



I.P.I.A. "G. FERRARIS" - IGLESIAS



Manutenzione e Assistenza Tecnica - Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Servizi Commerciali

Via Canepa – 09016 Iglesias (SU) 078140148 www.ipsiaiglesias.edu.it
Codice Fiscale: 81003430923 - Codice univoco fatturazione elettronica: UF4RX2
PEO: cari02000l@istruzione.it PEC: cari02000l@pec.istruzione.it

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Asse V – Infrastrutture per l’istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU.

Asse V – Priorità d’investimento: 13i – (FESR) “Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia” – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell’economia - Nota di Adesione prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “Azione 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni “più sviluppate”, “in transizione” e “meno sviluppate”.

13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”.

Progetto A03-20 “Realizzazione laboratori “green”, sostenibili e innovativi per le scuole secondarie del secondo grado ad indirizzo alberghiero... in attuazione del decreto del MIM del 27 marzo 2023, n. 55”.

Attrezzature Settore Enogastronomico		CIG SIMOG: A00C39CCD5
Codice progetto	Titolo	CUP
13.1.4A-FESRPON-SA-2023-18	“Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo”	CUP: F34D23001120006

VERBALE DI COLLAUDO ATTREZZATURE

L'anno 2023, il giorno 12 del mese di Ottobre, alle ore 14:00 presso i locali dell'IPIA “G. Ferraris” di Iglesias sito in via Canepa snc, si è riunita la Commissione Tecnica per procedere alla verifica e al collaudo delle Attrezzature Settore Enogastronomica relative alla fornitura finanziata con le risorse del PON FESR Codice Progetto 13.1.4A-FESRPON-SA-2023-18 Nota di Adesione prot. n. 78988 del 29 maggio 2023 “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” per gli istituti scolastici con classi a indirizzo alberghiero, agrario, nautico e/o aeronautico delle regioni “più sviluppate”, nelle persone:

Prof. FRANZESE PASQUALE (Collaudatore Settore Cucina)

Sig. MOCCI ALESSIO (Per l'Operatore Economica)

Dati relativi al fornitore:

I.P.I.A. "G.FERRARIS" - IGLESIAS
Prot. 0009398 del 12/10/2023
VI-2 (Uscita)

Dati relativi alla trasmissione HABITANDO SARDEGNA SRL UNIPERSONALE	Dati anagrafici Identificativo fiscale ai fini IVA: IT03107730925 Codice fiscale: 03107730925 Regime fiscale: RF01 (ordinario) E-mail: amministrazione@habitandoitaly.com Telefono: 0704590695	Dati della sede VIA PONCHIELLI 2 09025 SANLURI SU	Dati di iscrizione nel registro delle imprese Provincia Ufficio Registro Imprese: CA Numero di iscrizione: 247171 Capitale sociale: 10000.00 Numero soci: SU (socio unico) Stato di liquidazione: LN (non in liquidazione)
--	--	--	--

Dati relativi alle attrezzature consegnate:

Dati dell'ordine di acquisto <ul style="list-style-type: none"> MODI UP ABBATTITTORE COLDLINE 5 TEGLIE QT LAVAPIATTI A CAPOTTA KORAL CESTO RETTANGOLARE <ul style="list-style-type: none"> Armadio Frigo BT Tavolo refrigerato 3P PIAS.IND.IH FORNO AFFUMICATORE PROFESSIONALE CARRELLO TERMICO CON RUOTE E PORTA TERMICA <ul style="list-style-type: none"> Planetaria COOKING CHEF DIGITALE INDUZIONE 	Dati del documento di trasporto	Dati relativi alle linee di dettaglio della fornitura <ul style="list-style-type: none"> 1 MODI UP ABBATTITTORE COLDLINE 5 TEGLIE QT 4683.00 9366.00 22.00 Resa per ciclo da +90°C a + 3°C 18KG da +90°C a + -18°C 12KG Tensione 230v-1N+PE 50HZ Dimensioni 780x700x853 . <ul style="list-style-type: none"> 2 K1500E LAVAPIATTI A CAPOTTA KORAL CESTO RETTANGOLARE QT 7666.00 7666.00 22.00 cesto 50x60 H massima pentola 445mm Ø massimo piatto: 430mm dimensioni 775x810x136H . <ul style="list-style-type: none"> 3 A2565 Armadio Frigo BT H84CM QT 1428.00
---	--	--

		<p>1428.00 22.00</p> <p>Classe climatica 7</p> <p>Capacità lorda 100L</p> <p>Watt 86</p> <p>Consumo energetico (Kwh/24h): 3,18</p> <p>Capacità netta 89L</p> <p>Gas R600a</p> <p>Dimensioni: 6023x610x840mm</p> <p>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 4 000 Tavolo refrigerato 3P PZ 2811.00 2811.00 22.00 <p>Capacità lorda 440Lt</p> <p>Range temperatura -2°+8°C</p> <p>gas Refrigerante R290</p> <p>Alimentazione 220-240V - 50Hz</p> <p>Potenza assorbita 250W</p> <p>Dimensioni (mm) 1780x700x950</p> <p>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 5 F51GPBF70B33 PIAS.IND.IH 35X2 400/TF CE QT 1471.00 2942.00 22.00 <p>Potenza elettrica 1 KW 3,5</p> <p>Potenza elettrica 2 KW 3,5</p> <p>Dimensioni 416x690x130</p> <p>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 6 FA FORNO AFFUMICATORE PROFESSIONALE 70LT QT 3261.00 3261.00 22.00 <p>Tensione nominale (V) 230~</p> <p>Frequenza (HZ) 50</p> <p>Potenza nominale (W) 1000 1000</p>
--	--	--

		<p>Dimensioni mm 400x550x1300</p> <p>.</p> <ul style="list-style-type: none"> 7 60.61.005 CARRELLO TERMICO CON RUOTE E PORTA <p>TERMICA</p> <p>PZ 1080.00 2160.00 22.00</p> <p>Dimensioni esterne 570x790x990 mm</p> <p>Collegamento elettrico 230 volt</p> <p>1075 Watt potenza totale</p> <p>.</p> <ul style="list-style-type: none"> 8 MPB Planetaria COOKING CHEF DIGITALE INDUZIONE QT 2004.00 2004.00 22.00 <p>Cottura induzione 1100 watt</p> <p>Temperatura da 20°C a 140°C</p> <p>Potenza motore da 1500 Watt</p> <p>Alimentazione 230V</p> <p>Potenza motore 1500W</p> <p>Dimensioni 630x365x585mm</p>
--	--	--

In primo luogo si è proceduto alla verifica delle attrezzature consegnate e si è accertata la piena corrispondenza degli articoli presenti nell'ordine MEPA con quelli riportati in fattura. Dopo aver aperto gli imballaggi contenenti i dispositivi, si è stabilito che gli stessi sono privi di vizi e danni materiali. Successivamente si passa al riscontro di conformità delle attrezzature consegnate, le risultanze di tale controllo sono riportate nella seguente tabella:

QUANTITA' DESCRIZIONE	ESITO CONTROLLO
<p>Dettaglio della fornitura:</p> <ul style="list-style-type: none"> MODI UP ABBATTITTORE COLDLINE 5 TEGLIE QT LAVAPIATTI A CAPOTTA KORAL CESTO RETTANGOLARE Armadio Frigo BT Tavolo refrigerato 3P PIAS.IND.IH 	<p>Conformi</p>

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">● FORNO AFFUMICATORE PROFESSIONALE● CARRELLO TERMICO CON RUOTE E PORTA TERMICA● Planetaria COOKING CHEF DIGITALE INDUZIONE | |
|--|--|

La commissione passa, quindi, ad effettuare una serie di test diagnostici, ed ha accertato che la fornitura risponde ai requisiti di funzionalità richiesti e che ogni apparecchiatura informatica è corredata dal relativo manuale di istruzioni.

I test diagnostici eseguiti sono: accensione, configurazione Sistema, verifica di funzionalità, verifica di assenza di errori sulle periferiche installate.

La Commissione dichiara di aver effettuato il collaudo e di avere verificato la regolarità e il perfetto funzionamento.

Al termine delle verifiche succitate, la Commissione attesta che i dispositivi sono qualitativamente idonei per essere destinati agli studenti, in quanto esenti da difetti che possano pregiudicarne il loro utilizzo.

Tutte le operazioni di collaudo terminano alle ore 15:30.

Letto, approvato e sottoscritto:

Prof. PASQUALE FRANZESE (Collaudatore Settore Cucina)

Sig. ALESSIO MOCCI (Per l'Operatore Economica)
