



# Provincia del Sud Sardegna



Allegato C

## RELAZIONE TECNICA

**Procedura per la fornitura chiavi in mano di un automezzo allestito con coibentazione isoterma e gruppo frigorifero per l' Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "G. Ferraris" di Iglesias.**  
**Acquisto mediante RDO su Sardegna Cat. CIG: Z2A2ABB2F4, CUP: C56J15000540002.**

**Intervento rientrante nel Piano Sulcis finanziato a valere sul Fondo di Sviluppo e Coesione 2007/2013**

## SCHEDA PROGETTO

### ISTITUTO SCOLASTICO

(Nome dell'istituto, indirizzo, indirizzo mail/pec, tel., nominativo dirigente scolastico)

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO G. FERRARIS

VIA CANEPA s.n. – 09016 IGLESIAS

Tel. 078140148 Fax 0781259561

EMAIL: [cari02000l@istruzione.it](mailto:cari02000l@istruzione.it)

PEC: [CARI02000L@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:CARI02000L@PEC.ISTRUZIONE.IT)

SITO WEB: <http://www.ipsiaiglesias.gov.it>

C.F. 81003430923

Dirigente Scolastico Prof. MASSIMO MOCCI

### TITOLO DEL PROGETTO

**GENERAZIONI IN AZIONE: UN PONTE TRA PASSATO E FUTURO**

### DESTINATARI DEL PROGETTO

(Indirizzi di studio coinvolti)

**SERVIZI COMMERCIALI**

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

**SERVIZI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

### PREMESSA

L'Italia è uno dei paesi a più elevato invecchiamento al mondo (al 1° dicembre 2012 il rapporto tra anziani e giovani risulta del 148,6%: 148,6 anziani ogni 100 giovani). I dati Istat ci dicono che tra 25 anni gli ultrasessantacinquenni raddoppieranno e, tra 50 anni, gli ultranovantenni passeranno da 500mila a 2 milioni. La Sardegna dal 2002 al 2012 ha avuto un incremento **dell'indice di vecchiaia del 47,8%: in assoluto il più alto d'Italia**. Dati Istat 2014, pubblicati da "Noi Italia", pongono la provincia di Carbonia Iglesias nella fascia più alta dell'indice di vecchiaia: **189,2% e oltre**.

I dati sopra riportati confermano che la struttura della popolazione lentamente sta cambiando, e

tale cambiamento influisce non solo sulla dimensione e sulla struttura della famiglia, ma anche sui processi economici e del lavoro.

L'aspetto problematico che contraddistingue questo territorio è quello di un modello di sviluppo industriale in regresso, non supportato da modelli di sviluppo alternativi; una monocultura mineraria prima ed industriale poi, che non ha garantito uno sviluppo territoriale duraturo e ha portato ad un sistema locale in grande crisi.

In questo contesto, considerato inoltre che esiste una forte carenza occupazionale giovanile, è indispensabile che la "scuola" si faccia carico di indirizzare i propri percorsi formativi verso quelle aree occupazionali per le quali esiste una reale probabilità di sbocco lavorativo sia dipendente che imprenditoriale, fornendo ai propri allievi competenze e abilità "al passo con i tempi".

#### SCHEMA SINTETICO DEL PROGETTO

(Nel caso il progetto coinvolga più indirizzi di studio)



#### DESCRIZIONE DEL PROGETTO

L'Istituto consta di tre indirizzi: Industriale, Enogastronomia e Ospitalità Alb. e Commerciale e la sua offerta formativa tende all'individuazione di **Unità di Apprendimento** che consentano lo sviluppo di tematiche comuni, affinché negli allievi cresca la consapevolezza dell'importanza della collaborazione in rete e il senso di appartenenza alla scuola. Premesso ciò e sulla base delle considerazioni sopra riportate il progetto si propone di incidere positivamente sull'occupabilità dei propri diplomati rispondendo ad una semplice domanda **"Cosa serve agli anziani (ma non solo, pensiamo anche alle persone con disabilità) per garantire loro un adeguato grado di autonomia e un miglioramento della qualità della vita?"**

La telemedicina e la teleassistenza sono le soluzioni identificate sul fronte strettamente medico; **la tecnoassistenza e i servizi ristorativi, nei quali è implicito l'aspetto commerciale**, possono essere la risposta sulla quale la formazione professionale può dare soluzioni concrete.

Le previsioni Istat evidenziano che sarà necessario passare dall'attuale situazione assistenziale per lo più pubblica, ad un incremento delle case di cura, ma soprattutto sarà necessario intervenire sul fronte della casa, per poter aumentare la possibilità di permanenza delle persone nel proprio domicilio grazie ad adeguate soluzioni tecnologiche e di servizi dedicati.

Pertanto il progetto risponde a bisogni sia di carattere sociale sia prettamente didattici attraverso un complesso percorso che vede ciascun settore convergere verso queste finalità:

- 1) Incentivare la permanenza dell'anziano nel proprio ambiente socio-familiare
- 2) Prevenire i danni derivanti dal rischio emarginazione e solitudine
- 3) Fornire una formazione qualificata in un settore emergente;
- 4) Accompagnare gli studenti verso uno sbocco occupazionale ad alto valore aggiunto in un mercato in espansione;

### Indirizzo Industriale

Le chances offerte dall'automazione e dall'integrazione delle funzioni della casa, ovvero la domotica, considerata in genere un comfort, per i soggetti fragili possono essere sinonimo di sicurezza, funzionalità e ausilio. La Domotica integra le tecnologie dell'informazione, della comunicazione, della robotica e dell'automazione a supporto di confort e della sicurezza. I principali fruitori saranno le Persone anziane o Persone con disabilità. Nella **"Domotica assistiva o ad uso sociale"** l'ambiente viene personalizzato in relazione alle specifiche esigenze dell'anziano o del disabile. Per esempio nella casa di una persona con problemi di udito, il campanello della porta d'ingresso dovrà essere sostituito o integrato con segnalazioni visive. L'automazione prevede invece l'aggiunta di attuatori e sensori per rendere automatico il funzionamento di determinate apparecchiature dopo il comando impartito volontariamente dall'utente. Per completare l'esempio precedentemente citato: la porta d'ingresso si apre con un comando vocale.

Anche le potenzialità della robotica nell'ausilio delle persone anziane e disabili sono sempre meno fantascientifiche: sono ormai tantissime le applicazioni della robotica nella vita quotidiana. Lo sviluppo di tecnologie combinate nei domini precedenti consente oggi di vivere anche i disagi della terza età evitando che questi si traducano in una "morte sociale" dell'anziano o del disabile, rendendogli possibile maggiore autonomia, e soprattutto, crescente dignità sociale.

Lo studio, progettazione e costruzione di prototipi di **piccole "tecnologie assistive"** da parte degli studenti è una scommessa che può consentire d'innalzare la motivazione allo studio e l'autostima e di fare del percorso professionale di installatore e manutentore una futura professione.

Attualmente infatti, la manutenzione e assistenza tecnica delle installazioni del **settore tecnoassistenziale** presenti sul territorio è quasi appannaggio completo di aziende provenienti da altre regioni per la carenza di personale adeguatamente formato.

### Indirizzo Enogastronomico

Le dotazioni attuali dei tre laboratori di cucina consentono attualmente ai nostri allievi un'adeguata preparazione nel campo della ristorazione "classica". La svolta che il progetto intende fornire a questo settore è quello di arricchire gli attuali laboratori con attrezzature che consentano la formazione di professionalità in nicchie di mercato emergenti, come quella del **catering per anziani**, sia a domicilio sia per i soggiorni per la terza età. La ristorazione per questo target

necessita di una particolare cura nella preparazione, soddisfatta innanzitutto dalla qualità dei cibi. Si intende soddisfare questo aspetto con la collaborazione della Coldiretti e dell'Istituto Agrario di Villamassargia, attuando una ristorazione a KM 0. Per quanto attiene le modalità di cottura e conservazione si intende introdurre “**il sistema sottovuoto**”. Questo sistema, solitamente applicato alla ristorazione commerciale, migliora le caratteristiche igieniche e sensoriali degli alimenti e aumenta la loro conservabilità.

Un altro metodo di cottura innovativo, da abbinare al sottovuoto, si realizza attraverso il **roner** o il **forno a vapore**: Questo metodo evita la fuoriuscita dell'acqua presente nella matrice alimentare e determina l'innescio di un'altra importante reazione causata dagli enzimi della carne che determina in sostanza, una frollatura accelerata e controllata che rende tenerissima la carne più fresca: fattore importantissimo per gli anziani che spesso hanno difficoltà di masticazione. Queste modalità di cottura, oltre a garantire la massima qualità dei prodotti consente un risparmio economico di circa il 35% (da 1 kg di carne si possono ricavare 9 porzioni anziché 5 o 6) in quanto non c'è quasi nessuna perdita di peso degli alimenti. La gestione degli ordini e delle consegne avverrà mediante un app che, mediante schermate diverse, mostra i menu: le fotografie scorrono e mostrano a caratteri cubitali la descrizione dei piatti.

Con la collaborazione dell'Agenzia Regionale Laore, della Coldiretti, dell'Istituto Agrario di Villamassargia, di alcuni operatori economici del Mercato Civico di Iglesias e del Comune di Iglesias e comuni limitrofi (settore Servizi Sociali e Pubblica Istruzione) si intende sperimentare **il ristorante didattico a domicilio per anziani**.

### Indirizzo Commerciale

Quanto previsto nei precedenti punti necessita, per un “reale” sbocco nel mercato, di figure professionali che curino gli aspetti commerciali: dall'avvio dell'attività alle azioni di marketing: questo il “*compito*” dell'indirizzo commerciale nel progetto.

La realizzazione di Unità di Apprendimento che favoriscano la comprensione e l'acquisizione di competenze su: come avviare un'azienda, come realizzare un business plan, come realizzare azioni di marketing mirate a informare, sensibilizzare e promuovere una cultura della domotica ad uso sociale o i servizi di ristorazione per anziani apre un nuovo fronte di lavoro, vasto e ricco di prospettive, considerati i dati Istat sopra riportati. *Anche in questo caso* l'utilizzo delle nuove tecnologie offre opportunità strategiche nel campo educativo, che, oltre al ripensamento generale dell'approccio didattico già in atto nel nostro Istituto, necessita del ripensamento della distribuzione degli spazi fisici in cui si svolge l'attività didattica.

**L'inquiry based learning** è una learning strategy adeguata all'attività che il progetto vuole mettere in essere, ma necessita di un ambiente di apprendimento ideale. L'**aula 3.0** è la risposta: consente il metodo della ricerca personale e di gruppo, del confronto, dei gruppi che interagiscono tra loro. L'insegnante non è più in cattedra, ma è facilitatore e mediatore nel percorso di apprendimento.

Ricapitolando, la formazione degli studenti del Ferraris verrà quindi implementata con le seguenti competenze professionali:

#### **a) Nell'indirizzo Industriale**

1. *Domotica in generale e specifica ad uso sociale;*
2. *Automazione e robotica in generale e specifica ad uso sociale.*

#### **b) Nell'Indirizzo Enogastronomia:**

1. *Preparazione di cibi sottovuoto;*
2. *Catering per RSA, case per anziani e a **domicilio**.*

**c) Nell'Indirizzo Commerciale**

1. *Il marketing per i servizi agli anziani: la Tecnoassistenza e la ristorazione*
2. *Il processi di vendita dei prodotti della Tecnoassistenza e ristorazione.*

In tutti gli indirizzi si prevede la formazione per l'imprenditorialità anche attraverso **l'Impresa Formativa Simulata** e l'orientamento in uscita per la costituzione di Cooperative Onlus.

Tale offerta non esaurisce di certo i bisogni formativi; proprio per questo le azioni formative comprenderanno anche attività di stage e/o tirocinio, in un percorso di ricerca-azione finalizzato all'acquisizione di competenze, tecniche e conoscenze specifiche, direttamente esperibili in un contesto lavorativo reale.

Pre-condizione indispensabile, per rendere fattibile il progetto, è l'allestimento dei seguenti laboratori:

**Indirizzo industriale**

**1. Laboratorio di domotica e laboratorio automazione**

Laboratorio per lo studio della domotica che permette allo studente una formazione pratica, basata sull'esecuzione di esperimenti guidati.

Partendo dai principi fondamentali, lo studente segue un percorso formativo che lo porta, con l'ausilio di manuali didattici, allo studio e alla realizzazione pratica dei circuiti più complessi in modo graduale e sistematico.

**2. Laboratorio automazione**

Il laboratorio consente di realizzare un ciclo di produzione completamente automatizzato, completa l'attività che viene svolta negli altri laboratori.

**3. Laboratorio robotica e processi industriali**

Il laboratorio è previsto funzionalmente affinché lo studente possa seguire un adeguato percorso didattico, con difficoltà crescenti dalla teoria alle applicazioni pratiche.

Lo studente, alla fine del corso, sarà in grado di progettare, installare e manutenzionare gli impianti di tipo industriale ma anche domestico con particolare attenzione verso le necessità di anziani e disabili

**4. Laboratorio manufatti**

Ormai è abitudine di questa scuola realizzare progetti per la costruzione di manufatti finiti e/o di prototipi al fine di arricchire l'offerta formativa.

Si prevede pertanto, che gli studenti dopo aver appreso le nozioni teoriche e pratiche acquisite negli altri laboratori, possano realizzare manufatti automatizzati installabili anche in un contesto domestico di supporto all'anziano o disabile.

**Indirizzo Commerciale e industriale**

**5. Laboratori progettazione, vendita e marketing**

n. 2 Aula 3.0.

**L'aula 3.0** fa diventare la classe flessibile, trasformandola in un laboratorio attivo di ricerca,

favorisce lo scambio tra pari, la riflessione e la progettazione.

Saranno attrezzate con una lavagna interattiva, uno schermo di grandi dimensioni con relativo videoproiettore, due schermi TV a parete; sarà possibile proiettare le stesse immagini contemporaneamente su tutti gli schermi o utilizzarli separatamente per condividere informazioni dei singoli gruppi.

Tutti gli studenti potranno accedere all'aula con i propri portatili e connettersi WIFI alla rete internet; i docenti troveranno pc portatili nei due carrelli di servizio, collegabili alla LAN, alla alimentazione e al videoproiettore.

Nei carrelli di servizio saranno inoltre disponibili le stampanti multifunzione wireless, un microfono a cuffia wireless, una document camera (episcopio digitale).

Nell'aula sarà allestita una piccola postazione per registrazione video costituita da una telecamera su cavalletto con microfono direzionale, due lampade a piede e un ombrello a piede.

Le pareti dell' **Aula 3.0** sono uno degli elementi caratterizzanti il progetto: sulle pareti si può proiettare, appendere, scrivere. Le pareti saranno attrezzate con pannelli orizzontali bianchi, opachi, scrivibili e magnetici.

I tavoli circolari, scomponibili, possono essere utilizzati per il lavoro di gruppo consentono al docente di passare fra i gruppi, possono essere divisi e i singoli moduli utilizzati autonomamente o riaggregati, possono essere chiusi per lasciare spazio ad altre attività. In dotazione due carrelli che svolgono la doppia funzione di supporto delle attrezzature del docente e di piano per la presentazione di eventuali progetti. Due tribunette favoriscono momenti di discussione o di osservazione. Il lato posteriore cavo costituisce un utile contenitore per depositarvi gli zaini degli studenti. L'aula è dotata inoltre di una ventina di puff, sedute informali che facilitano i momenti "progettuali".

### **Indirizzo Enogastronomia**

Per l'**Indirizzo Enogastronomia** serve il completamento dei laboratori presenti con attrezzature specifiche per la cucina sottovuoto e la cottura a vapore, la conservazione e il trasporto dei cibi.

Nuove tecnologie, nuove competenze, nuove professionalità necessitano di un piano di formazione, per non vanificare i risultati attesi dal progetto. Alunni, docenti e assistenti tecnici, con diverse modalità e contenuti faranno parte di un processo che immetta elementi di qualità nel sistema "scuola".

Azioni di sensibilizzazione, informazione e diffusione del progetto, sia interna che esterna, mediante seminari e Work-shop, ne consentiranno la condivisione, ma, mediante attività di feedback, il miglioramento e lo sviluppo di nuove idee.

## **OBBIETTIVI DEL PROGETTO**

Il **progetto d'Istituto** vuole incidere su diversi livelli: alunni, docenti e ambito territoriale, pertanto i **principali obiettivi** sono:

- a) **Alunni**: Migliorare "lo star bene" a scuola mediante ambienti laboratoriali adeguati ai "tempi";  
Sviluppare competenze adeguate a quanto richiesto dal mondo del lavoro;  
Arricchire la formazione con azioni per intraprendere (piccole) attività imprenditoriali nel settore di riferimento del progetto;  
Educare alle esigenze e bisogni di persone non pienamente autonome.
- b) **Docenti**: Fornire "ambienti di apprendimento" per una reale didattica innovativa e laboratoriale;  
Sviluppare e sperimentare azioni per una crescita progressiva delle competenze nel campo della didattica e dell'innovazione.



- c) **Ambito territoriale:** Accrescere i rapporti tra l'Istituto e le imprese sia del territorio sia extraterritoriali;  
Potenziare i rapporti con gli Istituti Scolastici, gli Enti locali del Sulcis-Iglesiente e le comunità locali;  
Avviare la costruzione di una rete di servizi finalizzata al miglioramento della qualità della vita delle persone anziane e con disabilità.

## RISULTATI ATTESI

Sulla base degli obiettivi sopra esposti, si attendono i seguenti risultati a breve e medio/termine:

### **Breve termine:**

- a) **Alunni:** Diminuire la % di assenteismo scolastico;  
Aumentare la % di successi scolastici;  
Diminuire gli episodi di "bullismo" o intolleranza verso i più deboli;  
Aumentare il senso di appartenenza alla scuola.
- b) **Docenti:** Incremento dei docenti che utilizzano la didattica laboratoriale e progettuale.
- d) **Ambito territoriale:** Realizzare, condividendolo con gli attori interessati (imprese, Enti, Istituti e comunità), il progetto educativo della scuola quale prospettiva di crescita delle comunità locali.

### **Medio/lungo termine:**

- a) **Alunni:** Aumentare il numero di alunni occupati al termine del percorso di studi;  
Diminuire la dispersione scolastica;
- e) **Ambito territoriale:** Ampliare le professionalità afferenti l'area dei servizi agli anziani e disabili, integrandole con quelle esistenti;  
Creare Cooperative sociali per servizi integrati a favore della popolazione anziana e/o disabile;  
Arginare la solitudine dell'anziano e/o disabile, migliorandone l'autonomia e il livello qualitativo di vita quotidiana.  
Promuovere sul territorio i servizi offerti attraverso attività di comunicazione.

## CRITICITA'

(Indicare le principali criticità previste per la realizzazione del progetto)

Le diverse azioni previste in progetto: Installazione laboratori, adeguamenti strutturali e interventi formativi necessitano di tempi certi e sincroni. Pertanto, l'unica criticità che si ravvisa potrebbe derivare da eventuali disfunzioni dovute all'intervento di adeguamento sui locali nei quali dovranno andare ad essere collocati i laboratori.

## SBOCCHI PROFESSIONALI ED EFFETTI SULL'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Gli sbocchi occupazionali per tutti gli indirizzi dell'Istituto riguardano sia il lavoro dipendente che imprenditoriale:

Nel **settore Industriale** gli allievi ricevono una formazione adeguata a lavorare presso:

- ✓ Imprese che offrono soluzioni e prodotti per l'home automation;
- ✓ Imprese che operano nel campo dell'impiantistica elettrica;
- ✓ Aziende di servizi e soluzioni nel campo dell'Active Assisted Living;
- ✓ Aziende di servizi per l'assistenza di persone anziane e con bisogni

Possono inoltre costituire intraprendere attività imprenditoriali nel settore dei servizi per l'assistenza e manutenzione di tecnologie e ausili assistivi.

Nel settore **Enogastronomico** gli allievi ricevono una formazione adeguata a lavorare presso aziende di catering, mense presenti nelle case di cura o RSA. Possono inoltre formare



cooperative per la ristorazione a domicilio degli anziani e/o disabili

Gli studenti **dell'indirizzo Commerciale** possono trovare occupazione in tutte le aziende di tipo economico, ma possono anche diventare soci delle imprese che, gli studenti degli altri indirizzi, andranno a creare, curandone gli aspetti di fattibilità, implementazione e marketing.

Come già evidenziato in premessa, la popolazione del Sulcis Iglesiente, come quella di tutta la Sardegna, ha un indice di vecchiaia molto elevato che necessita sempre più di servizi a loro dedicati. Il settore della domotica interviene ormai in numerosi *scenari*: Domotica residenziale, Domotica per strutture sanitarie, Domotica per strutture residenziali per anziani, Domotica per strutture alberghiere (Turismo accessibile), Ausili tecnologici per persone con disabilità, Ausili per favorire l'inserimento lavorativo per persone con disabilità. Va da sé che il mercato avrà sempre più necessità di professionalità adeguate in questo settore, dall'ideazione all'installazione e manutenzione, dalla promozione alla vendita. Il risultato sarà lo sviluppo e il rilancio del territorio con effetti positivi sull'economia e nuova occupazione.

Nell'analisi delle ricadute economiche sul territorio non possono mancare anche i contributi che la normativa vigente destina al miglioramento delle condizioni di vita delle persone. Agevolazioni fiscali e contributi facilitano l'installazione di ausili assistivi contribuendo alla crescita di aziende del settore, oltre che favorire i settori: componenti per l'edilizia, apparati e sistemi elettomeccanici, impiantistica elettrica, elettronica e idraulica etc..

#### **COLLABORAZIONI CON ALTRI ISTITUTI SCOLASTICI E/O ENTI PUBBLICI E SOCIETÀ PRIVATE**

(Descrivere come le eventuali interazioni con altri soggetti possano dare un valore aggiunto al progetto)

La descrizione del progetto mette in evidenza l'importanza delle interazioni con altri soggetti e delinea alcune collaborazioni, previste tra quelle consolidate da anni. Di seguito, sinteticamente, il ruolo e le attività previste per ciascun soggetto:

**Università:** partecipano a progetti di ricerca su prototipi di piccoli ausili per gli anziani.

**Comune di Iglesias e Comuni limitrofi:** collaborano, tramite i Servizi Sociali, all'individuazione degli anziani sui quali attivare la sperimentazione del "ristorante didattico a domicilio per anziani" e per testare o manutentare piccole "tecnologie assistive";

**RSA e Case di Cura presenti sul territorio:** collaborano nelle attività di stage/tirocini nell'ambito dell'assistenza e manutenzione e della ristorazione;

**Caritas:** collaborano nella sperimentazione del "ristorante didattico a domicilio per anziani"

**L'Agenzia Laore:** partecipa alla formazione sulle caratteristiche delle produzioni agricole locali, per attuare una ristorazione a Km0;

**La Coldiretti con "Campagna Amica",** fornisce i prodotti agricoli a Km. 0. Si intende "sfruttare" le rimanenze dei mercatini locali nella sperimentazione della cucina sottovuoto e del "ristorante didattico a domicilio per anziani".

**L'Istituto Agrario di Villamassargia** collabora nella fornitura di prodotti agricoli a Km. 0.

**Aziende produttrici di tecnologie assistive:** intervengono fornendo Know-how tecnologico e metodologico nella formazione docenti e alunni attraverso seminari e consentono visite guidate e Alternanza Scuola Lavoro.

**Esperti geriatri e nutrizionisti per anziani:** intervengono nella formazione docenti e alunni.

**Centro Servizi per le imprese, Consulenti del lavoro:** intervengono nella formazione alunni sull'imprenditorialità e orientamento al lavoro.

Per l'indirizzo Enogastronomico si rende necessario l'acquisto di un automezzo coibentato con le seguenti caratteristiche:

Specifiche tecniche dell'automezzo	
Tipo Carburante	Diesel
Posti	2
Potenza del motore	85 kW (116 CV) o superiore
Veicolo a basse immissioni	Euro 6
Colore	Bianco
Omologazione	Autocarro
Dotazioni	
ESP	
Cruise control	
Ausilio partenza in salita	
Strisce protettive laterali	
Filtro antiparticolato	
Filtro carburante con separatore d'acqua	
Filtro antipolline	
Gestione ottimizzata dell'alternatore	
Paratia senza finestrino	
Alzacristalli elettrici	
Retrovisori esterni riscaldabili e regolabili elettricamente	
Chiusura centralizzata con telecomando	
Cambio meccanico 6 marce	
Pneumatici 195/65 R15	

<b>Ruota di scorta</b>
<b>Copricerchi</b>
<b>Porte posteriore a doppio battente con apertura a 180°</b>
<b>Dispositivo di segnalazione cinture non allacciate</b>
<b>Luci di marcia diurne automatiche</b>
<b>Airbag lato guida e passeggeri</b>
<b>Sedile passeggero reclinabile</b>
<b>Sensori di parcheggio anteriori e posteriori</b>
<b>Aria Condizionata</b>
<b>Triangolo di emergenza</b>
<b>Cric</b>
<b>Autoradio con lettore CD e porte USB e Aux-in, telefonia Bluetooth® e streaming audio</b>
<b>Vano portaoggetti fronte passeggero</b>
<b>Bracciolo con vano portaoggetti</b>

<b>Allestimenti</b>
Coibentazione isotermica adibita al trasporto di prodotti freschi, completa di collaudo MCTC e documento ATP con le seguenti caratteristiche: pavimento portante 80 mm, pannello di testata sagomato 60 mm, predisposizione gruppo frigo con canaletta e rinforzi a tetto, profili inox, battute porte, rinforzo anti urto alla base delle pareti, profili inox, finitura interna in gel coat atossico per alimenti. Fornitura e montaggio Gruppo Frigo marca ZANOTTI modello Zero 120B alimentazione a batteria funzionamento strada/rete 220 Volt refrigerato con gas ecologico R404 potenza frigorifera W 1270 Scritte adesive sulle fiancate 150x50cm

### Cronoprogramma della fornitura

Attività	Novembre 2019	Dicembre 2019	Gennaio 2020	Febbraio 2020	Marzo 2020	Aprile 2020	Maggio 2020	Giugno 2020	Luglio 2020
Predisposizione atti di gara									
Pubblicazione gara									
Affidamento									
Ordine di Fornitura									
Fornitura									
Collaudo Fornitura									
Liquidazione									