



ALLEGATO C

CAPITOLATO TECNICO

Si richiede la fornitura di “**Essiccatore automatico con installazione, collaudo e formazione tecnica sul posto**” funzionale all’attività della Conservazione, in quanto consente il raggiungimento dei risultati scientifici previsti nel Progetto di ricerca Bio-Memory

Si richiede quindi, la Vostra migliore offerta per la fornitura dei seguenti materiali di consumo:

Quantità	Descrizione
1	<p>ESSICCATORE PF-SBIO20-PRO o prodotto equipollente, dotato di sistema professionale per l’essiccazione di prodotti agroalimentari.</p> <p>Funzionalità in modo totalmente automatico che sfrutta la tecnologia di essiccazione a ciclo chiuso.</p> <p>Azione in modo da essiccare a bassa temperatura in modo “delicato” per garantire un’ottima reidratibilità e il mantenimento di gran parte delle caratteristiche organolettiche.</p> <p>Sistemi:</p> <ul style="list-style-type: none">> Sistema di essiccazione automatico-dinamico con possibilità di impostare fino a 24 fasi durante il ciclo. Per ogni fase si potrà impostare temperatura (da 20°C a 80°C), percentuale di umidità relativa (RH%) e tempo di processo. Il sistema permette di memorizzare fino a 3 ricette.> Sistema di essiccazione automatico-statico con possibilità di impostare temperatura (da 20°C a 80°C) e percentuale di umidità relativa (RH%).> Sistema ventilazione con canalizzazione studiata per ottenere un moto orizzontale dell’aria. Garantisce un’essiccazione più rapida e perfettamente omogenea.> Sistema di risparmio energetico ECO-DRY per ridurre i consumi in fase di riscaldamento a soli 1,6kW.> Sistema Fast Heating-up per aumentare automaticamente la potenza nelle fasi di riscaldamento e ridurre i tempi di essiccazione.> Sistema di processo a ciclo chiuso studiato per ottimizzare i consumi e i tempi di lavorazione, mantenere inalterata l’efficienza in qualunque luogo e durante tutto l’anno, impedire l’ingresso in camera ad eventuali sostanze inquinanti, evitare la dispersione di energia e la creazione di zone morte all’interno della camera. <p>SISTEMA DI CONTROLLO E GESTIONE AUTOMATICA DELL’IMPIANTO dotato di:</p> <ul style="list-style-type: none">• interfaccia operatore con display grafico touch screen resistivo a colori da 4,3”, per un controllo semplice ed intuitivo.• automazione tramite PLC e software di gestione per il completo controllo di tutti i processi, permettendo al cliente di avviare tutti i sistemi automatici sopraelencati ma consentendo anche di andare a modificare i parametri specifici di ogni lavorazione.• settaggio, memorizzazione e visualizzazione in tempo reale di tutti i parametri relativi alle lavorazioni (temperatura, umidità relativa e tempo).

Sede/Headquarter: Via G. Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA) ☎ + 39 080 5583400 📠 + 39 080 5587566

Firenze	Via Madonna del Piano, 10	50019 Sesto Fiorentino (FI)	☎ + 39 055 52251	📠 + 39 055 5225729
Napoli	Via Pietro Castellino, 111	80131 Napoli (NA)	☎ + 39 081 6132280	📠 + 39 081 6132634
Palermo	Corso Calatafimi, 414	90129 Palermo (PA)	☎ + 39 091 6574578	📠 + 39 091 423424
Perugia	Via Madonna Alta, 130	06128 Perugia (PG)	☎ + 39 075 5014811	📠 + 39 075 5014869
Portici	Via Università, 133	80055 Portici (NA)	☎ + 39 081 2539026	📠 + 39 081 2532145



- memorizzazione di n. 3 programmi di essiccazione totalmente personalizzabili con n. 24 fasi impostabili.
- visualizzazione in tempo reale di un grafico tempo/temperatura-umidità relativo agli ultimi 120 minuti di processo.
- visualizzazione in tempo reale dei componenti impiantistici in funzione.
- sistema per diagnosi e rilevazione malfunzionamenti.
- accesso all'impostazione dei processi sotto password di sicurezza.
- menù dedicati alle funzioni specifiche di Fast Heating-up e scarico aria durante il processo.

Caratteristiche costruttive generali del SICCO80pro:

- struttura in acciaio inox
- camera di essiccazione in acciaio inox.
- porta ermetica in acciaio inox con oblò in vetro per la visualizzazione del prodotto durante l'essiccazione.
- n.4 ruote per facilitare le operazioni di posizionamento e di pulizia.
- coibentazione termica con materiale atossico.
- n.20 vassoi con griglie in acciaio inox per il collocamento del prodotto da essiccare. Leggeri, resistenti e di facile pulizia.
- impianto elettrico e di gestione a norma CE.

DATI TECNICI

- Tipologia impianto Essiccatore automatico
- Costruzione Acciaio inox AISI 304/316
- Numero vassoi 20 pz.
- Dimensione vassoi 78*54*3
- Superficie di carico 8,2 mq
- Capacità di carico 80Kg/ciclo
- Produttività media giornaliera 80-100Kg
- Dimensioni 128*70*187h
- Alimentazione Elettrica
- Tensione e assorbimento max
- Modalità ECO-DRY
- 230V monofase 50Hz 1,6 kW
- Tensione e assorbimento max con attivazione Fast Heating-up
- 230V monofase 50Hz 2,6 kW
- Temperatura Max in camera 80°C
- Sistema di controllo e automazione PLC con Touch screen da 4"
- Portata d'aria 1100 m³/h
- Capacità di essiccazione 3,5 L/h a 50 °C con 80% di umidità
- Refrigerante R134a
- Certificazione CE Si
- Manuale uso e manutenzione CE Si

Sede/Headquarter: Via G. Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA) ☎ + 39 080 5583400 📠 + 39 080 5587566

Sedi territoriali ResearchDivisions	Firenze	Via Madonna del Piano, 10	50019 Sesto Fiorentino (FI)	☎ + 39 055 52251	📠 + 39 055 5225729
	Napoli	Via Pietro Castellino, 111	80131 Napoli (NA)	☎ + 39 081 6132280	📠 + 39 081 6132634
	Palermo	Corso Calatafimi, 414	90129 Palermo (PA)	☎ + 39 091 6574578	📠 + 39 091 423424
	Perugia	Via Madonna Alta, 130	06128 Perugia (PG)	☎ + 39 075 5014811	📠 + 39 075 5014869
	Portici	Via Università, 133	80055 Portici (NA)	☎ + 39 081 2539026	📠 + 39 081 2532145



La fornitura deve prevedere:

- 1 anno di garanzia su tutti i componenti dell'impianto
- La formazione tecnica con il training sull'utilizzo dell'impianto e il collaudo alla consegna gratuiti
- 1 anno di assistenza tecnica e tecnologica gratuita con linea telefonica fissa e mobile, whatsapp e e-mail

Voce di spesa, prevista nella lista delle voci determinata dal piano dei conti del CNR voce 22010 CPV 38000000-5: (Attrezzature da laboratorio, ottiche e di precisione - escluso vetri)

Vogliate suggerirci prodotti simili qualora, non abbiate quelli richiesti dal presente capitolato. La ditta inoltre si impegna a non dare in subappalto la fornitura dei prodotti elencati.

Referenti con cui la ditta interagirà:

Sig.ra Stimolo Lucia Sig. Losavio Francesco Paolo
Tel. n. 080-5583400 int. 233 - 237

Importo presunto: € 14.020,00 (quattordicimilaventi/00) IVA esclusa.

La consegna sarà effettuata presso:

Att.ne Sig.ra Stimolo Lucia
CNR - ISTITUTO DI BIOSCIENZE E BIORISORSE (IBBR)
VIA AMENDOLA 165/A - 70126 BARI

La qualità del servizio sarà fornita nel rispetto delle prescrizioni legislative ed autorizzative, ed anche nella scelta dei materiali, di lavorazioni e tecnologie non inquinanti e che garantiscano la sicurezza e la tutela dell'Ambiente (dispersioni varie, rifiuti da smaltire).

Le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico e negli Allegati rappresentano requisiti minimi della fornitura.

Per ulteriori ed eventuali chiarimenti contattare il RUP Sig. Francesco Losavio - Sig.ra Stimolo Lucia Tel n. 080-5583400 int. 237-233.

OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modificazioni e integrazioni.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti d'incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136.

Sede/Headquarter: Via G. Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA) ☎ + 39 080 5583400 📠 + 39 080 5587566

Sedi territoriali Research Divisions	Firenze	Via Madonna del Piano, 10	50019 Sesto Fiorentino (FI)	☎ + 39 055 52251	📠 + 39 055 5225729
	Napoli	Via Pietro Castellino, 111	80131 Napoli (NA)	☎ + 39 081 6132280	📠 + 39 081 6132634
	Palermo	Corso Calatafimi, 414	90129 Palermo (PA)	☎ + 39 091 6574578	📠 + 39 091 423424
	Perugia	Via Madonna Alta, 130	06128 Perugia (PG)	☎ + 39 075 5014811	📠 + 39 075 5014869
	Portici	Via Università, 133	80055 Portici (NA)	☎ + 39 081 2539026	📠 + 39 081 2532145



MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il pagamento dell'importo contrattuale sarà eseguito entro 30 (trenta) giorni solari dall'emissione di apposita fattura.

Il pagamento della fattura avverrà mediante bonifico bancario e sarà subordinato alla verifica del rispetto, da parte dell'aggiudicatario, di tutte le condizioni contrattuali e degli adempimenti di legge secondo quanto stabilito dall'Art. 80 del D.Lgs 50 del 2016 nonché a fronte della presentazione, unitamente alla fattura, della Dichiarazione di tracciabilità dei flussi finanziari.

In caso negativo, il termine si intende sospeso fino al completo adempimento, salvo e riservato ogni altro provvedimento da parte della Stazione appaltante.

MODALITÀ DI FATTURAZIONE ELETTRONICA

L'aggiudicatario emetterà fattura riportante:

- a) intestazione: CNR - ISTITUTO DI BIOSCIENZE E BIORISORSE (IBBR)
VIA AMENDOLA 165/A - 70126 BARI
P. IVA: 02118311006
- b) CIG: 9272881F76; CUP B85F20003640005

- c) il riferimento al contratto (n° di protocollo e data) emesso da questa Amministrazione;
d) l'oggetto della fornitura;
e) l'aliquota IVA ai sensi di Legge (per i soggetti stabiliti e/o identificati ai fini IVA in Italia);
f) il conto corrente dedicato per il pagamento dell'importo contrattuale.

Bari, 13-07-2022

Il Richiedente
Sig.ra Stimolo Lucia

IL RUP
Francesco Paolo LOSAVIO

Sede/Headquarter: Via G. Amendola, 165/A - 70126 Bari (BA) ☎ + 39 080 5583400 📠 + 39 080 5587566

Sedi territoriali	Firenze	Via Madonna del Piano, 10	50019 Sesto Fiorentino (FI)	☎ + 39 055 52251	📠 + 39 055 5225729
Research Divisions	Napoli	Via Pietro Castellino, 111	80131 Napoli (NA)	☎ + 39 081 6132280	📠 + 39 081 6132634
	Palermo	Corso Calatafimi, 414	90129 Palermo (PA)	☎ + 39 091 6574578	📠 + 39 091 423424
	Perugia	Via Madonna Alta, 130	06128 Perugia (PG)	☎ + 39 075 5014811	📠 + 39 075 5014869
	Portici	Via Università, 133	80055 Portici (NA)	☎ + 39 081 2539026	📠 + 39 081 2532145