,90 Kw Dimensioni 76x70xh85</p>		1 € 4.380,00 € 4.380,00
<p>Tavolo di lavoro neutro realizzato su misura, h 85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>	1	€ 830,00 € 830,00
<p>Lavatoio su gambe con 1 vasca di cm.40x40x32, ripiano inferiore rinforzato, costruito in acciaio inox AISI 304 18/10, finitura scotch brite; piano di lavoro imbutito con H.mm.40 e spessore 10/10; vasca imbutita con antirombo e antivegetativo gambe tubolari inox mm.40x40, piedini di livellamento in acciaio con base antiscivolo. Fornito di serie con piletta, troppopieno, sifone in plastica Ø mm.40. Dimensioni 70x70xh90 cm</p>	1	€ 750,00 € 750,00
<p>Gruppo rubinetteria miscelatore con apertura a gornito, ai sensi della legge n.283. Dimensioni L 400 x P 150 x H 5mm Mod. ATG0092</p>		1 € 190,00 € 190,00
<p>Armadi pensile ad ante scorrevoli con 1 ripiano intermedio costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Dimensione 200x40 cm</p>		3 € 860,00 € 2.580,00

<p>Tavolo da lavoro armadiato caldo L120x70x h. 85 cm con ante scorrevoli, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo, termostato per regolazione temperatura.</p> 	1	€ 1.420,00	€ 1.420,00
<p>Tavolo di lavoro neutro, dimensioni 190x35xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>	3	€ 760,00	€ 2.280,00
<p>Tavolo di lavoro con lavello, dimensioni 120x70xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>	1	€ 1.170,00	€ 1.170,00
<p>Tavolo di lavoro con tramoggia, dimensioni 170x70xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>	1	€ 1.320,00	€ 1.320,00
<p>Tavolo refrigerato L202x70x85h cm con quattro ante e motore remoto. Struttura acciaio inox Aisi 304, interno con spigoli arrotondati, spessore di isolamento 50 mm, gruppo frigorifero ventilato, pannello di comando elettronico, sbrinamento ed evaporazione condensa automatici, porte autochiudenti. Piano di lavoro in acciaio. Temperatura di esercizio -2°C/+10°C.</p>	1	€ 3.780,00	€ 3.780,00
<p>Motore remoto per tavolo refrigerato 202x70 cm entro 10 mt Potenza 0,57 kw</p> 	1	€ 1.180,00	€ 1.180,00
TOTALE		€ 67.590,00	

AGGIO

	Descrizione	Q.tà	Prez. Uni	Prezzo tot.
1	<p>Tavolo entrata per cernita con vasca, dimensioni tavolo 140x75xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p> 	1	€ 1.370,00	€ 1.370,00
	<p>Gruppo rubinetto doccia monoforo 3/4 Dimensioni L 800 x P 42,5 x H 1500 mm</p> 	1	€ 210,00	€ 210,00
2	<p>Pattumiera carrellata con coperchio, struttura in acciaio inox AISI 304 finitura scotch brite. Capacità 50,0 Lt Diametro 380 mm</p> 	1	€ 300,00	€ 300,00
3	<p>Lavapiatti a capote controllo elettronico, display elettronico. Struttura mono parete in acciaio inox 18/10 finemente satinato. Possibilità di installazione ad angolo o in linea ed integrabili con piani e lavelli. Microinterruttore di fermata ciclo in caso di mancata apertura accidentale della porta. Dosatore brillantante fornito di serie. 1200 P/H Dimensioni cesto 500x500 mm Dimensioni 62,5x74x146h cm Altezza utile 420 mm Mod CAP 12 E</p> 	1	€ 6.190,00	€ 6.190,00
4	<p>Tavolo uscita piatti da capote, dimensioni tavolo 80x60xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p> 	1	€ 590,00	590,00


5	Tavolo di lavoro neutro , dimensioni 150x70xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.	1	€ 710,00	€ 710,00
6	Tavolo di lavoro neutro , dimensioni 100x60xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.	1	€ 570,00	€ 570,00
TOTALE				€ 9.940,00

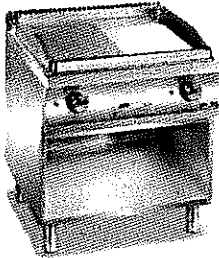
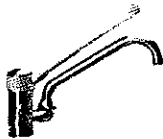
F SERVICE

Descrizione	Q.tà	Prez. Uni	Prezzo tot.
1 Elemento refrigerato antipasti con vasca raggiata su tutti i lati per favorire la completa pulibilità, vano sottostante a giorno, refrigerazione statica con regolazione termostatica, fluido refrigerante R22, costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Dim: L 1200 x P 700 x H 900mm	1	€ 5.190,00	€ 5.190,00
2 Elemento riscaldato bagnomaria primi piatti con n.1 vasca capacità 6 GN 1/1 raggiata su tutti i lati pe favorire la completa pulibilità, rubinetto carico acqua e troppo pieno di livello, regolazione della temperatura tramite un termostato, vano inferiore a giorno, costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Dim: L 1200 x P 700 x H 900mm	1	€ 3.470,00	€ 3.470,00
3 Sollevatore piatti con 2 cilindri, finitura in acciaio, diametro piatti 180/240 mm LxPxH 400x680x900 mm Kg 55 m³ 0.42	1	€ 3.500,00	€ 3.500,00
4 Elemento refrigerato secondi con vasca raggiata su tutti i lati per favorire la completa pulibilità, vano sottostante a giorno, refrigerazione statica con regolazione termostatica, fluido refrigerante R22, costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Dim: L 1200 x P 700 x H 900mm	1	€ 5.190,00	€ 5.190,00
5 Elemento riscaldato bagnomaria secondi con n.1 vasca capacità 6 GN 1/1 raggiata su tutti i lati pe favorire la completa pulibilità, rubinetto carico acqua e troppo pieno di livello, regolazione della temperatura tramite un termostato, vano inferiore a giorno, costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Dim: L 1200 x P 700 x H 900mm	1	€ 3.470,00	€ 3.470,00
6 Elemento neutro con vano sottostante a giorno, realizzato a misura, costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10.	1	€ 1.250,00	€ 1.250,00



7	<p>Elemento refrigerato frutta/dolci con vasca raggiata su tutti i lati per favorire la completa pulibilità, vano sottostante a giorno, refrigerazione statica con regolazione termostatica, fluido refrigerante R22, costruzione in acciaio inox AISI 304 18/10. Dim: L 1200 x P 700 x H 900mm</p>	1	€ 5.190,00	€ 5.190,00
8	<p>Elemento cassa per linea self service 70 con cassetto, costruzione in acciaio inox AISI 304 (18/10), realizzato su misura. Dim: L 655 x P 700 x H 900mm</p>	1	€ 1.360,00	€ 1.360,00
	<p>Elemento scorriassoi in tubolare inox per scorriassoio lineare per elemento neutro, profondità 30 cm, realizzato per tutta la lunghezza del banco self-service</p>	1	€ 1.560,00	€ 1.560,00
9	<p>Banco Bar refrigerato L250 cm. Struttura portante in tubolare di acciaio, verniciato con polveri epossidiche, con elementi di irrigidimento e piedini regolabili. Cella refrigerata 3 sportelli ed una cassettiera doppia, monoblocco isolata con poliuretano espanso densità 40 Kg/m³. Pareti e fondo interamente in acciaio inox AISI 304 con angoli raggiati. Sportelli con interno/esterno in acciaio inox lucido con chiusura magnetica. Piano di lavoro in acciaio inox. Banco fornito grezzo senza pannellatura estetica e senza bancalina. Motore remoto.</p>	1	€ 4.510,00	€ 4.510,00
	<p>Unità condensante TN per banco bar refrigerato comprensiva di installazione fino a 10 mt Potenza 1,61 Kw - 230V 50 Hz (in caso la distanza sia superiore ai 10 mt dovrà essere previsto un sovrapprezzo per aumento di potenza dell'unità)</p>	1	€ 1.500,00	€ 1.500,00
	<p>Rivestimento estetico Banco Bar e Zona Self con struttura in laminato colori da definire, compresa bancalina in marmo/granito/agglomerato per banco bar.</p>	1	€ 5.650,00	€ 5.650,00
	<p>Fornitura e posa di bancalina in vetro per zona self-service realizzata su misura</p>	1	€ 2.100,00	€ 2.100,00

10	<p>Mobile base L100 cm realizzato con struttura in nobilitato grigio idrorepellente con piedini regolabili L100xP55x95,1h cm. Ante scorrevoli su guide in alluminio e carrello di scorrimento con doppia rotella in materiale plastico con cuscinetti e sfere per rotazione; il sistema di scorrimento prevede inoltre il fermo battuta e tenuta. Piano di lavoro in acciaio inox con invaso, lavello e miscelatore.</p>	2	€ 1.360,00	€ 2.720,00
11	<p>Retrobase per macchina caffè L 125x55x110h cm, struttura portante in tubolare di acciaio verniciato con polveri epossidiche a forno a 180°C con elementi di irrigidimento e piedini regolabili, completo di cassetto e tramoggia fondi caffè basculante, ripiani in acciaio inox AISI 304 finitura lucida, ante realizzate con telaio in estruso di alluminio brillantato e cartella interna rivestita in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA, canaletta battuta pedana in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite.</p>	1	€ 2.780,00	€ 2.780,00
	<p>Retroalzata lineare L 100 cm realizzata a misura come disegno con mensola in vetro. Struttura portante in nobilitato finitura da definire.</p>	2	€ 1.150,00	€ 2.300,00
	<p>Retroalzata lineare L 125 cm realizzata a misura come disegno con mensola in vetro. Struttura portante in nobilitato finitura da definire.</p>	1	€ 1.250,00	€ 1.250,00
12	<p>Tavolo di lavoro neutro, dimensioni 240x70xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>	1	€ 940,00	€ 940,00
13	<p>Tavolo di lavoro neutro, dimensioni 70x70xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>	1	€ 520,00	€ 520,00
14	<p>Sollevatore piatti con 2 cilindri, finitura in acciaio, diametro piatti 180/240 mm LxPxH 400x680x900 mm Kg 55 m³ 0.42</p> 	1	€ 3.500,00	€ 3.500,00

15	<p>ry-top doppio elettrico con piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata su basamento aperto, realizzato con struttura in acciaio inox, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 spessore 1,5 mm, paraspruzzi spessore 3 mm, piastra spessore 15 mm, controllo termostatico della temperatura, paraspruzzi saldato, piastra inclinata, capiente cassetto raccolta, finitura al cromo.</p> <p>Potenza totale 8,0 Kw LxPxH 700x730xh850 mm Kq 97</p>		1	€ 3.880,00	€ 3.880,00
16	<p>Tavolo di lavoro neutro, dimensioni 170x70xh85 cm con vano a giorno, struttura in acciaio inox AISI 304 18/10, piano di lavoro in acciaio, insonorizzato e rinforzato da contropiano di forte spessore, piedini regolabili in acciaio inox AISI 304 18/10 antiscivolo.</p>		1	€ 760,00	€ 760,00
17	<p>Lavatoio su gambe con 1 vasca di cm.40x40x32, ripiano inferiore rinforzato, costruito in acciaio inox AISI 304 18/10, finitura scotch brite; piano di lavoro imbutito con H.mm.40 e spessore 10/10; vasca imbutita con antirombo e antivegetativo gambe tubolari inox mm.40x40, piedini di livellamento in acciaio con base antiscivolo. Fornito di serie con piletta, troppopieno, sifone in plastica Ø mm.40. Dimensioni 70x70xh90 cm</p>		1	€ 750,00	€ 750,00
	<p>Gruppo rubinetteria miscelatore con apertura a gomito, ai sensi della legge n.283. Dimensioni L 400 x P 150 x H 5mm Mod. ATG0092</p>		1	€ 190,00	€ 190,00
TOTALE				€ 63.530,00	

RIEPILOGO

CUCINA	€ 67.590,00
LAVAGGIO	€ 9.940,00
SELF SERVICE	€ 63.530,00
TRASPORTO, MONTAGGIO ED INSTALLAZIONE	€ 8.500,00
TOTALE	€ 149.560,00

Tutte le cifre sopra esposte sono IVA esclusa

Tutte le foto sono solamente a scopo indicativo e posso ritrarre oggetti non compresi nella fornitura

Legenda cucina

- ① Armadio refrigerato negativo
- ② Armadio refrigerato positivo
- ③ Tavolo refrigerato positivo 3 sportelli
- ④ Tavolo neutro compensazione
- ⑤ Tavolo neutro con lavello 120x70 cm
- ⑥ Tavolo neutro con tramoggia 170x70 cm
- ⑦ Tavolo refrigerato positivo 4 sportelli
- ⑧ Pensile 200x40 cm
- ⑨ Tavolo neutro compensazione
- ⑩ Tavolo caldo 120x70 cm
- ⑪ Lavello 70x70 cm
- ⑫ Forno 6 GN1/1
- ⑬ Abbattitore di temperatura
- ⑭ Tavolo neutro
- ⑮ Cuocipasta
- ⑯ Cucina 4 fuochi
- ⑰ Modulo neutro di appoggio
- ⑱ Fry-top doppio
- ⑲ Friggitrice
- ⑳ Tavolo neutro 190x35 cm

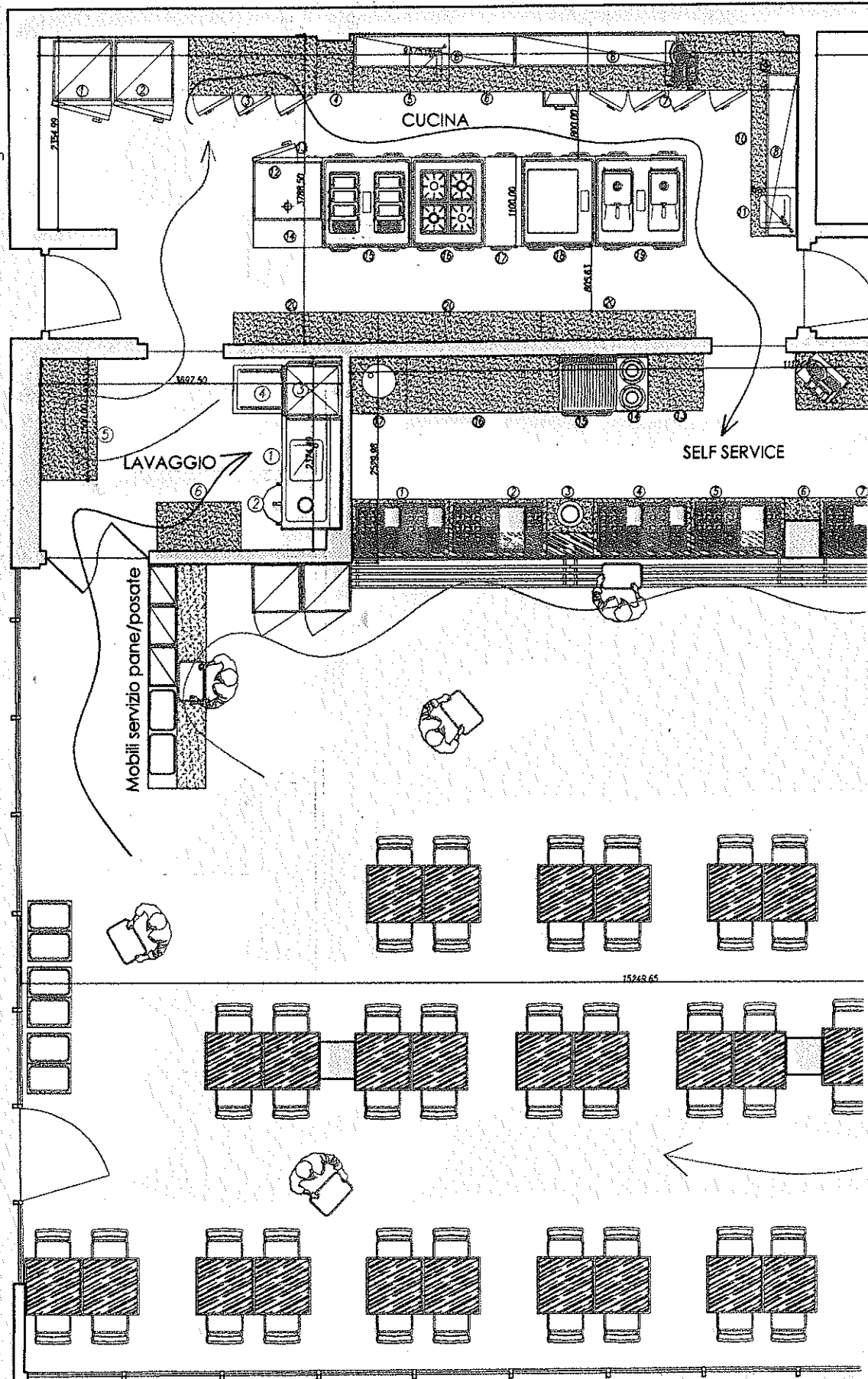
Legenda lavaggio

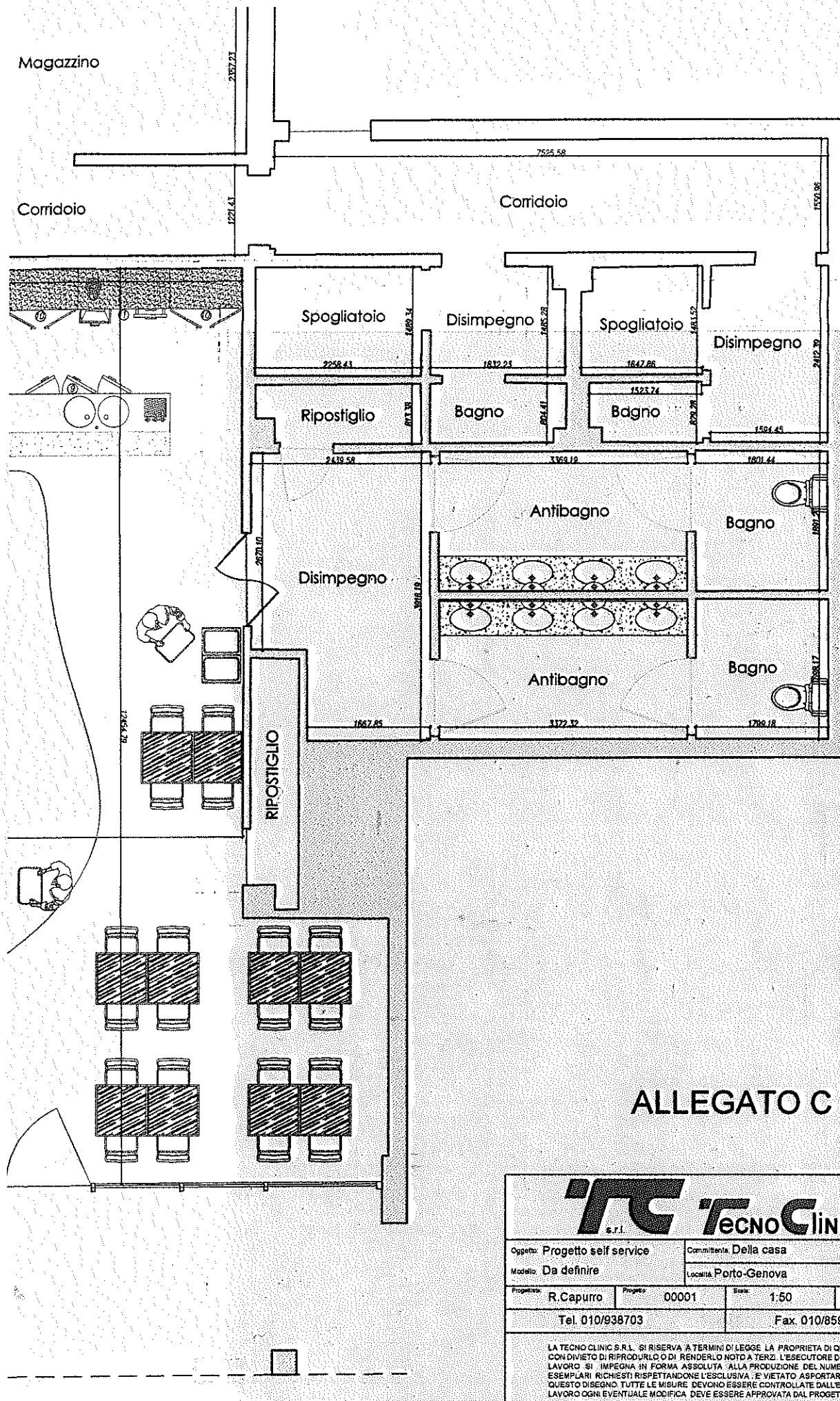
- ① Tavolo entrata con lavello
- ② Pattumiera
- ③ Lavastoviglie capote
- ④ Tavolo uscita
- ⑤ Tavolo neutro 150x70 cm
- ⑥ Tavolo neutro 100x60 cm

Legenda self-service

- ① Vetrina refrigerata antipasti
- ② Vetrina calda primi piatti
- ③ Distributore piatti
- ④ Vetrina fredda secondi
- ⑤ Vetrina calda bagno maria secondi
- ⑥ Banco compensazione
- ⑦ Vetrina fredda dolci/frutta
- ⑧ Banco Cassa
- ⑨ Banco Bar refrigerato L250 cm
- ⑩ Retro base neutra L100 cm
- ⑪ Retro base macchina caffè L125 cm
- ⑫ Tavolo neutro 1240x70 cm
- ⑬ Tavolo neutro 170x70 cm
- ⑭ Dispenser piatti 40x70 cm
- ⑮ Fry-top elettrico 70x70 cm
- ⑯ Tavolo neutro 170x70 cm
- ⑰ Lavello 70x70 cm

- Percorso sporco
- Percorso pulito
- Percorso cottura
- Percorso self-service





ALLEGATO C



Oggetto: Progetto self service		Committente: Della casa	
Modello: Da definire		Località: Porto-Genova	
Progettista: R.Capurro	Progetto: 00001	Scala: 1:50	Data: 23/12/2015
Tel. 010/938703		Fax. 010/8591266	
LA TECNOCLINIC S.R.L. SI RISERVA A TERMINI D' LEGGE LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DI RENDERSI NOTO A TERZI. L'ESECUTORE DEL PRESENTE LAVORO SI IMPEGNA IN FORMA ASSOLUTA ALLA PRODUZIONE DEL NUMERO DI ESEMPLARI RICHIESTI RISPETTANDO L'ESCLUSIVA. È VIETATO ASPORTARE IL TIMBRO DA QUESTO DISEGNO. TUTTE LE MISURE DEVONO ESSERE CONTROLLATE DALL'ESECUTORE DEL LAVORO OGNI EVENTUALE MODIFICA DEVE ESSERE APPROVATA DAL PROGETTISTA			