

AVVISO

INDAGINE ESPLORATIVA DI MERCATO VOLTA A RACCOGLIERE PREVENTIVI INFORMALI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI 1 ULTRA-CONGELATORE 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 Sede Secondaria di Torino 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 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/SERVIZIO

L'oggetto della fornitura è n. 1 ultracongelatore a - 80°C da almeno 350 litri di tipo verticale con almeno n. 4 contro-sportelli.

- Configurazione verticale su 4 ruote pivotanti, di cui almeno 2 con freni
- Dimensioni esterne massime: 110 L x 90 P x 190 H cm
- Peso massimo: 280 kg
- Alimentazione elettrica 220V-230V, 50/60 Hz, spina CEE 16A
- Volume interno: almeno 350 lt
- Temperatura di lavoro impostabile da operatore in un campo di temperatura regolabile almeno tra -40 e -86°C, con intervalli minori o uguali a $\pm 1^\circ\text{C}$
- Superficie esterna in acciaio preverniciato
- Superficie interna in Acciaio Inox antigraffio e sanificabile, inclusi piani di appoggio

- Rumorosità massima 55 DbA
- Dotato di almeno 4 scomparti interni, con 4 contro-sportelli interni
- Porta con guarnizione tripla riscaldata in silicone, chiusura con serratura a chiave e di maniglia ergonomica
- Dotato di 2 compressori con due sonde di temperatura indipendenti, funzionanti con gas refrigerante naturali a basso GWP e HCF free
- Presenza di almeno 2 sonde di controllo per allarmi e temperatura
- Presenza almeno dei seguenti allarmi visivi ed acustici (tacitabili): alta e bassa temperatura, black-out, porta aperta, guasto sonde di temperatura, condensatore sporco, batteria tampone. Visualizzazione dello storico degli allarmi
- Foro passante interno-esterno con tappo; sbrinamento manuale
- Dotato di sistema di controllo con display e microprocessore, con registrazioni della temperatura in formato CSV o Excel, dotato di connettività ad una rete Wi-Fi (anche mediante router esterno, incluso nell'offerta), monitorabile in tempo reale a display ed esportabile.
- Apparecchiatura con marchio CE

Importanti specifiche da includere nell'offerta per lo strumento sopra elencato:

- Sopralluogo preventivo per la valutazione del locale di installazione e per la verifica delle utenze
- Spedizione, trasporto con posizionamento in laboratorio
- Installazione - Verifica funzionamento e collaudo
- Garanzia di almeno 24 mesi ove non indicata una garanzia maggiore
- Training formativo operatori

Il luogo di consegna, ed installazione della fornitura è l'Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA) sede secondaria di Torino, Largo P. Braccini, 2 10095 Grugliasco (Torino), primo piano, con accesso da rampa non carrabile.

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;
- 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 € 9.500,00 oltre IVA.

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 19 dicembre 2023, ore 12, a mezzo PEC all'indirizzo protocollo.ispa@pec.cnr.it ed in copia all'indirizzo sara.antoniazzi@ispa.cnr.it con oggetto: **"Preventivo Ultra-congelatore - 80°C, ISPA CNR – Sede Secondaria di Torino, Progetto PNNR, PE 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;
- 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:

- Dichiarazione sostitutiva¹ senza 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;
- 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.

¹ La scelta di quale alternativa applicare (DGUE + Dichiarazione integrativa oppure Dichiarazione sostitutiva) è rimessa alla Stazione appaltante

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 Dott. ssa Marzia Giribaldi all'indirizzo email: marzia.giribaldi@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 Responsabile di Sede Secondaria
dott.ssa Laura Cavallarin

Segreteria

Via Amendola, 122/o – 70126 Bari
Tel. +39 080 5929359/365/349
segreteria@ispa.cnr.it
www.ispa.cnr.it

Unità Operative di Supporto

Lecce tel. +39 0832 422600 – Milano tel. +390250316685
Sassari tel. +39 079 2841704 – Torino tel. +39 011 6709230
Foggia tel. +39 0881 630201