

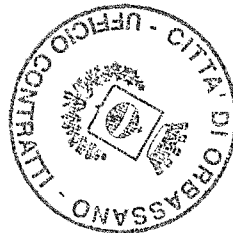


Orbassano, lì 29/08/2017

OGGETTO: Risposta a richiesta chiarimento n. 2.

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – ASILO NIDO E MENSA
DIPENDENTI COMUNALI, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER IL PERIODO DI
TRE ANNI, RIPETIBILI. CIG: 715936708D**

In merito al servizio indicato in oggetto si allegano alla presente i costi indicativi sostenuti dai centri di cottura e dai refettori per le utenze di energia elettrica per gli anni 2015/2016 e l'inventario della maggiori attrezzature.



La Responsabile del procedimento
Dr.ssa Paola Portigliatti Pomeri

Costi indicativi utenze per energia elettrica di cucine e refettori nel periodo
2015-2016

SCUOLA	ANNO 2015	ANNO 2016
Gramsci	€ 12.109,20	€ 16.896,60
Rodari	€ 12.955,01	€ 11.621,90
Andersen	€ 6.034,63	€ 4.097,15
Asilo Nido Il Batuffolo	€ 6.484,29	€ 7.130,16
Collodi	€ 4.850,61	€ 4.532,74
Pavese	€ 9.198,14	€ 10.636,77
Peter Pan	€ 5.442,63	€ 4.314,86
Gamba	€ 5.442,63	€ 4.314,86
Apriero	€ 5.442,63	€ 4.314,86

Inventario delle maggiori attrezzature presenti nelle cucine e nei refettori al
22/08/2017

CUCINA RODARI

Cucina: n. 1 forno elettrico a 6 gn, n. 1 mantenitore di temperatura a 16 gn, n. 1 tritacarne, n. 1 taglia verdure, n. 1 cucina a 4 fuochi, n. 1 bollitore a 2 vasche, n. 1 lavello a 1 vasca, n. 1 frullatore ad immersione, n. 1 forno convezione/vapore, n. 1 abbattitore a 10 gn, n. 2 cappe.

Zona lavaggio: n. 2 lavelli a 2 vasche, n. 1 lavastoviglie, n. 1 cappa.

Zona diete: n. 2 frigoriferi ad 1 anta, n. 1 lavello a 2 vasche, n. 1 termosigillatrice, n. 1 piastra elettrica, n. 1 abbattitore a 6 gn, n. 1 affettatrice, n. 1 tavolo refrigerato, n. 1 centrifuga insalata, n. 2 lavelli a 1 vasca, n. 1 pelapatate, n. 1 sterilizza coltelli.

Magazzino: n. 1 frigorifero a 2 ante.

Mensa dipendenti: n. 1 linea self service (n. 3 gn 1\1), n. 1 vetrinetta refrigerata, n. 1 lavastoviglie, n. 1 lavello a 2 vasche.

CUCINA GRAMSCI

Sala refettorio: n. 2 frigoriferi a 2 ante.

Cucina: n. 1 mantenitore da 20 gn, n. 2 forni convezione/vapore da 20 gn, n. 1 forno convezione/vapore da 10 gn, n. 1 abbattitore da 10 gn, n. 1 lavello a 1 vasca, n. 1 frigorifero a 1 anta, n. 1 termosigillatrice, n. 1 frullatore ad immersione, n. 2 bollitori da lt 150, n. 1 cuocipasta a ribaltamento da lt 100, n. 2 cuocipasta a ribaltamento da lt 200, n. 2 cucine a 4 fuochi, n. 2 brasiere, n. 4 cappe, n. 1 giraffa.

Zona lavaggio pentole: n. 1 lavapentole, n. 1 lavello a 2 vasche.

Zona lavaggio piatti: n. 1 lavastoviglie, n. 1 lavello a 2 vasche.

Zona macelleria: n. 1 frigorifero a 1 anta, n. 1 tritacarne refrigerato, n. 1 affettatrice, n. 1 omogeneizzatore, n. 1 bilancia, n. 1 polpettatrice, n. 1 tavolo lavorazione con lavello incorporato, n. 1 lavello a 2 vasche.

Zona preparazione verdure: n. 1 tagliaverdure, n. 1 centrifuga insalata, n. 1 lavaverdure, n. 1 pelapatate, n. 1 lavello a 2 vasche, n. 2 frigoriferi a 2 ante.

Magazzino: n. 1 cella gelo, n. 1 cella positiva, n. 2 frigoriferi a 2 ante, n. 1 bilancia.

CUCINA BATUFFOLO

N. 1 lavello a 1 vasca, n. 1 lavastoviglie, n. 1 forno convezione/vapore da 6 gn, n. 1 cucina a 4 fuochi, n. 1 bagnomaria da n. 1 gn 1\1, n. 1 pelapatate, n. 1 affettatrice, n. 1 piastra elettrica, n. 1 frullatore ad immersione, n. 1 congelatore verticale a 1 anta, n. 1 frigorifero a 1 anta, n. 1 cappa.

SCUOLA GAMBA