

VERBALE PRESA IN CONSEGNA IMPIANTO

Commessa

Cliente ASP MAGIERA ANSALONI	Codice 076889	Descrizione GESTIONE CUCINA CASA PROTETTA
---------------------------------	------------------	--

Impianto

Tipologia CUCINA CASA PROTETTA	Indirizzo VIA MARX N. 10 - RIO SALICETO	Codice GP
-----------------------------------	--	--------------

SERVIZI DA EROGARE

• Preparazione cottura pasti	<input checked="" type="checkbox"/>
• Confezionamento e asporto veicolato	<input checked="" type="checkbox"/>
• Altri _____	<input type="checkbox"/>

• _____	<input type="checkbox"/>
• _____	<input type="checkbox"/>
• _____	<input type="checkbox"/>

IMPIANTI PRESI IN CONSEGNA

• Impianto riscaldamento / condizionamento	<input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto elettrico	<input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto idraulico	<input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto telefonia / reti LAN	<input checked="" type="checkbox"/>
• Altri _____	<input type="checkbox"/>

• Acqua, rete idrica e pozzo	<input checked="" type="checkbox"/>
• Gas metano, liquido o gasolio	<input checked="" type="checkbox"/>
• Teleriscaldamento	<input type="checkbox"/>
• Raffreddamento	<input type="checkbox"/>
• _____	<input type="checkbox"/>

Note / stato degli impianti (es. fornitura di vapore alimentare o industriale):

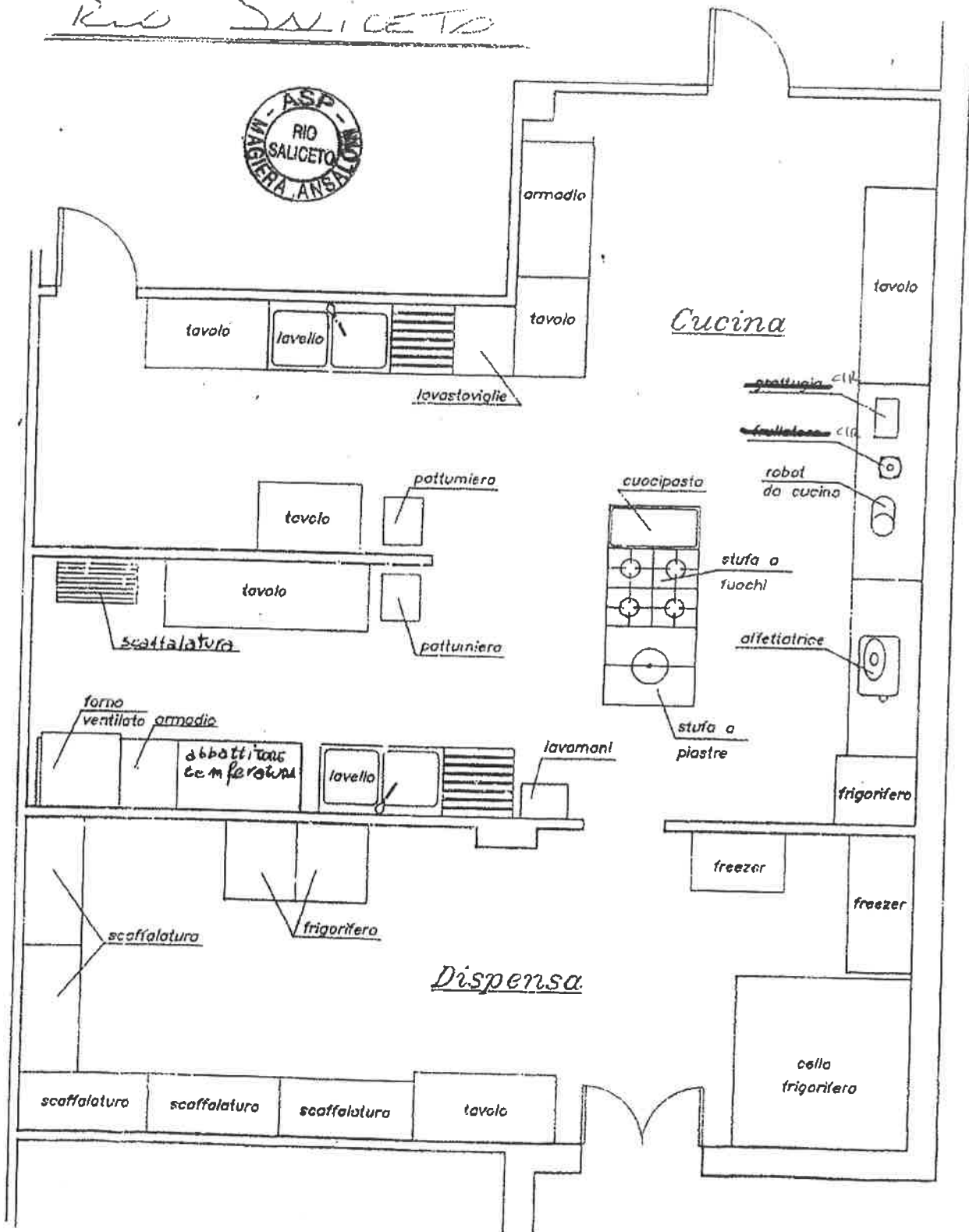
Allegati: inventario

La società CIR prende in consegna gli impianti per l'assicurazione dei servizi e lavori previsti nel contratto
Eventuali carenze impiantistiche pre-esistenti non saranno considerate di responsabilità della società

Per CIR		
Data	Responsabile	Firma
1/9/2011	RT AREA EMILIA OVEST	

Per il Committente		
Data	Responsabile	Firma
10/4/13		 FUNZIONARIO (Gorrieri Dr. Marco)

RIO SALICETO



VERBALE PRESA IN CONSEGNA IMPIANTO

Commessa

<i>Cliente</i> ASP MAGIERA ANSALONI	<i>Codice</i> 076869	<i>Descrizione</i> Gestione cucina casa protetta "Domenica Baccarini" di Campagnola Emilia
---	-------------------------	---

Impianto

<i>Tipologia</i> Cucina casa protetta	<i>Indirizzo</i> Via Grande n. 2 - 42012 Campagnola Emilia (RE)	<i>Codice</i> 7 C
--	--	----------------------

SERVIZI DA EROGARE

• Preparazione cottura pasti	<input checked="" type="checkbox"/>
• Confezionamento e asporto veicolato	<input type="checkbox"/>
• Altri _____	<input type="checkbox"/>

• _____	<input type="checkbox"/>
• _____	<input type="checkbox"/>
• _____	<input type="checkbox"/>

IMPIANTI PRESI IN CONSEGNA

• Impianto riscaldamento / condizionamento	<input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto elettrico	<input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto idraulico	<input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto telefonia / reti LAN	<input checked="" type="checkbox"/>
• Altri _____	<input type="checkbox"/>

• Acqua, rete idrica e pozzo	<input checked="" type="checkbox"/>
• Gas metano, liquido o gasolio	<input checked="" type="checkbox"/>
• Teleriscaldamento	<input type="checkbox"/>
• Raffreddamento	<input type="checkbox"/>
• _____	<input type="checkbox"/>

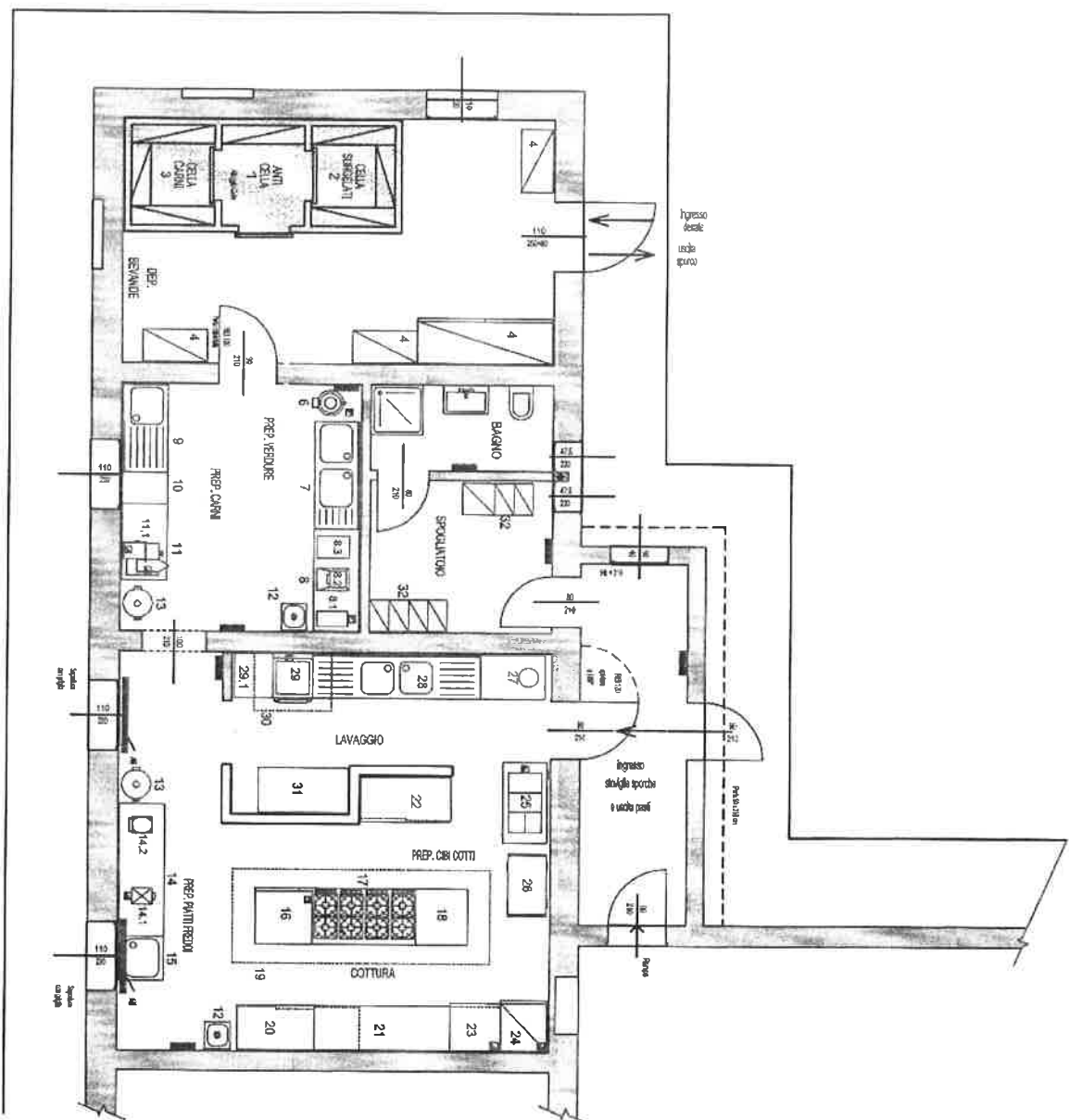
Note / stato degli impianti (es. fornitura di vapore alimentare o industriale):

Allegati: inventario

La società CIR prende in consegna gli impianti per l'esecuzione dei servizi e lavori previsti nel contratto
Eventuali carenze impiantistiche pre-esistenti non saranno considerate di responsabilità della società

Per CIR		
Data	Responsabile	Firma
1/9/2011	RT AREA EMILIA OVEST	

Per il Committente		
Data	Responsabile	Firma
10/4/13	IL FUNZIONARIO (Gorrieri Dr. Marco)	



CASA PROTETTA "D. BACCARINI"
CAMPAGNOLOLA EMILIA
Cucina- Piano Terra
scala 1:100
Marzo 2011

Legenda Accessori Cucina

N°	DESCRIZIONE	QUANTITÀ
1	SPICCIATI	1
2	CUCINA SPICCIATI	1
3	CUCINA SPICCIATI	1
4	SCARPELLO	1
5	SPICCIATI	1
6	PREP. VERDURE	1
7	PREP. VERDURE	1
8	PREP. VERDURE	1
9	PREP. VERDURE	1
10	PREP. VERDURE	1
11	PREP. VERDURE	1
12	PREP. VERDURE	1
13	PREP. VERDURE	1
14	PREP. VERDURE	1
15	PREP. VERDURE	1
16	PREP. VERDURE	1
17	PREP. VERDURE	1
18	PREP. VERDURE	1
19	PREP. VERDURE	1
20	PREP. VERDURE	1
21	PREP. VERDURE	1
22	PREP. VERDURE	1
23	PREP. VERDURE	1
24	PREP. VERDURE	1
25	PREP. VERDURE	1
26	PREP. VERDURE	1
27	PREP. VERDURE	1
28	PREP. VERDURE	1
29	PREP. VERDURE	1
30	PREP. VERDURE	1
31	PREP. VERDURE	1
32	PREP. VERDURE	1

Scala

VERBALE PRESA IN CONSEGNA IMPIANTO

Commessa

Cliente <i>ASF MAGIERA AUSALON.</i>	Codice <i>076869</i>	Descrizione <i>GESTIONE CUCINA CASA DI RIPOSO DI SAN MARTINO IN RIO (RF)</i>
---	----------------------	--

Impianto

Tipologia <i>CUCINA CASA DI RIPOSO</i>	Indirizzo <i>CASA RIPOSO VIA OSPEDALE N 10 - S. MARTINO IN RIO (RF)</i>	Codice <i>2 I</i>
--	---	-------------------

SERVIZI DA EROGARE

• Preparazione cottura pasti <input checked="" type="checkbox"/>	• _____ <input type="checkbox"/>
• Confezionamento e asporto veicolato <i>Ami Delle</i> <input checked="" type="checkbox"/>	• _____ <input type="checkbox"/>
• Altri _____ <input type="checkbox"/>	• _____ <input type="checkbox"/>

IMPIANTI PRESI IN CONSEGNA

• Impianto riscaldamento / condizionamento <input checked="" type="checkbox"/>	• Acqua, rete idrica e pozzo <input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto elettrico <input checked="" type="checkbox"/>	• Gas metano, liquido o gasolio <input checked="" type="checkbox"/>
• Impianto idraulico <input checked="" type="checkbox"/>	• Teleriscaldamento <input type="checkbox"/>
• Impianto telefonia / reti LAN <input checked="" type="checkbox"/>	• Raffreddamento <input type="checkbox"/>
• Altri _____ <input type="checkbox"/>	• _____ <input type="checkbox"/>

Note / stato degli impianti (es. fornitura di vapore alimentare o industriale):

Allegati: inventario

La società CIR prende in consegna gli impianti per l'esecuzione dei servizi e lavori previsti nel contratto
Eventuali carenze impiantistiche pre-esistenti non saranno considerate di responsabilità della società

Per CIR		
Data	Responsabile	Firma
1/9/11	RTADIA AL. QUEST	<i>[Signature]</i>

Per il Committente		
Data	Responsabile	Firma
5/3/12	II	FUNZIONARIO <i>(Galleri Dr. Marco)</i>



COMUNE DI SAN MARTINO IN RIO
Provincia di Reggio Emilia

3° Settore: Casa di riposo

CASA DI RIPOSO SAN MARTINO IN RIO

ELENCO ATTREZZATURE PRESENTI NELLA CUCINA

DENOMINAZIONE	QUANTITA'
Lavastoviglie	
Cappo aspiratore sopra la lavastoviglie	
Lavabo per lavaggio stoviglie	
Tavolo	
Patentiera conchiana	
Armadio per stoviglie 3 ante	
Tavolo armadio per preparazione pasti	
Mademira	
Tavolo per verdure	
Tavolo per lavorazione verdure	
Robot autopreparazione	
Alfabetico	
Carrello nautico	2
Cassia nei fucoli	
Cassa aspiratore sopra la cucina	
Forno elettrico	
Scaia frigorifero per canali	FRIGORIFERO X CANALI
Cala congelatore per verdure e pasta	FRIGORIFERO A PORTATE
Cala congelatore per carne e pesce	FRIGORIFERO A PORTATE
Lavabo lavamanzi	
Paniniera a pannello	
Tavolo per la lavorazione della carne e del pesce	
Tavolo per la lavorazione della carne e del pesce	
Bilancieri	
Robot frullatore a immersione	
Carrelli termici	2
Zona Magazzini: celle frigorifere per verdure	FRIGO A 2 ANTE
Zona Magazzini: scaffali	
Zona Magazzini: armadio per detersivi	5

Si segnala che tutte le attrezzature presentate (cassia, tavoli, armadi ecc) sono in acciaio inox

