



ISTITUTO
PROFESSIONALE
RUFFILLI

Via Romanello da Forlì, 6 - 47121 Forlì (FC)
tel. 0543 34925 - Fax 0543 34401
c.f. 92083840402 - c.m. FORF040008 - c.u.u. UF36US
nome ufficio: Uff_eFatturaPA
e-mail: forf040008@istruzione.it
pec: forf040008@pec.istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE - "RUFFILLI"-FORLÌ
Prot. 0002751 del 22/03/2024
VI (Entrata)

Forlì, 21/03/2024

OGGETTO: VERIFICA FINALE DELLA CONFORMITÀ Piano Nazionale Di Ripresa E Resilienza -
Missione 4: Istruzione E Ricerca - Componente 1 Potenziamento dell'offerta dei servizi di
istruzione: dagli asili nido alle Università Investimento 3.2: Scuola 4.0 - - Azione 2 - Next
generation labs – Laboratori per le professioni digitali del futuro – “L@vor@torio 4x4”
CNP: M4C1I3.2-2022-962-P-24330
CUP: C64D22003910006
CIG : A00E8EF9DF

ESTREMI DELL'INCARICATO:

- Verificatore della conformità prof./dott./ing./arch. IVAN MARISI C.F. MRSVNI87M25A485D
- Lettera di incarico/contratto prot. n° 10372 del 04/11/2023
- Data della verifica finale 21/03/2024
- Comunicazione al RUP del giorno della verifica finale prot. n° 2733 del 21/03/2024

SOGGETTI INVITATI ALLA VERIFICA FINALE:

- Responsabile unico di Progetto Dirigente Scolastica Lorella Zauli
- Direttore dell'esecuzione (se nominato) prof./dott./Ing./Arch. _____
- Rappresentate legale della Ditto Fornitrice o suo delegato sig. CAMPSTORE SRL
- Altri _____

SOGGETTI PRESENTI ALLA VERIFICA FINALE:

- Responsabile unico di Progetto Dirigente Scolastica Lorella Zauli
- Direttore dell'esecuzione (se nominato) prof./dott./Ing./Arch. _____
- Rappresentate legale della Ditto Fornitrice o suo delegato sig. _____
- Altri _____

ESTREMI DELLA PROCEDURA:

- ✚ Determina di indizione prot. n° 8320 del 16/09/2023 per un valore a base d'asta di euro 72.000,00 imponible
- ✚ Determina di Affidamento prot. n° 8707 del 25/09/2023 per un valore effettivo di euro 71.630,48 imponible
- ✚ Affidamento avvenuto tramite trattativa diretta su MEPA ai sensi dell'art. 50 comma 2 del Dlgs 36/2023 n° prot. 8726 /ID n°3739479 del 25/09/2023
- ✚ Stipula/ contratto prot. 8726 /ID n°3739479 del 25/09/2023
- ✚ Capitolato di Gara approvato con determina prot. n° 8707 del 25/09/2023

- ⚡ *Disciplinare di gara approvato con determina prot. n° 8707 del 25/09/2023*
- ⚡ *Fornitore affidatario ditta: CampuStore S.r.l. Società Benefit P.I. 02409740244 valore affidamento euro 71.630,48 imponibile*
- ⚡ *RUP Dirigente Scolastico dott.ssa Lorella Zauli*

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO DI TUTTO IL MATERIALE OGGETTO DELLA PROCEDURA:

- ⚡ *Documento di trasporto n° BO 7243 del 05/12/2023 ns. prot. n. 12030 del 12/12/2023 in riferimento alla consegna effettuata in data 12/12/2023*
- ⚡ *Fattura relativa al materiale in verifica n° 50935 del 07/12/2023 valore della fattura al netto dell'IVA euro 18.910,00*
- ⚡ *Documentazione tecnica del materiale ai sensi della normativa vigente*
 - ⚡ *Valore del materiale in verifica euro 18.910,00 imponibile*
 - ⚡ *Valore del materiale dell'INTERA FORNITURA euro 71.630,48 imponibile.*

MATERIALE OGGETTO DELLA VERIFICA DI CONFORMITA' FINALE

LOCALE	ATTREZZATURE	n. pezzi	Prezzo Unitario Imponibile	Totale Imponibile	Totale IVA 22% compresa
LAB. AGRARIA	<p>Estrattore per oli essenziali professionale – Cod. Art. 312392 Estrattore per oli essenziali di ultima generazione. Consente l'estrazione in vuoto di oli essenziali e di estratti acquosi, la concentrazione e la produzione di distillati. Versione da terra su ruote. Vantaggi: - Eccellente qualità dell'olio essenziale che risulta trasparente e completamente limpido rispetto agli oli essenziali che si trovano in commercio, grazie alle basse temperature di lavorazione; - Riduzione dei tempi di estrazione; - Bassi consumi energetici e idrici; - Maggiore resa ottenuta mediante la suddivisione dei cestelli in diverse sezioni; La macchina si presenta come un monoblocco da banco costituito da: - Vasca capacità 20 lt - Innovativo sistema di riscaldamento rapido - Risparmio energetico ed idrico - Pompa del vuoto - Circuito di raffreddamento del vapore - Sistema elettrico di gestione per la regolazione della temperatura di trattamento Caratteristiche tecniche: - Dimensioni 500x1000x500h mm - Capacità vasca 20 lt - Durata ciclo estrazione 30-50 min - Capacità carico erbe fino a 2 kg - Griglie forate n°3 - Potenza elettrica installata 2 kW - Alimentazione 220 V</p>	1	€ 7.500,00	€ 7.500,00	€ 9.150,00
	<p>Chimica degli alimenti Kit - Cod. Art. 288883 Questo kit permette la ricerca di alcuni principi nutritivi negli alimenti: Saggio per la ricerca delle proteine negli alimenti. Saggio per la ricerca degli zuccheri negli alimenti. Saggio per la ricerca dell'amido negli alimenti. Saggio per la ricerca dei lipidi negli alimenti. Materiale fornito: piastra di base asta in alluminio supporto ad anello reticella spargifiamma bruciatore ad alcool beker in vetronda 250 ml pinza in legno per provette n°6 provette con tappo portaprovette reattivo di biureto Sudan I V reattivo di Fehling A reattivo di Fehling B</p>	4	€ 240,00	€ 960,00	€ 1.171,20

<p>soluzione iodata</p> <p>Kit di riconoscimento delle biomolecole – Cod. Art. 170205 Completo di attrezzature e reagenti per eseguire numerose volte gli esperimenti proposti, il kit è corredato da DVD per la presentazione della lezione su LIM o PC. Il kit permette di realizzare rapidamente il riconoscimento delle principali classi di sostanze coinvolte nella chimica della vita.</p> <p>Esperimenti trattati: Saggio dei lipidi Saggio di Lugol Saggio al Biureto Saggio di Fehling Saggio di Molisch</p> <p>NEL KIT: *SCHEDA TECNICHE DI LABORATORIO SCHEDA DI SICUREZZA REAGENTI NORME DI SICUREZZA MATERIALI IN DOTAZIONE: N° 1 PORTAPROVETTE N° 1 PORTAPROVETTE CIRCOLARE N° 1 BECHER DA 400 ml N° 1 PIASTRA ELETTRICA N° 2 PINZE IN LEGNO N° 1 PINZA PER BECHER N° 10 PROVETTE CON TAPPO N° 1 BACCHETTA N° 1 SPRUZZETTA N° 5 CONTAGOCCE DA 3 ml N° 5 CONTAGOCCE DA 1 ml N° 1 SPATOLA N° 4 SPATOLINE N° 1 BLOCKNOTES N° 1 MATITA N° 1 SCOVOLINO N° 1 GUANTI MONOUSO N° 1 OCCHIALI DI SICUREZZA *REAGENTI: ACIDO SOLFORICO 97% GLUCOSIO SACCAROSIO AMIDO ALBUMINA OLIO VEGETALE REATTIVO DI MOLISCH SOLUZIONE DI FEHLING A SOLUZIONE DI FEHLING B SUDAN IV SOLUZIONE IDROSSIDO DI SODIO SOLUZIONE SOLFATO DI RAME REATTIVO DI LUGOL</p>	4	€ 535,00	€ 2.140,00	€ 2.610,80
<p>Kit per l'analisi dell'acidità dell'olio extravergine d'oliva (0.00%-1.00%) Cod. Art. 165932 L'acidità viene espressa come percentuale di acido oleico. Un alto valore indica un processo di rancidimento, segnale di un decadimento qualitativo dell'olio di oliva. L'acidità espressa in % di acido oleico è utilizzata per discriminare l'olio extra vergine di oliva dagli altri oli di oliva. Scala 0.00/1.00% acidità dell'olio - Incremento minimo 0.01 ml = 0.01% acidità - Metodo di analisi titolazione con idrossido - Qualità campioni 4.6 ml olio (4 g olio).</p>	10	€ 275,00	€ 2.750,00	€ 3.355,00
<p>La fermentazione alcolica Kit – Cod . Art. 251596 Con il kit proposto è possibile osservare il processo anaerobico con cui i microorganismi trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. La confezione contiene materiali per eseguire più volte gli esperimenti descritti. Le operazioni necessarie sono molto semplici e garantiscono la sicurezza di chi opera. Il prodotto è fornito completo di materiale informativo ed istruzioni per l'uso.</p>	4	€135,00	€ 540,00	€ 658,80
<p>Introduzione alla chimica Kit- cod. art. 253023 25 esperienze eseguibili: Il kit contiene numerosi e semplici esperimenti che illustrano i principali fenomeni chimici. Argomenti trattati: -FUSIONE E SOLIDIFICAZIONE</p>				

<p>-L'EVAPORAZIONE -L'ACQUA CHE BOLLE -L'ACQUA BOLLE SEMPRE ALLA STESSA TEMPERATURA? -DISTILLAZIONE DELL'ACQUA -SUBLIMAZIONE E BRINAMENTO -MISCUGLI SOLIDI -MISCUGLI LIQUIDI -SOLUZIONI E SOSPENSIONI -LA CRISTALLIZZAZIONE -ELEMENTI E COMPOSTI -FORMAZIONE DI UN GAS -SCAMBIO DI ELEMENTI -L'OSSIDAZIONE DEL GLUCOSIO -LA COMBUSTIONE -SCOPRIAMO LA PRESENZA DIANIDRIDE CARBONICA -DOVE SI TROVA L'AMIDO -LA FORMAZIONE DI PRECIPITATI -SEPARARE UN PRECIPITATO -L'ACIDITA' E LA BASICITA' -REAZIONI ACIDO BASE -IL COLORE DEGLI ATOMI Materiale in dotazione: Spatola a cucchiaino Cannuccia Cartina indicatrice Carta da filtro Contagocce Bottiglia trasparente Provetta di plastica Bacchette ceramica 2 Becher 2 Beute Bicchieri Spruzzetta Base, Asta e Pinza Fornello ad alcol Palloncini Vaschetta rettangolare grande Vaschetta rettangolare piccola Provettoni Provette con tappi Tappo forato con tubetto Imbuti 50 mm Vetro di orologio Pinza in legno Bacchetta Siringa Candela Magnete Matita Block notes Accendino Contenitori con tappo Provetta con termometro e acido stearico Provetta acqua e olio con tappo Fiala con iodio Fiala con sabbia e limatura di ferro. Magnesio in striscia Blu di metilene Acido citrico Carbonato di calcio Paglietta di ferro Glucosio Amido in polvere Soluzione iodurata Cloruro di calcio Idrossido di sodio in soluzione Acido cloridrico in soluzione Fenolftaleina Colorante Cloruro di sodio Alluminio potassio solfato Idrossido di calcio</p>	<p>4</p>	<p>€ 260,00</p>	<p>€ 1.040,00</p>	<p>€ 1.268,80</p>
---	----------	-----------------	-------------------	-------------------

Sodio idrossido in pasticche Solfato di rame Carbonato di sodio					
<p>Analisi dei Vini Kit – cod. art. 324708 Il kit permette di eseguire numerose analisi per determinare le principali caratteristiche dei vini. E' possibile determinare: il pH, il grado alcolico per distillazione e per via ebulliometrica, l'acidità totale, l'acidità volatile, gli zuccheri riducenti e totali e l'anidride solforosa. Il kit comprende apparecchio per distillazione, per il punto ebullioscopico, per la distillazione in corrente di vapore, pHmetro portatile, termometro digitale, accessori vari, reagenti e istruzioni per l'uso in italiano. Non è compreso agitatore elettrico riscaldante. ESPERIMENTI TRATTATI: Determinazione del ph di un vino Determinazione del grado alcolico per distillazione Determinazione del grado alcolico per via ebulliometrica Determinazione dell'acidità totale Determinazione dell'acidità volatile Determinazione degli zuccheri riducenti Determinazione degli zuccheri totali Determinazione dell'anidride solforosa MATERIALI IN DOTAZIONE: N° 1 BECHER DA 100 ml N° 1 BECHER DA 250 ml N° 1 BEUTA IN VETRO DA 100 ml N° 1 SPRUZZETTA N° 1 PINZA A RAGNO N° 1 BASE CON SOSTEGNO N° 1 ASTA PER SOSTEGNO N° 1 PINZA PER SOSTEGNO N° 1 IMBUTINO N° 1 IMBUTO PLASTICA N° 1 PINZA IN ACCIAIO INOX PER BECHER N° 1 SCOVOLINO N° 1 BACCHETTA IN VETRO N° 3 CONTAGOCCE IN PLASTICA DA 1 ml N° 3 CONTAGOCCE IN PLASTICA DA 3 ml N° 1 MATRACCIO TARATO 100 ml N° 1 SPATOLA IN METALLO N° 1 SPATOLA A CUCCHIAINO N° 1 CONFEZIONE DI CARTA DA FILTRO N° 1 ANCORETTA MAGNETICA N° 3 SIRINGA 10 ml N° 2 SIRINGA 2,5 ml N° 1 BURETTA 10 ml N° 1 PICNOMETRO N° 1 TERMOMETRO DIGITALE N° 1 PHMETRO TASCABILE N° 1 APPARECCHIO DI CAZENAVE N° 1 SET DI ACCESSORI PER LA DISTILLAZIONE N° 1 SET DI ACCESSORI PER LA DETERMINAZIONE DEL GRADO ALCOLICO EBULLIOMETRICO N° 1 BLOCKNOTES N° 1 MATITA GUANTI MONOUSO OCCHIALI DI SICUREZZA REAGENTI: REGOLATORE DI EBOLLIZIONE IODIO 0,01 M SODIO BICARBONATO POTASSIO IODURO SODIO IDROSSIDO 0,1 M SODIO IDROSSIDO SALDA D'AMIDO SOLUZIONE TAMPONE pH 7 REATTIVO DI FEHLING A REATTIVO FEHLING B CARBONATO DI CALCIO BLU DI METILENE ACIDO SOLFORICO DILUITO</p>	4	€ 995,00	€ 3.980,00	€ 4.855,60	

	FENOLFTALEINA IN SOLUZIONE CARBONE ATTIVO				
				€ 18.910,00	€ 23.070,20
			Tot. complessivo	€ 18.910,00 Tot imponibile	€ 23.070,20 Tot. IVA compresa

VERBALE DI VERIFICA FINALE

L'anno 2024 il giorno 21 del mese di MARZO alle ore 13:30 presso l'istituzione scolastica IP ROFFILI io prof./dott./ing./Arch. IVAN MARISI nominato verificatore della conformità ai sensi del Dlgs. 36/2023 art. 116, alla presenza dei soggetti intervenuti di cui sopra, procedeva a redigere il processo verbale FINALE di verifica della conformità del materiale di cui sopra.

La ditta ha provveduto alla consegna della documentazione a comprova delle caratteristiche tecniche relative alle prestazioni e ai requisiti funzionali di cui Capitolato Tecnico DI TUTTO il materiale oggetto della verifica

Sono state verificate tutte le apparecchiature consegnate e ne è stata controllata la corretta installazione durante l'esecuzione dei lavori di installazione.

Sono stati verificati i livelli segnale e la copertura delle aree interessate al progetto per garantire il corretto funzionamento delle apparecchiature installate laddove richiesto

Sono stati esplosi e verificati i software e i pacchetti applicativi facenti parte della dotazione prodotti in verifica laddove richiesto

Si è proceduto alla verifica di corrispondenza del materiale con le tipologie, caratteristiche e funzionalità dichiarate in sede di offerta e/o indicate nel Capitolato Tecnico.

È stata verificata la presenza delle dichiarazioni ambientali DNSH e CAM per le categorie di prodotti che lo richiedono

Alla fine delle prove e delle verifiche di cui sopra si è riscontrato:

- Tutti i prodotti sono risultati corrispondenti a quanto indicato negli atti di gara
- Tutti i prodotti oggetto della procedura sono risultati correttamente installati e funzionanti
- Tutti i prodotti oggetto della procedura sono risultati in regola con la normativa ambientale
- Tutti gli atti della procedura sono risultati coerenti
- È stata verificata la perfetta corrispondenza dei valori economici tra quanto indicato nella procedura e quanto risultante dai documenti di gara

Il verificatore della conformità

Prof. Marisi Ivan



I soggetti intervenuti

- 1) LA DIRIGENTE SCOLASTICA
- 2) LORELLA ZAULI
- 3) 