



ISTITUTO  
PROFESSIONALE  
RUFFILLI

ISTITUTO PROFESSIONALE - "RUFFILLI"-FORLÌ  
Prot. 0002750 del 22/03/2024  
VI (Entrata)

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



Forlì, 21/03/2024

**OGGETTO: CONTROLLO PARZIALE FINALIZZATO ALLA VERIFICA DI CONFORMITA' 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**

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 21/03/2024

#### 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 imponibile
- ✚ Determina di Affidamento prot. n° 8707 del 25/09/2023 per un valore effettivo di euro 71.630,48 imponibile
- ✚ Affidamento avvenuto tramite trattativa diretta su MEPA ai sensi dell'art. 50 comma 2 del Dlgs 36/2023 n° prot. 8275 /ID n°3727732 del 15/09/2023
- ✚ Stipula/ contratto prot. 8726 /ID n°3739479 del 25/09/2023
- ✚ Capitolato di Gara approvato con determina prot. n° 8320 del 16/09/2023
- ✚ Disciplinare di gara approvato con determina prot. n° 8320 del 16/09/2023
- ✚ 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 DEL MATERIALE IN CONTROLLO:

- ✚ 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

⚡ Documento DDT TMP24/1458 del 23/02/2024 nostro prot.nr 2401 del 12/03/2024

⚡ 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 DEL CONTROLLO

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            soluzione iodata</p>	4	€ 240,00	€ 960,00	€ 1.171,20
	<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.            Esperimenti trattati:            Saggio dei lipidi</p>				

<p>Saggio di Lugol  Saggio al Biureto  Saggio di Fehling  Saggio di Molisch  NEL KIT:  *SCHEDE 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  -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</p>	4	€ 260,00	€ 1.040,00	€ 1.268,80

<p>-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</p> <p>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          Sodio idrossido in pastiglie          Solfato di rame          Carbonato di sodio</p>				
<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</p>				

	<p>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.</p> <p>Non è compreso agitatore elettrico riscaldante.</p> <p>ESPERIMENTI TRATTATI:</p> <p>Determinazione del ph di un vino</p> <p>Determinazione del grado alcolico per distillazione</p> <p>Determinazione del grado alcolico per via ebulliometrica</p> <p>Determinazione dell'acidità totale</p> <p>Determinazione dell'acidità volatile</p> <p>Determinazione degli zuccheri riducenti</p> <p>Determinazione degli zuccheri totali</p> <p>Determinazione dell'anidride solforosa</p> <p>MATERIALI IN DOTAZIONE:</p> <p>N° 1 BECHER DA 100 ml</p> <p>N° 1 BECHER DA 250 ml</p> <p>N° 1 BEUTA IN VETRO DA 100 ml</p> <p>N° 1 SPRUZZETTA</p> <p>N° 1 PINZA A RAGNO</p> <p>N° 1 BASE CON SOSTEGNO</p> <p>N° 1 ASTA PER SOSTEGNO</p> <p>N° 1 PINZA PER SOSTEGNO</p> <p>N° 1 IMBUTINO</p> <p>N° 1 IMBUTO PLASTICA</p> <p>N° 1 PINZA IN ACCIAIO INOX PER BECHER</p> <p>N° 1 SCOVOLINO</p> <p>N° 1 BACCHETTA IN VETRO</p> <p>N° 3 CONTAGOCCE IN PLASTICA DA 1 ml</p> <p>N° 3 CONTAGOCCE IN PLASTICA DA 3 ml</p> <p>N° 1 MATRACCIO TARATO 100 ml</p> <p>N° 1 SPATOLA IN METALLO</p> <p>N° 1 SPATOLA A CUCCHIAINO</p> <p>N° 1 CONFEZIONE DI CARTA DA FILTRO</p> <p>N° 1 ANCORETTA MAGNETICA</p> <p>N° 3 SIRINGA 10 ml</p> <p>N° 2 SIRINGA 2,5 ml</p> <p>N° 1 BURETTA 10 ml</p> <p>N° 1 PICNOMETRO</p> <p>N° 1 TERMOMETRO DIGITALE</p> <p>N° 1 PHMETRO TASCABILE</p> <p>N° 1 APPARECCHIO DI CAZENAVE</p> <p>N° 1 SET DI ACCESSORI PER LA DISTILLAZIONE</p> <p>N° 1 SET DI ACCESSORI PER LA DETERMINAZIONE DEL GRADO ALCOLICO EBULLIOMETRICO</p> <p>N° 1 BLOCKNOTES</p> <p>N° 1 MATITA</p> <p>GUANTI MONOUSO</p> <p>OCCHIALI DI SICUREZZA</p> <p>REAGENTI:</p> <p>REGOLATORE DI EBOLLIZIONE</p> <p>IODIO 0,01 M</p> <p>SODIO BICARBONATO</p> <p>POTASSIO IODURO</p> <p>SODIO IDROSSIDO 0,1 M</p> <p>SODIO IDROSSIDO</p> <p>SALDA D'AMIDO</p> <p>SOLUZIONE TAMPONE pH 7</p> <p>REATTIVO DI FEHLING A</p> <p>REATTIVO FEHLING B</p> <p>CARBONATO DI CALCIO</p> <p>BLU DI METILENE</p> <p>ACIDO SOLFORICO DILUITO</p> <p>FENOLFTALEINA IN SOLUZIONE</p> <p>CARBONE ATTIVO</p>	4	€ 995,00	€ 3.980,00	€ 4.855,60
				€ 18.910,00	€ 23.070,20
			<b>Tot. complessivo</b>	€ 18.910,00 Tot imponibile	€ 23.070,20 Tot. IVA compresa

L'anno 2024 il giorno 21 del mese di MARZO alle ore 13:30 presso l'istituzione scolastica I.P. RUFFILLI io prof./dott./ing./Arch. IVAN MARISI nominato verificatore della conformità ai sensi del Dlgs. 36/2023 art. 116, procedeva a redigere il processo verbale di CONTROLLO del materiale di cui sopra costituente PARTE dell'intera fornitura

### VERBALE DI CONTROLLO PARZIALE

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

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 oggetto del controllo sono risultati corrispondenti a quanto indicato negli atti di gara
- Tutti i prodotti oggetto del controllo sono risultati correttamente installati e funzionanti
- Tutti i prodotti oggetto del controllo 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. Ivan Marisi

