



UNIONE EUROPEA

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
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

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Istituto Statale Istruzione Superiore
"A.Torrente"

Casoria 80026 NA-Via Duca D'aosta 63/G
Telefono N° 081/5403858 fax N° 081/5405889
e-mail: nais06700g@istruzione.it
www.istorrente.gov.it

Prot. N° 2242 Del 08/07/2019
CUP E74F18000030006
CIG 7696605F5B

Agli Atti

VERBALE DI COLLAUDO

OGGETTO: Verbale di collaudo relativo al progetto 10.8.1.B2-FESR PON-CA-2018-113; Laboratori professionalizzanti

Il sottoscritto Antonio Ambrosio nato a Napoli il 09/10/1976 e residente San Giuseppe Vesuviano in via Santa Maria La scala N.198,

Visto il PROGETTO PON FESR CODICE AUTORIZZAZIONE 10.8.1.B2-FESR PON-CA-2018-113

Obiettivo 10.8: Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi. Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori di settore e per l'apprendimento delle competenze chiave

VISTA la nota MIUR prot. AOODGEFID/9866 del 20/04/2018 di formale autorizzazione del progetto presentato da questa Istituzione Scolastica, con codice identificativo 10.8.1.B2-FESR PON-CA-2018-113

VISTA la Richiesta di Offerta con Disciplinare di gara Prot. 6089/A10 del 20/11/2018 e la RDO 2138659 del 25 gennaio 2019

VISTA la stipula RDO 2138659 del 25/01/2019 per la fornitura, l'installazione e piccoli adattamenti edilizi e l'atto di sottomissione Prot. 451 del 04/02/2019, effettuata con l'azienda aggiudicatatria CAROS SRL di San Sebastiano Al Vesuvio (NAPOLI) P.IVA 01297271213 , CF 03566490631

VISTA la nomina conferitami con Prot. 5510 del 03/10/2018 per effettuare il collaudo del materiale acquistato mediante la suddetta Richiesta di offerta sul MePA

In data odierna dalle ore 12.30 ha proceduto alla verifica ed al collaudo del materiale (fornito ed installato a regola d'arte) di seguito specificato;

CAROS S.R.L.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Giuglielmo CARUSO
Cod. Fisc. CRS GLL 42D14 F839L

ATTREZZATURE

DESCRIZIONE VOCE	QUANTITÀ
TAVOLO LAVORAZIONI SPECIALI IN ACCIAIO INOX AISI	1
TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA IN ACCIAIO	1
LAVATOIO 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO SX IN ACCIAIO	1
MISCELATORE BIFORO CON COMANDO A LEVA	1
TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA IN ACCIAIO	1
FRY-TOP A GAS CON PIASTRA INCLINATA CROMATA	1
BASE VANO DA 800 MM	1
ELEMENTO NEUTRO TOP DA 400 MM	1
BASE VANO DA 400 MM	1
FRIGGITRICE A GAS DUE VASCHE 23+23 T	1
PIANO DI COTTURA TOP 6 FUOCHI GAS	1
BASE VANO DA 1200 MM	1
CUOCIPASTA GAS DUE VASCHE L. 42+42	1
CESTINO 1/3	6
TAVOLO ARMADIO RISCALDATO PORTE SCORREVOLI - 2 FRONTI	1
ARMADIO FRIGORIFERO 650 LITRI 1 PORTA (-2/+8°C)	2
ARMADIO FRIGORIFERO 650 LITRI 1 PORTA (-25/-15°C)	1
TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA IN ACCIAIO	1
LAVATOIO 1 VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304	1
MISCELATORE BIFORO CON COMANDO A LEVA	1
TAVOLO ARMADIO CON PORTE SCORREVOLI E ALZATINA	1
ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA MISTO 5 GN 1/1	1
FORNO COMBINATO A GAS CON BOILER 10 GN 1/1	1
SUPPORTO BASE PER INSERIMENTO ABBATTITORE	1
CAPPA A PARETE SERIE SMART CUBICA	1
SCAFFALE CON 4 RIPIANI IN ACCIAIO INOX AISI 304	1
VASCONI LAVAPENTOLE IN ACCIAIO INOX AISI 304	1
DOCCIA CON RUBINETTO	1
TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO INOX AISI	1
SFOGLIATRICE MM 500X1000 INOX	1
PLANETARIA LT. 60 - VARIATORE ELETTRONICO	1
LAVAMANI ARMADIATO IN ACCIAIO INOX AISI 304	1
CAPPA CENTRALE A FLUSSO BILANCIATO	1
ASPIRATORE CASSONATO TRASM. A CINGHIA 1 VEL.	1
REGOLATORE DI VELOCITÀ	1
ASPIRATORE CASSONATO TRASM. A CINGHIA 1 VEL.	1
REGOLATORE DI VELOCITÀ	1
CANALIZZAZIONI FLANGIATE DI RACCORDO ASPIRATORI	1
TAVOLO DI SCRAPING E PRELAVAGGIO SX CON PIANO INF.	1
MACCHINA LAVABICCHIERI FRONTALE	1
MACCHINA LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA	1
CONDENSATORE/RECUPERATORE DI CALORE	1
FABBRICATORE GHIACCIO CB 1265A	1
TAVOLO ARMADIO CON PORTINE SCORREVOLI IN ACCIAIO	1
ARMADIO FRIGORIFERO 1400 LITRI 2 PORTE (-2/+8°C)	1
LAVATOIO 1 VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304	1
MISCELATORE BIFORO CON COMANDO A LEVA	1
TAVOLI TONDI	6
TAVOLO TONDO BASE IN GHISA CON PIANO DIAM. 120 CM	5
TAVOLO TONDO BASE IN GHISA CON PIANO DIAM. 150 CM	16
SEDIA IN FAGGIO VERNICIATO CON SEDILE IN LEGNO	95
MOBILE DI SERVIZIO CON 2 ANTE + 2 CASSETTI	2
CARRELLO GUERIDON STRUTTURA IN LEGNO 2 PIANI	6

REQUISITI MINIMI ATTREZZATURE

DESCRIZIONE DETTAGLIO VOCE
<p>TAVOLO LAVORAZIONI SPECIALI IN ACCIAIO INOX AISI 304 Lavorazione carni Tavolo per lavorazioni speciali completo di alzatina realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro con involucro perimetrale h 20 mm. Falsobordo posteriore e piano in nylon anteriore amovibile. Dimensioni: 1'600-700-850</p>
<p>TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304 SPESSORE RIPIANO NON INFERIORE A 15/10 Con alzatina Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie, bordo arrotondato antinfortunistico. Gambe tonde. Piano con alzatina. Dimensioni: 1'800-700-850</p>
<p>LAVATOIO 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO SX IN ACCIAIO INOX AISI 304 2 vasche 500x500x300 h mm gocciolatoio a sinistra Lavatoio con 2 vasche da mm 500x500x300h. Costruito in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Pannellatura su tutti i lati. Gambe a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili in altezza. Dotato di piletta e troppo pieno. Vasca con gocciolatoio sx. Gambe tonde. Dimensioni: 1'800-700-850</p>
<p>MISCELATORE BIFORO CON COMANDO A LEVA Gruppo erogatore miscelatore biforo da 22 mm. con comando a leva. Gruppo erogatore miscelatore biforo con comando a leva clinica.</p>
<p>TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304 SPESSORE NON INFERIORE A 15/10 Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano con alzatina. Bordo arrotondato lato lungo antinfortunistico Dimensioni: 1200-000-850</p>
<p>FRY-TOP A GAS CON PIASTRA INCLINATA CROMATA 2/3 LISCIA 1/3 CROMATA Top piastra termostata 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata con paletta e raschietto per pulizia piastra in dotazione. Fry-top gas modello top due zone di cottura con piastra inclinata 2/3 liscia, 1/3 rigata cromata, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano realizzato con spessore 20/10. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura rivestita in cromo duro lucidato a specchio con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare diam. 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 2,5 lt. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio a fiamma stabilizzata a 2 rami e 4 file di fiamma per ogni zona, completo di fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Temperatura di cottura controllata termostaticamente con regolazione da 110 a 280 C°. Termostato di sicurezza che interviene in caso di guasto del termostato di lavoro. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua. Superficie di cottura 745x700 mm. Raschietto per piastra liscia/rigata in dotazione. Grado di protezione IPX5. Potenza Gas 21,00 Kw Dimensioni: 800-900-250</p>
<p>BASE VANO DA 800 MM Base vano senza portina in acciaio inox AISI 304 da mm 800 Base vano realizzata in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox Dimensioni: 800-765-620</p>
<p>ELEMENTO NEUTRO TOP DA 400 MM Top neutro in acciaio inox AISI 304 con cassetto GN 1/1. Capacità bacinelle H100 mm Elemento neutro top con cassetto realizzato in acciaio inox AISI 304, spessore piano 20/10. Piano di lavoro privo di fori camino. Predisposizione per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Fondo top completamente chiuso. Impugnatura cassetto a tutta larghezza, ricavata sul bordo inferiore del pannello frontale cassetto. Cassetto atto a contenere bacinelle Gastro Norm di altezza massima h=150 mm. Interno cassetto in esecuzione raggiata.</p>

Dimensioni: 400-900-250

BASE VANO DA 400 MM

Base vano senza portina in acciaio inox AISI 304 da mm 400

Base vano realizzata in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

Dimensioni: 400-765-620

FRIGGITRICE A GAS DUE VASCHE 23+23 T.

2 vasche 23+23 litri complete di n. 2 cestini per vasca, n. 2 coperchi e n. 2 retini di fondo

Friggitrice a gas a due vasche, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10.

Vasche di cottura stampate in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Capacità vasche di Lt.23+23. Vasche dotate di ampio vaso anteriore per l'espansione dell' olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Riscaldamento ottenuto con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma ottimizzata, posizionati esternamente alla vasche. La regolazione del riscaldamento si effettua tramite valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota.

Accenditore piezoelettrico con cappuccio di protezione all'acqua collocato sul pannello comandi.

Temperatura dell' olio in vasca controllata tramite termostato meccanico, con regolazione da 100 a 185 °C.

Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5.

Dimensioni: 800-900-870

Potenza Gas kW: 42.00

PIANO DI COTTURA TOP 6 FUOCHI GAS

Top 6 fuochi

4 bruciatori da 6 kW

2 bruciatori da 10 kW

Piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano stampato con spessore 20/10 privo di fori camino, predisposto per l'unione di testa e per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da n° 6 bruciatori principali con potenza massima di n°4 da 6 kW, n°2 da 10 kW, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza da 1,6 a 6 kW e da 2,5 a 10 kW rispettivamente, tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltate RAAF (resistenti agli acidi, agli alcali e alla fiamma). Grado di protezione IPX5

Dimensioni: 1'200-900-250

Potenza Gas kW: 44,00

BASE VANO DA 1200 MM

Base vano senza portine in acciaio inox AISI 304 da mm 1200

Base vano realizzata in acciaio inox AISI 304. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

Dimensioni 1200-765-620

CUOCIPASTA GAS DUE VASCHE L.42+42

2 vasche capacità 42+42 litri senza cestini e senza coperchi

Alimentazione

VAC230-1 50/60Hz

Cuocipasta a gas due vasche realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano superiore di 2 mm. di spessore, stampato con vaso antitraboccamento ed ampia zona di espansione schiume. Vasche stampate realizzate in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua tramite elettrovalvola attivata da selettore posto sul pannello comandi. Possibilità di effettuare carico rapido iniziale o di ripristino. Pressostato di carico che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Erogatore acqua fisso, in acciaio inossidabile, collocato sotto il piano di sgocciolamento. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas tramite valvola di sicurezza con termocoppia, accensione automatica mediante dispositivo elettrico. Gestione del riscaldamento tramite regolatore di energia per un più efficace controllo della bollitura. Attivazione del riscaldamento segnalata da lampada spia posta sul pannello comandi. Capacità delle vasche 42+42 Lt. Dimensioni delle vasche mm 305x510x285h. Scarico acqua mediante rubinetti posti all'interno della base, accessibili dalle portine frontali. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Grado di protezione IPX5

Dimensioni: 800-900-870

Alimentazione elettrica:	VAC230 50Hz
Potenza Elettrica kW:	0,20
Potenza Gas kW:	28,00
CESTINO 1/3	
Cestino 1/3 in acciaio inox AISI 304 Cestino 1/3 in acciaio AISI 304. Dimensioni: 295-165-200	
TAVOLO ARMADIO RISCALDATO CON PORTINE SCORREVOLI 2 FRONTI IN ACCIAIO INOX AISI 304	
Tavolo armadio riscaldato Tavolo armadio neutro con porte scorrevoli sui due fronti. Struttura in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm. in acciaio inox, spessore 15/10. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Porte scorrevoli con controporta inox. Apertura su due lati, gambe tonde, bordo lato lungo arrotondato antinfortunistico. Dimensioni: 2000-900-850 Alimentazione elettrica:VAC230 50Hz Potenza Elettrica 2,50KW	
ARMADIO FRIGORIFERO 650 LITRI 1 PORTA (-2+8°C)	
1 porta destra, 1 cella 650 litri. Dotato di 3 griglie con guide FBCGI21. Volume cella 650 litri. Temperatura -2+8°C. Ventilato 1 cella in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e piletta di scarico per facilitare le operazioni di pulizia. 1 porta. Porta con maniglia a tutta altezza, autochiudente. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75 mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico di facile lettura. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (+43°C), con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R134A. Sbrinamento automatico. Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza. Serratura in dotazione, luce optional. Fornito con 3 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento. Dimensioni: 700-830-2'080 Alimentazione elettrica:VAC230 50Hz Potenza Elettrica 0,38 KW	
ARMADIO FRIGORIFERO 650 LITRI 1 PORTA (-15 -25°C)	
1 porta destra, 1 cella 650 litri. Dotato di 3 griglie con guide FBCGI21. Volume cella 650 litri. Temperatura -15 -25°C. Ventilato 1 cella in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e piletta di scarico per facilitare le operazioni di pulizia. 1 porta. Porta con maniglia a tutta altezza, autochiudente. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75 mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico di facile lettura. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (+43°C), con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R404A. Sbrinamento automatico. Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza. Serratura in dotazione, luce optional. Fornito con 3 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento. Dimensioni: 700-830-2'080 Alimentazione elettrica:VAC230 50Hz Potenza Elettrica 0,64 KW	
TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE E ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304 SPESSORE 15/10	
Con alzatina Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Piano con alzatina, gambe tonde, bordo lato lungo arrotondato antinfortunistico. Dimensioni: 1'700-700-850	
LAVATOIO 1 VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304	
1 vasca 500x500x300 h mm Lavatoio con vasca da mm 500x500x300h. Costruito in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Pannellatura su tutti i lati. Gambe a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili in altezza. Dotato di piletta e troppo pieno. Dimensioni: 700-700-850	
MISCELATORE BIFORO CON COMANDO A LEVA	

Gruppo erogatore miscelatore biforo da 22 mm. con comando a leva.
Gruppo erogatore miscelatore biforo con comando a leva clinica

TAVOLO ARMADIO CON PORTINE SCORREVOLI PIANO CON ALZATINA IN ACCIAIO INOX AISI 304 SPESSORE 15/10

Con alzatina

Tavolo armadio con porte scorrevoli. Struttura in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm. in acciaio inox, spessore piano 1 mm. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Porte scorrevoli su guide con controporta inox. Piano con alzatina. Gambe tonde.

Dimensioni 1800-900-850

ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA MISTO 5 GN 1/1 DA INCASSO

Abbattitore misto 5xGN 1/1 con gruppo ad aria. In dotazione paratia portateglie passo 6,5 cm. e sonda di temperatura. Resa per ciclo 10 kg (abbattimento) e 7 kg (surgelazione).

Alimentazione VAC230 50 Hz.Temperatura:+90/+3°C +90/-18°C

Abbattitore rapido di temperatura, raffreddamento rapido da +90°C a +3°C / da +90°C a -18°C. Capacità 5 x GN 1/1 passo 65 mm. Inserimento teglia lato 530 mm. Abbattitore a controllo elettronico, dotato di paratia portateglie estraibile. Gruppo refrigerante ad aria, gas refrigerante R404A. Porta incernierata a sinistra, con guarnizione magnetica e cerniera autochiudente, evaporatore ispezionabile e lavabile con deflettore incernierato apribile, fondo vassoiato con piletta raccolta acqua di lavaggio e condensa, griglia frontale condensatore rimovibile per manutenzioni e pulizia. Resa per ciclo kg 10 da +90°C a +3°C / kg 7 da +90°C a -18°C. In dotazione sonda di temperatura riscaldabile.

Dimensioni: 790-700-800

Alimentazione elettrica:VAC230 50Hz

Potenza Elettrica kW:1,00

FORNO COMBINATO A GAS CON BOILER 10 GN 1/1

Elettronico schermo Touch Screen, 370 ricette memorizzate, Clima con sfiato automatico, autodiagnosi, doppia velocità, autoreverse, sonda al cuore multipunto, umidificatore e illuminazione camera di cottura. Interfaccia USB per aggiornamento programmi e scarico dati HACCP. Capacità 10xGN 1/1. Optional: doccetta. In dotazione: lavaggio automatico, 2 griglie GN 1/1 e paratie portateglie interspazio 70mm.

VAC230 50Hz

Forno combinato a gas. Modalità di cottura: AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette Internazionali complete di foto presentazione del piatto. Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione+Vapore da 30°C a 300°C. Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta. Controllo della umidità. Deumidificazione rapida. Avvio di una cottura automatica (AC) one touch. Schermo a colori da 7 pollici , ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni Touch Screen. Manopola per confermare le scelte. Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico. Detergente liquido Inversione automatica del senso di rotazione della ventola. Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T. Condensazione vapori regolata automaticamente. Avviamento cotture differito programmabile. Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione. Per cotture particolari con velocità ad intermittenza. Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti.

Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature. Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura. Protezione contro i getti d'acqua IPX5. Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna. Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente. Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia. In dotazione paratie portateglie, n. 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 (Interspazio tra i piani 70mm.). Capacità camera di cottura: 10 x GN 1/1 (530x325mm). Numero coperti 80 - 150.

Dimensioni 930-825-1040

Alimentazione elettrica: VAC230 50Hz

Potenza Elettrica kW: 1,00

Potenza Gas kW: 28,00

SUPPORTO BASE PER INSERIMENTO ABBATTITORE

Supporto base in acciaio inox per inserimento abbattitore mod. 050 051 per forno mod. 101

Supporto base in acciaio inox per inserimento abbattitore mod. 050 051 per forno mod. 101

Dimensioni: 930-725-910
<p>CAPPA A PARETE SERIE SMART CUBICA</p> <p>Cappa a parete realizzata in acciaio inox Aisi 304, completa di nr. 2 filtri a labirinto di acciaio inox 304 , montaggio a parete mediante ganci e catene. Portata 1700 mc/h, apertura aspirazione 300x300 mm. Assemblaggio mediante saldatura e ribordatura di tutti gli spigoli interni. Canalina di raccolta condensa su tutto il perimetro e tappo di scarico. Dimensioni: 1'100-1'200-450</p>
<p>SCAFFALE CON 4 RIPIANI IN ACCIAIO INOX AISI 304 4 ripiani lisci</p> <p>Scaffale con 4 ripiani lisci realizzato in acciaio inox AISI304. Ripiani rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme su tutta la superficie. Altezza dello scaffale H=1550 mm, profondità P=476 mm.</p>
<p>VASCONE LAVAPENTOLE IN ACCIAIO INOX AISI 304 2 vasconi 760x500x375h mm</p> <p>Lavapentole con 2 vasconi 760x500x375h mm Costruito in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Pannellatura sui lati della vasca. Gambe a sezione quadrata 40x40 mm. su piedini regolabili in altezza. Lavatoio dotato di piletta, troppo pieno e griglia sostegno pentole. Dimensioni: 1'800-700-850</p>
<p>DOCCIA CON RUBINETTO</p> <p>Doccia completa di rubinetto monoforo, canna di erogazione e comando a leva Doccia completa di rubinetto monoforo, canna di erogazione e comando a leva.</p>
<p>TAVOLO CON RIPIANO INFERIORE IN ACCIAIO INOX AISI 304 Senza alzatina</p> <p>Tavolo con ripiano inferiore realizzato in acciaio inox. Piano di lavoro e ripiano di fondo rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme sulla superficie. Gambe tonde, bordo lato lungo arrotondato antinfortunistico Dimensioni: 1400-900-850</p>
<p>SFOGLIATRICE MM 500X1000 INOX</p> <p>Larghezza cilindri mm.500, trasmissioni a bagno d'olio, comandi movimento nastri con leva (joystick), nastri a velocità differenziata, mensole di ingresso in acciaio inox asportabili. Accessori: 2 mattarelli in alluminio, 1 vaschetta porta farina, due pannelli sotto-mensola. Dimensioni: 2'800-1'040-1'240 Alimentazione elettrica:400V/3/50HZ Potenza Elettrica kW:0,37</p>
<p>PLANETARIA LT. 60 - VARIATORE ELETTRONICO</p> <p>Capacità lt.60 con variatore di velocità elettronico, comandi con touch screen e 4 temporizzatori digitali, trasmissione ad ingranaggi, sollevamento vasca con leva servoassistita. Completa di: 1 vasca lt.60, 1 frusta, 1 spirale, 1 spatola. Dimensioni: 900-770-1'600 Alimentazione elettrica: 400V/3/50HZ Potenza Elettrica 2,20KW</p>
<p>LAVAMANI ARMADIATO IN ACCIAIO INOX AISI 304</p> <p>Lavamani su mobile con porta a battente senza tramoggia Lavamani su mobile con porta a battente senza tramoggia Dimensioni: 500-500-850</p>
<p>CAPPA CENTRALE A FLUSSO BILANCIATO</p> <p>Cappa centrale a flusso bilanciato realizzata in acciaio inox Aisi 304, completa di nr. 12 filtri a labirinto di acciaio inox 304 , montaggio mediante ganci a soffitto e catene, sezione di mandata con coibentazione anticondensa. Portata 9100 mc/h, apertura aspirazione 400x600 mm. Assemblaggio e finitura, mediante saldatura degli spigoli a vista e con lampade d'illuminazione ad incasso previste di serie. Dimensioni: 2'400-2'800-500</p>
<p>ASPIRATORE CASSONATO TRASM. A CINGHIA 1 VEL.</p>

Aspiratore cassonato, motore con trasmissione a cinghia a 600/800 r.p.m, portata da 5000 a 7900 mc/h. Costruzione in profili estrusi di alluminio e pannellatura in lamiera, preverniciata con coibentazione interna antirombo, ventilatori doppia aspirazione pale in avanti.

Dimensioni: 1'100-900-900

Potenza Elettrica kW: 0,90

REGOLATORE DI VELOCITA
Regolatore di velocità. Protezione IP 56 trifase fino a 5 Kw

ASPIRATORE CASSONATO TRASM. A CINGHIA 1 VEL.

Aspiratore cassonato, motore con trasmissione a cinghia a 1300/1500 r.p.m, portata da 3200 a 4500 mc/h. Costruzione in profili estrusi di alluminio e pannellatura in lamiera, preverniciata con coibentazione interna antirombo, ventilatori doppia aspirazione pale in avanti.

Dimensioni: 800-750-750

Potenza Elettrica 1,10 KW

REGOLATORE DI VELOCITA
Regolatore di velocità. Protezione IP 56 trifase fino a 5 Kw

CANALIZZAZIONI FLANGIATE DI RACCORDO ASPIRATORI CAPPE A SEZIONE QUADRURE FINO SOLAIO FABBRICATO A VARIE FORME E MIS

TAVOLO DI SCRAPING E PRELVAGGIO SINISTRO CON PIANO INFERIORE E VASCA
Tavolo di scraping-prelavaggio in acciaio inox AISI 304 da montare a sinistra della lavastoviglie con ripiano inferiore, vasca dim 500x400x300 mm, foro di scarico con anello in gomma, troppo pieno e piletta di scarico. Tavolo di scraping-prelavaggio da montare a sinistra della lavastoviglie, con ripiano inferiore, vasca (500x400x300 mm), troppo pieno e piletta di scarico, vasca e anello in gomma per foro di scarico, realizzato completamente in acciaio inox AISI 304.

Dimensioni: 1'400-750-870

MACCHINA LAVABICCHIERI FRONTALE
Lavabicchieri elettrica in acciaio inox 18/10. Capacità vasca litri 13. Altezza utile 270 mm. Produzione 30 cestelli/ora. Alimentazione 230VAC 50Hz

Macchina monovasca con ciclo di lavaggio e risciacquo completamente automatico. Porta doppia parete con maniglia integrata. I potenti getti d'acqua dei mulinelli di lavaggio raggiungono il bicchiere in ogni sua parte, garantendo un buon risultato di lavaggio anche per lo sporco più ostinato. L'acqua calda proveniente dal boiler di risciacquo e miscelata con il brillantante, garantisce un risultato igienico. Il pannello comandi elettromeccanico di facile utilizzo e posto nella parte superiore della macchina, permette di visualizzare quando la macchina è pronta per l'uso ed eventuali anomalie di funzionamento. Temperatura di lavaggio ca. 55-60°C Temperatura di risciacquo regolabile fino a 85°C. Caratteristiche tecniche: Telaio, vasca e pannellature in acciaio inox AISI 18/10 Piedini regolabili. Vasca stampata. Riempimento vasca automatico e regolazione di livello. Microinterruttore porta. Mulinelli di lavaggio e risciacquo rotanti superiori e inferiori in polipropilene. Sicurezza di igiene grazie al prolungamento del ciclo di lavaggio nel caso la temperatura di risciacquo non abbia raggiunto 85°C. Possibilità di regolazione dei tempi di lavaggio a seconda delle esigenze del Cliente. Guide portacestello costruite anche per ricevere il cestello rotondo da 380mm. Filtro vasca con microfiltro estraibile sull'aspirazione pompa. Temperatura risciacquo regolabile, con termostato di sicurezza supplementare.

CAROS S.P.A.
L'AMMINISTRATORE UNICO
Giuseppe CAROSI
Via P.le CROCE VERDE, 100

Valvola di non ritorno sul circuito idraulico. Dimensioni cestello: 400 x 400 mm Altezza utile di lavaggio: 275 mm. Macchina conforme alle normative CE. Dati tecnici: Produzione con collegamento ad acqua calda: 30 cestelli/h. Durata del ciclo di lavaggio completo: 120 sec. Capacità vasca: 13,0 l Capacità boiler: 6,0 l Consumo acqua per ciclo: 2,0 l Potenza pompa: 0,37 kW Riscaldamento vasca: 2,0 kW Riscaldamento boiler: 2,5 kW Dotazione: Tubo carico e scarico. Dosatore brillantante. 2 cestelli base. 1 inserto piattini. 1 Godet 2 posti.

Dimensioni: 460-520-695
Alimentazione elettrica: VAC230 50Hz
Potenza Elettrica kW: 2,00

MACCHINA LAVASTOVIGLIE A CAPOTTINA

Lavastoviglie elettrica in acciaio inox AISI 304. N. 4 cicli di lavaggio, micro sicurezza porta, dosatore brillantante. Altezza utile 440 mm. Produzione : 65/42/30/8 cestelli/ora.
Alimentazione:
400VAC 3N 50Hz
Macchina monovasca automatica. Installazione lineare o ad angolo. Gestione per mezzo di pannello comandi elettromeccanico. Interamente realizzata in acciaio inox AISI 18/10 con piedini regolabili. Vasca stampata con doppia parete. Partenza automatica a chiusura capote o con pulsante. Riempimento vasca automatico e regolazione di livello. Microinterruttore porta. Mulinelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox con getti stampati. Filtri vasca in acciaio inox. Filtro estraibile sull'aspirazione pompa. Portacestelli estraibile per facilitare le operazioni di pulizia. Ciclo di autolavaggio finale. QHS riduce il tempo di riscaldamento iniziale utilizzando l'acqua calda del boiler. Prolungamento del ciclo di lavaggio in caso di risciacquo con temperatura inferiore a 85°C. Regolazione manuale dei tempi di lavaggio e della temperatura di risciacquo. Valvola di non ritorno sul circuito idraulico. Cestello da 500 x 500 mm. Altezza utile di lavaggio: 440 mm. Dati tecnici: Produzione con collegamento ad acqua calda: 65/42/30 cestelli /h. Durata del ciclo di lavaggio completo: 55-85-120-480 sec. Capacità vasca: 42,0 l. Capacità boiler: 8,2 l. Consumo acqua per ciclo: 3,5 l. Potenza pompa lavaggio: 1,5 kW. Riscaldamento vasca: 3,0 kW. Riscaldamento boiler: 9,0 kW. Dotazione: Tubo carico e scarico. Dosatore brillantante. N° 2 cestelli piatti MP1218, n° 1 cestello base MCB, n° 1 contenitore posate MG.

Alimentazione elettrica: VAC400-3N 50Hz
Potenza Elettrica kW: 10,50

CONDENSATORE/RECUPERATORE DI CALORE

Condensatore/recuperatore di calore per macchine a capottina
Sistema per la condensa dei vapori di uscita recupero del calore per lavastoviglie a capottina serie MLC.

FABBRICATORE GHIACCIO CB1265A

Produttore di ghiaccio a cubetti, produzione in 24 h. sino a 130 kg, capacità contenitore 65 kg., refrigerante R404A, condensazione ad aria.

Dimensioni: 840-740-1'075
Alimentazione elettrica: 220 240V 50Hz
Potenza Elettrica kW: 1,05

TAVOLO ARMADIO CON PORTINE SCORREVOLI IN ACCIAIO INOX AISI 304 Senza alzatina

Tavolo armadio con porte scorrevoli. Struttura in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm. in acciaio inox, spessore piano 1 mm. Piano di lavoro, ripiano di fondo e ripiano intermedio rinforzati per supportare un carico di 150 kg/mq distribuito in modo uniforme. Piedini in acciaio regolabili in altezza. Porte scorrevoli su guide con controporta inox. Piano senza alzatina. Dimensioni 1800-700-850

ARMADIO FRIGORIFERO 1400 LITRI 2 PORTE (-2+8°C)2 porte, 1 cella da 1400 litri. Dotato di 6 griglie con guide

CAROS S.R.L.
AMMINISTRATORE UNICO
Giuglielmo CARUSO
Cod. Fisc. CRS GLL 4207470099

<p>FBCGI21.A 2 VANI SEPARATI Volume cella 1400 litri. Temperatura -2+8°C. Ventilato 1 cella in acciaio inox AISI 304 con spigoli arrotondati e piletta di scarico per facilitare le operazioni di pulizia. 2 porte. Porta con maniglia a tutta altezza, autochiudente. Rivestimento in acciaio inox AISI 304, piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza. Isolamento spessore 75 mm (esente CFC e HCFC). Pannello comandi con termostato elettronico di facile lettura. Unità refrigeranti di elevata affidabilità/prestazioni anche in clima tropicale (+43°C), con evaporatore verniciato anticorrosione. Gas refrigerante R134A. Sbrinamento automatico. Smaltimento acqua di sbrinamento tramite evaporazione automatica con resistenza. Serratura in dotazione, luce optional. Fornito con 6 griglie GN2/1 con guide antiribaltamento, 3 griglie intermedie.</p> <p>Dimensioni: 1'400-830-2'080</p> <p>Alimentazione elettrica: VAC230 50Hz Potenza Elettrica kW: 0,77</p>
<p>LAVATOIO 1 VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 3041 vasca 500x500x300 h mm Lavatoio con vasca da mm 500x500x300h. Costruito in acciaio inox. Piano di lavoro di altezza 40 mm, in acciaio inox, spessore piano 1 mm, con bordo perimetrale per il contenimento dell'acqua. Alzatina posteriore integrata da 100 mm. con raggio di 5 mm. Pannellatura su tutti i lati. Gambe a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili in altezza. Dotato di piletta e troppo pieno.</p> <p>Dimensioni: 700-700-850 Peso Kg: 40,00 Volume m³: 0,51</p>
<p>MISCELATORE BIFORO CON COMANDO A LEVA Gruppo erogatore miscelatore biforo da 22 mm. con comando a leva. Gruppo erogatore miscelatore biforo con comando a leva clinica</p>
<p>TAVOLO TONDO BASE IN GHISA VERNICIATA CENTRALE CON PIANO DIAM. 120 CM. IN LAMINATO</p>
<p>TAVOLO TONDO BASE IN GHISA VERNICIATA CENTRALE CON PIANO DIAM. 150 CM. IN LAMINATO</p>
<p>TAVOLI TONDI STANDARD 180 CM</p>
<p>SEDIA IN FAGGIO VERNICIATO CON SEDILE IN LEGNO</p>
<p>MOBILE DI SERVIZIO CON 2 ANTE + 2 CASSETTI</p>
<p>CARRELLO GUERIDON STRUTTURA IN LEGNO 2 PIANI</p>
<p>Adattamenti edilizi(Montaggio Cappe-Fori di uscita e quanto necessario alla messa in funzione delle attrezzature)inclusi nella fornitura.</p>

Sono presenti oltre al sottoscritto, il prof. Giovanni De Rosa (Dirigente Scolastico) , il sign. Angelo Antonio Giardiello ed il sign. Caruso Guglielmo(Rappresentante della CAROS SRL di San Sebastiano Al Vesuvio (NAPOLI).

Si procede alle operazioni di collaudo con questa sequenza

1. Confrontando le caratteristiche minime richieste dal bando, l'offerta presentata dalla azienda fornitrice ed il materiale fornito
2. Si è verificato il funzionamento e l'efficienza di ogni singolo pezzo
3. Si è verificata la corrispondenza con ciò che è presente nell'allegato tecnico

Il sottoscritto ha constatato la piena efficienza del materiale predetto che è risultato qualitativamente rispondente allo scopo a cui deve essere adibito ed esente da difetti, menomazioni o vizi che ne possano pregiudicare l'impiego.

Quantitativamente corrisponde al contenuto riportato nei DDT di consegna ed alla matrice acquisti. Sono stati eseguiti i lavori di adattamenti edilizi relativi ai fori di passaggio dei tubi delle cappe ed al ripristino della controsoffittatura.



Si precisa inoltre che:

I tavoli tondi in ghisa fuori produzione e pericolosi in quanto instabili sono stati sostituiti con tavoli dello stesso materiale aventi quattro piedi come da nota del Fornitore Prot. 647 del 15/02/2019 e successiva riunione di valutazione (Migliorativo rispetto all'offerta).

Le sedie sono state sostituite per le stesse motivazioni con sedie di ultima generazione più leggere, resistenti agli sforzi ed alle cadute ed impilabili come da nota del Fornitore Prot. 647 del 15/02/2019 e successiva riunione di valutazione (Migliorativo rispetto all'offerta)

Le operazioni di collaudo terminano alle ore 19.30

IL COLLAUDATORE



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giovanni De Rosa

Il DSGA

Per La Ditta Fornitrice

CAROS
L'AMMINISTRATORE
Cod. Fisc. CRS GLL 4214 P...



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, 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 (FSE-FESR)

Prot. N. 2241 Del 08/07/2019

Collaudatore :

Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità :

Laboratori professionalizzanti a valere Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) - Obiettivo specifico - 10.8 - 10.8.1.B-FESR-PON-CA-2018-113

Al Dirigente Scolastico
dell' Istituto Superiore
"A.Torrente"
Casoria NA

Il/La sottoscritto/a: Ambrosio Antonio

Codice Fiscale MBRNTN76R09F839L

nato/a a Napoli

il 09/10/1976

Residente in: Via Santa Maria La Scala 198 San Giuseppe Vesuviano (NA)

tel. , cell 3479908511 , e-mail antoambrosio76@gmail.com

CONSAPEVOLE

delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28/12/2000 N. 445, in caso di dichiarazioni mendaci e della decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere, di cui all'art. 75 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 del citato D.P.R. 445/2000, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità previste dalle Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali europei 2014/2020, ovvero di:

- di non essere collegato, né come socio né come titolare, a ditte o società interessate alla partecipazione alla gara di appalto;
- di essere a conoscenza che le figure di progettista e collaudatore sono incompatibili e, quindi, di aver presentato la candidatura per una sola figura, pena l'esclusione.

Dichiara inoltre, di non essere parente o affine entro il quarto grado del legale rappresentante dell'Istituto Superiore A.Torrente o di altro personale incaricato della valutazione dei curricula per la nomina delle risorse umane necessarie alla realizzazione del Piano Integrato FESR di cui trattasi.

Data 08/07/2019

In fede