

**BANDO PER AFFIDAMENTO FORNITURA DI UN
SISTEMA DI FERMENTAZIONE IN SITU**

Si rende noto che il Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA), via Amendola 122/O, 70126 Bari. Tel. 080.5929332 fax 080.5929374, www.ispa.cnr.it, ha determinato di effettuare mediante procedura in economia l'acquisizione di una fornitura di un sistema di fermentazione in situ con volume di lavoro di 30 litri, così come da specifiche tecniche di seguito riportate.

Importo presunto a base di gara Euro 75.000,00 IVA esclusa, CIG N. 57419349D3

Pertanto, questa Amministrazione, al fine di acquisire una adeguata conoscenza delle imprese interessate intende procedere alla formazione di un apposito elenco di Fornitori.

Le imprese interessate potranno avanzare apposita istanza, mediante richiesta debitamente firmata dal legale rappresentante dell'impresa, corredata da una dichiarazione attestante:

1. di essere iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio
2. di non trovarsi nelle cause di esclusione di cui all'articolo 38 del D. LGS 163/2006
3. l'elenco delle principali forniture o servizi espletati nell'ultimo triennio

La domanda e la relativa documentazione dovranno pervenire, in busta chiusa, entro il 30 maggio 2014 – ore 12,00, al seguente indirizzo:

Consiglio Nazionale delle Ricerche, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari,
via Amendola 122/O, 70126 Bari

Sulla busta dovrà essere riportata l'indicazione "Candidatura alla procedura di acquisto di una fornitura di un *"sistema di fermentazione in situ"*".

In seguito al presente procedimento l'Amministrazione perverrà alla determinazione delle imprese da invitare.

Eventuali ulteriori informazioni potranno essere chieste alla Referente dott.ssa Maria Chiara Zonno, tel. 080.5929332 fax 080.5929374 e-mail mariachiara.zonno@ispa.cnr.it. Pubblicazione sul sito URP del Consiglio Nazionale delle Ricerche

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: F.to Dott. Antonio F. Logrieco

ISPA - CNR - ISPA		
Tit.:	Ci:	F:
N. 0002965		05/05/2014



SPECIFICHE TECNICHE

Il sistema di fermentazione deve avere le seguenti specifiche tecniche:

1. Adatto a colture di differenti microrganismi, sia funghi che batteri o lieviti;
2. Sistema di sterilizzazione **in situ**;
3. Il volume di lavoro delle giare, in acciaio inossidabile, deve essere di capacità variabile comprese da un minimo di **15** ad un massimo di **30 L.**;
4. L'intervallo di gestione della temperatura deve essere compreso fra **15 e 50°C** con la possibilità di mantenere la temperatura costante per tutto il ciclo di fermentazione; analogamente il **pH** deve essere controllabile nell'intervallo fra **3 e 8**;
5. Asetticità totale del contenitore;
6. Sistema di inoculazione dei microrganismi in sterilità e capacità di aggiungere e rimuovere il brodo di coltura in totale asetticità;
7. Struttura che faciliti la manutenzione e l'eliminazione del materiale, facilmente pulibile, superfici lisce e lavabili.
8. Sistema automatico per la pulizia e smaltimento residui dalla giara;
9. Condizioni di anaerobiosi ed aerobiosi mediante un sistema di aerazione idoneo per applicazioni microbiche; Flow console per il controllo del flusso dei gas completa di flussometro per aria;
10. Fermentazioni in batch, bed batch e continue;
11. Il vessel di coltura in acciaio con fondo concavo arrotondato, raffreddato e riscaldato attraverso camicia di termostatazione, con spia visiva per il controllo dell'andamento della fermentazione;
12. Sistema di campionamento per il prelievo in condizioni asettiche delle colture;
13. Sistema di aerazione completo di filtri sterilizzabili;
14. Il sistema di agitazione deve comprendere: motore in testa al fermentatore con controllore del numero di giri e velocità regolabile da circa 20 ad almeno 500 rpm per adattare all'esigenza di crescita dei microrganismi;
15. Software, sensori e relativi cavi per la misurazione e registrazione di almeno 8 parametri, in particolare: temperatura; pH; quantità di ossigeno/aria; pO₂; sensore di livello/schiuma, sonda livello; Tutti i sensori e le valvole devono essere sterilizzabili;
16. Possibilità di regolazione dei bioparametri pH, schiuma aria/O₂ e sistema di termostatazione.