

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Member of the Government
of Italy



Italiadomani
ITALIA MANGIA E SPERAVA PIÙ

AVVISO ESPLORATIVO

per la verifica di infungibilità/esclusività propedeutica alla procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando di gara ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. b), n. 2, del D.lgs. 36/2023 relativa all'acquisizione della fornitura di: "Estrattore automatico di grassi Soxhlet per analisi grassi alimentari modello FatExtractor E-500"; Codice CPV: 38432000-2 – CUP E14D23002140006

L'Istituto Tecnologico Superiore Academy Agroalimentare Puglia (Fondazione ITS Academy AgriPuglia) rende noto che ha necessità di procedere all'affidamento della fornitura di: "Estrattore automatico di grassi Soxhlet per analisi grassi alimentari modello FatExtractor E-500".

L'importo presunto complessivo dell'affidamento è di € 45.099,00 (euro quarantacinquemilanovantanove/00 oltre IVA). Tale importo è stimato in maniera meramente presuntiva e senza alcun valore impegnativo per questa Stazione Appaltante.

Ad oggi questa Stazione Appaltante ha evidenza che l'unica società produttrice della fornitura *de qua* risulta essere la Buchi Labortechnik AG di Flawil (Svizzera), proprietaria della Buchi Italia s.r.l.; che l'unica società distributrice della stessa fornitura *de qua* risulta essere Buchi Italia s.r.l., P. IVA 10607700159, con sede legale in Milano (MI) alla Via Emilio Motta n. 10, e che non esistono sul mercato prodotti equivalenti.

Questa Stazione Appaltante intende eseguire un'indagine di mercato a scopo puramente esplorativo attraverso idonee forme di pubblicità, nel rispetto dei principi di concorrenza, parità di trattamento, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità.

Il presente avviso esplorativo è infatti funzionale ad una indagine conoscitiva del mercato al fine di confermare l'esistenza dei presupposti che consentano il ricorso a procedura negoziata, senza previa pubblicazione di bando di gara, ai sensi dell'art. 76, comma 2, lett. b), n. 2 del D. Lgs. n. 36/2023, ovvero individuare l'esistenza di ulteriori operatori economici in grado di offrire la stessa tipologia di prodotti richiesti, o comunque equivalenti.

Gli operatori economici interessati dovranno far pervenire entro e non oltre il termine perentorio del **10/02/2024 ore 18:00:00** (quindicesimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente avviso), all'indirizzo di posta elettronica certificata (P.E.C.) fonditsagroalimentare@legalmail.it le manifestazioni di interesse firmate digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico, indicando il riferimento del presente avviso nonché i prodotti con relative schede tecniche. È escluso qualsiasi altro mezzo di presentazione.

Nel caso in cui venga confermata la circostanza che la società sopra indicata sia l'unico operatore economico in grado di fornire i prodotti richiesti, la fornitura di cui all'oggetto verrà affidata all'unico operatore individuato ai sensi dell'art. 76, c. 2, lettera b), n. 2 del D. Lgs. n. 36/2023.

AVVERTENZE

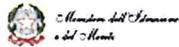


FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Economia
e delle Finanze



Italiadomani
Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Il presente avviso non costituisce invito a partecipare alla procedura di affidamento, ma è finalizzato esclusivamente all'acquisizione di manifestazioni di interesse da parte di operatori economici del settore idonei ad assumere l'appalto e non ingenera nei soggetti interessati alcuna aspettativa nel successivo affidamento.

La presentazione della manifestazione di interesse non comporta dunque alcun obbligo di affidamento per la Stazione Appaltante, non costituisce indizione di procedura di gara e non prevede graduatorie di merito o di attribuzione di punteggi.

La Stazione Appaltante si riserva, altresì, la facoltà a proprio insindacabile giudizio, di sospendere, modificare o annullare la procedura relativa al presente avviso esplorativo, e di non procedere all'affidamento della fornitura, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa. Per quanto non espressamente richiamato e disciplinato, si rinvia al D. Lgs. n. 36/2023 nonché alle disposizioni di cui al decreto-legge n. 77 del 2021, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 108 del 2021, al decreto-legge 24 febbraio 2023, n. 13, nonché le specifiche disposizioni legislative finalizzate a semplificare e agevolare la realizzazione degli obiettivi stabiliti dal PNRR, dal PNC nonché dal Piano nazionale integrato per l'energia e il clima 2030 di cui al regolamento (UE) 2018/1999 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2018.

Per informazioni scrivere al RUP Dott. Giuseppe Maggi al seguente indirizzo *e-mail* **g.maggi@itsagroalimentarepuglia.it**.

Il presente Avviso verrà pubblicato sul portale www.itsagroalimentarepuglia.it nella sezione Amministrazione trasparente (ATTUAZIONE MISURE PNRR – Missione 4 – Componente 1 – Investimento 1.5) per 15 giorni naturali e consecutivi.

- Allegati: scheda prodotto

Locorotondo, 26 gennaio 2024

**Il Responsabile Unico del Progetto**
Dott. Giuseppe Maggi



ALL.TO 1_SCHEDA TECNICA SOXHLET FATEXTRACTOR E-500_ESTRATTORE GRASSI ALIMENTARI

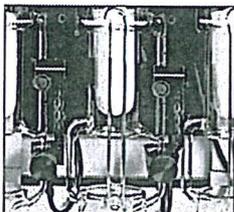
- L'estrattore automatico effettua la metodica ufficiale Soxhlet in modo completamente automatico senza nessuna attività da parte del personale addetto;
- Il FatExtractor E-500 consente di eseguire l'intero processo di estrazione, ovvero estrazione vera e propria, risciacquo ed evaporazione del solvente, in maniera completamente automatica, senza alcun intervento da parte dell'utente;
- Il FatExtractor E-500 ha un sensore di protezione dell'analita, che monitora il livello del solvente nei beakers, garantendo un processo più sicuro e migliore protezione degli analiti sensibili al calore;
- Il FatExtractor E-500 è l'unico estrattore che può analizzare tutti i solventi di estrazione: Etere di Petrolio, Esano, Cloroformio, Etere dietilico, Acetone, Metil-t-butil etere MTBE, Diclorometano, Pentano.



FatExtractor E-500

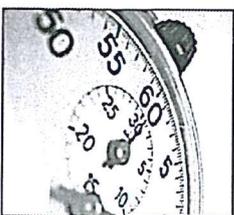
Rapidità e conformità

Estrazione rapida dei grassi nel rispetto delle norme



Soxhlet convenzionale

- L'estrazione Soxhlet è ancora la tecnica più utilizzata e richiesta dalle normative per molte matrici
- Non esistono rischi analitici o procedure di validazione di altri metodi di estrazione non conformi alle norme e che richiedono molto tempo
- Utilizzata come metodo di riferimento per calibrazioni NIR



Estrazione Soxhlet più rapida

- L'uso di componenti esclusivi di fascia alta quali sensori ottici, sistema di riscaldamento potente e configurazioni ottimizzate delle parti in vetro riduce la durata dei cicli operativi
- Il processo Soxhlet automatizzato raggiunge una velocità insuperabile rispetto ai sistemi con vetreria tradizionale
- Riduzione dei tempi necessari per ottenere i risultati ed elevato livelli di produzione giornaliera

Configurazioni delle parti in vetro intercambiabili (SOX-HE-ECE)

- Facilità di sostituzione della configurazione delle parti in vetro in conformità a Soxhlet, Randall (HE) e Twisselmann (ECE)
- Adattabilità ai diversi requisiti e alle variazioni delle esigenze senza alcuna limitazione ad un solo metodo di estrazione
- Grandi vantaggi legati ai tempi di estrazione straordinariamente rapidi e ai ridottissimi consumi di solventi per l'estrazione a caldo



HE



ECE

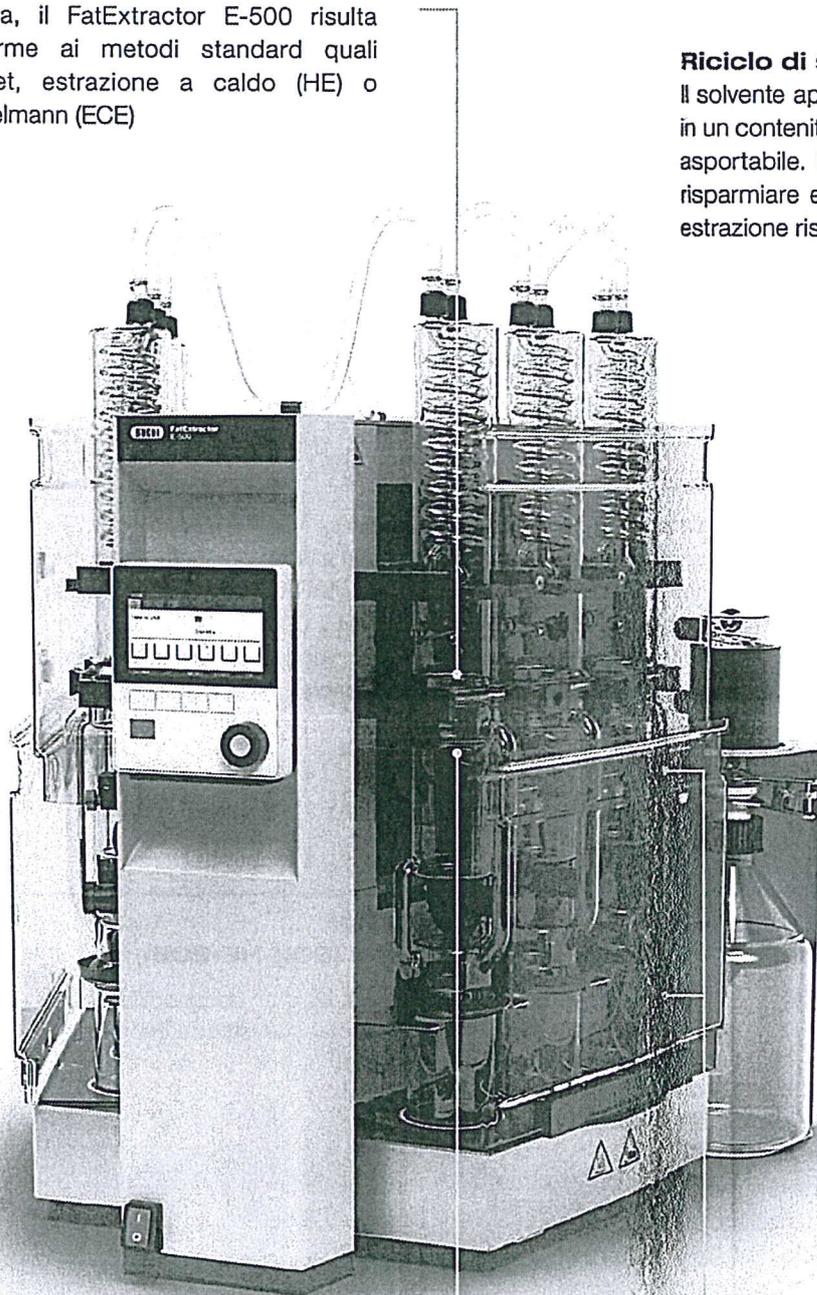


Configurazione delle parti in vetro intercambiabile

Con la semplice sostituzione della vetreria, il FatExtractor E-500 risulta conforme ai metodi standard quali Soxhlet, estrazione a caldo (HE) o Twisselmann (ECE)

Riciclo di solventi

Il solvente appena distillato viene raccolto in un contenitore facilmente accessibile ed asportabile. In questo modo è possibile risparmiare ed effettuare un processo di estrazione rispettoso dell'ambiente.



Sensori di livello individuali

Tempi di produzione ottimizzati per i cicli Soxhlet grazie all'adeguamento del sensore di rilevazione del livello al volume del campione. Aumento significativo dell'efficienza dell'estrazione e della produttività giornaliera

Adattamento alla dimensione del campione

La camera Soxhlet LSV, dotata di un volume maggiore, permette l'estrazione di quantità più elevate di campione. I componenti principali in vetro sono ampliati fino al 60 %, come richiesto per l'estrazione diretta di campioni con basso contenuto di grassi.



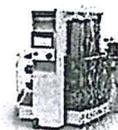
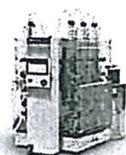
FatExtractor E-500

Dati tecnici

Specifiche

Dimensioni (larghezza x profondità x altezza)	638 x 595 x 613 mm
Peso netto	42 kg
Potenza assorbita	1300 W
Tensione di collegamento	100 – 240 V (+/- 10 % VAC)
Frequenza	50/60 Hz
Recupero di solventi	> 90 %
Consumo d'acqua	max. 1,7 L / min

Configurazioni specifiche per qualsiasi applicazione



	FatExtractor E-500 SOX / LSV	FatExtractor E-500 HE	FatExtractor E-500 ECE
Metodo e sinonimi	Estrazione Soxhlet	Estrazione a caldo = Randall = Immersione	Estrazione Continua Economica = Twisselmann
Caratteristiche del metodo	Elevata sicurezza analitica e processo molto delicato a temperature ridotte del campione.	Corrisponde al metodo di estrazione di fornitori terzi	L'economicità è un fattore importante.
Riproducibilità (RSD)	+++	+	++
Conformità	+++	++	+
Costi	+	+++	++
Configurazione delle parti in vetro LSV* per quantità maggiori di campione	Opzionale	–	–
Il sensore di protezione dell'analita rileva la presenza del beaker e del solvente e il livello di solvente	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Display a colori Pro da 7" con touchscreen	Opzionale	Opzionale	Opzionale

* Large Sample Volume

