



Area Tecnica – Ufficio Patrimonio

Sede Comunale: Via della Pace, 8
38086 Pinzolo (TN)
tel. 0465 509100 fax 0465 502128
C.F. 00286690227 – P. IVA 00147730220

www.comune.pinzolo.tn.it
segreteria@comune.pinzolo.tn.it
segreteria@pec.comune.pinzolo.tn.it

Ufficio Madonna di Campiglio
Via Pradalago, 1 - Centro Rainalter
38086 Madonna di Campiglio (TN)
tel. 0465 442652 fax 0465 440836

Documento informatico firmato digitalmente. Il numero di protocollo e la data sono indicati sul lato destro (in caso di trasmissione cartacea) oppure nel testo della PEC (in caso di trasmissione elettronica).
(da citare nella corrispondenza)

INVENTARIO ARREDI ED ATTREZZATURE

AZIENDA BAR RISTORANTE PATASCOSS C.C. PINZOLO.

Facendo seguito alla verifica eseguita in loco, si riporta di seguito l'inventario degli arredi, attrezzature ed accessori presenti presso l'Azienda Bar Ristorante Patascoss di Madonna di Campiglio.

Da un esame visivo i beni immobili, costituenti l'Azienda Bar Ristorante Patascoss, edificio in p.ed. 1892 C.C. Pinzolo e pertinenza esterna, non presentano danni od alterazioni strutturali.

Gli elementi lignei esterni necessitano di ordinaria manutenzione, così come alcuni elementi in cemento (scale di accesso all'appartamento).

La recinzione in legno che delimita l'area esterna è ben posizionata e robusta.

I beni mobili e le attrezzature presenti si trovano in buono stato di conservazione, compatibile con il deperimento per il normale utilizzo. Le parti parzialmente ammalorate non ne pregiudicano la funzionalità.

L'impianto termico di tipo geotermico e a gas GPL sono stati sottoposti a intervento di manutenzione e verifica periodica.

PIANO SEMINTERRATO:

SPOGLIATOIO:

n. 1 plafoniera trasparente mm. 1283

CENTRALE TERMICA:

- n. 3 armadietti mod. FASMA per spogliatoio da mm. 600x500x1800h, in lamiera acciaio
- n. 3 plafoniera trasparente mm. 1283

BAGNO DIPENDENTI:

- n. 2 specchi con ante apribili
- n. 1 lavabo
- n. 1 wc
- n. 1 porta scopino
- n. 1 distributore di sapone liquido a rabbocco con capacità ml 400
- n. 1 pedana porta asciugamani da terra
- n. 2 armadietti mod. FASMA per spogliatoio da mm. 600x500x1800h, in lamiera acciaio
- n. 1 panchina smontabile da mm 300x300x1,5ml con struttura in tubolare di acciaio
- n. 1 plafoniera trasparente mm. 1283
- n. 1 dispenser carta igienica
- n. 1 dispenser carta mani

TAKE AWAY:

- n. 1 piano di servizio misure ml 7,30x cm 72p 4h con fori passacavi completo di piano in granito
- n. 1 struttura sotto cassa per appoggio piano e due cassettini misure 120x74x90h
- mq. 3 pedana in tapiflex
- n. 1 pensile a porte scorrevoli su cuscinetti in acciaio inox AISI 304 da mm. 1600x400x600h
- n. 2 piastra di cottura FRY TOP liscio/rigato, su mobile armadiato in acciaio inox AISI 304 da mm 700x700x900h (Attualmente nel chiosco esterno installato dall'ex gestore)
- n. 1 cappa aspirante in acciaio inox AISI 304 da mm 2000x900x500h (Attualmente nel chiosco esterno installato dall'ex gestore)
- n. 2 tavoli refrigerati a 3 porte e cassetiera da mm. 1870x700x900h
- n. 1 macchina lavastoviglie/lavabicchieri da bar (guasta)
- n. 1 lavello in acciaio inox
- n. 2 mantenitori a caldo per patate mod. 7 SP/E 400
- n. 1 distributore di sapone liquido a rabbocco con capacità ml 400
- n. 1 friggitrice a due cestelli MODULAR (Attualmente nel chiosco esterno installato dall'ex gestore)
- n. 1 mobile inox 2 tiretti (Spostato in cucina)
- n. 2 plafoniera bianco mm. 340x340
- n. 6 faretto ad incasso cromo

MAGAZZINO:

- n. 2 scaffale 1470x300px2000h
- n. 1 scaffale 1000x300px2000h
- n. 1 plafoniera trasparente mm. 1283
- n. 1 scaffale mm. 1450x300px2000h

BAGNI ESTERNI:

- n. 4 lavabi piccoli
- n. 3 portasapone liquido da parete
- n. 2 asciugamani a muro a risparmio energetico a getto d'aria con alimentazione 230-240V
- n. 4 wc
- n. 4 porta rotoli normali
- n. 2 porta rotoli grandi
- n. 4 porta scopini
- n. 4 appendiabiti
- n. 1 porta rifiuti con apertura a pedale
- n. 1 bidone portarifiuti in acciaio inox con copertina spegna sigarette.
- n. 1 panchina smontabile da mm 300x300x1,5ml con struttura in tubolare di acciaio
- n. 1 specchio a parete da mm 3400x900

Impianto di aria trattata:

- n. 1 unità termo ventilante elettrica mm. 1000x1700x670h
- n. 1 elettroaspiratore portata 3200/500 mc/h
- n. 1 serranda di gravità contraria esterna
- n. 1 serranda motorizzata con servocomando
- n. 1 quadro elettrico
- kg. 30 canalizzazione inox 18/10
- n. 1 plenum di mandata sopra cappa con nr. 5 bocchette di mandata in alluminio

Magazzino – dispensa – conservazione

- n. 1 tavolo armadiato mm. 830x600x850h (piano di lavoro con alzatina posteriore, vano con ripiano intermedio)
- n. 2 Scaffali in acciaio inox da mm 1500x400x2000h con 4 ripiani rinforzati
- n. 2 Armadi di riposto in acciaio inox da mm 1200x700x2000h, vani sovrapposti corredati di ripieni intermedi e di fondo chiuso da porte scorrevoli
- n. 1 Armadio frizzer conservatore in acciaio inox “BARON - POLARIS” da mm 1400x830x2080h, capacità lt 1400
- n. 1 Cella prefabbricata per carni fresche da mm 2100x1500x2430h, capacità lt 5435 – scaffalatura a 4 ripiani
Unità condensante remota con condensazione ad aria- temperatura: – 5°C + 5°C
- n. 1 Cella prefabbricata sagomata per ortofrutta – latticini da mm 3300x1200/1800x2430h, capacità lt. 10580
Unità condensante remota – temperatura: + 5°C + 15°C
- n. 1 grattugia industriale da 2 HP trifase, con vaschetta in plexiglas trasparente (su ripiano non utilizzata)
- n. 1 scaffale mm. 1200x300px2000h
- n. 1 plafoniera trasparente mm. 1283

Preparazione primi piatti – piatti freddi

- n. 1 Abbattitore rapido della temperatura produzione in acciaio inox 18/10 da mm 790x700x850h gruppo compressore incorporato dotato di sbrinatori automatici
- n. 1 Tavolo refrigerato in acciaio inox 18/10 da mm 1420x700x860h, cella chiusa da nr. 2 portine a battente, gruppo compressore incorporato dotato di sbrinatori automatici con evaporazione della condensa + accessori e piano di lavoro
- n. 1 Mensola portaingredienti ad un ripiano in acciaio inox da mm 2100x300x900h
- n. 1 Macchina lavaoggetti in acciaio inox
- n. 1 Vasca di ammollo e lavaggio pentole in acciaio inox 18/10 da mm 1800x700x700h,
Accessori:
gruppo miscelatore con doccia non estraibile
pattumiera carrellata in acciaio inox 18/10
mensola asolata in acciaio inox

Preparazione secondi piatti

- n. 1 forno a convezione / pasticceria
- n. 5 griglie inox mm. 600x400
- n. 5 teglie smaltate per pasticceria
- n. 2 cestelli per patate fritte al forno
- n. 1 Armadio pensile ad angolo in acciaio inox da mm 800+800x400x660h, completo di ripiano intermedio chiuso da una portina a battente
- n. 1 Lavatoio a 2 vasche in acciaio inox da mm. 1800x700x700h
Accessori:
n. 1 Gruppo miscelatore con leva clinica
n. 1 Pattumiera carrellata in acciaio inox 18/10 capacità lt. 70 con apertura coperchio a pedale
n. 1 Tavolo refrigerato da mm 1420x700x860h

Accessori:

- n. 1 Piano di lavoro in acciaio inox 18/10 da mm 1800x700x40 di spessore completo di alzatina posteriore
- n. 1 Ceppo batticarne da mm 400x700x900h, in legno duro stagionato dello spessore di mm 200 su cavalletto completo di piedini livellatori (presente ma non utilizzato perché non a norma)
- n. 1 tavolo in acciaio inox carrellabile mm. 1400x600x900h

Cottura

- n. 1 Forno a convezione- vapore "trivalente" elettronico "BARON" da mm 1170x895x1790h capacità camera di cottura fino a 10 teglie G.N. 2/1 e/o nr. 20 teglie G/N. 1/1 riscaldamento indiretto mediante resistenza corazzata con dotazione di serie: nr. 2 griglie G.N. 2/1 – illuminazione interna – doppio vetro termico – inversione di rotazione della ventola – sistema di lavaggio superautomatico incorporato – sonda per cottura sottovuoto – filtro grassi compreso su supporto, completo di struttura reggi teglie costruzione in acciaio inox 18/10
- n. 1 Impianto di aspirazione fumaria composto da:
 - n. 1 Cappa a parete in acciaio inox 18/10 per forno a convezione da mm. 1200x1200x300h
 - n. 1 Cappa centrale in acciaio inox 18/10 da mm 3500x1500x300h
 - kg. 70 canalizzazione in acciaio inox 18/10 zona cucina sezione mm 400x300
 - n. 1 Elettroaspiratore a torretta a due velocità
 - n. 1 Quadro di comando per detto con salvamotore e deviatore

Blocco cottura centrale "PASSANTE"

- n. 1 Cuoci pasta elettrico a 2 vasche in acciaio inox da mm. 900x550x850. vasche di lt. 26 + 26 corredate di n. 3 + 3 cestelli di cottura, nr. 2 coperchi
- n. 1 cuocipasta elettrico 2 vasche completo di kit 2 cestelli gn 1/3 e kit 4 cestelli gn 1/6 marca Olis
- n. 1 Friggitrice a 2 vasche elettrica in acciaio inox da mm 900x550x850h. capacità vasche lt 15 + 15 corredata da n. 2 cestelli cottura e n. 2 coperchi
- n. 1 Cucina elettrica da induzione in acciaio inox 18/10 da mm 450x1100x850 piano di cottura in vetroceramica con 2 campi di riscaldamento
- n. 1 cucina ad induzione tuttocampo su vano a giorno completa di 4 porte vani serie 100 marca Olis
- n. 1 Fry Top elettrico piastra liscia cromata su vano completo di 2 porte vani serie 1100 marca Olis
- n. 1 tavolo ad armadio caldo in acciaio inox 18/10 da mm 1400x700x850h

Accessori blocco cottura

- n. 1 Coppia passamano-porzionatori a sezione larga da mm 3150x130

Lavaggio stoviglie

- n. 2 Pattumiera in acciaio inox standard capacità lt. 70
- n. 1 Tavolo di rigoverno e prelavaggio ad angolo in acciaio inox

Accessori:

- n. 1 Gruppo miscelatore con doccia
- n. 1 Macchina lavastoviglie in acciaio inox 18/10 da mm 650x755x1445h dotata di 2 cestelli per piatti e 1 per posate e bicchieri
- n. 1 Tavolo di servizio in uscita in acciaio inox 18/10 da mm 1200x700x850h

Accessori:

- n. 1 Carrello porta stoviglie a 4 ripiani in acciaio inox – portata n. 280 piatti, completo di ruote paracolpi

BAGNO CUCINA:

- n. 2 ganci appendiabiti da parete
- n. 1 scopino da terra
- n. 1 armadietto pensile per lavabo con specchio per bagno con ante apribili a battente
- n. 1 lavabo
- n. 1 wc
- n. 1 bidet
- n. 1 distributore di sapone liquido a rabbocco con capacità ml 400

- n. 1 plafoniera vetro
- n. 1 forno a microonde
- n. 1 montapanna da banco
- n. 1 tostiera a 6 pinze karel mod. for 2p (Proveniente dallo spogliatoio piano seminterrato)

PIANO PRIMO:

RISTORANTE:

- n. 19 tavolo cm 85x85 con piano in legno e basamento inox acciaio inox
- ml 13 panca in legno con rivestimento a parete 110 h, schienale con cuscino lavabile
- n. 65 sedia impilabile
- n. 2 mobile di servizio con antine rotonde in testa alle panche (
- n. 1 banco bar con parti a vista in legno massello e metallo. Attrezzatura tecnica: modulo refrigerato a due scomparti, frontale in acciaio, impianto ventilato a valvola, quadro elettrico con centralina elettronica, lavello in acciaio
- n. 1 modulo refrigerato a due scomparti, frontale in acciaio, impianto ventilato a valvola
- n. 1 lavastoviglie
- n. 1 mobile di servizio in legno massello con ante, cassetti e sopralzo a giorno
- n. 1 cubo per inserimento luci tra le panche
- n. 2 binari con faretti (n. 10) orientabili, colore bianco
- n. 2 mensole per retro banco
- n. 1 rivestimento per canale areazione misure (45+40+45)x365h con 8 mensole in vetro e due faretti a lampadina
- n. 1 tamponamenti sopra finestre sottotetto
- n. 1 vetro divisore (Su banco somministrazione)
- n. 3 vaso a cubo in polietilene colore nero Slide
- n. 1 mobile in larice spazzolato a due ante e tre ripiani misure mm. 1200x400x200h
- n. 12 lampada a sospensione grigio
- n. 1 crepiera doppia fimar mod. crp2 (Proveniente dallo spogliatoio piano seminterrato)
- n. 4 pattumiere in acciaio inox da 20 lt.
- n. 1 illuminazione a led sottotetto

APPARTAMENTO:

- n. 4 letto a castello
- n. 3 mobile cassettiera con due cassetti e tre cassettoni
- n. 2 armadio due ante cm. 155h
- n. 5 armadio due ante cm. 225h
- n. 3 specchio da parete
- n. 2 tenda oscurante a pacchetto 120x120h
- n. 1 tenda oscurante scorrevole 140x125h
- n. 8 materasso singolo
- n. 9 mensola terminale sagomata e dritta per armadio
- n. 1 portavestiti con 4 ganci colore chiaro
- n. 1 colonna armadio con antina misure 48x59,5px229h
- n. 1 scarpiera misure 100x36px154h
- n. 2 applique bianco mm. 620x70
- n. 5 applique bianco mm. 300x300
- n. 3 applique alluminio mm. 450
- n. 1 lavatrice

BAGNI APPARTAMENTO:

- n. 3 set accessori bagno (portasciugamani da terra, un porta rotolo da parete, 1 porta scopino da terra, 2 ganci appendiabiti da parete, 1 armadietto con ante apribili specchiate, con mensola porta oggetti esterna, con faretto, 1 porta contenitori da doccia angolare a 3 piani)
- n. 3 lavabi

- n. 3 wc
- n. 3 bidet
- n. 3 piatti doccia
- n. 3 box doccia a battente

ESTERNO EDIFICIO:

- n. 4 vaso a cubo in polietilene colore nero Slide
 - n. 1 pannello in legno con scritta "Patascoss bar-ristorante" misure 254x44 con cornice in acciaio
 - n. 1 pannello in legno con scritta "Patascoss take away" misure 254x44 con cornice in acciaio
 - n. 2 sistemi di fissaggio in acciaio a soffitto per scritte
 - n. 1 coppia diffusori sonori
 - n.30 tavoli con panche per esterno struttura unico in tubolare di ferro zincato a caldo e legno di pino nordico, dimensioni 1900x1830x770h
 - n. 25 faretto incassati nel muro
 - n. 1 faretto esterno fronte sud
 - n. 2 luci sopra porta cucina e porta appartamento
- Sono presenti alcune sedie a sdraio

GENERALE:

- n. 1 impianto di diffusione sonora completo di: 1 preamplificatore con 6 linee di ingresso stereo, 2 set completi di modulo bassi e 3 moduli di quattro cubetti di diffusione sonora, 1 sintoamplificatore multicanale, 1 lettore dvd, 1 sistema radio microfonico
- n. 3 posacenere polietilene nero Slide

GIRO SCALE:

- n. 4 applique alluminio mm. 450
- n. 1 applique alluminio mm. 610

Ad integrazione di quanto sopra descritto, viene fornito in dotazione anche materiale vario ed accessori da cucina e ristorante (piatti, posate, pentole, coppe, coppette, bicchieri, vassoi, grattugie, affettatori, cucchiari, mestoli, palette, forchettoni ecc).

Conclusioni:

Alcune categorie di materiali ed attrezzature sono state integrate direttamente dal gestore con tipologie simili e sostitutive di quelle in dotazione per irreperibilità degli elementi originari.

Alcune attrezzature risultano presenti, ma dismesse poiché non più a norma per essere utilizzate.

Tanto hanno rilevato i tecnici Federica Carnessali e Debora Pellegrino in data 25.06.2024, congiuntamente al gestore.

IL RESPONSABILE AREA TECNICA

Geom. Riccardo Sartori

(documento firmato digitalmente)

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea con la segnatura di protocollo, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (Artt. 3 bis e 71 D. Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).