

ALLEGATO 7

SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

ai sensi del D.M. 10/03/2020 (G.U. n.90 del 4 aprile 2020) e D.M. 09/04/2025 (pubblicato in G.U. n. 96 del 26/04/2025)

ELENCO ATTREZZATURE **CIG _____**

I locali sono dotati di cucina e cappa professionale e di celle refrigerate, attrezzature che l'Amministrazione mette a disposizione del Concessionario nello stato e condizioni di funzionamento in cui si trovano.

Gli arredi sono di nuova manifattura e combinano design innovativo, funzionalità e sostenibilità e consistono in:

- a) bancone bar
- b) tavoli
- c) sedie

Il bancone bar, di cui al punto a), comprende:

- ✓ celle refrigerate
- ✓ n. 2 drop in tecnologico caldo/freddo con teca vetro e scorrevoli posteriori
- ✓ modulo cassa con cassetto
- ✓ retro-macchina caffè
- ✓ retro-banco
- ✓ lavello di servizio
- ✓ elemento per la distribuzione di vassoi, pane e coperti
- ✓ elemento per riscaldamento sovrastruttura
- ✓ cella refrigerata
- ✓ scorri vassoio in acciaio

✓ retro-banco armadiato

Nell'area destinata al servizio mensa sono presenti 14 tavoli 80x80cm con ciascuno 60 sedie coordinate per tipologia e colore, con seduta in polipropilene.

Nell'area destinata al servizio bar sono presenti 10 tavoli 40x40cm con ciascuno 40 sedie coordinate per tipologia e colore.

Al piano rialzato, nell'area destinata al servizio buvette sono presenti 16 tavoli 80x80cm con ciascuno 60 sedie coordinate per tipologia e colore, con seduta rivestita in ecopelle. sedie con base in acciaio.