

## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CESTARI - RIGHI"

Borgo San Giovanni, 12/A - 30015 Chioggia (VE) Tel. 041.4967600 Fax 041.4967733 Cod. Mecc. VEIS02200R - C.F. 91021780274 e-mail: veis02200r@istruzione.it e-mail certificata:veis02200r@pec.istruzione.it www.cestari-righi.gov.it



I.T.C.S "Domenico Cestari" Cod. Mecc. VETD022013 (diurno) Cod. Mecc. VETD02251C (serale)

I.T.I.S. "Augusto Righi" Cod.Mecc.VETF022019(diurno) Cod.Mecc.VETF02251P(serale) I.P.S.S.A.R "Giovanni Sandonà" Cod. Mecc. VERH022011









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

Prot. 4542/HB

Chioggia, 47 /04 /2019

Agli Atti Al sito web dell'istituto

Oggetto:

Progetto PON "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020.

Progetto 10.8.1.B1-FESRPON-VE-2018-12 "Laboratorio innovativo per una cucina facile"

CUP E97D17000020007 CIG Z072540D4C

(procedura affido diretto ai sensi dell'art. 36 – comma 2 lettera a) – del D.lgs 50/2016 e successive modifiche e integrazioni)

## VERBALE DI COLLAUDO E REGOLARE FORNITURA

(art. 36, commi 1 e 2, D.I. n.44 del 1/2/2001)

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO attesta che

in data 16 aprile duemiladiciannove alle ore 11

il gruppo di lavoro formato dal Direttore dei Servizi Generali Amministrativi Carmela Muglia, dal progettista prof. Diego Nordio e dal collaudatore prof. Luca Bellemo

ha effettuato il sopralluogo nella sede Righi per il collaudo del materiale di seguito elencato, relativo al progetto 10.8.1.B1-FESRPON-VE-2018-12 "Laboratorio innovativo per una cucina facile" - CUP E97D17000020007 - CIG Z072540D4C la cui fornitura è stata affidata alla ditta Bolzonella Grandi Impianti srl con sede legale in via SS Fabiano e Sebastiano 32 – Padova, partita IVA e codice fiscale 00205120280, per l'importo complessivo di euro 15.300 IVA esclusa.

	Descrizione Bene	quantità
1	Forno a convezione vapore, pannello touch screen	1
2	Abbattitore/surgelatore sottoforno 16/10 Kg/ciclo (funzionamento esclusivo in abbinamento al forno)	1
3	Impianto di aspirazione-cappa a parete per forni	1

Verificata la rispondenza e la conformità, sia delle specifiche tecniche che delle caratteristiche, delle quantità e della documentazione, tra quanto richiesto e quanto fornito, il prof. Luca Bellemo ha effettuato le operazioni di collaudo delle apparecchiature sopra menzionate mediante prove di funzionalità e diagnostica, riscontrando il regolare funzionamento delle stesse e constatando l'idoneità a svolgere le funzioni richieste ed

## ESPRIMENDO GIUDIZIO POSITIVO

Esaurite le operazioni di verifica e collaudo alle ore 15 viene stilato il presente verbale in triplice copia originale, firmato dai convenuti per conferma e sottoscrizione.

Chioggia, lì 16 aprile 2019

DSGA Carmela Muglia	Direttore dei Servizi Generali Amministrativi	Ole Huff
Prof. Diego Nordio	Progettista	Mardio Diezo
Prof. Luca Bellemo	Collaudatore	Ly Bell

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Zennaro Antonella
Autorello Zennaro