

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: "Lingua elettronica per analisi del gusto – Modello Astree fornito di autocampionatore da 48 posizioni, kit di avviamento, PC e software AlphaSoft per la gestione ed elaborazione dei risultati"; 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: **"Lingua elettronica per analisi del gusto – Modello Astree fornito di autocampionatore da 48 posizioni, kit di avviamento, PC e software AlphaSoft per la gestione ed elaborazione dei risultati"**.

L'importo presunto complessivo dell'affidamento è di € 95.000,00 (euro novantacinquemila/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 Alpha MOS S.A. (Toulouse – Francia), e che l'unica società distributrice della stessa fornitura *de qua* risulta essere Astori Tecnica s.r.l., P. IVA 03112840172, con sede legale in Poncarale (BS) alla Via Stelle n. 11, 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 **21/02/2024 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

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 indicazione 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 (badi di gara e contratti) per 15 giorni naturali e consecutivi.

- Allegato: scheda prodotto

Locorotondo, 06 febbraio 2024

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



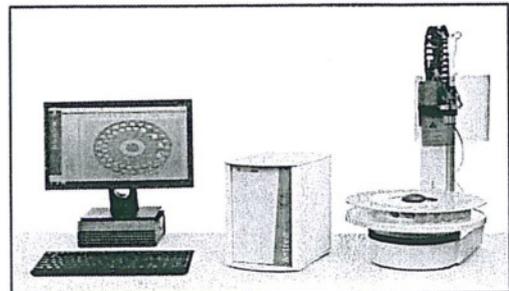
ALTO 1 : SCHEDA TECNICA
LINGUA ELETTRONICA
MOD. ASTREE -
48 POSIZIONI

Lingua elettronica per analisi del gusto – Astree

La lingua elettronica Astree è uno strumento dedicato alle analisi del sapore dei tuoi prodotti. Basato sulla tecnologia a sensori ChemFET e su misure di conducibilità, questo analizzatore può determinare composti organici e inorganici responsabili del gusto nei campioni liquidi in modo da stabilire il profilo gustativo completo, proprio come fa la lingua umana.

Astree con PC e autocampionatore Astree permette di eseguire misure oggettive e affidabili dei componenti e del profilo gustativo: l'analisi strumentale automatica sotto condizioni controllate garantisce infatti risultati imparziali e riproducibili. Il metodo è particolarmente adatto alla ricerca e sviluppo di nuove formulazioni o prodotti finiti. Con i sensori della lingua elettronica Astree è davvero possibile risultati quantitativi impressionanti, grazie ai quali possono essere classificati simultaneamente campioni simili basandosi sull'intensità degli attributi relativi al gusto salato, acido e umami. L'analisi si basa su un metodo sicuro per l'operatore: l'uso della lingua elettronica evita l'esposizione delle persone coinvolte in un panel test a composti sconosciuti o potenzialmente pericolosi, soprattutto nel caso della valutazione del gusto di un farmaco contenente uno o più principi attivi.

Lo strumento è dotato di un autocampionatore a carosello a 16 o 48 posizioni che permette di automatizzare completamente e velocemente la sequenza di analisi di una serie di campioni, con un campione valutato ogni 3 minuti.



Caratteristiche tecniche:

- ⊕ Lingua elettronica basata sull'uso di appositi sensori e misure di conducibilità del campione
- ⊕ Disponibile in 2 diversi modelli con autocampionatore a 16 o 48 posti
- ⊕ Analisi di campioni liquidi o di estratti liquidi di campioni solidi o polveri
- ⊕ Determinazione dell'impronta digitale gustativa di prodotti finiti e materie prime
- ⊕ Determinazioni completamente automatiche con ottenimento del profilo gustativo mediante software AlphaSoft
- ⊕ Software AroChemBase (opzionale): potente database per l'aiuto nell'identificazione chimica di ciascun composto già rilevato dallo strumento



PAG
1.1