



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

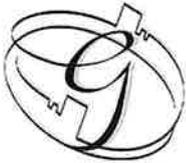
pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle
Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Educazione
Scientifica per la gestione dei Fondi Strutturali per
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



Istituto Tecnico Economico Tecnologico

"G. Girardi"

Via J.F. Kennedy, 29 – 35013 Cittadella (PD)

☎ 0495971565 - www.girardicittadella.edu.it - **CM** PDTD04000D

E-mail: pdt04000d@istruzione.it - **PEC:** pdt04000d@pec.istruzione.it - **CF** 81004350286



PON/FSE-FESR 2014/2020

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Asse II - Infrastrutture per l'istruzione – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) – REACT EU

Asse V – Priorità d'investimento: 13i – (FESR) "Promuovere il superamento degli effetti della crisi nel contesto della pandemia di COVID-19 e delle sue conseguenze sociali e preparare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia" – Obiettivo specifico 13.1: Facilitare una ripresa verde, digitale e resiliente dell'economia - Avviso pubblico prot.n. **22550** del 12 aprile 2022 "Avviso pubblico per la realizzazione di laboratori green nelle scuole del secondo ciclo delle regioni del Centro Nord".

13.1.4 – "Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo"

Codice Identificativo Progetto: **13.1.4A-FESRPON-VE-2022-29**

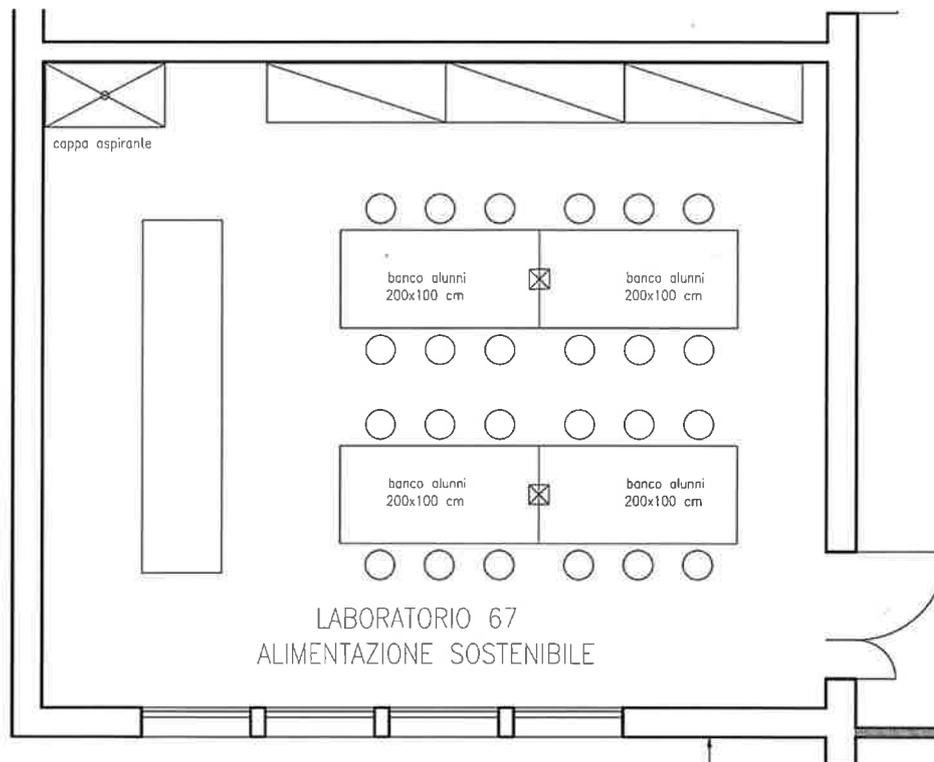
CUP: **C84D22000400006**

Progetto per la realizzazione di un laboratorio per l'alimentazione sostenibile in aula n.67.

Progettazione del laboratorio

Il laboratorio sarà allestito al 1^a piano della sede centrale, nell'aula n. 67.

Di seguito si riporta la pianta con la disposizione degli arredi:



Dotazione del Laboratorio per l'alimentazione sostenibile da allestire in aula n. 67		
Componenti	descrizione	Importo
Arredamento	n. 4 isola di lavoro per gli studenti con torretta di alimentazione bifronte banco con torretta, composto da: banco di lavoro adatto per soddisfare le esigenze di laboratorio nei vari settori della scuola. dimensioni standard mm 2000x1000x850h;	5682,00+iva
	n. 24 sgabello elevabile a gas sgabello da lavoro realizzato con sedile in legno multistrato di faggio diam. 35 cm , spessore 2 cm. sedile girevole elevabile in altezza mediante pistone a gas.	3120,00+iva
	armadio 2 ante per chimici, acidi e basi dim. cm 120x50x169h (130kg)	1.810 + iva
	oppure armadio di sicurezza p/prodotti chimici (senza vetri) cs60 basic dim. est. 60x60x160h	1.211,50+iva
	n. 01 cappa di aspirazione a parete per chimica dimensioni cm 126x83x90/250h con piano di lavoro in porcellanato monolitico su base acciaio e camera di aspirazione in pvc sistema di aspirazione a doppia camera per fumi pesanti e fumi leggeri piano di lavoro cm 120x75 in porcellanato monolitico su base acciaio elettro aspiratore 220 v volume aspirato 900 mc/h chiusura frontale con saliscendi in cristallo temperato bilanciato da contrappesi regolabili incastellatura superiore realizzata in pvc antiacido	6.120,00+iva
Strumenti in dotazione al laboratorio	n. 01 frigorifero	179,00+iva
	n. 01 piastra induzione	109,00+iva
	n. 01 forno microne	113,00+iva
	incubatore 16 lt a convenzione naturale	665,00+iva
	sfx-91d microscopio stereo	450,00+iva
	rifrattometro digitale 0-85 % brix per analisi professionali	245,00+iva
	n. 01 kit la chimica del cibo	3.740+iva
	kit di riconoscimento delle biomolecole completo di attrezzature e reagenti per eseguire numerose volte gli esperimenti proposti, il kit permette di	535,00+iva

	<p>realizzare rapidamente il riconoscimento delle principali classi di sostanze coinvolte nella chimica della vita.</p> <p>esperimenti trattati:</p> <p>saggio dei lipidi saggio di lugol saggio al biureto saggio di fehling saggio di molisch</p>	
	<p>kit studio contenuto energetico dei cibi</p> <p>in questo esperimento gli studenti determineranno il contenuto energetico di diversi alimenti attraverso l'utilizzo di un bruciatore e di un calorimetro. con l'utilizzo di un termometro sarà possibile rilevare in continuo l'aumento della temperatura al fine di determinare l'energia rilasciata dai cibi durante la loro combustione. composizione: calorimetro da cibi con spirale di rame ed agitatore - bruciatore</p>	710,00+iva
	<p>kit studio contenuto nutritivo degli alimenti</p> <p>questo kit si pone l'obiettivo di far comprendere agli studenti il contenuto di molti degli alimenti che consumiamo abitualmente. le analisi effettuabili riguardano in particolare la quantificazione della vitamina c, lo studio delle proteine della carne e degli enzimi utilizzati commercialmente nella produzione della carne, l'identificazione di componenti di un alimento mediante cromatografia, la capacità detergente dei saponi e dei detergenti per cucina.</p>	715,00+iva
	kit fermentazione lievito	3.815,00+iva
	fotometro per analisi acque e cod	1.500,00 + iva
	backpack kit qualita' dell'acqua	565,74+iva
	kit analisi delle acque	193,23+iva

Cittadella 13/01/2023

Maria Di Maio

