

SCADENZA 20 SETTEMBRE 2016

AVVISO DI SELEZIONE RISERVATO A COOPERATIVE SOCIALI DI TIPO B PER LA PRESENTAZIONE DI PROGETTI DI GESTIONE DEL SERVIZIO BAR DELLA MEDIATECA DI SAN LAZZARO DI SAVENA

1. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E LUOGHI DI ESECUZIONE

L'Amministrazione Comunale intende attivare all'interno della Mediateca di San Lazzaro di Savena un servizio bar per il periodo 01/10/2016 – 31/12/2017 con possibilità di proroga al 31/12/2018.

Articolazione degli spazi e dei luoghi oggetto del presente avviso:

Il servizio verrà effettuato nei locali predisposti all'interno della Mediateca, di cui si allega la piantina (**allegato A**), già dotati delle attrezzature fisse e degli arredi necessari allo svolgimento del servizio stesso. La pianta in questione è da considerarsi indicativa per quanto riguarda la dislocazione degli arredi e delle attrezzature di cui si allega l'elenco a parte (**allegato B**). Essi verranno assegnati in concessione d'uso in sede di stipula del contratto tramite apposito verbale di consegna redatto in sede di sopralluogo congiunto tra l'Amministrazione e l'aggiudicatario e che dovranno essere riconsegnate integre alla scadenza del contratto. Il gestore dovrà dotarsi esclusivamente della posateria, della stoviglieria e quant'altro sia necessario per la somministrazione degli alimenti e delle bevande più delle attrezzature non presenti nell'elenco.

Per l'organizzazione del servizio l'aggiudicatario potrà basarsi sull'incasso stimato annuo di circa Euro 60.000,00.

Il gestore dovrà assumersi per intero l'onere della gestione del servizio e le spese di manutenzione ordinaria dell'arredo e delle attrezzature messe a disposizione del servizio dall'Amministrazione, le spese di pulizia (con l'eccezione delle pulizie straordinarie alle vetrature esterne) e mantenimento dello spazio e le eventuali spese telefoniche.

2. OGGETTO

Il presente invito ha per oggetto la fornitura dei servizi sotto elencati che andranno resi in coerenza con le caratteristiche del servizio e dei luoghi descritti nell'art. 1.

1. attività di ristorazione;
2. vendita di prodotti;
3. operazioni di apertura, chiusura e custodia incluse la gestione dell'allarme (inserimento e disinserimento quando necessario) e risistemazione dei locali in caso di iniziative, corsi e attività in orario di chiusura della Mediateca, limitatamente alle aree di accesso al pubblico per tali occasioni, per un minimo di 336 ore annue.

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla selezione Cooperative Sociali di Tipo B iscritte negli appositi albi provinciali o all'albo regionale.

4. DESCRIZIONE DELLE PRESTAZIONI E DEI SERVIZI

Il servizio bar consisterà nella preparazione e nella somministrazione di bevande e cibi secondo quanto previsto dalle vigenti normative per il tipo di locale.

Il servizio dovrà privilegiare la qualità dei prodotti, la loro varietà e la stagionalità.

Il ricorso a prodotti surgelati deve essere opportunamente segnalato.

Il bar collabora attivamente nella gestione del servizio in occasione di attività prodotte dalla Mediateca (ad es.: aperitivi letterari), secondo modalità concordate di volta in volta tra le parti.

5. ORARI DI APERTURA AL PUBBLICO

L'orario di apertura del bar dovrà in linea di massima coincidere con i seguenti orari di apertura della biblioteca:

- Lunedì dalle ore 14:00 alle ore 19:30;
- Da Martedì a Sabato: dalle ore 9 alle ore 19.30;
- Due domeniche al mese nel periodo gennaio-marzo: dalle ore 15 alle ore 19:30;

oltre all'apertura in orario serale e/o festivo in caso di iniziative e/o attività varie. **Eventuali modifiche dell'orario di apertura e di chiusura dovranno essere concordate con il Settore Cultura.**

6. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEI SERVIZI

Il gestore dovrà svolgere l'attività nel rispetto della Legge Regionale e delle normative comunali in materia. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, per particolari eventi ad alto richiamo di pubblico, di concedere ai propri partners organizzativi o a se stesso, tramite terzi, la possibilità di effettuare (limitatamente agli specifici eventi) la vendita di bevande e/o cibi.

Il concessionario è tenuto a rispettare le norme, i regolamenti e le leggi vigenti in materia di somministrazione di bevande e di alimenti al pubblico ed è interamente e completamente responsabile della gestione del servizio e del personale impiegato nel servizio stesso. Sono a carico del gestore anche le pratiche relative al rilascio di idonea licenza da parte dello Sportello Unico Attività Produttive del Comune.

Il concessionario dovrà dotarsi di idonea polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi (RCT) di cui dovrà fornire copia all'Amministrazione Comunale.

Potrà essere previsto l'inserimento di tirocinanti, borse lavoro e stagisti di istituti alberghieri secondo le norme che tutelano tale servizio.

7. METODO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato all'offerta che risulterà qualitativamente più valida in base ai seguenti elementi di valutazione (max 100 punti totali):

- a. organizzazione del servizio bar e del personale, numero di persone impiegate e relative turnazioni, orari di apertura proposti (max punti 35);
- b. tipologia dei prodotti offerti (max punti 25);
- c. curriculum (max punti 10)
- d. ore offerte in aumento rispetto alle 336 minime di guardiania previste (15 punti al massimo rialzo, punteggio proporzionale per rialzi inferiori);
- e. disponibilità all'attivazione di tirocini formativi per utenti segnalati dai servizi sociali del Comune (15 punti se prevista).

8. CONTRATTO

Il contratto decorrerà indicativamente dal 01.10.2016 e si concluderà il 31/12/2017 con possibilità di proroga al 31/12/2018.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di prorogare ulteriormente la durata del servizio fino all'espletamento delle operazioni di una nuova gara, oltre i termini contrattuali

previsti, ferme restando le condizioni stabilite in sede di aggiudicazione.

Prima della stipula del contratto sarà necessario acquisire il DURC dell'aggiudicatario e procedere alla predisposizione del DUVRI, tenendo conto dell'offerta tecnica dell'aggiudicatario medesimo.

9. TERMINI E MODALITA' PER LA PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà essere inviata entro e non oltre il **20 Settembre 2016** esclusivamente all'indirizzo di posta certificata del Comune: comune.sanlazzaro@cert.provincia.bo.it specificando nell'oggetto "Selezione bar Mediateca".

Potrà essere effettuato un sopralluogo previo appuntamento telefonico con l'Ufficio Cultura ai numeri 051-6228080/085/086 per prendere visione della struttura, acquisire informazioni, documentazione ed elementi che possono essere utili per la definizione del progetto tecnico.

All'offerta dovranno essere allegati i seguenti documenti:

1. Dichiarazione di data non anteriore a sei mesi dal termine di presentazione delle offerte, resa dal legale rappresentante e/o presidente con le forme di cui al T. U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa corredata di una fotocopia di un documento di identità del dichiarante in corso di validità dalla quale risulti:
 - la denominazione del soggetto partecipante;
 - la data di costituzione del soggetto, il numero di partita IVA o codice fiscale e numero di iscrizione all'albo regionale delle Cooperative Sociali;
 - la regolarità della posizione del soggetto partecipante nei confronti delle norme che regolano la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande nei servizi da esso gestiti;
 - il/i nominativo/i del/i rappresentante/i legale/i;
 - l'assenza di cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/06 e successive modificazioni ed integrazioni;
 - che non vi siano cause ostative a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
 - che il soggetto applica a favore dei lavoratori dipendenti, qualora presenti, e se cooperativa anche ai soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro nazionali e locali e l'impegno ad applicare altresì in caso di aggiudicazione condizioni non inferiori a quelle previste nei summenzionati atti per la località ove il servizio sarà svolto.
 - di accettare la realizzazione del servizio alle condizioni del presente Bando, del capitolato d'Oneri e del regolamento comunale dei contratti e degli appalti;
 - di avere esaminato gli elaborati normativi e di essersi recato sul posto dove deve eseguirsi il servizio e di aver preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione dei prezzi e delle condizioni contrattuali, e di aver giudicato il servizio stesso realizzabile;
 - di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli eventuali oneri per la sicurezza e del costo del lavoro;
 - il numero di fax e l'indirizzo e-mail, qualora posseduto, al quale va inviata qualsiasi comunicazione inerente il presente invito;
 - di non avere reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per concorrere;
 - di non avere pendenze economiche nei confronti del Comune di San Lazzaro di Savena o di aver presentato apposito piano di ammortamento per il ripianamento di eventuali debiti nei confronti dell'amministrazione.

In calce alla dichiarazione dovrà essere indicata la presente dicitura:

“Dichiara altresì di essere informato sulle sanzioni penali per dichiarazioni mendaci o false previste dalle norme vigenti”;

2. Copia del presente avviso sottoscritta per accettazione;

10. ALTRE INFORMAZIONI

Le offerte presentate dalle ditte concorrenti verranno sottoposte all'esame di una apposita commissione come previsto dal vigente Regolamento comunale dei contratti.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare tutto o in parte i servizi presentati nell'offerta a suo insindacabile giudizio, di non procedere ad alcuna aggiudicazione o di aggiudicare il servizio anche nel caso di UNA SOLA offerta valida.

Nessun compenso è dovuto per la partecipazione alla gara, né potrà essere richiesto o riconosciuto per effetto di aggiudicazione parziale od anche nel caso in cui l'Amministrazione non intendesse procedere ad alcuna aggiudicazione.

11. OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

L'amministrazione si impegna a mettere in grado l'aggiudicatario di svolgere correttamente il servizio sopra specificato, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza.

12. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario del servizio dovrà:

- avere preso esatta cognizione della natura del servizio e di tutte le condizioni che implica un servizio di tale tipologia, così come descritto negli articoli del presente Invito. Accettare, senza condizione e o riserva alcuna, tutte le norme contenute nel presente Invito; prendere conoscenza e di tenere conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e dei relativi oneri, degli oneri ed obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore; aver effettuato uno studio approfondito del servizio ritenendolo adeguato e realizzabile;
- garantire l'organizzazione puntuale dei servizi erogati, anche nei casi di sostituzione degli operatori assenti. In caso di sospensione del servizio per cause di forza maggiore (scioperi, calamità naturali, ecc.) o di anomalie occorse durante l'espletamento dei servizi, l'aggiudicatario **si impegna ad informare tempestivamente l'Amministrazione Comunale;**
- attenersi alle disposizioni concordate con l'Amministrazione Comunale nell'espletamento delle attività appaltate, comunicando l'organizzazione dei vari servizi e concordando l'orario degli operatori con l'Amministrazione stessa;
- **concordare almeno 24 ore prima con l'amministrazione ogni modifica agli orari di apertura del servizio bar;**
- individuare, per lo svolgimento oggetto del servizio, un gruppo costante di persone di fiducia, di comprovata moralità e in possesso di competenze e professionalità adeguate, assicurando la corretta e responsabile esecuzione del servizio stesso e fornendo un elenco dettagliato del personale all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio;
- garantire il funzionamento ottimale dei servizi previsti, provvedendo alla copertura dello stesso anche in caso di assenza del personale tramite sostituzioni o riorganizzazione dei turni, impegnandosi a sostituire tempestivamente anche il personale che, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione e su richiesta scritta, si sia dimostrato non idoneo ad un corretto svolgimento dei compiti assegnati;
- garantire da parte degli addetti al servizio il rispetto della puntualità degli orari;
- provvedere, in base a specifiche indicazioni, all'apertura e alla chiusura della sede. Il personale addetto alla sorveglianza prenderà servizio almeno 15 minuti prima dell'apertura al pubblico della sede ed assicurerà il servizio fino alla

chiusura della stessa. Nell'espletamento del servizio il personale è tenuto alla continua ed accurata sorveglianza dei locali, a garanzia sia dell'incolumità delle persone che dell'integrità dell'immobile.

- comunicare immediatamente al referente indicato dal Comune di San Lazzaro ogni fatto, avvenimento o circostanza che non rientri nel normale andamento dell'attività e che possa dar luogo ad incertezze, dubbi o sospetti, nonché tutti gli inconvenienti tecnici che si fossero verificati, ivi comprese le segnalazioni pervenute attraverso sistemi di rilevazione presenti nelle strutture. Le succitate segnalazioni dovranno inoltre essere oggetto di apposito rapporto scritto da trasmettere al referente entro 24 ore dall'accadimento.
- vigilare sul comportamento dei visitatori affinché sia corretto e tale da evitare pericoli di danneggiamento e furto, e deve conoscere l'uso degli impianti di allarme antifurto e antintrusione.
- raccogliere eventuali osservazioni, richieste, proposte e proteste del pubblico, e a trasmetterle al referente per l'inoltro Responsabile della struttura.
- procedere alla chiusura all'ispezione di tutti i locali, verificando che non vi si trovino persone estranee e che porte e finestre delle sale siano chiuse;
- In ottemperanza a quanto definito al comma 4 dell'art. 46 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, il personale della ditta appaltatrice dovrà essere in possesso dell'attestato di idoneità tecnica di cui all'articolo 3 della legge 28 novembre 1996, n.609 e verrà designato quale addetto ai servizi antincendio per la struttura entro la quale si troverà ad operare. Parimenti verrà istruito sul corretto funzionamento degli impianti di rivelazione incendi presenti nelle strutture e sulle istruzioni di sicurezza necessarie all'applicazione di corrette procedure di evacuazione nel caso in cui si verificano situazioni di emergenza.
- tenere monitorati gli incassi del servizio bar e presentarne rendicontazione trimestrale entro il giorno 15 del trimestre successivo sulla base di quanto indicato dal registratore di cassa;

In caso di non ottemperanza agli obblighi sopracitati l'amministrazione comunicherà all'aggiudicatario l'inadempienza accertata e procederà all'applicazione delle penali relative.

L'aggiudicatario, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente atto, si impegna a osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R.

L'Amministrazione trasmetterà all'aggiudicatario, ai sensi dell'articolo 17 del D.P.R. n. 62/2013, copia del Decreto stesso, per una sua più completa e piena conoscenza.

L'aggiudicatario si impegna a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'aggiudicatario il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

13. VARIAZIONI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare a suo insindacabile giudizio gli orari di apertura della biblioteca, di ridurre e ampliare i servizi assegnati, secondo la normativa vigente e secondo quanto stabilito dal precedente art. 5, dandone comunicazione scritta all'aggiudicatario con un preavviso di almeno giorni 15.

14. RESPONSABILITA'

L'aggiudicatario è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite con il presente capitolato, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e

regolamenti vigenti nel settore.

L'aggiudicatario ha l'obbligo di fornire all'Amministrazione, se richiesto, tutta la documentazione necessaria ad appurare l'effettiva ottemperanza.

L'aggiudicatario è inoltre direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone e/o a opera e materiali che, a giudizio dell'Amministrazione, risultassero causati dal personale dipendente dell'aggiudicatario stesso, anche nel caso di danni prodotti da negligenza e da un non corretto espletamento dei servizi assegnati.

In ogni caso, l'aggiudicatario dovrà provvedere tempestivamente e a proprie spese al risarcimento dei danni causati e, quando possibile, alla riparazione e sostituzione delle parti o strutture deteriorate.

Nel caso di verifica di responsabilità, con dolo o colpa grave a carico dell'aggiudicatario per danni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto.

Qualora, nel corso del servizio appaltato, si verificano irregolarità, problemi o altri inconvenienti di qualsiasi natura, l'aggiudicatario deve darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale e comunque prestarsi a tutti gli accertamenti del caso.

Fermo restando quanto sopra previsto, l'aggiudicatario è inoltre tenuto a stipulare idonea polizza assicurativa per i danni al patrimonio e alle attrezzature conservati nella biblioteca causati dal proprio personale, nonché di apposita polizza per la Responsabilità Civile verso Terzi a copertura di eventuali danni causati all'utenza e alle proprietà degli utenti.

15. SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di subappalto non autorizzata dall'Amministrazione Comunale.

16. OBBLIGAZIONI ECONOMICHE DELLE PARTI

Restano a carico dell'Amministrazione i consumi di energia elettrica e di riscaldamento così come vengono forniti.

17. CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario dovrà prestare, nei modi e nei tempi previsti dalla legge, una fideiussione di almeno Euro 2.000,00 a titolo di deposito cauzionale a garanzia sia del corretto adempimento delle attività previste, sia dei beni concessi in uso dall'Amministrazione Comunale. Tale deposito dovrà restare vincolato per tutta la durata del servizio e per i tre mesi successivi al termine dello stesso.

18. CLAUSOLA PENALE

Qualora si verificassero, da parte dell'aggiudicatario, inadempimenti e/o ritardi rispetto agli obblighi contrattuali, interruzioni del servizio non dovute a gravi e documentate cause di forza maggiore, ritardi nella presentazione dei rendiconti, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare una penale compresa tra i 50,00 e i 200,00 Euro per ogni inadempimento e/o per ogni giorno di ritardo, fatti comunque salvi il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno, nonché gli eventuali recessi e risoluzione del contratto.

L'aggiudicatario è tenuto, in ogni caso, ad eliminare gli inconvenienti riscontrati. L'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare e fare eseguire, a spese dall'aggiudicatario, le prestazioni necessarie per il regolare svolgimento del servizio.

19. RISOLUZIONE

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario, il contratto può essere risolto, ai sensi delle disposizioni del codice civile.

In particolare, l'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto nei casi di:

- a. reiterate violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'aggiudicatario, anche a seguito di diffide formali ad adempiere;
- b. sospensione o abbandono o mancata effettuazione, da parte del personale addetto, del servizio affidato senza adeguata giustificazione;
- c. impiego di personale, per numero e qualità, non conforme a quanto previsto nel progetto tecnico e quindi non sufficiente a garantire il livello di efficacia e di efficienza del servizio;
- d. violazione degli orari di servizio concordati;

La risoluzione comporterà tutte le conseguenze di legge, compresa la facoltà dell'Amministrazione di aggiudicare il servizio agli altri soggetti rimanenti in graduatoria.

Qualora l'aggiudicatario dovesse recedere dal contratto prima della scadenza naturale dello stesso senza dare preavviso di almeno giorni 60, l'Amministrazione procederà a incamerare la totalità della cauzione definitiva a titolo di penale, facendo salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

L'Amministrazione si riserva inoltre la possibilità di recedere discrezionalmente dal contratto dietro preavviso di almeno giorni 60.

20. FORO

Per tutte le controversie in ordine all'esecuzione e all'interpretazione del presente contratto è competente il Foro di Bologna.

Per tutti gli effetti del contratto l'aggiudicatario dovrà eleggere domicilio fiscale e recapito amministrativo nel territorio della provincia di Bologna.

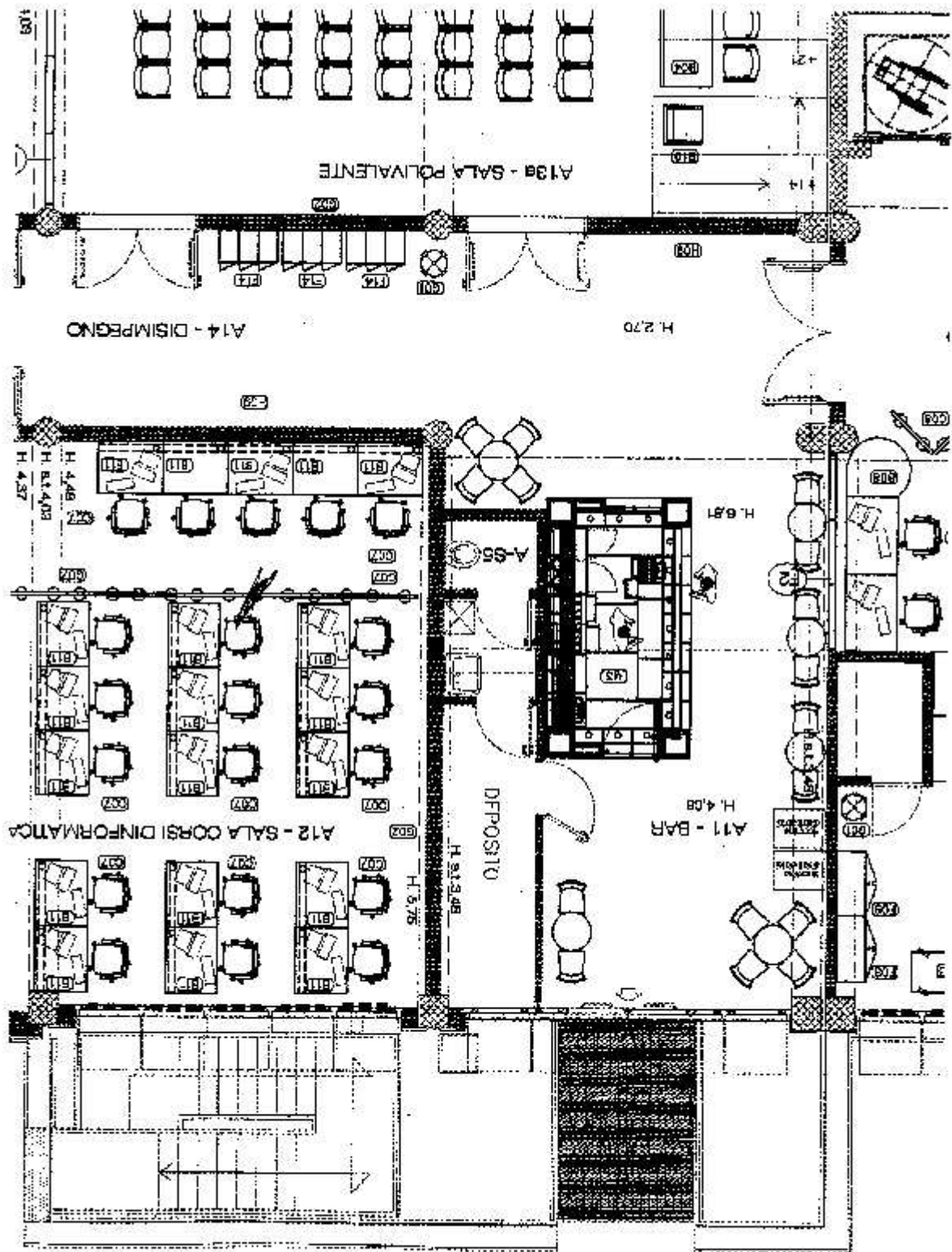
21. SPESE CONTRATTUALI

Il presente contratto verrà registrato solo in caso d'uso e le spese relative saranno a carico della parte contraente che ne chiederà la registrazione.

22. RINVIO A NORME E REGOLAMENTI

Per tutto quanto non è previsto e specificato nel presente capitolato, si fa rinvio alle norme e ai regolamenti vigenti in materia.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
DIRIGENTE DELLA III AREA SERVIZI ALLA PERSONA
F.to (dr.ssa Mara Ghini)



Elenco arredi e attrezzature

Banco di mescita frontale

Mobile composto da un elemento centrale di profondità complessiva cm. 68 x lungh. Cm. 224, e da due appendici laterali di profondità cm. 30 ciascuna di lungh. Cm. 46, simmetriche.

Poggia direttamente sulla pavimentazione tramite piedi regolabili a sezione circolare di diam. mm. 50 dotati di distanziatore in gomma tipo neoprene, e presenta frontalmente, lato rivolto al pubblico, una zoccolatura rientrante di profondità cm. 10 per h. cm. 10 allineata all'altezza del battiscopa del portale M3.1 ad esso adiacente, costituita da pannello in MDF placcato in laminato plastico antigraffio, finitura SEI, in colore nero.

Soprastante ad esso si diparte il frontale decorativo h. cm. 91 costituito da un volume vetrato verticale, suddiviso in tre specchiature calcolate come dimensioni per l'allineamento simmetrico e speculare dei telai con le fughe dei pannelli del frontale, e che prosegue, così suddiviso, nella parte superiore orizzontale per una profondità di cm. 30, mentre la parte inferiore per una profondità di cm. 10 dovrà essere mantenuta libera ed aperta.

L'elemento presenta profilati perimetrali e tubolari in alluminio anodizzato di sez. minima per consentire il fissaggio in sicurezza dei vetri antisfondamento di tamponamento, del tipo opalino stratificato. Detta pennellatura racchiude un vano interno con sez. a di profondità cm. 10 c.ca, così come indicato nel disegno allegato, dotato di pennellatura di fondo in MDF trattato superficialmente con vernice diffusore di luce, all'interno del quale trovano alloggio i corpi illuminanti costituiti da tubi fluorescenti di lungh. Cm. 101 e 68, da 36 W tipo Combi marca Osram o similari, protetti da porta lampada in policarbonato traslucido, che debbono illuminare in maniera omogenea il mobile e costruiti da n. 3 file orizzontali nel pannello verticale e n. 1 nel pannello superiore. Detto alloggio dovrà essere reso ispezionabile tramite un agevole smontaggio delle pennellature in vetro, per manutenzione dell'impianto elettrico.

L'elemento centrale è dotato di volume interno accessibile dal lato interno alla zona bar di prof. Cm.55 per h. cm. 67 costituito da due moduli laterali chiusi con ante scorrevoli in corrispondenza del registratore di cassa e con ante a battente dotate di cerniere nascoste in corrispondenza dell'alloggio del produttore di ghiaccio (escluso dalla fornitura dell'arredo).

Ambedue i vani dovranno presentano piano di fondo, mentre solo nel vano corrispondente alla cassa è previsto un piano intermedio regolabile. Al centro dei due vani chiusi è stato realizzato un settore costituito da vano a giorno dotato di piano di fondo e piano intermedio. Il tutto interamente rivestito con laminato plastico antigraffio finitura SEI in colore nero.

Le due appendici laterali al banco di profondità Cm. 30 sono dotate ambedue, sul lato interno del banco, di vani a giorno con piano di fondo e d'intermedio regolabile simili a quelli descritti nel precedente paragrafo. La sommità di detti elementi sino a quota cm. 101 è interessata da struttura vetrata simile a quella prevista sul lato opposto per h. totale cm. 12 ÷.

Nel settore centrale la sommità del mobile corrispondente nella parte anteriore al piano luminoso orizzontale è interessata dall'alloggio di due cassette posti nel modulo sotto la postazione del registratore di cassa, e di vani a giorno in corrispondenza degli altri settori.

Si specifica inoltre che è stato realizzato un foro passante sul piano di diam. cm. 8 con tappo passa cavo, necessario al cablaggio del registratore di cassa. Così come è debitamente forato il piano di fondo del mobile in corrispondenza del passaggio degli impianti al servizio del produttore di ghiaccio provenienti dalla pedana.

Dimensioni indicative cm. (316 x 30) + (224 x 38) x h. 101

Banco di mescita laterale

L'elemento è costituito da un volume che chiude lateralmente la porzione di portale interessata dall'elemento vetrato scorrevole descritto in precedenza al punto M3.4.

E' composto da un volume che poggia a pavimento dotato di piedini regolabili e comprensivi di distanziatore in gomma tipo neoprene rispetto alla pavimentazione adiacente. Anteriormente, rivolto verso il pubblico presenta la parte inferiore dotata di battiscopa e due pannelli orizzontali aventi le medesime caratteristiche estetiche e costruttive del

rivestimento del portale, e con quest'ultimo perfettamente raccordate. Nella porzione superiore esterna, sino al piano posto ad h. cm. 78, e per una profondità di cm.20 presentano struttura dotata di vetro opalino retro-illuminato e ispezionabile con telaio e modalità costruttive analoghe al similare descritto in precedenza al punto M3.6.

La porzione del mobile è rivolta verso la zona operativa del banco è interessata dall'alloggio di n. 3 vani modulari, a giorno dotati di piano di fondo e piano intermedio regolabile per una prof. complessiva di cm. 25.

Dimensioni indicative cm. (91 x 20) + (135 x 25) x h. 78

Retro - banco di servizio

Il volume di servizio per le macchine caffè e macinini, è posto a ridosso della parete di fondo della zona bar.

Esso presenta piano e pannellature in MDF idrofugo placcato nelle parti visibili in acciaio inox 18/10 AISI 304 con finitura scotch brite fugato rispetto al volume sottostante, dotato di struttura portante registrabile e contenuta nello spessore della pedana; le parti interne al mobile non a vista sono essere placcate in laminato plastico tipo ABET PRINT serie metalli art. 873 acciaio inox satinato.

Le alzatine che collegano il piano per l'alloggio macchine caffè posto ad h. cm. 115 con l'adiacente piano di servizio del banco bar e del retro banco posti ad h. 100 sono realizzate in acciaio Inox 18/10 con finitura scotch brite.

L'elemento ha con le seguenti dotazioni nel settore h. cm. 100:

o Lavello porta cestelli in acciaio inox dim. cm. 45x45 x h. 15/20cm. saldato al piano dotato di miscelatore con leva lunga sanitarie e sifone posto nel vano sottostante; il settore è dotato di vano chiuso con anta a battente azionabile con cerniere nascoste, e maniglia ad incasso in acciaio.

Esso è comunicante con il modulo inferiore del montante del portale ad esso adiacente in quanto il vano serve per l'alloggio dell'Addolcitore d'acqua per il funzionamento della macchina del Caffè (escluso dalla fornitura dell'arredo).

o Vano a giorno dotato di piano di fondo atto a sorreggere la lava-tazzine (come da disegno allegato);

Nel settore h. cm. 115 corrispondente alla parte con attrezzature fisse sono presenti:

o Settore centrale con l'alloggio delle attrezzature per la produzione del caffè, dotato di tramoggia battifondi con scarico diretto a caduta nella pattumiera sottostante ed estraibile;

o Settore con due cassette di serie di cui uno porta filtri e l'altro porta bottiglie, sottostante ad essi è essere posto lo sportello grigliato atto ad alloggiare l'unità di refrigerazione statica delle adiacenti cellette refrigerate;

o Unità refrigerante ermetica incorporata ad aria avente:

- Resa frigorifera da 275 Cal/h.

- Potenza del compressore 250W Tensione di alimentazione 220V

- Potenza del compressore 1/5 Hp

- Gas refrigerante R404

- Capacità cella lt.440

- Temperatura d'esercizio +2°+4°C

o Blocco da due cellette refrigerate +2°+8°C, coibentate con poliuretano espanso, chiuse con anta in acciaio inox, dotato di sbrinamento automatico, scarico condensa sifonato da collegare al sottostante punto di utenza della rete fognante, la valvola termostatica, la valvola solenoide, il teletermometro elettrico con display.

o Vani a giorno posti tra il vano cellette e il piano ad h. cm. 115 in mdf placcato con laminato plastico tipo acciaio inox satinato.

o Fori (n.4) passanti per collegamenti impiantistici delle attrezzature.

Dimensioni indicative cm. (115 x 62 x h. 100) + (201 x 62 x h. 115)