AVVISO

INDAGINE ESPLORATIVA DI MERCATO VOLTA A RACCOGLIERE PREVENTIVI FINALIZZATI ALL'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI STRUMENTAZIONE INVENTARIABILE DI LABORATORIO DEL PIANO NAZIONALE RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION, SUSTAINABILITY, SAFETY AND SECURITY – WORKING ON FOODS SPOKE 6 MISSIONE 4 COMPONENTE 2 INVESTIMENTO 1.3, PROGETTO ONFOODS – CUP 83C22004790001

PREMESSE E FINALITÀ

La Stazione Appaltante **Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Sede Secondaria di Torino** 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. 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/il servizio.

L'indagine in oggetto non comporta l'instaurazione di posizioni giuridiche ovvero obblighi negoziali. Il presente avviso, pertanto, non vincola in alcun modo questa Stazione Appaltante che si riserva, comunque, la facoltà di sospenderlo, modificarlo o annullarlo e di non dar seguito al successivo affidamento, senza che gli operatori economici possano vantare alcuna pretesa.

I preventivi ricevuti si intenderanno impegnativi per gli operatori economici per un periodo di massimo di 60 giorni naturali e consecutivi, 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 preventivi volte all'affidamento della fornitura/del servizio di cui all'oggetto.

L'affidamento sarà espletato attraverso una piattaforma di approvvigionamento digitale certificata (https://www.acquistinrete.it/)

OGGETTO DELLA FORNITURA/SERVIZIO

L'oggetto della fornitura comprende:

1. Pompa peristaltica tipo Cytiva P-1 o equivalente **(Bene 1)**

2. Mini centrifuga da banco **(Bene 2)**

3. Agitatore da banco a scuotimento orizzontale tipo IKA KS 260 Basic Shaker con cestello universale AS 260.1 o equivalente **(Bene 3)**

4. Agitatore magnetico riscaldante tipo IKA C-Mag hotplate HS 7 + termocoppia ETS-D5 temperature controller o equivalente **(Bene 4)**

5. Bagnomaria con pompa di ricircolo integrata tipo Precision™ Circulating Water Bath 19L o equivalente **(Bene 5)**

6. Frigorifero professionale da laboratorio ad 1 anta con porta cieca **(Bene 6)**

7. Agitatore rotativo, equipaggiato con 3 rotori **(Bene 7)**

8. Incubatore orbitale con capacità per 4 beute da 1L e adattatori per beute di minori dimensioni **(Bene 8)**

9. Dispersore IKA T25 minicontrol ULTRA-TURRAX ad alte prestazioni per omogeneizzazione, emulsione e sospensione **(Bene 9)**

Per il bene 1 le caratteristiche minime richieste sono le seguenti:

n.1 Pompa peristaltica tipo Cytiva P-1 o equivalente, per la profusione di fluidi in modo regolare nelle colonne cromatografiche per la purificazione di proteine, compatibile con le colonne Cytiva

- Portata regolabile
- Direzione del flusso: selezionabile (avanti/indietro)
- Temperatura di attività almeno da 0-40°C
- Resistenza delle componenti ad ambienti umidi (utilizzabile in ambiente refrigerato)
- Consegna al 1°piano

Per il bene 2 le caratteristiche minime richieste sono le seguenti:

n.1 Mini centrifuga (spinner) da banco

- Velocità max: 6.000 rpm / 2.000 × g.
- Tipologia di rotore: almeno 6 × 1.5/2.0 mL con adattatori per provette da 0.2 e 0.5 mL.
- Funzione "Quick spin": per centrifugazioni rapide.
- Funzionamento solo con coperchio chiuso.
- Consegna al 1°piano

Per il bene 3 le caratteristiche sono minime sono le seguenti:

n. 1 Agitatore da banco a scuotimento orizzontale tipo IKA KS 260 Basic Shaker con cestello universale AS 260.1 o equivalente**,**
alloggiare e fissare, mediante cursori regolabili, beute e bicchieri di varie dimensioni.

- Dotato di cestello universale per alloggiare beute e contenitori di varie dimensioni
- Dotato di quanto necessario per il suo funzionamento immediato.
- Portata massima carico in agitazione (kg): almeno 7.
- Regolazione elettronica della velocità almeno 50-250 oscillazioni al minuto.
- Possibilità di funzionamento in continuo o con tempo prefissato.
- Consegna al 1°piano

Per il bene 4 le caratteristiche sono minime sono le seguenti:

n.1 Agitatore magnetico riscaldante tipo IKA C-Mag hotplate HS 7 + termocoppia ETS-D5 temperature controller o equivalente

- piano in ceramica.
- Quantità di agitazione max. per posizione di agitazione (H2O): 20 l
- Potenza nominale motore: 9 W

- Velocità di velocità: 50 – 1500 giri / min
- Campo di regolazione della temperatura min.: 0 ° C
- Campo di regolazione della temperatura max.: 500 ° C
- Collegamento est. con Sensore di temperatura: ETS-D5, o equivalente

Per il bene 5 le caratteristiche minime sono le seguenti:

n.1 Bagnomaria con pompa di ricircolo integrata tipo Precision™ Circulating Water Bath 19L o equivalente:

- Adatto a posizionare beute e bottiglie da 1L, 0.5L e 0.25 L con anelli di zavorratura per beute. 1L, 0.5L e 0.25 L
- Incluso coperchio in acciaio inox compatibile con altezza massima beute.
- Dotato di tutte le componenti necessarie per il suo funzionamento immediato.
- Capacità vasca in acciaio inox: tra 14 e 27 litri.
- Svuotamento della vasca per il ricambio periodico dell'acqua tramite valvola di scarico
- Controllo della temperatura: da ambiente +5 °C fino a 95°C
- Timer
- Protezione da surriscaldamento
- Sistema di rilevamento basso livello liquido
- Consegna al 1°piano

Per il bene 6 le caratteristiche minime sono le seguenti:

n. 1 Frigorifero professionale da laboratorio con volume da 350 litri a 500 litri a marchio CE con interno in acciaio inox.

- Volume interno da 350 litri a 500 litri
- Intervallo di temperatura impostabile: almeno da 2 °C a +12 °C
- Display frontale LCD esterno, per lettura immediata della temperatura interna.
- Illuminazione interna a LED.
- Fornito di almeno 4 ripiani regolabili in altezza.
- Sistema di raffreddamento: a convezione forzata (ventilato).
- Sbrinamento: automatico.
- Allarme acustico e visivo: per temperatura, porta aperta, anomalie e interruzioni di rete, guasti.
- Consegna al 1°piano

Per il bene 7 le caratteristiche minime sono le seguenti:

n.1 Agitatore Rotativo

- equipaggiato con 3 rotori: uno per provette eppendorf/ uno per tubi da 15ml/uno per provette da 50ml o 1 rotore universale per le tre tipologie di contenitori.

- . Almeno 12 posizioni per falcon 50 ml e tubi 15 ml. Almeno 24 posizioni per eppendorf.
- Dotato di tutte le componenti necessarie per il funzionamento immediato
- Inclinazione regolabile.
- Timer: possibilità di impostare il tempo di funzionamento oppure di funzionamento continuo.
- Dimensioni ridotte per l'utilizzo in incubatore di cui alla descrizione del bene n.8
- Consegna al 1°piano

***Per il bene 8 le caratteristiche minime sono le seguenti*:**

n.1 Incubatore orbitale

- con capacità per n.4 beute da 1L e adattatori per beute da 500mL, 250 ml.
- Dotato di tutte le componenti necessarie per il funzionamento immediato.
- Agitazione orbitale.
- Possibilità di regolare la temperatura di incubazione almeno tra 10-60°C
- . Impostazione tempo dell'esperimento prefissato o di funzionamento in continuo.
- Gestione indipendente di temperatura e agitazione.
- Volume interno almeno 60x50x60 cm **(per ospitare agitatore rotativo di cui al bene n.7)**
- Presenza di prese interne e/o di fori passacavi per l'alimentazione di eventuale strumentazione da porre all'interno.
- Consegna al 1°piano

Per il bene 9 le caratteristiche minime sono le seguenti:

n.1 Dispersore IKA T25 mini-control ULTRA-TURRAX ad alte prestazioni per omogeneizzazione, emulsione e sospensione di vari tipi di campioni, dotato di marchio CE

- Dotato di asta di supporto in acciaio inox altezza 80 cm,
- Clamp in alluminio,
- Sonda da 18 mm con sensore di temperatura integrato (S 25 EC-T-C-18G-ST o equivalenti),
- Gamma di velocità: 600 - 25.000 rpm
- Volume di lavoro (H_2O): Da 0.001 a 1.5 litri
- Display digitale
- Funzione timer
- Cavi di alimentazione e accessori eventualmente necessari per la connessione.
- . Consegna al 1°piano

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

- Dichiarazione di conformità alle norme CE o altre applicabili.
- Spedizione, trasporto con posizionamento in laboratorio (ove il bene lo richieda)
- Installazione - Verifica funzionamento e collaudo
- Garanzia di almeno 12 mesi ove non indicata una garanzia maggiore, a decorrere dalla positiva accettazione del sistema

A seguito dell'installazione, sarà richiesta la emissione dei rapporti di installazione, dei rapporti tecnici relativi e delle certificazioni di conformità necessarie.

Si precisa che Il luogo di consegna ed installazione della fornitura è:
ISPA sede Secondaria di Torino, C/O Dipartimento di Scienze Veterinarie, Campus Universitario di Grugliasco (TO), Largo Paolo Braccini, 2 - 10095 Grugliasco (TO), Palazzina Blu 1piano primo piano, con accesso da rampa non carrabile.

L'istallazione e il collaudo dei beni in oggetto della fornitura dovranno avvenire entro e non oltre 30 giorni dalla stipula dell'ordine. Si precisa inoltre che verranno valutati in via preferenziale i preventivi di operatori economici in grado di garantire l'intera fornitura specificata nella presente richiesta di acquisto, in seconda istanza i preventivi di operatori economici in grado di garantire la fornitura di almeno 4 beni.

REQUISITI

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

- Abilitazione MePA relativa al Bando "Beni", Categoria di abilitazione:

CPV 42122510-8 – POMPE PERISTALTICHE

CPV 42931120-8 – CENTRIFUGHE DA BANCO

CPV 38436000-0 – AGITATORI E ACCESSORI

CPV 42943000-8 – BAGNOMARIA

CPV 39711110-3 – FRIGO-CONGELATORI

CPV 38436300-3 – AGITATORE PER INCUBAZIONE

CPV 38436600 – OMOGENIZZATORI A IMMERSIONE

- Requisiti di ordine generale di cui al Libro II, Titolo IV, Capo II 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;
- requisiti previsti dalle norme emanate per effettuare gli acquisti nel rispetto dei principi stabiliti nel PNRR;
- documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali oggetto dell'affidamento;

VALORE DELL'AFFIDAMENTO

La Stazione Appaltante ha stimato per l'affidamento di cui all'oggetto un importo massimo pari ad € 24.145,00 oltre IVA. In particolare, per ogni bene sono stati previsti i seguenti importi massimi:

Bene 1: n.1 Pompa peristaltica tipo Cytiva P-1 o equivalente (euro 3500)
Bene 2: n.1 Mini centrifuga da banco (euro 400)
Bene 3: n.1 Agitatore da banco a scuotimento orizzontale tipo IKA KS 260 Basic Shaker con cestello universale AS 260.1 o equivalente (euro 3800)
Bene 4: n.1 Agitatore magnetico riscaldante tipo IKA C-Mag hotplate HS 7 + termocoppia ETS-D5

temperature controller o equivalente (euro 895)

Bene 5: n. 1 Bagnomaria con pompa di ricircolo integrata tipo Precision™ Circulating Water Bath 19L o equivalente (euro 3800)

Bene 6: n.1 Frigorifero professionale da laboratorio ad 1 anta porta cieca (euro 3000)

Bene 7: n. 1 Agitatore rotativo, equipaggiato con 3 rotori (euro 1750)

Bene 8: n. 1 Incubatore orbitale con capacità per 4 beute da 1L e adattatori per beute di minori dimensioni (euro 4000**)**

Bene 9: n. 1 Dispersore IKA T25 minicontrol ULTRA-TURRAX ad alte prestazioni per omogeneizzazione, emulsione e sospensione (euro 3000)

MODALITÀ 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 (*Dichiarazione sostitutiva possesso requisiti OE per invio preventivo* - allegata al presente avviso), entro e non oltre le ore **18:00 del giorno 10/10/2025** tramite posta elettronica certificata all'indirizzo PEC: protocollo.ispa@pec.cnr.it , ed in copia all'indirizzo: cristina.lamberti@cnr.it con oggetto "**Preventivo Strumentazione ISPA CNR – Sede Secondaria di Torino, Progetto PNNR, PE OnFoods",** corredato da idonea relazione tecnica descrittiva della proposta [*ed eventuali allegati: brochure, …*]. Non saranno considerati preventivi inviati con oggetto diverso e privi di idonea relazione tecnica descrittiva della proposta.

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.

Gli operatori economici stranieri non residenti in Italia, sprovvisti di posta elettronica certificata, possono inviare il preventivo e la dichiarazione in lingua italiana all'indirizzo cristina.lamberti@cnr.it .Qualora l'O.E. straniero fosse sprovvisto di firma digitale dovrà sottoscrivere la dichiarazione con firma autografa e allegare alla dichiarazione un documento d'identità in corso di validità.

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.

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

OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO

L'operatore economico selezionato come affidatario sarà tenuto a presentare un'offerta, conforme al preventivo presentato in sede della presente indagine di mercato, tramite la piattaforma telematica di negoziazione, corredando la stessa con la seguente documentazione[1]:

- Dichiarazione possesso requisiti di qualificazione per acquisti d'importo inferiore a 40.000 euro;
- Scheda DNSH;
- Patto di integrità;
- Dichiarazione inerente il c.c. dedicato ai sensi della Legge 136/2010;
- Dichiarazione DPCM 187/1991[1]

[1] Solo per OE aventi sed operative in Italia

- Dichiarazione titolare effettivo;
- Dichiarazione conflitto d'interessi titolare effettivo
- ***[in caso di servizi e forniture per i quali è vigente un decreto sui CAM]*** Documentazione attestante la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al decreto corrispondente del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica;

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 **Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari, Sede Secondaria di Torino** del CNR Sig.ra Sara Antoniazzi e-mail sara.antoniazzi@cnr.it Per informazioni tecniche sul materiale contattare la Dott.ssa Cristina Lamberti e-mail cristina.lamberti@cnr.it

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dai soggetti proponenti come indicato nel documento allegato, saranno trattati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 e, per quanto applicabile, ai sensi del D.lgs. 196/2003, come modificato dal D.lgs. 101/2018, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento del presente avviso.

Allegati:

n. 1 - Modulo "Dichiarazione sostitutiva possesso requisiti OE per invio preventivo"

n. 2 - Informativa sul trattamento dei dati personali

LA RESPONSABILE DI SEDE SECONDARIA

Laura
Cavallarin
23.09.2025
09:21:38
GMT+01:00