

Prot 1306/2019
 28.02.2019

 Unione Europea	FONDI STRUTTURALI EUROPEI	pon 2014-2020	 MIUR	Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FESR)				

	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "LUIGI VANVITELLI"				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
	SETTORE ECONOMICO Amministrazione Finanza e Marketing	SETTORE TECNOLOGICO Costruzioni Ambiente e Territorio	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	SETTORE SERVIZI Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
	avis01200l@pec.istruzione.it	www.iissvanvitelli.gov.it	AVIS01200L@istruzione.it		
Tel. 0827 1949208	COD. FISCALE: 82002610648			Fax 0827 1949202	

I.S.S.S. LUIGI VANVITELLI -

☎ tel. 0827 1949208 – fax 0827 1949202

Via Ronca - 83027 Lioni (Av)

Cod. F. 82002610648 - Email avis01200l@istruzione.it- avis01200l@pec.istruzione.it

PON 2014 -2020 - ASSE II – AZIONE 10.8.1

“INTERVENTI INFRASTRUTTURALI PER L’INNOVAZIONE TECNOLOGICA, LABORATORI DI SETTORE E PER L’APPRENDIMENTO DELLE COMPETENZE CHIAVE. SOTTO-AZIONE 10.8.B2- “LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI” PER I LICEI ARTISTICI E PER GLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI.

Codice progetto: 10.8.1.B2-FESR PON-CA-2018-126 - Progetto: “Integrazione dei laboratori di Enogastronomia, Sala-Vendita ed Accoglienza Turistica”
CUP: G38G18000350007- CIG 76946799FA

VERBALE DI COLLAUDO

L’anno 2019 il giorno 27 del mese di Febbraio alle ore 13.15 i sottoscritti:

- *Prof. Miele Rosario, nominato collaudatore dal Dirigente Scolastico con nomina prot. 4808 del 02 Luglio 2018;*
- *Il Sig Lepore Fabio, per nome e per conto della ditta aggiudicatrice “IDIEA COMPUTER, SISTEMI E SERVIZI SNC”.*

Importo massimo finanziato della proposta :€ 59.854,68 (IVA esclusa)
così distinto :

Fornitura attrezzature	Euro 58.002,46
Distinte in:	
Integrazione laboratorio di Accoglienza Turistica: Euro 8.601,64	
Integrazione laboratorio di Sala e Vendita: Euro 24.417,21	
Integrazione laboratorio di Cucina: Euro 24.983,61	
Piccoli adattamenti edilizi	Euro 1.389,17

Addestramento all'uso delle attrezzature	Euro 463,05
Totale	Euro 59.854,68

**Importo Aggiudicato della proposta :€ 59.800,00 (IVA esclusa)
così distinto :**

Fornitura attrezzature	Euro 59.800,00
Distinte in:	
Integrazione laboratorio di Accoglienza Turistica: Euro	8.597,77
Integrazione laboratorio di Sala e Vendita: Euro	24.400,00
Integrazione laboratorio di Cucina: Euro	24.950,00
Piccoli adattamenti edilizi	Euro 1.389,18
Addestramento all'uso delle attrezzature	Euro 463,05
Totale	Euro 59.800,00

Sono convenuti per procedere alla verifica e al collaudo della fornitura relativa alla RDO n 2161047, con la quale sono stati acquistati i seguenti beni e/o servizi:

Il laboratorio deve essere composto sinteticamente da (descrizione sintetica della fornitura)

Descrizione
Integrazione laboratorio di Accoglienza Turistica- Front Office e Back Office per laboratorio di Accoglienza Turistica.
Integrazione laboratorio di Sala e Vendita- Implementazione del Laboratorio di Sala e Vendita.
Integrazione laboratorio di Cucina - Adeguamento funzionale del laboratori di Enogastronomia.
Piccoli Adattamenti Edilizi
Addestramento all'uso delle Attrezzature.

A) ELENCO FORNITURA E SPECIFICHE TECNICHE

Integrazione laboratorio di Accoglienza-Turistica.	Quantità
Descrizione delle forniture.	
Front office e back office: Realizzazione banco e retro banco in legno listellare rovere, guide x cassette e cerniere rallentate maniglie inox. Il tutto come da grafici allegati. Allegato 1 al capitolato.	Quantità n° 1
Postazione Pc, stampante/scanner, Lim: Pc: Sistema operativo windows 10; Modello del processore i5-7100; RAM installata 4 GB; Capacità hard disk 500 GB; Modello scheda grafica integrata Intel® HD Graphics 630; Tipo drive ottico DVD±RW; Monitor LCD E Line 19/22, Full HD (1920 X 1080). Stampante multifunzione: ADF da 35 fogli Scanner a superficie piana in grado di gestire formati fino a 216 x 297 mm; Touchscreen a colori da 6,9 cm (2,7 pollici); Porta fax, porta USB Hi-Speed 2.0, porta di rete Fast Ethernet; Vass. raccolta da 100 fogli; Stampa Wi-Fi Direct . Connettività wireless integrata (802.11b/g/n). -Lavagna Interattiva Multimediale Multi-touch: Superficie utilizzabile con dita e penna in dotazione; Tecnologia infrarossi; Supporta	Quantità a corpo

<p>fino a 10 utenti o 10 tocchi; Sintesi vocale in italiano e inglese; Funzionamento anche in caso di luce solare diretta; Import/Export verso altri software LIM proprietari mediante il formato .IWB; Import da PowerPoint; Multi-mode collaborativo o competitivo; Archivio con risorse multimediali, video e widget; Possibilità di applicare effetti speciali; Diagonale area attiva: 172.2 x 122.2 cm - 83"; Risoluzione: 32.768 x 32.768; Interfaccia USB con cavo da 5 metri; 3 penne studente; 1 penna docente telescopica; 1 cancellino e 2 pennarelli; Compatibile con applicazioni multi-touch Windows.</p>	
<p>Software per gestione albergo/ristorante: Licenza d'uso didattico del software, lettore e programmatore carte con cip (chiave/carta credito uso interno), numero 200 carte, connessione alla postazione pc della reception, software e programmazione dello stesso alle particolari esigenze di servizio della scuola, inoltre compresa la formazione di due ore al personale scolastico, per l'utilizzo del software e degli applicativi.</p>	<p>Quantità a corpo</p>
<p>Integrazione del laboratorio di Sala e vendite. Descrizione delle forniture.</p>	
<p>Tavoli, plance e prolunghe: -Numero 15 Tavoli Bar-Ristorante con gamba quadra, Piano 80x80 in melaminico da 18 mm con bordo abs, le gambe in faggio massiccio 53 x 53 mm; Piano melaminico di facile pulizia e resistentissimo all'uso quotidiano. Tavoli predisposti per prolunghe e plange. -Numero 12 Prolunghe Bar- Ristorante da applicare sul tavolo descritto al punto precedente di dimensione 80x200 in melaminico da 18 mm con bordo abs; Piano melaminico di facile pulizia e resistentissimo all'uso quotidiano. -Numero 12 Plange tonde Bar- Ristorante da applicare sul tavolo descritto al punto precedente di dimensione diametro 200 in melaminico da 18 mm con bordo abs; Piano melaminico di facile pulizia e resistentissimo all'uso quotidiano.</p>	<p>Quantità a corpo</p>
<p>Sedie Imbottite: numero 60 Sedia Impilabile con struttura in metallo e completamente rivestita in ecopelle di colore bianco.</p>	<p>Quantità n° 60</p>
<p>Vetrine modulari: Numero 4 vetrine modulari con base cieca, di dimensione minime ml 1.20x1.80x0.39 in legno laccato grigio (simile al modello già in dotazione). Ripiani dello stesso materiale, ovvero in vetro in numero adeguato per avere una distribuzione a cm 20 di distanza tra loro.</p>	<p>Quantità n° 4</p>
<p>Lim Interattiva compresa postazione PC: Postazione Pc, stampante/scanner, Lim: -Pc: Sistema operativo windows 10; Modello del processore i5-7100; RAM installata 4 GB; Capacità hard disk 500 GB; Modello scheda grafica integrata Intel® HD Graphics 630; Tipo drive ottico DVD±RW ; Monitor LCD E Line 19/22, Full HD (1920 X 1080). -Lavagna Interattiva Multimediale Multi-touch: Superficie utilizzabile con dita e penna in dotazione; Tecnologia infrarossi; Supporta fino a 10 utenti o 10 tocchi; Sintesi vocale in italiano e inglese; Funzionamento anche in caso di luce solare diretta; Import/Export verso altri software LIM proprietari mediante il formato IWB; Import da PowerPoint; Multi-mode collaborativo o competitivo; Archivio con risorse multimediali, video e widget; Possibilità di applicare effetti speciali; Diagonale area attiva: 172.2 x 122.2 cm - 83"; Risoluzione: 32.768 x 32.768; Interfaccia USB con cavo da 5 metri; 3 penne studente; 1 penna docente telescopica; 1 cancellino e 2 pennarelli; Compatibile con applicazioni multi-touch Windows.</p>	<p>Quantità a corpo</p>
<p>Panadora: Struttura in nobilitato colore wengé; Alzatina con due ripiani; 2 cassetti portaposate su guide, aperti, con separator; Due sportelli con ripiano intermedio; Bordi protetti da profilo paracolpi in gomma; Montaggio su ruote Ø cm. 5; Dim. max ingombro cm 94x48x145 h.</p>	<p>Quantità n° 2</p>
<p>Fabbricatore di ghiaccio a c. pieni 28kg - 24ore: Produttore di ghiaccio con contenitore incorporato fino a 28 kg - Sistema a spruzzo;</p>	<p>Quantità n° 1</p>

<p>Produzione in 24h: 29 kg / 64 lbs Capacità contenitore, fino a: 9 kg / 20 lbs Condensazione: A - W Tipo di cubetto: A-18g, C-33g, D-13g, E-42g Refrigerante: R404A Voltaggio standard: 220-240 V ~ 50 Hz Consumo elettrico: 370 W Fusibile: 10 A Finitura: Acciaio inox 18/8, scotch brite Dimensioni (L-P-H mm): 390 - 460 - 690</p>	
<p>Estrattore succhi a bassa velocità: Dimensioni (Larg x Prof x Alt) 205 x 310 x 360 Fase 1F+N Produzione 10 litres/h Pagina Catalogo Professional 9 - pag.224 Volt 230 KW 0,240 Frequenza 50/60</p>	Quantità n° 1
<p>Gruppo multifunzione - Combinato, pressa-agrumi, frullatore 1, 5 litri e frappé -: Corpo in ABS, stampato, di colore nero, pannelli laterali con griglie di aerazione di colore grigio. - Motori separati, ciascuno dedicato alla sua funzione specifica. - Apparecchio costruito nel rispetto delle norme in vigore (CE).</p>	Quantità n° 1
<p>Macchina Caffè americano: Caffetiera a filtro; 1 gruppo + 2 piastre riscaldanti; Costruito in acciaio inox; Connessione all'acqua corrente; Interruttore marcia/arresto; Capacità: 12 tazze in 6 minuti.</p>	Quantità n° 1
<p>Lavabicchieri elettronica con pompa: Macchine ad alta prestazione a parete singola. Funzionamento completamente automatico a tasti elettromeccanici. Microinterruttore per arresto funzionamento in caso di apertura porta. Bracci lavaggio e risciacquo inferiori e superiori sdoppiati. Boiler isolato incorporato, realizzato in acciaio inox AISI 304L. Riscaldamento mediante resistenze elettriche corazzate a protezione termostatica sia della vasca che del boiler (in scambio). Risciacquo freddo temporizzato. Dosatore per brillantante. Costruzione in totale conformità alle normative CE.</p>	Quantità n° 1
<p>Banco espositivo refrigerato: Struttura in legno massello con pannelli e ripiano in multistrato tinto wengé; Schienale e falso fondo asolato; Foro sul fondo della vasca per lo scarico della condensa (con rubinetto a richiesta, obbligatorio per il pesce); Cupola in plexiglass ad apertura frontale; Mensola in cristallo; Cassetto portaposate a tre scomparti e portapiatti estraibile; Pannello comandi con termostato-termometro digitale e interruttore di accensione con spia luminosa; Tensione rete 230 Volt monofase-50/60 Hz; Refrigerazione statica; Potenza 200W; Temperatura di esercizio compresa fra 4°C e 10°C; Ruote piroettanti Ø cm 10; Dimensione cm 108x61x112 h.</p>	Quantità n° 1
<p>Vetrina riscaldata ventilata da banco: dim: mm (LxPxA) : 800x730xh600; - T° : +20° +85°; kW : 1,5; Volt : 230/1N 50-60Hz; M³ : 0,56; Illuminazione interna, affisso luminoso anteriore; Controllo umidità omogenea, 2 cassette ad acqua per evitare l'essiccamento degli alimenti esposti; Per recipienti GN fino a 100 mm di altezza, o piatti pasticceria 600x400 mm; Griglia intermedia 630x400 mm, vetri curvi e flange laterali amovibili; Porte lato servizio scorrevoli; Costruzione in acciaio inox.</p>	Quantità n° 1
<p>Carrello caldo per bolliti e arrostiti: Carrello a temperature differenziate; Struttura in acciaio inox Vasca a doppia parete. Per ogni vasca: Rubinetto di scarico dell'acqua del bagnomaria; Termostato regolabile, temperatura di esercizio da +65°a +90°C Interruttore</p>	Quantità n° 1

accensione; Spia luminosa di riscaldamento in atto; Alimentazione V230 50/60 Hz Ø 2x600W; Maniglia direzionale; Ruote piroettanti Ø cm 12,5, di cui due con freno; Dimensioni cm 88x61x85h	
Carrello servizio Gheridon: Struttura in tubo quadro di acciaio inox cm 2x2, finitura spazzolata; Piani in nobilitato color ciliegio con bordi in tubo di acciaio inox spazzolato. Paracolpi in gomma grigia; Portata: 80 kg; Ruote piroettanti Ø cm 12,5; Dimensioni cm 88x61x85 h.	Quantità n° 2
Tostiera 6 pinze: Riscaldamento per resistenze al quarzo, 2 inferiori, 2 al mezzo e 2 superiore; Griglie di protezione quarzo; Consegnato con 6 pinze; Timer di 0 a 15 minuti, accoppiati ad un lampada testimone, e selettore per utilizzazione 1 o 2 livelli; Catino inferiore extractible; Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304; Piedini alla base; Apparecchio costruito nel rispetto delle norme in vigore (CE).	Quantità n° 1
Piastra doppia in vetroceramica: Piastra superiore rigata e inferiore liscia in vetroceramica; Manutenzione facile, superficie utile: 558 x 250 mm; Vaschetta di raccolta liquidi frontale; Dotato di molla d'equilibrio nella parte superiore; Termostato di regolazione fino a 250°C. (da 20 a 200°C in 4 minuti, da 20 a 300°C in 6 minuti), poco consumo di energia; Telaio in acciaio inox AISI 304.	Quantità n° 1
Crepiera Tonda a due piastre Ø 400 mm "smaltata": Produzione 2x60 pezzi/h (tempo di cottura 1 minuto); Piastra: in ghisa smaltata; Riscaldamento per resistenze in spirale, blindate, in acciaio inox trattato "incoloy"; Regolazione per termostato da 0 a 300°C.	Quantità n° 1
Piatti vari come di seguito descritti: -Numero 64 Piatti rettangolari in porcellana fine di prima scelta bianca, resistente a lavastoviglie e microonde, dim. 16.0 X 29.5 X 2.7 cm. -Numero 64 Piatti quadrati in porcellana fine di prima scelta bianca, resistente a lavastoviglie e microonde, dim. 12,0 X 12,0 X 1,8 cm. -Numero 64 Piatti quadrati in porcellana fine di prima scelta bianca, resistente a lavastoviglie e microonde, dim. 17,0 X 17,0 X 2,6 cm.	Quantità a corpo
Integrazione del laboratorio di Cucina. Descrizione delle forniture.	
Macchina per cottura sottovuoto 25l: Carrozzeria Bodywork: acciaio inox – stainless steel; Dimensioni Size: 465x575x450h mm; Dimensioni camera a vuoto Chamber size: 343x434x200h mm + 190 mm*; Peso Weight: 58 kg; Tensione Power grid voltage: 230V 50Hz; Potenza max assorbita Max power absorption: 750 W; Pompa di vuoto Vacuum pump: 12m3/h; Dimensione max busta Max bag size: 300x500 mm.	Quantità n° 1
Armadio in acciaio inox mm (LxPxh) 1200x500x1800 4 ripiani intermedio amovibile, regolabile e rinforzato; Porte scorrevoli, maniglie integrate; Realizzato in acciaio inox AISI 304 (finitura spazzolata); - Piedini in inox regolabili.	Quantità n° 1
Confezionatrice sottovuoto barra saldante 450 mm: Potenza w 900; alimentazione v/Hz 220/50; pompa 23 mc/h ; barra saldante mm 450; dimensioni circa mm 400x500x185.	Quantità n° 1
Armadio di lievitazione 400x600mm: Dim. Mm (LxPxh) 560x585x900; T° : +30° +60°; kW 1,5; Volt 230/1N 50-60Hz; M³ : 0,43; Strutture con guide per vassoi (8 livelli) inclusi (433x333 o 35 3x325 GN 2/3); 1 porta in vetro; Struttura porta piatti (74 mm) amovibile; Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile; Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile; Guide regolabili; Vaschetta GN interna (sullo sfondo) per mettere dell'acqua e umidificare l'armadio; Interruttore On/Off; Termostato meccanico (da 30° a 60°C) con testimone luminoso; Realizzazione in acciaio inossidabile; Piedi in acciaio inossidabile, regolabili; Apparecchio costruito nel rispetto delle norme (CE) in vigore.	Quantità n° 1
Temperatrice di cioccolato capacità 5,5 kg: Struttura in acciaio inox; Due motori	Quantità

<p>indipendenti, uno per la coclea e uno per l'agitatore, per una maggiore durata nel lungo periodo; Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato; Possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale; Pannello touch-screen con diverse opzioni; Dosaggi automatici per erogare la corretta quantità di cioccolato; Modalità notturna per tenere il cioccolato sciolto, limitando il consumo durante i periodi di non utilizzo; Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e per svuotare il beccuccio; Dimensioni (Larg x Prof x Alt): 480 x 460 x 620 MM; Energia 230V; Frequenza 1 N; KW Elettrico: 1,1 kw.</p>	<p>n° 1</p>
<p>Piastra vetroceramica doppia rigata/liscia; Piano di cottura raccordato al corpo macchina facile da pulire; Cassetto raccogli liquidi e residui di cottura. Piastre superiori autobilancianti e regolabili a piacere dell'operatore; Piedini regolabili in altezza per un maggior adeguamento piano di lavoro; Ideali quando la messa in temperatura da freddo diventa prioritaria; Tensione/frequenza 230/50 v/Hz; potenza 3000 w; larghezza/profondità 700/490;</p>	<p>Quantità n° 1</p>
<p>Tavolo con ripiano in acciaio inox 120x60: acciaio inox 18/10 AISI 304/441; Piano di lavoro insonorizzato e rinforzato; Mensola inferiore rinforzata; Struttura saldata; Cilindri regolabili in acciaio inox; mm (LxPxA) 1200x600xh880/900; kg 37 .</p>	<p>Quantità n° 3</p>
<p>Affettatrice professionale diam 30mm: Lama in acciaio temperato, cromata e rettificata, inclinazione a 2 5°, anello di protezione fissa e copri lama munita di micro; interruttore (seuro al 100%); Puntella rinforzata, capacità max. di taglio: 250xh185 mm, Ø 210 mm, spessore di 0-13 mm; Carro su cuscinetti a biglia in acciaio inossidabile, scorrimento agevole e silenzioso, plexiglas di protezione di serie; Viti e deflettore in acciaio inossidabile; Affilatore integrato in alluminio con 2 smerigli; Motore ventilato, parti elettriche inferiori munite di una cuffia di protezione; Comandi a bassa tensione 24 V, scatola elettrica stagna (IP44), NVR, No-voltaggio Release, evita ogni partenza involontaria; Piedini regolabili; Apparecchio costruito nel rispetto delle norme in vigore (CE).</p>	<p>Quantità n° 1</p>
<p>Banco Pizzeria refrigerato- Temperatura di Funzionamento: vano +2/+8°C, dell'alzatina +2/+10°C; Potenza frigorifera del vano di 475 W e dell'alzatina di 120 W alla temperatura di evaporazione di -10°C. Potenza assorbita 550+220= 770 W. Fluido refrigerante del vano: R404a. Fluido refrigerante dell'alzatina: R134a. Temperatura di funzionamento del vano +2/+8°C, dell'alzatina +2/+10°C. Sistema di refrigerazione ventilato ottenuto tramite evaporatore ad alette verniciato e protetto ed elettroventilatore. Sistema di circolazione dell'aria nel vano motore ad "U" con aspirazione frontale dell'aria in ambiente ed espulsione frontale dell'aria calda. L'elevato valore di umidità, nella misura del 90%, garantisce un'ideale conservazione delle "palline per pizza". Alzatina: refrigerazione statica, con evaporatore iniettato, con circolazione dell'aria nel vano motore con aspirazione frontale ed uscita posteriore e laterale. Sbrinamento ad aria ed evaporazione della condensa automatici. Livello di rumorosità <70 dBA. Caratteristiche funzionali: Struttura esterna ed interna: monoscocca coibentata in acciaio inox AISI 304 18-10, idonea per contenitori Euronorm 60x40 cm. Porta, cassetti, fianchi, cruscotto satinati con finitura scotchbrite. Spessore di isolamento: variabile da 60 a 40 mm, densità 40 kg/m³. Evaporazione automatica della condensa. Certificazione CE. Struttura monoscocca con spessore di isolamento variabile da 60 a 40 mm; coibentazione con iniezione di poliuretano ad alta intensità senza utilizzo di CFC. Piano di lavoro in granito dello spessore di 30 mm e completo di alzatina perimetrale sui tre lati. Vano refrigerato utile al contenimento di bacinelle Euronorm 60x40 cm, con 2 portine. Cassettiera neutra a 7 cassetti. Capacità lorda lt 383. Portine dotate di guarnizione magnetica per assicurare una chiusura ottimale. Profondità a porta aperta cm 118. Maniglie in acciaio inox integrate alla porta per una</p>	<p>Quantità a corpo</p>

<p>presa ergonomica. Cassettiere in acciaio inox 18-10 corredate di guide in acciaio inox telescopiche a semplice sfilamento e guide porta-bacinelle atte a contenere bacinelle in plastica da 40x60 cm. Camera interna con angoli arrotondati e foro di scarico sul fondo per favorire la pulibilità interna. Cremagliere per sostegno bacinelle in acciaio inox 18-10. In dotazione: per ogni vano refrigerato 1 coppia di guide per il sostegno di griglie e bacinelle; per ogni cassettera 7 bacinelle 60x40 cm in plastica. Piedi in acciaio inox 18-10 con suola in materiale plastico regolabili in altezza. Accessori a richiesta: guide per il sostegno di griglie/bacinelle, griglie plastificate e bacinelle in plastica per pizza 60x40 cm, kit ruote, kit di bacinelle Gastronorm per alzatina refrigerata in acciaio inox 18-10 con due traversini e relativi coperchi.</p> <p>Dimensioni esterne: lung. 211 x prof. 92 x alt. 68 cm; Potenza elettrica: Kw 0,77- Allacciamento standard: V-Hz 230V 1N~ / 50Hz</p>	
<p>Pentolame:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Numero una Casseruola inox 18/10 bassa (rondeau) compreso di coperchio, 2 maniglie diametro cm 42 per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione. -Numero due Casseruole inox inox bassa (rondeau) coperchi compresi, 2 maniglie diametro cm 32 per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione. -Numero due Casseruole inox 18/10 bassa (rondeau), coperchi compresi, diametro cm 28, 2 maniglie per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione. -Numero due Casseruole inox 18/10 bassa (rondeau), coperchi compresi, diametro cm 22, 2, maniglie per cotture a gas-elettrico-radiante e induzione. -Numero due Padelle in alluminio al 95% con strato antiaderente Scanpan diametro cm 50 spessore minimo 5mm. -Numero due Padelle in alluminio al 95% con strato antiaderente Scanpan diametro cm 32 spessore minimo 5mm. -Numero due Padelle in alluminio al 95% con strato antiaderente Scanpan diametro cm 24 spessore minimo 3mm. 	<p>Quantità a corpo</p>
<p>Sistema di ripresa postazione Dimostrativa:</p> <p>Numero due Camcorder AVCHD & MP4 4:2:0 8-bit – HD CMOS Pro da 1/2.84” Full HD, processore DiGIC DV4, ottica zoom 20x f/1.8 stabilizzata, monitor OLED da 3” e 1,23 milioni di punti, mirino LCD da 1,56 milioni di punti, inclinabile a 45°, uscite HDMI e Composito;</p> <p>2x SdCard slot; 1x XA11 corpo camera; 1x Maniglia HDU-1; 1x Alimentatore/Caricabatterie CA-570; 2x Batteria BP-820; 1x Supporto microfonico.</p> <p>Numero due Kit Treppiede Stella mediana con Testa Fluida – Testa Fluida – ø75mm – 1~6Kg – Altezza Max 166 Cm – Altezza Min 42 Cm – Portata Max 6 Kg – Peso 4,5 Kg.</p> <p>Numero uno Stabilizzatore a mano gimbal system 3 assi con Camera Zenmuse X3 zoom 4K integrata versione con zoom.</p> <p>Sensore da 1/2,3” con obiettivo da 90°; apertura f/2.8 e risoluzione pari a 12 megapixel; Formati di registrazione: 4096 x 2160 pixel – 24/25P – 3840 x 2160 pixel 24/25/30P - 1920x1080 fino a 120P; Monitoraggio e controllo a distanza (via Wi-Fi) della camera con smartphone (smartphone da acquistare separatamente)*Presa sicura ed ergonomica. La batteria deve permettere circa 1 ora di riprese video 6-ore di autonomia in standby(spento). Microfono integrato; possibilità di connettere microfoni esterni tramite jack da 3,5mm.</p>	<p>Quantità a corpo</p>

Numero uno NTG-3 – Microfono a Condensatore SuperCardioide – phantom power – XLR Blimp – Antivento rigido con calcio di pistola e antivento in pelo Boompole – Supporto a canna da pesca in Alluminio – 4 Sezioni – 328 Cm MECN-0600/SW – Cavo XLR 3P Femmina – XLR 3P Maschio 6 Metri. DVR XHVR 5in1 8CH AHD 4MP (32CH IP 8MP) 2*SATA, CLOUD, PRO con due dischi da 4 TB.	
Collegamento LAN delle telecamere alle postazioni di Cucina, Sala e Accoglienza integrato con il sistema wi-fi dell'istituto, compreso l'adeguamento dell'impianto esistente alle nuove attrezzature.	Quantità a corpo
Postazione Pc: Sistema operativo windows 10; Modello del processore i5-7100; RAM installata 4 GB; Capacità hard disk 500 GB; Modello scheda grafica integrata Intel® HD Graphics 630; Tipo drive ottico DVD±RW ; Monitor LCD E Line 19/22, Full HD (1920 X 1080).	Quantità a corpo

B) PICCOLI ADATTAMENTI EDILIZI

Piccoli adattamenti edilizi	
Piccoli adattamenti edilizi: adeguamento delle attrezzature oggetto della fornitura alle attrezzature esistenti; adeguamenti di impianti (elettrici, idrici e di cablaggio, ecc.) e piccole opere murarie di adeguamento e ripristino.	Quantità a corpo

C) ADDESTRAMENTO ALL'USO DELLE ATTREZZATURE

Addestramento all'uso delle attrezzature	
Addestramento all'uso delle attrezzature oggetto della fornitura da espletarsi nella fase di installazione e collaudo.	

Prove Eseguite:

- 1) I materiali impiegati corrispondono per caratteristiche tecniche e dotazioni a quanto descritto nell'ordinazione e nell'offerta a cui la stessa fa riferimento;
- 2) I materiali impiegati sono tutti di buona qualità;
- 3) Le lavorazioni risultano eseguite con accuratezza;
- 4) La fornitura è conforme a quanto richiesto, ad eccezione di alcune modifiche comunque migliorative del prodotto di capitolato;
- 5) La fornitura è perfettamente funzionante e priva di difetti palesi.

Sono state considerate la perfetta efficienza dei materiali predetti, che sono risultati qualitativamente rispondenti allo scopo cui devono essere adibiti ed esenti da menomazioni e difetti che ne possono pregiudicare il pieno impiego.

Tutte le operazioni di collaudo effettuate terminano alle ore 14.00 con la il collaudo delle forniture e dei servizi così come previsto nel capitolato.

I beni saranno assunti in inventario ai sensi del Decreto Interministeriale 129 del 28 agosto 2018.

Data 27.02.2019

La ditta Fornitrice

"IDEA COMPUTER, SISTEMI E SERVIZI SNC"

Sig. Fabio Lepore

Il Collaudatore

Prof. Rosario Miele

IDEA COMPUTER

SISTEMI e SERVIZI snc

L'Amministratore


