

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. 50636 del 27 dicembre 2021 “Ambienti e laboratori per l’educazione e la formazione alla transizione ecologica”. Azione 13.1.4 – “Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo”

**Titolo progetto: “Laboratori green, sostenibili e innovativi per la scuola del secondo ciclo”**

**Codice progetto: 13.1.4A-FESRPN-PU-2022-16 - CUP: I29J22000070006**

**CAPITOLATO TECNICO – 3^ INTEGRAZIONE**

Il sottoscritto Francesco Raguso, progettista nel FESRPN-PU-2022-16, in relazione al progetto, vista la nota MIM del 29.03.2023 (prot. n. 59446) con cui si comunicava la proroga del termine per la chiusura dell’attività negoziale relativa all’avviso prot. n. 50636/2021, al 2 maggio 2023, visto il budget ancora disponibile e gli impegni di spesa già assunti, ad integrazione di quanto già indicato nel capitolato di cui ai prott. n.13575 del 18.10.2022 , n. 16253 del 28.11.2022 e 16450 del 30.11.2022, propone l’acquisto della attrezzatura di seguito specificata.

Tipologia di attrezzatura	QUANTITÀ	DESCRIZIONE
<b>Food</b>	1	<b>Centrifuga digitale Gerber</b> per determinazione grassi nel latte con capacità massima 8 butirrometri n.4 butirrometri % 0-6 e n.4 tappi
	1	<b>Minititolatore automatico per SO<sub>2</sub> totale e libera nel vino</b>
	1	<b>Acidimetro di Cazenave- Miconi</b> per determinazione acidità volatile nei vini
	2	<b>Distillatore in vetro per determinazione alcol nel vino</b> Composto da refrigerante Liebig inclinato, pallone sferico da 500 ml in vetro Duran, matraccio conico da 250 ml, pinze Keck e pinze a squadra con morsetto e termometro -10+250°C
<b>Sensori ed osservazione</b>	2	<b>Mantello riscaldante rigido</b> per palloni di capacità 500 ml. Range di temperatura 50-350°C
	2	<b>Agitatore magnetico riscaldante</b> Velocità elettronica di rotazione fino a 1500 rpm Regolazione elettronica temperatura fino a 370°C Diametro del piatto ~ 135-140 mm
	2	<b>Microscopio binoculare</b> Inclinazione 30° Obiettivi 4x,10x,40x e 100x
	1	<b>Agitatore ad asta</b> completo di sostegno con base, morsetto per stativo, pinza a nastro, asta di agitazione ad elica e bicchiere in acciaio inox di capacità ~15,l
	1	<b>Imbuto separatore</b> con capacità 500 ml in vetro pyrex completo di sostegno ad anello con morsetto e base rettangolare con asta in alluminio
	2	<b>Sistema di filtrazione</b> composto da matraccio codato di capacità 500 ml, raccordi in gomma, imbuto Buchner, pompa e tubo da vuoto

Il Progettista  
 Francesco Raguso

