



Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

 Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it


Autorizzazione	Sottoazione	Codice identificativo	Titolo Progetto	CUP
AOOGABMI-86459 del 16.06.2023	13.1.4A	13.1.4A-FESRPONEM-2023-6	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".	F94D23001400006

 Al Sito Web – Sez. Amministrazione Trasparente
 Agli Atti – Fascicolo PON
OGGETTO:**Verbale di Collaudo**

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".

Codice identificativo Progetto: 13.1.4A-FESRPONEM-2023-6 – "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".

CUP F94D23001400006 . CIG A01851771D

VERBALE DI COLLAUDO

Oggi, 13/10/2023 alle ore 9,30, presso la sede dell'indirizzo alberghiero dell'IIS Nelson Mandela, sita in Castelnovo ne' Monti (RE), Via Impastato n. 3, sono presenti il Prof. Domenico Di Marzo, in qualità di Collaudatore, in forza di lettera di incarico del 19.09.2023 (Prot. n. 15350-IV.2) per il Committente IIS Nelson Mandela, ed il Sig. ZINI ANTONIO in qualità di C.A. della Società ZINI EUROSERVICE S.r.l. (CF. e P.IVA 02409530355), con sede in Carpineti (RE), Via Carbonia n. 14, quale società affidataria della procedura di acquisto, mediante Trattativa Diretta n. 3772813 del 02.10.2023, su MePA, nei termini autorizzati con determina n. 16507 -VI.2 del 04.10.2023.

Preliminarmente i presenti provvedono a ispezionare il contenuto degli imballaggi dei prodotti consegnati. Segue la dislocazione, l'installazione e la predisposizione delle attrezzature didattiche al fine della loro messa in funzione.

I presenti procedono, poi, a dare inizio alle operazioni di verifica e corrispondenza del materiale acquistato,

consegnato ed installato, controllando la tipologia, le caratteristiche e le funzionalità richieste, compresa la consegna delle certificazioni di legge, dei manuali di utilizzo e di manutenzione di ciascun bene, così composti:

CUCINA 1

Quantità	Prodotto	Descrizione	Consegna SI/NO	NOTE
1	MINICELLA FRIGORIFERA A TEMPERATURA NORMALE	Minicella frigorifera TN, realizzata in lamiera preverniciata atossica, pavimento in lamiera plastificata antidrucciolo, isolamento con iniezione di poliuretano densità kg/mc 40 in conformità alle vigenti normative europee, angoli interni arrotondati, 1 porta di luce netta cm.800x200h, completa di sblocco interno, resistenza elettrica sulla porta, valvola di compensazione, spessore del pannello cm.10 Dim:L 2000 x P 1850 x H 2940mm	si	Certificazioni CE: SI Manuali di istruzione: SI Formazione e istruzioni d'uso: si N.S: UG08990-23
1	MINICELLA FRIGORIFERA A BASSA TEMPERATURA	Minicella frigorifera BT, realizzata in lamiera preverniciata atossica, pavimento in lamiera plastificata antidrucciolo, isolamento con iniezione di poliuretano densità kg/mc 40 in conformità alle vigenti normative europee, angoli interni arrotondati, 1 porta di luce netta cm.800x200h, completa di sblocco interno, resistenza elettrica sulla porta, valvola di compensazione, spessore del pannello cm.12 Dim:L 2100 x P 1850 x H 2940mm	Si	Certificazioni CE: SI Manuali di istruzione: SI Formazione e istruzioni d'uso: si N.S: UG08991-23
1	CAPPA CUBICA A PARETE	Cappa cubica a parete a lama d'aria costruzione monoblocco in acciaio inox AISI304 18/10,satinatura scotch brite,assemblata con punta tura e ribordatura di. tutti gli spigoli, canalina perimetrale perla raccolta del grasso e della condensa. Dim: L 1000 x P 1000 x H 450mm	Si	Certificazioni CE: SI Manuali di istruzione: SI Formazione e istruzioni d'uso: si N.S:KPV-R10/10
1	ROBOT MULTI FUNZIONE	Attrezzaturaprofessionale in grado di lavorare sia a temperatura ambiente sia a caldo con potenza di riscaldamento modulabile fino a 140° con estrema precisione. E' capace di omogeneizzare, frantumare, frullare, tritare, mescolare ed impastare. Macchinata di vasca in acciaio con capacità da 3,7 litri, (capacità liquidi pari a 2,5 litri), pala raschiatrice per garantire preparazioni più delicate ed omogenee, coltello a lame in inox micro dentate con funzione R-MIX (rotazione inversa dei coltelli) e coltello liscio Sistemainnovativo di trattenuta del coltello per svuotare la vasca di lavoro in modo rapido ed sicuro. Corpo motore in ABS con comandi digitali, velocità variabile da 100 a 3500 giri al	Si	Certificazioni CE: SI Manuali di istruzione: SI Formazione e istruzioni d'uso: si N.S: Q5720175701

		<p>mi nuto. Potenza motore 1800W.Velocità di miscelazione R-Mix da 100 a 500giri al minuto. Possibilità di azionare ilTurbo ed Impulsi fino a 4.500 giri alminuto. Velocità intermittente rotazione delcoltello ogni 2 secondi a velo cità lenta. Motore asincrono, voltaggio monofase230/50/1</p>		
1	<p>MACCHINA PRODUZIONE DI GHIACCIO</p>	<p>Produttore automatico di ghiaccio granulare, sistema a spruzzo, carrozzeria in acciaio inox rafreddamento ad acqua, interruttore generale on-off, ciclo di produzione automatico, sistema di lavaggio incorporato, sistema di sbrinamento con acqua e gas caldo, massima accessibilità alla componentistica, gas refrigerante R134A; produzione in 24 ore di kg.22 capacità contenitore di kg.4 Potenza:Kw 0,41 - V.220/1-50HZ Dim: L 355 x P 404 x H 590mm</p>	<p>Si</p>	<p>Certificazioni CE: SI Manuali di istruzione: SI Formazione e istruzioni d'uso: si N.S: 2023091214234</p>

Osservazioni

Dopo un attenta valutazione di tutti i documenti, tutte le attrezzature risultano conformi e funzionanti, ed è stata eseguita la formazione sulle modalità di utilizzo e manutenzione delle attrezzature.

Dalle verifiche effettuate risulta che:

- La fornitura del materiale è conforme a quanto previsto nel progetto, offerto dall'operatore economico e corrispondente al capitolato tecnico;
- Le attrezzature sono state messe in funzione e risultano correttamente funzionanti;
- I beni risultano corredati della documentazione e della certificazione di legge in materia di sicurezza e di tutela ambientale con i relativi manuali tecnici di manutenzione e d'uso.
- Dalla data odierna l'Istituto Scolastico assume la gestione e la manutenzione, con decorrenza delle garanzie di legge.

All'esito delle verifiche eseguite con prove diagnostiche di funzionalità, il collaudo si è concluso con

esito: POSITIVO

Il presente verbale si chiude alle ore 14,00

Letto, confermato e sottoscritto:

Prof. Domenico Di Marzo

Il Sig.  neuroservice s.r.l.

Il Dirigente Scolastico - Dott.ssa Monica Giovanelli 



Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari –

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica

Sede Legale: Via Morandi, 4 – 42035 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/612328

Segreteria: Via Matilde di Canossa, 1 – 42035 Castelnuovo ne' Monti (RE) tel. 0522/812347

Codice Fiscale: 91161590350 Codice Univoco: UFH04Z

Email: iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email: reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it



Autorizzazione	Sottoazione	Codice identificativo	Titolo Progetto	CUP
AOOGABMI-86459 del 16.06.2023	13.1.4A	13.1.4A-FESRPONEM-2023-6	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".	F94D23001400006

Agli Atti – Fascicolo PON – Codice Identificativo Progetto: 13.1.4-FESRPONEM-2023-6

OGGETTO: Dichiarazione di insussistenza motivi di incompatibilità Sig. DI MARZO DOMENICO COLLAUDATORE – Indirizzo Alberghiero

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".

Codice identificativo Progetto: 13.1.4A-FESRPONEM-2023-6 – "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" - **CUP F94D23001400006 – CIG: A01851771D**

Il sottoscritto Di Marzo Domenico, in servizio presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Nelson Mandela" di Castelnuovo ne' Monti, in qualità di docente a tempo determinato, con riferimento all'atto di nomina prot. n. 15350 del 19/09/2023 avente per oggetto "Lettera di incarico COLLAUDATORE – Indirizzo Alberghiero" nell'ambito del progetto di cui all'oggetto;

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 conseguiti 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 Linee Guida per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali Europei 2014/2020, ovvero:
- ✓ di non essere collegato, né come socio né come titolare, alla ditta ZINI EUROSERVICE S.r.l. (C.F/ P.IVA 02409530355), con sede in Carpineti (RE), Via Carbonia, n. 14 quale affidataria della trattativa n. 3772813.

Inoltre,

DICHIARA

- ✓ di non trovarsi in alcuna delle condizioni di incompatibilità di cui al D.Lgs. 39/2013, "Disposizioni in materia incompatibilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'art. 1, commi 49 e 50, della legge 6 novembre 2012, n. 190";
- ✓ di essere a conoscenza dell'obbligo di comunicazione tempestiva in ordine all'insorgere di una delle cause di incompatibilità di cui al D.Lgs n. 39/2013;
- ✓ di essere a conoscenza che ai sensi dell'art. 20, comma 3, del D.Lgs. n. 39/2013 la presente dichiarazione sarà pubblicata all'interno del sito istituzionale della scuola e nella piattaforma GPU.

Castelnuovo ne' Monti, 13/10/2023

Prof. Di Marzo Domenico

