



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><b>Estrattore per oli essenziali professionale – Cod. Art. 312392</b>            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><b>Chimica degli alimenti Kit - Cod. Art. 288883</b>            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><b>Kit di riconoscimento delle biomolecole – Cod. Art. 170205</b>  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 SCHEDE 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><b>Kit per l'analisi dell'acidità dell'olio extravergine d'oliva (0.00%-1.00%) Cod. Art. 165932</b>  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><b>La fermentazione alcolica Kit – Cod . Art. 251596</b>  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><b>Introduzione alla chimica Kit- cod. art. 253023</b>  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  Fenoltaleina  Colorante  Cloruro di sodio  Alluminio potassio solfato  Idrossido di calcio</p>	4	€ 260,00	€ 1.040,00	€ 1.268,80
--	--	---	----------	------------	------------

Sodio idrossido in pasticche Solfato di rame Carbonato di sodio					
<p><b>Analisi dei Vini Kit – cod. art. 324708</b>  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.  <b>ESPERIMENTI TRATTATI:</b>  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  <b>MATERIALI IN DOTAZIONE:</b>  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  <b>EBULLIOMETRICO</b>  N° 1 BLOCKNOTES  N° 1 MATITA  GUANTI MONOUSO  OCCHIALI DI SICUREZZA  <b>REAGENTI:</b>  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.

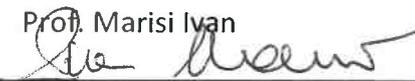
È stata verificata la presenza delle dichiarazioni ambientali DNSH e CAM per le categorie di prodotti che lo richiedono

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) 