



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"GUGLIELMO MARCONI"**  
Istituto Professionale Industria e Artigianato  
Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e Turistici  
Piazza Gramsci, 4 – 97019 Vittoria (RG) Codice meccanografico: RGIS012003  
- Codice Fiscale 82000980886 Tel. 0932 - 1917205 e-mail:  
[rgis012003@istruzione.it](mailto:rgis012003@istruzione.it) pec: [rgis012003@pec.istruzione.it](mailto:rgis012003@pec.istruzione.it) web:  
[www.istitutoperioremarconi.it](http://www.istitutoperioremarconi.it)



**Progetto PON New Lab Cucina-Bar 10.81.B2 -FESRPON-SI-2018-63 – LABORATORI INNOVATIVI – CUP E58G17000030007 – Verifica e collaudo degli impianti ed attrezzature oggetto del contratto di fornitura prot. nr. 227 del 11.01.2019 e atto di sottomissione del quinto d'obbligo prot. nr. 2001 del 27.03.2019 - CIG 7674520E3D**

### Verbale di collaudo

Con riferimento alla procedura negoziata avviata con nota prot. n. 4346 del 31/18/2018 finalizzata alla fornitura di attrezzature per la realizzazione del progetto **PON New Lab Cucina-Bar 10.81.B2 -FESRPON-SI-2018-63 – LABORATORI INNOVATIVI – CUP E58G17000030007** affidata all'operatore economico Salerno Tecnoservice Professional s.r.l. con partita IVA 05185270872 e sede a Palagonia (CT) in via Palermo, 70 con **contratto prot. 227 del 11.01.2019 e atto di sottomissione del quinto d'obbligo prot. nr. 2001 del 27.03.2019 - CIG 7674520E3D**, il sottoscritto Nunzio Cilia, 1 docente interno incaricato del collaudo con nota prot. 2268 del 13.06.2018, facendo seguito alla determina del DS prot. 1238 del 03.02.2021, si è recato in data 11 febbraio 2021 presso la sede dell'Istituto in P.zza Gramsci 4 – Vittoria e, alla presenza della Dirigente Scolastica, ha effettuato il sopralluogo, la verifica di conformità e il collaudo delle attrezzature oggetto del contratto di cui sopra le cui risultanze vengono di seguito riportate.

**FORNITURA DI ATTREZZATURE OGGETTO DEL CONTRATTO PROT. 227 DEL 11.01.2019 IMPORTO COMPLESSIVO € 36.098,00 + IVA**

**B) - PEDANA IN NOBILITATO C/PANNELLI ISPEZIONABILI E MANIGLIE L=3000 mm.**

Pedana retro banco in legno nobilitato con pannelli ispezionabili e maniglie delle dimensioni minime L=3000 mm., montata e funzionante. **Si sottolinea che la pedana, malgrado sia rispondente al capitolato, è inadeguata all'utilizzo da parte degli studenti in quanto troppo stretta e non soddisfacente i requisiti di accessibilità: la dimensione non permette il transito di studenti disabili in sedia a rotelle.**

**B) - BANCO BAR REFRIGERATO STATICO C/LAVELLO 4 ANTE + CASSETTIERA+TRAMOGGIA RIFIUTI BASCULANTE U.C.**

Banco refrigerato statico con struttura portante in tubolare d'acciaio. Pareti interne e fondo cella in acciaio inox AISI 304, frontale della cella senza interruzioni in acciaio inox AISI 304 con n.4 ante a battente di spessore 55 mm, cassetteria con n.2 cassette da 1/2, compresa una tramoggia rifiuti inox ad apertura basculante, il tutto in acciaio inox AISI 304 finitura lucida BA con apertura a 180° e chiusura magnetica, n. 2 lavelli rotondi, con bordo a saldare del diametro di 420 mm., compreso rubinetto miscelatore a leva clinica lunga, n.6 canotti refrigerati a filo piano, compresa una griglia intermedia in filo plastificato di colore grigio per ogni vano. Piano lavoro in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite. Pannello comandi elettronico allineato al margine sinistro della cella. Sbrinamento automatico. Sistema di evacuazione della condensa tramite vaschetta evapora condensa con resistenza elettrica. Impianto di refrigerazione costituito da compressore ermetico incorporato, condensatore con tubo di rame e alette d'alluminio raffreddato ad aria con ventilatore, evaporatore con tubo in rame e alette d'alluminio alimentato a capillare. Refrigerazione statica. Temperatura di esercizio +4°C/+8°C. Test a 35°C con 60% U.R. Unità condensatrice a bordo. Doppia illuminazione interna mediante neon con plafoniera classe isolamento IP55 o superiore. Dimensioni minime (LxPxX mm) 3000x700x1151, montato e funzionante.

**B) - RETROBASE NEUTRA CM 150x63 ANTE INOX+PIANO C/ALZ. E INVASO. 2 PRESE LAT.+ 2 MENSOLE VETRO A MURO**

Retro base neutra con struttura in nobilitato idrorepellente, completa di ante scorrevoli e carrello di scorrimento con doppia rotella in materiale plastico e rivestimento delle ante in acciaio inox con finitura lucida, piano inox con alzatina e involucro, comprese n.2 mensole in vetro a muro da cm. 125 complete di supporti e n.2 prese bivalenti da 230V/16A, delle dimensioni minime (LxPxX mm) 1500x630x950, montato errato non corrispondente con il banco bar refrigerato.

**Si sottolinea che la retrobase non è montata correttamente, in quanto la macchina da caffè va installata di fronte alla lavastoviglie. I due moduli vanno pertanto invertiti.**

**B) - LAVASTOVIGLIE BAR STANDARD 2 CICLI**

Lavastoviglie bar standard a due cicli, con struttura portante, pannelli laterali e frontali, vasca, filtro vasca, bracci e ugelli di lavaggio e risciacquo in acciaio inox AISI 304, vasca e camera di lavaggio a doppia parete, con circuiti di lavaggio e risciacquo superiore ed inferiore separati, con sistema rotante e boiler da 5 litri, temperatura di lavaggio 55/65°C. e temperatura di risciacquo 80/90°C. con possibilità di risciacquo freddo, produttività 30 cesti/h, delle dimensioni minime (LxPxX mm) 460x565x635, montata funzionante.

**Si sottolinea che la lavastoviglie contiene un cestello quadrato e non rotondo come lavelli banco, rendendone disagiata l'utilizzo.**

**B) - RETROBASE M/CAFFÈ CM 150 ANTE INOX CENTR+DX+TRAM. FONDI CAFFÈ+CASS. SOLDI+MENSOLA VETRO A MURO**

Retro base per posa macchina da caffè con struttura portante in tubolare di acciaio; il modulo macchina caffè in acciaio inox così composto: cassetto soldi e tramoggia fondi caffè basculante con traversino batti posa in acciaio inox; anta centrale e laterale dx, in acciaio inox, compresi ripiani in acciaio inox AISI 304 finitura lucida, ante realizzate con telaio in estruso di alluminio brillantato e cartella interna rivestita in acciaio

inox AISI 304 finitura lucida BA, con canaletta battuta pedana in acciaio inox AISI 304 finitura Scotch-Brite e fianchi terminali rivestiti in laminato grigio finitura "GANI", montaggio errato perché non in corrispondenza del banco bar refrigerato.

**Si sottolinea che la retrobase non è montata correttamente, in quanto la macchina da caffè va installata di fronte alla lavastoviglie. I due moduli vanno pertanto invertiti.**

#### **B) - TAVOLO TONDO D. CM70 SU TRE PIEDI**

Tavolo tondo bar su tre gambe con struttura tubolare in acciaio cromato, tubolare 58 mm di diametro x 1 mm di spessore, viti in acciaio cromato, con top standard circolare da cm.60x2x70h, montato.

#### **B) - SEDIA PP SEDUTA ALVEOLATA FUSTO CROMATO**

Sedia da bar impilabili con struttura tubolare in acciaio cromato (18x1,5mm) eseduta in polipropilene alveolato nei colori a scelta della committenza, dimensioni in cm: Altezza: 83, Larghezza: 47, Altezza seduta: 44, Profondità: 52. Peso: 4,3 Kg., montata.

#### **C) - LAVATOIO 1 VASCA SGOCCIOLATOIO DX 1400MM**

Lavatoio ad una vasca con sgocciolatoio stampato dx, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, vasca saldata con foro scarico, piletta e troppo pieno delle dim.600x500x300 mm., pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304 (18/10), schienale in acciaio, telaio con tubolare 40x40mm in acciaio AISI 304 (18/10) con piedini regolabili in acciaio, compreso ripiano inferiore montato a 140 mm da terra e fascia copri vasca, dimensioni complessive minime 1400x700x850h mm., compreso idoneo miscelatore monocomando con leva clinica, montato e funzionante.

#### **C) - LAVAPENTOLE 1 VASCA 1400MM**

Lava pentole ad una vasca con ripiano in acciaio AISI 304, vasca saldata con foro scarico, piletta e troppo pieno, pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304 (18/10), schienale in acciaio, telaio con tubolare 40x40mm in acciaio AISI 304 (18/10) con piedini regolabili in acciaio, compreso ripiano inferiore montato a 140 mm da terra ed alzatina posteriore, dimensioni complessive minime 1400x700x850h mm., compreso idoneo miscelatore monocomando con leva clinica, montato e funzionante.

#### **C) - TAVOLO SEMPLICE SENZA ALZATINA CON RIPIANO 1800MM**

Tavolo semplice senza alzatina delle dimensioni 1800x700x850h mm, piano di lavoro, in acciaio inox 18/10 AISI 304 SB spessore 10/10, altezza 40 mm., rinforzato con pannello in legno bilaminato, con struttura saldata in acciaio inox in tubolare 40x40mm. e piedini regolabili in acciaio, compreso ripiano inferiore montato a 140 mm da terra in acciaio inox 18/10, montato e funzionante.

### **C) - LAVASTOVIGLIE A CAPOTE**

Lavastoviglie a capote in acciaio inox Aisi 304 con cesto dimensioni 500x500 mm., trifase 380V, potenza assorbita 6550 W, dimensioni L655xP770xH1505/1955 mm., controllo termostatico temperature lavaggio e risciacquo, ciclo di lavaggio/risciacquo automatico 80/120/180/480", comandi digitali con pannello comandi schermo LCD, funzione per il risparmio energetico in modalità STAND-BY, sistema termostatico per il controllo del risciacquo a 85°C., funzione "acqua pulita" con scarico automatico dell'acqua stagnante in vasca dopo 3 ore dallo spegnimento ed il successivo reintegro di acqua pulita, filtro di superficie diviso in 6 parti per facilitare le operazioni di manutenzione, interruttore di sicurezza che interrompe il ciclo in caso di apertura della capote, altezza utile di carico 430 mm., compresi dosatore del brillantante di serie, doppio filtro vasca, pompa verticale autopulente e pompa detersivo regolabile, compresi n.2 tavoli acciaio inox adatti per lavastoviglie a capote destro-sinistro-frontale, con ripiano inferiore, delle dimensioni min. 644x574x850h mm., montato e funzionante.

### **C) - ARMADIO FRIGO DIGITALE LT.1325**

Armadio frigo a due ante da lt. 1325 minimo, temperatura -2/+10°C ventilato con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 spessore di isolamento 70 mm. minimo, pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione, pannello di controllo a LED per impostazioni di funzionamento, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento, controllo digitale della temperatura in conformità alle HACCP ed allarme visivo, circolazione verticale dell'aria, evaporatore nascosto, unità refrigerante incorporata, privo di CFC e HCFC, gas refrigerante R134a, dimensioni minime (LxPxH mm) 1480x830x2010, comprese n.6 griglie GN 2/1 Rilsane 6 coppie di guide in acciaio inox, alimentazione monofase 230V, montato e funzionante.

### **C) - ABBATTITORE**

Abbattitore per 5 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 12.5 kg. congelamento 7.2 kg. Pannello superiore esterno/interno e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, angoli interni arrotondati e scarico, porta unica a battente, gruppo refrigerante incorporato, pannello di comando e controllo elettronico con 5 cicli standard e 10 programmabili, sbrinamento automatico e manuale, stima reale del tempo residuo di abbattimento (algoritmo A.R.T.E.), con funzione turbo cooling, cicli specifici per il gelato, evaporatore con protezione antiruggine, indicatore digitale della temperatura e del tempo, allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati, temperatura in cella +90 -36 °C per temperature ambiente fino a 32°C, isolamento in ciclo pentano senza HCFC, CFC ed HFC, gas refrigerante R404a (senza HCFC, CFC), alimentazione monofase 230V, potenza elettrica 730 W, delle dimensioni minime 762x700x844h mm, comprese guide universali in acciaio., predisposto per unità di refrigerazione remota, montato e funzionante.

### **C) - Forno misto vapore**

Forno misto a convezione vapore 6 GN 1/1 ventilato con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione, con cicli di funzionamento ad aria calda Air-o-clima con boiler dedicato per una costante fornitura di nuovo vapore, ciclo Air-o-flow per uniformità di cottura garantita da una ventola a doppia funzione che convoglia aria fresca dall'esterno distribuendola all'interno della camera dopo averla preriscaldata, ciclo Air-

o-clean per sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati, sistema di lavaggio con iniezione manuale dell'acqua in cella e funzione GREEN a risparmio energetico, tre modalità di cottura manuale, automatica e programmata (selezione della ricetta su 1000 programmi impostabili con 16 fasi ciascuno e possibilità di essere salvate in una chiavetta USB per essere replicate), con funzione preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido, ed inoltre mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi, sonda a spillone con sei punti di misurazione, Porta con doppio vetro atermico con canalina di raccolta acqua e con ciclo d'aria per garantire un migliore isolamento termico, illuminazione alogena interna. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm. dimensioni minime 900x915x800 mm, alimentazione trifase 3F+N 380V, potenza elettrica 10,10 kW, montato e funzionante.

**Si sottolinea che il forno consegnato originariamente dalla ditta Salerno non era rispondente al capitolato, come confermato dalla ditta stessa ed è stato sostituito in data 17 Dicembre 2020, dopo ripetute insistenze della Dirigente Scolastica, che aveva riscontrato che il forno consegnato, modello EASY PLUS, non aveva il boiler dedicato previsto. Mancano tuttavia le teglie per il forno.**

#### **C) - BASE APERTA+SUP.TEGLIE 6-10 GN1/1**

Base aperta per forno, costituita da telaio in acciaio inox in tubolare 50x50 mm. e da un ripiano inferiore, dotato di guide in acciaio inox per 6-10 GN 1/1, posizionato su quattro piedini regolabili in acciaio inox, delle dimensioni minime (LxPxA mm) 900x800x800, montato e funzionante.

#### **C) - FRY TOP PIASTRA LISCIA+RIGATA 800 mm su base armadiata.**

Fry top elettrico, superficie di cottura in acciaio speciale sp. minimo 15mm, 1/2 liscia e 1/2 rigata, zone di cottura dotate di tre resistenze elettriche corazzate, temperatura da 130°C a 300°C con valvola termostatica per limitare la temperatura, pannello dei comandi frontale, cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi, compresa base armadiata con portine di chiusura con finitura Scotch Brite, potenza 9 kW 400V trifase, dimensioni minime (LxPxA mm) 800x700x850, montato e funzionante ma con potenza da 7,6 a 8,4 KW quindi **non conforme al capitolato in cui si richiedeva potenza 9 KW.**

#### **C) - CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 4 PIASTRE 800 MM su base armadiata.**

Cucina elettrica con 4 piastre in vetroceramica, piano di cottura in vetroceramica spessore 6 mm, compresa base armadiata con pannelli esterni in acciaio inox AISI 304 e portine di chiusura con finitura Scotch Brite, potenza 10 kW (4 elementi radianti da 2,5 kW) 400V trifase, dimensioni minime (LxPxA mm) 800x700x850, montato funzionante ma come si evince anche dalla targhetta delle prestazioni con potenza da 7,4 a 8,8 KW e non da 10 come da capitolato, **quindi attrezzatura non conforme.**

**Si sottolinea che la macchina non risponde alle necessità del laboratorio, in quanto di potenza inferiore. Dal confronto con l'assistenza tecnica Zanussi, emerge che il piano cottura va sostituito con un modello ad induzione di potenza superiore per permettere le attività didattiche.**

#### **C) - FRIGGITRICE ELETTRICA 18 LT 400 MM.**

Friggitrice elettrica, profonda vasca stampata a forma di "V", piano lavoro in acciaio inox spessore 20/10, riscaldata a mezzo di speciali resistenze corazzate ribaltabili, inserite direttamente in vasca, controllo della temperatura ottenuto per mezzo di un termostato con regolazione progressiva della potenza erogata, sicurezza garantita da un termostato di sicurezza e da un microinterruttore, che interviene spegnendo il riscaldamento, quando le resistenze vengono sollevate, compreso un cesto con maniglie atermiche e un copri cesto per ogni vasca, olio scaricato tramite rubinetto posto nella parte frontale, struttura con pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite, potenza 15.5 kW 400V trifase, dimensioni minime (LxPxA mm) 400x700x850, montato funzionante ma come si evince anche dalla targhetta delle prestazioni con potenza da 10 KW e non da 15.5 KW come da capitolato, **quindi attrezzatura non conforme.**

### **C) - CUOCIPASTA 1 VASCA**

Cuocipasta elettrico della capacità minima di 26 litri, piano di lavoro arrotondato in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 1,2 con involucro antiriboccamento e appoggio cestelli per scolatura, con camino posteriore incorporato, vasche stampate in acciaio inox AISI 316 anticorrosione, con angoli arrotondati dotate di falso fondo per cestelli, zona frontale di sfioramento ed evacuazione amidi, con relativo foro di scarico, con pianetto frontale di appoggio cestelli in acciaio inox forato, rubinetti di carico e rabbocco acqua in vasca con comando sul cruscotto, scarico realizzato in tubo di acciaio inox 18-10 comandato a rubinetto a sfera con leva di azionamento facilmente raggiungibile, riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento interne alla vasca per avere il massimo rendimento termico, controllate da termostato regolazione temperatura 40°C-110°C, con lampada spia generale + lampada spia di funzionamento elementi riscaldanti, compresi cestelli forati AISI 304 18/10 con manico atermico con diverse combinazioni di cestelli (n.3 cestelli GN 1/3 ), griglia scarico fumi posteriore in ghisa smaltata nera lucida porcellanata, manopole e maniglie in materiale atermico, piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza, pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite, potenza 7.0 kW 400V trifase, dimensioni minime (LxPxA mm) 400x700x850, montato funzionante ma come si evince anche dalla targhetta delle prestazioni con potenza 6 KW e non da 7 KW come da capitolato, **quindi attrezzatura non conforme.**

### **C) - CAPPARETE INOX**

Cappa centrale realizzata in acciaio inox AISI 304 di forte spessore 10/10, realizzata mediante accostamenti saldati e appuntati, rubinetto scarico grassi compreso, filtri a labirinto in acciaio inox AISI 304, pannelli ciechi in acciaio AISI 304, canalina perimetrale e bacinella raccogli-condensa, compresa lampada stagna in acciaio vetro IP55, compresi n.10 filtri dim. min. 500X400, dimensioni minime (LxPxA mm) 2800x900x450, montato funzionante.

**Si sottolinea che il capitolato contiene una discordanza, perché si richiede una cappa a parete, ma si descrive una cappa centrale.**

### **C) - ESTRATTORE CENTRIFUGO TRIFASE CASSONATO**

Estrattore centrifugo cassonato con struttura in profili di alluminio e pannelli in lamiera AluZinc® di spessore 1 mm. isolati internamente tramite isolamento adesivo di 5 mm di spessore, ventilatore centrifugo pale avanti, a doppia aspirazione e trasmissione a cinghie e pulegge, montato su supporti antivibranti e dotati di giunto

antivibrante sulla bocca, motore elettrico installato su slitta per facilitare il tensionamento della cinghia, con accesso di ispezione tramite uno sportello laterale dotato di chiusura a norme CEE, versione in doppia pannellatura, alimentazione trifase 400V, grado di protezione IP 55, potenza 1.1 kW, portata aria: 7500 mc/h, pressione statica 200 Pa, dimensioni minime (LxPxA mm) 950x1200x950, montato funzionante.

### **C) - INVERTER DI VELOCITA' ELETTRONICO**

Regolatore di velocità per motori 400V-3-50Hz, 6°. Sono regolatori di velocità che utilizzano il principio del taglio di fase per regolare la tensione in uscita per mezzo di una manopola. I regolatori sono stati progettati per variare la tensione efficace su motori asincroni collegati a estrattori, con possibilità di regolazione della tensione minima di funzionamento con dei trimmer, ideale per il perfetto bilanciamento della velocità dell'aria estratta, installazione verticale, in ambienti dove la temperatura non superi i 40°C e vi sia una sufficiente circolazione d'aria per la dissipazione ottimale di calore del dispositivo, dimensioni minime (LxPxA mm) 177x105x175, protezione interna con fusibili 6x32 (GF20), montato funzionante.

## **FORNITURA DI ATTREZZATURE OGGETTO DELL'ATTO DI SOTTOMISSIONE DEL QUINTO D'OBBLIGO PROT. NR. 2001 DEL 27.03.2019 IMPORTO COMPLESSIVO € 7.176,4 + IVA**

### **B) - TAVOLO TONDO D. CM70 SU TRE PIEDI n.3**

Tavolo tondo bar su tre gambe con struttura tubolare in acciaio cromato, tubolare 58 mm di diametro x 1 mm di spessore, viti in acciaio cromato, con top standard circolare da cm.60x2x70h, montato.

### **B) - SEDIA PP SEDUTA ALVEOLATA FUSTO CROMATO n. 9**

Sedia da bar impilabili con struttura tubolare in acciaio cromato (18x1,5mm) e seduta in polipropilene alveolata nei colori a scelta della committenza, dimensioni in cm: Altezza: 83, Larghezza: 47, Altezza seduta: 44, Profondità: 52. Peso: 4,3 Kg., montata.

### **C) - LAVATOIO 1 VASCA SGOCCIOLATOIO DX 1400MM n. 1**

Lavatoio ad una vasca con sgocciolatoio stampato dx, piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, vasca saldata con foro scarico, piletta e troppo pieno delle dim. 600x500x300 mm., pannellatura frontale e laterale in acciaio AISI 304 (18/10), schienale in acciaio, telaio con tubolare 40x40mm in acciaio AISI 304 (18/10) con piedini regolabili in acciaio, compreso ripiano inferiore montato a 140 mm da terra e fascia copri vasca, dimensioni complessive minime 1400x700x850h mm., compreso idoneo miscelatore monocomando con leva clinica, montato e funzionante.

### **C) - CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA 4 PIASTRE 800 MM su base armadiata.**

Cucina elettrica con 4 piastre in vetroceramica, piano di cottura in vetroceramica spessore 6 mm, compresa base armadiata con pannelli esterni in acciaio inox AISI 304 e portine di chiusura con finitura Scotch Brite, potenza 10 kW (4 elementi radianti da 2,5 kW) 400V trifase, dimensioni minime (LxPxA mm) 800x700x850.

La macchina non è montata e funzionante, in quanto l'impianto elettrico non supporta l'installazione di altre attrezzature, quindi non è stato possibile effettuare il collaudo. Dal controllo delle targhette e delle caratteristiche emerge la seguente incongruenza: la macchina di cottura è simile per caratteristiche tecniche a quella prevista nel capitolato, ma non è conforme, in quanto di marca diversa. Il piano cottura, pagato allo stesso prezzo del precedente, è di marca Lotus e non Zanussi come precedente fornitura.

**Si sottolinea che la macchina non risponde alle necessità del laboratorio. Dal confronto con l'assistenza tecnica Zanussi, emerge che il piano cottura va sostituito con un modello ad induzione e non ad infrarosso, e di potenza superiore p(almeno 14 kw).**

### **C) - ARMADIO FRIGO DIGITALE LT.1325**

Armadio frigo a due ante da lt. 1325 minimo, temperatura-2/+10°C ventilato con porta cieca, con struttura interna ed esterna in acciaio inox AISI 304 spessore di isolamento 70 mm. minimo, pannello posteriore esterno e fondo in materiale anticorrosione, pannello di controllo a LED per impostazioni di funzionamento, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento, controllo digitale della temperatura in conformità alle HACCP ed allarme visivo, circolazione verticale dell'aria, evaporatore nascosto, unità refrigerante incorporata, privo di CFC e HCFC, gas refrigerante R134a, dimensioni minime (LxPxA mm) 1480x830x2010, comprese n.6 griglie GN 2/1 Rilsane 6 coppie di guide in acciaio inox, alimentazione monofase 230V, montato e funzionante. **L'armadio frigo è simile per caratteristiche tecniche al capitolato, ma non è conforme poiché di marca diversa (Amitek e non Zanussi come precedente fornitura, malgrado sia stato acquistato allo stesso prezzo).**

Ai sensi dell'art. 102 comma 2 del D.Lgs 50/20016 i contratti pubblici sono soggetti a verifiche di conformità per le forniture al fine di certificare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia stato realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni e delle pattuizioni contrattuali.

Le attività di verifica hanno riguardato:

- la conformità al tipo, ai modelli e alle quantità descritte nell'offerta e la rispondenza alle caratteristiche tecniche, economiche e quantitative nel rispetto delle previsioni contrattuali.
- il regolare funzionamento delle attrezzature attraverso le prove pratiche di funzionalità e diagnostica.
- l'assenza di danni o vizi della fornitura.

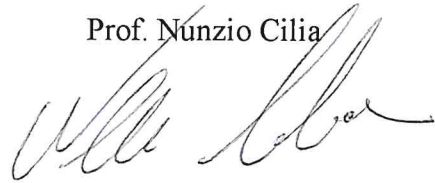
Da quanto sopra è emerso che la fornitura non è stata regolarmente compiuta secondo quanto previsto dal contratto in quanto le attrezzature di cui è stata data evidenza sono risultate non conformi alle previsioni contrattuali. Inoltre si evidenziano incongruenze in fase di progettazione e redazione del capitolato.

Si allega relazione sulle procedure di collaudo effettuate precedentemente.



Il collaudatore

Prof. Nunzio Cilia

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Nunzio Cilia', written in a cursive style.