



| | | |
|--|--|--|
|  | Istituto Tecnico Industriale Statale "Q. Sella" – Biella Laboratorio Analisi, Controllo Qualità e Servizio di Condizionatura Pubblica |  |
| MODULO RICHIESTA ANALISI ACQUE MA 200.04 | | Rev.06 14/01/2020 |

| | |
|--|--|
| Data ricevimento campioni | Parte da compilarsi a cura dell'ufficio ricevimento campioni |
| Ora ricevimento campioni Ufficio accettazione | |
| Firma personale addetto all'accettazione per verifica idoneità campione (campioni in alquote sufficienti, trasportati e/o consegnati in condizioni di refrigerazione) | |

| MODULO RICHIESTA ANALISI ACQUE | | | |
|--------------------------------|--|------------------|-----|
| DENOMINAZIONE COMMITTENTE * | | | |
| INDIRIZZO ■ | | | CAP |
| PARTITA IVA ■ | | CODICE FISCALE ■ | |
| INDIRIZZO MAIL ■ | | | |
| NR. TELEFONICI ■ | | | |
| NR. FAX ■ | | | |
| PERSONA DI RIFERIMENTO ■ | | | |

* Campo da compilare obbligatoriamente

■ Campi da compilare solo all'atto della prima richiesta di analisi

| Descrizione Campione | | |
|---|--|-----------------------------------|
| <input type="radio"/> Acqua destinata al consumo umano <input type="radio"/> Acqua di sorgente <input type="radio"/> Acqua di pozzo | <input type="radio"/> Acqua di scarico industriale <input type="radio"/> Acqua di scarico civile <input type="radio"/> Altro | |
| Prelievo a cura e responsabilità del | committente <input type="radio"/> | laboratorio <input type="radio"/> |

| DENOMINAZIONE CAMPIONI E/O PUNTO DI PRELIEVO | DATA PRELIEVO | ORA PRELIEVO | T° CAMPIONE IN INGRESSO | NUMERO IDENTIFICATIVO INTERNO CAMPIONE |
|--|---------------|--------------|-------------------------|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Il committente responsabile del prelievo, dichiara di essersi attenuto nella sua esecuzione alle istruzioni contenute nel modulo MA 200.02 consegnatagli. Il laboratorio nelle operazioni di prelievo si attiene a quanto indicato nella ITA 200.

Acque di scarico: il committente responsabile del prelievo dichiara di attenersi, nella sua effettuazione, alle istruzioni riportate nel DLgs. 152/2006

| |
|---|
| Il committente autorizza comunque il laboratorio all'effettuazione dell'analisi anche nel caso in cui i campioni vengano per necessità consegnati con contenitori diversi da quelli prescritti dal laboratorio, e/o non sia possibile verificare se, dopo il prelievo, siano state mantenute le opportune condizioni di refrigerazione indicate nel modulo MA 200.02 |
| I documenti relativi alle prove saranno conservati presso i nostri archivi per 10 anni |
| Il laboratorio conserverà i campioni fino al completamento dell'analisi e poi verranno smaltiti |
| Il laboratorio si impegna ad emettere il rapporto di prova entro 7 giorni lavorativi a meno che la prova (nello specifico Coltivazione ed enumerazione di Legionella ssp.) non preveda un tempo maggiore di esecuzione. |
| Il Laboratorio utilizza preferibilmente metodi di prova ufficiali, ovvero pubblicati nelle norme internazionali, regionali o nazionali, e normalizzati, ovvero metodi emessi da organismi di formazione nazionali, europei o internazionali (ad es. UNI, CEI, CEN, ISO, UNICHIM, AOAC, ecc) oppure procedure del Laboratorio validate internamente, in funzione della matrice e della tipologia del campione il laboratorio, previa comunicazione, si riserva di modificare il metodo proposto. I metodi e i parametri vengono scelti in base alle esigenze emerse dalle richieste dei clienti. |

| Tipologia di analisi richiesta | | |
|---|--|---------------|
| <input type="checkbox"/> AP 020 | Controllo batteriologico completo (Coliformi Totali – Escherichia Coli - Enterococchi – Microrganismi vitali a 22°C – Microrganismi vitali a 37°C) | 70,00 |
| <input type="checkbox"/> AP 020-A | Controllo batteriologico base (Coliformi Totali – Escherichia Coli - Enterococchi) | 50,00 |
| <input type="checkbox"/> AP 020-B | Controllo batteriologico con microrganismi vitali a 22°C (Coliformi Totali – Escherichia Coli -Enterococchi– Microrganismi vitali a 22°C) | 60,00 |
| <input type="checkbox"/> AP 007 | Ricerca e conta di Clostridium perfringens | 25,00 |
| <input type="checkbox"/> AP 008 | Ricerca e conta di Legionella | 40,00 |
| <input type="checkbox"/> AP 021 | Controllo di routine (Coliformi Totali – Escherichia Coli - pH- Conducibilità- Cloro residuo libero- Fluoruri- Cloruri- Nitrati- Nitriti- Fosfati- Solfati- Ferro- Ammonio) | 130,00 |
| <input type="checkbox"/> AP 022 | Controllo di verifica (Coliformi Totali – Escherichia Coli - Enterococchi – Microrganismi vitali a 22°C – Microrganismi vitali a 37°C- pH- Conducibilità-Cloro residuo libero- Fluoruri- Cloruri- Nitrati- Nitriti- Fosfati- Solfati - Alluminio- Arsenico-Cadmio- Cobalto-Cromo-Rame-Ferro- Manganese-Nichel-Piombo-Zinco-Litio-Sodio-Ammonio-Potassio- Magnesio - durezza(da calcolo)- residuo fisso) | 220,00 |
| <input type="checkbox"/> AP 040 A | Determinazione dei composti organici volatili (Cloroformio, bromoformio, bromodiclorometano, dibromoclorometano, 1,2 dicloroetano, tricloroetilene, tetracloroetilene) | 85,00 |
| <input type="checkbox"/> AP base | Controllo base parametri vari microbiologici e chimici (Coliformi Totali – Escherichia Coli -Enterococchi – pH – conducibilità – nitriti – nitrati –azoto ammoniacale – ferro- piombo - alluminio) | 95,00 |
| <input type="checkbox"/> OSA A | Controllo OSA come da tabella A (Coliformi Totali – Escherichia Coli - Enterococchi – pH – conducibilità – colore – odore – sapore – azoto ammoniacale- ferro) | 90,00 |
| <input type="checkbox"/> OSA B | Controllo OSA come da tabella B (Coliformi Totali – Escherichia Coli - Enterococchi – pH – conducibilità – colore – odore – sapore – azoto ammoniacale- nitriti – nitrati – cromo – nichel - piombo) | 120,00 |
| <input type="checkbox"/> Analisi varie | | |
| Eventuale prezzo forfettario concordato: | | |

Si allega MA 34 informazione al cliente.

Con la sottoscrizione della presente confermiamo che siamo a conoscenza che le prove richieste ci saranno fatturate come da listino del laboratorio o nella misura prevista da convenzioni e/o contratti in essere.

Data, _____

Il Committente