

CUC Consortile Cavanese e Valli di Lanzo

OFFERTA TECNICA RELATIVA A:	
TITOLOGIA DI PROCEDURA:	PROCEDURA APERTA
OGGETTO:	PROCEDURA APERTA PER L'ACQUISTO DI ATTREZZATURE INFORMATICHE E ARREDI DESTINATI ALLA REALIZZAZIONE DEI LABORATORI INNOVATIVI
CIG:	BCA9351B0B
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:	OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO:	
ENTE:	CUC CONSORTILE CAVANESE E VALLI DI LANZO
CENTRO DI COSTO:	DIRIGENTE SCOLASTICO ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PIETRO PIAZZA
PARTITA IVA:	CFAVCP-000085B
INDIRIZZO:	
RUP:	VITO PECORARO
PUNTO ORDINANTE:	

CONCORRENTE:	
PARTECIPANTE:	CO.AL.VI SRL
PARTITA IVA:	03164040820
SEDE LEGALE:	VIALE MICHELANGELO, 102, 90145, PALERMO
PEC:	COALVICALANDRA@PEC.IT
OFFERTA SOTTOSCRITTA DA:	ROSARIA MONICA CALANDRA
CODICE FISCALE:	CLNRRM73B54G273C
FORMA DI PARTECIPAZIONE:	SINGOLO

QUESTIONARIO:	
RITENZIONE DELLE PARTICELLE FINO A 0,8 µM, PRESSIONE DI ESERCIZIO FINO A 8,6 BAR	SI
PRESTAZIONI E DOTAZIONI HARDWARE E SOFTWARE DELLE POSTAZIONI DI LAVORO E DI CONTROLLO	SI
POTENZIAMENTO MEMORIA RAM UGUALE O MAGGIORE DI 16 GB	SI
DIAGONALE MONITOR PROFESSIONALE FULL HD IN DOTAZIONE MAGGIORE O UGUALE A 27"	SI
FORMAZIONE DEDICATA DI 4 ORE EFFETTUATE DA PERSONALE CERTIFICATO DAL PRODUTTORE	SI
FORMAZIONE DEDICATA DI ULTERIORI 4 ORE, PER UN TOTALE DI 8 ORE, EFFETTUATE DA PERSONALE CERTIFICATO DAL PRODUTTORE	SI

QUESTIONARIO:

CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE RILASCIATA AI SENSI DELLA UNI/PDR 125:2022 DA ORGANISMI DI VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ ACCREDITATI (ART. 46-BIS D.LGS. 198/2006)	NO
GOVERNANCE E LEADERSHIP: PRESENZA DI DONNE IN POSIZIONI DI MIDDLE E TOP MANAGEMENT CON POTERI DECISIONALI CERTIFICATI DA VISURA CAMERALE O ORGANIGRAMMA AZIENDALE FORMALIZZATO	SI

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

fumqyrlsb34kcc44scs0wcw0ck08cgo

RELAZIONE DESCRITTIVA

Proposte migliorative inerenti la realizzazione del laboratorio

Riqualificazione della Hall di Accoglienza e dell'Area Bar Didattico
I.P.S.S.E.O.A. "Pietro Piazza" – Palermo

1. PREMESSA

La presente relazione descrive le soluzioni progettuali e le proposte migliorative formulate dall'Operatore Economico per la realizzazione e la riqualificazione dell'Area Bar Didattico dell'I.P.S.S.E.O.A. "Pietro Piazza" di Palermo. La proposta è sviluppata in coerenza con il Capitolato Tecnico e con il concept architettonico elaborato per l'intervento, con l'obiettivo di creare un ambiente didattico professionale, rappresentativo e contemporaneo.

2. CONCEPT ARCHITETTONICO E IDENTITÀ DEL PROGETTO

Il progetto interpreta la scuola come spazio di rappresentanza, professionalità e cultura, con un linguaggio classico ma attuale. L'impostazione ricerca un equilibrio tra tradizione e innovazione, traducendolo in un ambiente elegante, accogliente e funzionale, coerente con il ruolo formativo dell'Istituto e con il mondo dell'hospitality.

La continuità visiva tra Hall e Area Bar Didattico viene ottenuta attraverso una grammatica comune di materiali, colori, illuminazione e dettagli. Il blu profondo, le superfici effetto legno, le finiture effetto pietra e gli elementi metallici contribuiscono a costruire un'immagine coordinata e riconoscibile.

3. MATERIALI, FINITURE E QUALITÀ ESTETICA

La proposta valorizza l'uso coordinato di materiali e finiture già individuati nel concept: MDF listellare ad alta densità, finitura laccata opaca Blue Night, HPL effetto pietra ad alta resistenza antigraffio, DIBOND effetto metallo satinato, inserti metallici oro satinato e lavorazioni verticali della boiserie.

Nel sistema complessivo vengono integrati elementi decorativi ispirati all'identità siciliana, quali richiami alle ceramiche tradizionali, Teste di Moro e pigne, insieme a dettagli di carattere internazionale. La presenza di una parete dedicata agli orologi di diverse città rafforza il richiamo al mondo dell'ospitalità professionale e all'apertura internazionale dell'Istituto.

4. COMFORT ACUSTICO E VISIVO

Per le zone individuate dal progetto vengono previste soluzioni capaci di migliorare il comfort ambientale senza compromettere l'immagine architettonica. Le boiserie possono integrare superfici fonoassorbenti non visibili, mentre nelle aree di attesa l'utilizzo di una moquette tecnica contribuisce al comfort acustico e alla qualità della fruizione.

Il progetto luminoso è articolato su più livelli: illuminazione generale, illuminazione funzionale delle postazioni e luce d'accento integrata negli elementi architettonici e decorativi. I faretti e le strip LED vengono coordinati con il disegno delle superfici e delle boiserie, contribuendo alla leggibilità delle aree di lavoro e alla valorizzazione degli elementi di rappresentanza.

5. ORGANIZZAZIONE FUNZIONALE E DIDATTICA

L'Area Bar Didattico è organizzata come ambiente professionale per la formazione pratica, con una disposizione razionale delle attrezzature e delle postazioni. Le aree operative vengono rese facilmente leggibili, distinguendo le funzioni di preparazione, servizio, supporto e attesa.

Il banco bar e il retrobanco sono coordinati con il sistema progettuale della Hall e vengono integrati con le attrezzature professionali previste nella fornitura. Tale impostazione consente di mantenere ordinati i flussi di lavoro e di creare una postazione didattica coerente con le modalità operative di un moderno ambiente hospitality.

6. ERGONOMIA, PERCORSI E MANUTENIBILITÀ

La distribuzione degli arredi e delle apparecchiature è studiata per razionalizzare le aree di lavoro e i percorsi, favorendo ergonomia, sicurezza e facilità di utilizzo. Le parti tecniche, i collegamenti e i passaggi cavi vengono organizzati secondo criteri di ordine e accessibilità.

La scelta di superfici resistenti e facilmente pulibili, insieme alla possibilità di rendere accessibili le parti tecniche, contribuisce alla durabilità dell'allestimento e alla semplificazione delle operazioni di manutenzione.

7. INTEGRAZIONE TECNOLOGICA E DIGITALIZZAZIONE

Il progetto integra le nuove tecnologie all'interno dell'organizzazione degli spazi. Nella Hall sono previste postazioni operative digitali per la gestione degli ingressi e delle attività amministrative, con sistemi informatici integrati per la gestione documentale.

Le porte scorrevoli automatizzate previste per gli ingressi e per la separazione Hall/Bar sono integrate nel progetto architettonico, con sistemi a fotocellula finalizzati a migliorare la sicurezza e l'accessibilità.

Il concept prevede inoltre la possibilità di utilizzare un totem multimediale interattivo per presentazioni, eventi e informazioni sui corsi, oltre a una segnaletica interna coordinata con l'identità visiva dell'intervento.

8. SISTEMA ESPOSITIVO E COMUNICAZIONE

Le vetrine espositive e gli elementi di comunicazione vengono organizzati come un sistema unitario, con gerarchia visiva, illuminazione coordinata e possibilità di aggiornamento dei contenuti. La Hall diventa così una vetrina permanente delle attività formative e dell'identità dell'Istituto.

La segnaletica e il wayfinding sono concepiti in continuità con materiali, tipografia, proporzioni e cromie dell'allestimento, evitando elementi aggiunti e non coerenti con il progetto.

9. CONCLUSIONI

L'insieme delle proposte mira a trasformare la Hall e l'Area Bar Didattico in un sistema unitario di accoglienza, formazione e rappresentanza. Il progetto coniuga qualità estetica, organizzazione funzionale, comfort, integrazione tecnologica e riconoscibilità istituzionale, creando un ambiente coerente con le nuove esigenze formative e con l'immagine di un moderno contesto professionale di hospitality.

La presente relazione è dedicata esclusivamente alla descrizione delle soluzioni progettuali e delle proposte migliorative inerenti la realizzazione del laboratorio. Le dichiarazioni e le verifiche relative ai CAM e al DNSH sono mantenute nella documentazione specificamente richiesta e separata dell'Offerta Tecnica.