

## AVVISO

**INDAGINE ESPLORATIVA DI MERCATO VOLTA A RACCOGLIERE PREVENTIVI INFORMALI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DI UN SISTEMA DI STRUMENTAZIONE INVENTARIABILE DA LABORATORIO NELL'AMBITO DEL PIANO NAZIONALE RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) MISSIONE 4 COMPONENTE 2 INVESTIMENTO 1.3 PROGETTO ONFOODS (RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION SUSTAINABILITY, SAFETY AND SECURITY – WORKING ON FOODS) Codice progetto PE00000003 - CUP B83C22004790001**

### PREMESSE E FINALITA'

La Stazione Appaltante Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari del CNR intende procedere, a mezzo della presente indagine esplorativa, all'individuazione di un operatore economico a cui affidare eventualmente la fornitura di cui all'oggetto, ai sensi dell'art. 1, comma 2, della Legge n. 120/2020 così come modificata dall'art. 51, comma 1, lettera a), punto 2.1, del DL n. 77/2021 e dell'art. 50, comma 1 del d.lgs. 36/2023.

Il presente avviso, predisposto nel rispetto dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità e pubblicità, non costituisce invito a partecipare a gara pubblica, né un'offerta al pubblico (art. 1336 del codice civile) o promessa al pubblico (art. 1989 del codice civile), ma ha lo scopo di esplorare le possibilità offerte dal mercato al fine di affidare direttamente la fornitura/servizio.

L'indagine in oggetto non comporta l'instaurazione di posizioni giuridiche od obblighi negoziali. Il presente avviso, pertanto, non vincola in alcun modo questa Stazione Appaltante che si riserva, comunque, di sospendere, modificare o annullare il presente avviso esplorativo e di non dar seguito al successivo procedimento di affidamento diretto, senza che i soggetti proponenti possano vantare alcuna pretesa.

I preventivi ricevuti si intenderanno impegnativi per il fornitore per un periodo di massimo 60 giorni di calendario, mentre non saranno in alcun modo impegnativi per la Stazione Appaltante, per la quale resta salva la facoltà di procedere o meno a successive e ulteriori richieste di offerte volte all'affidamento della fornitura/servizio di cui all'oggetto.

L'eventuale successiva fase della procedura verrà gestita mediante Trattativa Diretta del Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) pertanto sarà necessario essere abilitati.

### OGGETTO DELLA FORNITURA

L'oggetto della fornitura è costituito da:

#### **Bene 1. Armadio frigorifero +4 °C**

Armadio frigorifero professionale da laboratorio da 700 litri a marchio CE in acciaio inox ad 1 anta corredato di serratura a chiave:

- Dimensioni esterne massime in cm: profondità 80 x altezza 200 x larghezza 70
- Volume interno 700 litri
- Isolamento in poliuretano espanso delle pareti di almeno 6 cm
- Range di temperatura da 2 a 15 °C
- Display frontale LCD
- Fornito di 4 ruote e 2 piedini anteriori
- Illuminazione interna a LED

- Fornito di almeno 6 ripiani in acciaio regolabili in altezza
- Sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di condensa programmabile
- Controllo elettronico a microprocessore con segnalazione acustica e visiva degli allarmi di alta e bassa temperatura, porta aperta, condensatore sporco, sonde guaste, mancanza tensione, batteria tampone scarica
- Predisposizione per batteria tampone di visualizzazione temperatura e allarmi in assenza di corrente elettrica fino a 48 ore
- Predisposizione per modulo GSM di invio messaggi
- Presenza di porta USB per prelievo dati
- Consegna al piano 6°

### **Bene 2. Congelatore a cassettei -30°C da 250 litri**

Congelatore da laboratorio professionale da 250 litri a marchio CE ad 1 anta cieca auto-chiudente con struttura interna in acciaio inox corredato di serratura a chiave:

- Dimensioni esterne massime in cm: profondità 62 x altezza 180 x larghezza 64
- Volume interno 250 litri
- Struttura interna in acciaio inox AISI 304
- Isolamento in poliuretano espanso delle pareti di almeno 8 cm
- Range di temperatura da -10°C a -32°C
- Display frontale LCD
- Fornito di 4 ruote e 2 piedini anteriori
- Fornito di almeno 5 cassettei in acciaio inox con frontale in plexiglas
- Evaporatore statico e sbrinamento manuale
- Controllo elettronico a microprocessore con segnalazione acustica e visiva degli allarmi di alta e bassa temperatura, porta aperta, condensatore sporco, sonde guaste, mancanza tensione, batteria tampone scarica
- Predisposizione per batteria tampone di visualizzazione temperatura e allarmi in assenza di corrente elettrica fino a 48 ore
- Predisposizione per modulo GSM di invio messaggi
- Presenza di porta USB per prelievo dati
- Consegna al piano 6°

### **Bene 3. Congelatore a ripiani -20°C da 1400 litri**

Congelatore da laboratorio professionale da 1400 litri a marchio CE ad 2 ante cieche auto-chiudenti con struttura interna in acciaio inox AISI 304 corredato di serrature a chiave:

- Dimensioni esterne massime in cm: profondità 80 x altezza 200 x larghezza 150
- Volume interno 1400 litri
- Struttura interna in acciaio inox AISI 304
- Isolamento in poliuretano espanso delle pareti di almeno 6 cm
- Range di temperatura da -10°C a -25°C
- Display frontale LCD
- Fornito di porte auto-chiudenti
- Fornito di 6 ruote e 2 piedini anteriori
- Fornito di almeno 8 ripiani in acciaio inox regolabili in altezza
- Evaporatore ventilato e sbrinamento con evaporazione automatica
- Controllo elettronico a microprocessore con segnalazione acustica e visiva degli allarmi di alta e bassa

temperatura, porta aperta, condensatore sporco, sonde guaste, mancanza tensione, batteria tampone scarica

- Predisposizione per batteria tampone di visualizzazione temperatura e allarmi in assenza di corrente elettrica fino a 48 ore
- Predisposizione per modulo GSM di invio messaggi
- Presenza di porta USB per prelievo dati
- Gas refrigeranti ecologici privi di CFC
- Consegna al piano seminterrato

#### **Bene 4. Centrifuga refrigerata da banco completa di rotori**

Centrifuga refrigerata da banco certificata a marchio CE con sistema di controllo a microprocessore:

- Dimensioni massime in cm: profondità 67 x altezza 35 x larghezza 46
- Peso orientativo  $\leq 70$  kg
- Temperatura regolabile da  $-10$  a  $+40^{\circ}\text{C}$  con funzione di pre-raffreddamento
- Corredata di n.1 rotore ad angolo fisso per 24 microprovette da 2 ml dotato di coperchio a biocontenimento certificato
- Corredata di n.1 rotore ad angolo fisso per 6 provette da 50 ml completo di adattatori per provette da 15 ml dotato di coperchio a biocontenimento certificato
- Capacità di raggiungere velocità di centrifugazione a  $4^{\circ}\text{C}$  di almeno:  $30.000 \times g$  (microprovette da 2 ml),  $22.000 \times g$  (provette da 5 ml),  $12.000 \times g$  (provette da 50 ml)
- Motore senza spazzole esente da manutenzione
- Refrigerante senza CFC per un minor impatto ambientale
- Camera di centrifugazione in acciaio inossidabile ad alta resistenza sostanze chimiche
- Display LCD retroilluminato ad alta visibilità
- Ottima silenziosità ( $<54\text{db}$ ) e stabilità durante il funzionamento
- Possibilità di installazione di rotori supplementari ad angolo fisso e oscillanti facilmente sostituibili
- Dispositivi di sicurezza: controllo sbilanciamento carico, misurazione delle vibrazioni e compensazione
- Possibilità di impostazione e memorizzazione dei programmi
- Indicatori acustici e visivi di fine ciclo con apertura automatica del coperchio
- Funzione "short-spin" per brevi centrifugazioni rapide
- Impostazione timer per cicli di almeno 24 ore
- Garanzia di almeno 2 anni
- Consegna al piano 6°

#### **Bene 5. Incubatore termostato/refrigerato in agitata per l'incubazione delle colture biologiche**

Incubatore da banco a marchio CE con funzione di agitazione orbitale e termostatazione/refrigerazione con tecnologia Peltier:

- Dimensioni massime in cm: profondità 36 x altezza 46 x larghezza 70
- Temperatura impostabile da  $+5^{\circ}\text{C}$  a  $60^{\circ}\text{C}$
- Velocità di agitazione impostabile da 15 a 530 rpm
- Motore senza spazzole che non richiede manutenzione
- Sensore di sbilanciamento che arresta il movimento in caso di vibrazioni eccessive
- Apertura frontale trasparente per una visione ottimale dei campioni
- Display frontale per la visualizzazione e impostazione dei parametri
- Possibilità di programmazione
- Indicatori acustici e visivi di allarme

- Corredato di piastra per alloggiare almeno 2 beute da 2000 ml, 2 beute da 1000 ml, 4 beute da 500 ml, 4 beute da 250 ml e 2 beute da 125 ml
- Predisposto per l'uso con piastre intercambiabili in acciaio per l'alloggiamento di beute da 2000-1000-500-250-125 ml e di provette da 14 ml
- Presenza di porta USB per monitoraggio e prelievo dati
- Garanzia di almeno 2 anni
- Consegna al piano 6°

### **Bene 6. Misuratore di pH da banco completo di elettrodo**

Misuratore di pH da banco, monocanale a tenuta stagna

- Dimensioni massime in cm: profondità 21 x larghezza 21 x altezza 7
- Peso non superiore ad 1 Kg
- Completo di braccio portaelettrodo
- Completo di elettrodo combinato per soluzioni acquose e usi generali avente le seguenti caratteristiche: lunghezza  $\geq 120$  mm, diametro  $\leq 12$  mm, range di lettura pH 0-14 nell'intervallo di temperatura 0 - 100 °C, alta resistenza chimica e meccanica, esente da manutenzione
- Display retroilluminato
- Accuratezza delle letture  $\pm 0,002$  pH
- Accuratezza della temperatura di misurazione  $\pm 0,1$
- Possibilità di memorizzare almeno 2.000 misure standard
- Presenza di porta USB per trasferimento dati
- Cavo fisso BNC
- Completo di tamponi certificati di taratura pH 4, pH 7 e pH 10 e istruzioni per l'uso
- Consegna al piano 6°

### **Bene 7. Ultracongelatore verticale -80°C a ripiani.**

Ultracongelatore verticale da laboratorio con struttura in acciaio inox dotato di serratura e impugnatura esterna

- Capacità circa 700 litri
- Range di temperatura da -50°C a -86°C
- Dimensioni di massima in cm: profondità 96 x altezza 198 x larghezza 87
- Anta unica esterna completa di guarnizioni di isolamento a temperatura controllata per evitare la formazione di brina o ghiaccio
- Camera interna in acciaio inossidabile e sanificabile con qualsiasi detergente e suddivisa in 4 ripiani interni aventi altezza non inferiore a 130 cm
- Presenza di contro-sportelli interni realizzati in materiale termicamente isolante
- Pannello di controllo frontale per la verifica delle impostazioni e della funzionalità del sistema
- Rumorosità max 50 dB
- Sistema di refrigerazione CFC free
- Presenza di sistema di controllo che permette una rapida riapertura della porta.
- Presenza di compressori di ultima generazione ad alta efficienza, silenziosi ed esenti da manutenzione
- Regolazione della velocità dei compressori per ottimizzare le prestazioni di raffreddamento in relazione alla temperatura esterna
- Presenza di batteria a ricarica automatica per il funzionamento degli allarmi e del display anche in assenza di alimentazione elettrica
- Monitoraggio della temperatura su device esterno

- Garanzia di almeno 2 anni
- Consegna al piano seminterrato

Il luogo di consegna ed installazione della fornitura è l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Bari, sito in Bari in via Amendola 122/O (il piano di consegna è indicato per ogni bene).

## REQUISITI

Possono inviare il proprio preventivo gli operatori economici in possesso dei:

- requisiti di ordine generale di cui al Capo II, Titolo IV del D.lgs. 36/2023;
- requisiti d'idoneità professionale come specificato all'art. 100, comma 3 del D.lgs. n. 36/2023: iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto. All'operatore economico di altro Stato membro non residente in Italia è richiesto di dichiarare ai sensi del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;
- pregresse e documentate esperienze analoghe anche se non coincidenti con quelle oggetto dell'appalto;
- requisito di capacità economica e finanziaria un fatturato globale pari almeno al doppio del valore stimato dell'appalto, maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura;
- Iscrizione al MePA di Consip al bando di abilitazione Beni

## VALORE DELL'AFFIDAMENTO

La Stazione Appaltante ha stimato per l'affidamento di cui all'oggetto un importo massimo pari ad € 41.500 oltre IVA.

In particolare ogni bene, se offerto singolarmente, non dovrà superare il seguente importo:

Bene 1:	euro 3.700,00
Bene 2:	euro 3.800,00
Bene 3:	euro 4.800,00
Bene 4:	euro 7.200,00
Bene 5:	euro 6.300,00
Bene 6:	euro 2.700,00
Bene 7:	euro 13.000,00

## MODALITA' DI PRESENTAZIONE DEL PREVENTIVO

Gli operatori economici in possesso dei requisiti sopra indicati potranno inviare il proprio preventivo, corredato della dichiarazione attestante il possesso dei requisiti, entro e non oltre il giorno **14 dicembre 2023 ore 12:00** a mezzo PEC all'indirizzo [protocollo.ispa@pec.cnr.it](mailto:protocollo.ispa@pec.cnr.it) ed in copia all'indirizzo: [giuseppe.panzarini@ispa.cnr.it](mailto:giuseppe.panzarini@ispa.cnr.it) con oggetto: "**Pratica 1088 - Preventivo Attrezzature da laboratorio nell'ambito del Progetto PNRR partenariato esteso ONFOODS**" ] corredato da idonea relazione tecnica descrittiva della proposta [*ed eventuali allegati: brochure, ...*];

Il preventivo e la relazione tecnica dovranno essere sottoscritti digitalmente con firma qualificata da un legale rappresentante/procuratore in grado di impegnare l'operatore economico.

## INDIVIDUAZIONE DELL'AFFIDATARIO

L'individuazione dell'affidatario sarà operata discrezionalmente dalla Stazione Appaltante, nel caso in cui intenda procedere all'affidamento, a seguito dell'esame dei preventivi e delle relazioni tecniche ricevuti entro la scadenza.

In particolare utilizzando i seguenti criteri, in ordine decrescente d'importanza:

- La rispondenza della proposta, in termini di caratteristiche/funzionalità tecniche, ai fini del soddisfacimento delle necessità della Stazione Appaltante;
- Maggior numero di prodotti forniti dalla medesima ditta;
- Economicità: l'elemento prezzo verrà preso in considerazione laddove le relazioni tecniche vengano considerate sostanzialmente equivalenti da un punto di vista tecnico.

Non saranno presi in considerazione preventivi di importo superiore a quanto stimato dalla Stazione Appaltante.

## OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO

L'operatore economico affidatario sarà tenuto, prima dell'invio della lettera ordine, a fornire la seguente documentazione:

- DGUE;
- Dichiarazione sostitutiva integrativa al DGUE;
- Dichiarazione DNSH;
- Patto di integrità;
- Comunicazione cc dedicato ai sensi della Legge 136/2010;
- Dichiarazione obblighi assunzionali;
- Dichiarazione titolare effettivo;
- Dichiarazione assenza conflitto interessi titolare effettivo;
- Dichiarazione DPCM 187 1991;
- Assolvimento dell'imposta di bollo;
- PassOE (Servizio FVOE, ANAC);

## SUBAPPALTO

Non è consentito il subappalto della prestazione prevalente oggetto dell'affidamento, fermi restando i limiti e le condizioni di ricorso al subappalto per le prestazioni secondarie o accessorie.

## CHIARIMENTI

Per eventuali richieste di natura tecnica relative alla fornitura e chiarimenti di natura procedurale/amministrativa l'operatore economico dovrà rivolgersi al referente della Stazione appaltante sig.ra Stella Lisa Lonigro all'indirizzo email [lisa.lonigro@ispa.cnr.it](mailto:lisa.lonigro@ispa.cnr.it).

## TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati in conformità alla normativa vigente e in particolare al GDPR 2016/679 esclusivamente nell'ambito del presente avviso.

**Il Direttore f.f.**  
*dott. Antonio Moretti*