

ELENCO ELABORATI:

A - RELAZIONE TECNICA

B - LAY-OUT AREA DI INTERVENTO

C - CAPITOLATO D'ONERI

C1 - NORME GENERALI

C2 - PLANIMETRIA GENERALE

C3 - PLANIMETRIE TERMINALI PASTI

da C.3.1 a C 3.20

C4 - indirizzi dei plessi scolastici, dei locali ad uso refezione numero pasti, orari di inizio e fine operazioni riepilogo indicativo prestazioni

C5 - caratteristiche minime dei materiali a perdere

C6.1 - elenco delle attrezzature e degli utensili da conferire in comodato

C6.2 - elenco dotazione minima di utensili ed elettrodomestici a disposizione presso i terminali pasto

C7.1 - materie prime: caratteristiche merceologiche e qualitative minime

C7.2 - menù

C7.3 - ricettario

C8 - elenco quantità derrate alimentari destinate alle cucine in gestione diretta

C9 - elenco del personale

D - DUVRI

F - PIANO FINANZIARIO

E - ELENCO PREZZI

16/03/2010