

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: "Analizzatore NIR – modello FOODSCAN™ 2 Lab con PC integrato"; 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: "Analizzatore NIR – modello FOODSCAN™ 2 Lab con PC integrato".

L'importo presunto complessivo dell'affidamento è di € 95.259,65 (euro novantacinquemiladuecentocinquantanove/65 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 Foss Analytical A/S di Hillerod (Danimarca), Azienda del Gruppo FOSS; che l'unica società distributrice in Italia della stessa fornitura *de qua* risulta essere Foss Italia s.r.l., Azienda del Gruppo FOSS, P. IVA 00410720288, con sede legale in Padova (PD) al Corso Stati Uniti n. 1/77, 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



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.

- Allegato: scheda prodotto

Locorotondo, 26 gennaio 2024

Il Responsabile Unico del Progetto
Dott. Giuseppe Maggi



ALL TO 1 -
 SCHEDA TECNICA
 FOODSCAN 2 LAB TS
 (CON PC INTEGRATO)

Specifiche

Articolo	Specifiche tecniche
Alimentazione	100-240 VAC, 50-60 Hz.
Consumo energetico	Max 1.10 VA
Temperatura ambiente	5-35 ° C (41-95 ° F) per FoodScan 2 Pro e FoodScan 2 Lab TS (con PC integrato) 5-40 ° C (41-104 ° F) per FoodScan 2 Lab (senza PC integrato)
Altitudine	Fino a 2000 m
Umidità relativa	< 93 % UR
Requisito minimo PC (per PC esterno per FoodScan 2 Lab)	Dual core 2.8 GHz memoria RAM 4 GB 2 interfacce Ethernet 100 Mbit (1 se il PC non è connesso a FossConnect™) Display con risoluzione 1024 x 768 20 GB spazio libero su disco raccomandato 1 porta USB
Sistema operativo richiesto (per PC esterno per FoodScan 2 Lab)	Windows 7 SP1 (64 bit) Enterprise, Professional, Home Premium Windows 10 (64 bit) Pro, Enterprise
Software	ISIScan Nova
Interfacce	1 USB e 1 Ethernet per FoodScan 2 Pro 2 USB e 1 Ethernet per FoodScan 2 Lab TS
Servizi di rete	FossConnect™
Tecnologia	Trasmissione NIR, lunghezza d'onda 850-1100 nm Riflessione NIR, lunghezza d'onda 400 - 700 nm Con monocromatore
Display	Touch screen TFT 10.4" per FoodScan 2 Pro e FoodScan 2 Lab TS
Supporto per lettore codice a barre	HID-POS
Classe di protezione	IP 65: FoodScan 2 Pro IP 43: FoodScan 2 Lab TS, FoodScan 2 Lab
Velocità di analisi	Ca. 25 sec. con 18 campioni indipendenti (tazza grande) Ca. 20 sec. con 7 campioni indipendenti (tazza media) Ca. 15 sec. con 3 campioni indipendenti (tazza piccola)
Cella di controllo	Inclusa
Peso	31 kg per FoodScan 2 Pro 30 kg per FoodScan 2 Lab TS 29,5 kg per FoodScan 2 Lab
Dimensioni (L x P x A)	52 x 49 x 35 cm (20.8 x 19.6 x 14 pollici)



L'analizzatore NIR per prodotti caseari possiede le seguenti caratteristiche:

- Opera in trasmissione nel vicino infrarosso (NIR 850 - 1100 nm) per la determinazione rapida e simultanea di umidità, proteine, grassi, sale, ed altri parametri in matrici solide e semisolide quali formaggi, latticini, burro, ricotta, panne, yogurt, sieri concentrati e altri derivati lattiero caseari, pasta di olive, sansa e olive intere.
- L'applicazione Olive rappresenta l'unico strumento in grado di eseguire l'analisi delle olive intere evitando così la macinazione e rischi di perdita di umidità durante la frangitura
- L'apparecchiatura è dotata e gestisce "calibrazioni a reti neurali" (ANN: Artificial Neural Network).
- Lo strumento è fornito con calibrazioni preinstallate e pronte all'uso (universali), basate su più di 30.000 campioni di riferimento
- Apertura automatica del coperchio della camera di analisi e chiusura automatica dopo inserimento del campione.
- Tutti gli strumenti modello FOODSCAN sono standardizzati al fine di assicurare identiche prestazioni su tutti gli strumenti nonché un'elevata riproducibilità fra gli strumenti stessi. Ciò rende possibile il trasferimento delle calibrazioni da uno strumento ad un altro.
- Tre punti di lettura per ogni sottocampione. Circa il 90% del campione inserito nella scatola Petri, viene completamente scansionato in modalità Trasmissione
- Possibilità di analisi del parametro Colore (espresso come standard CIE L*a*b) contemporaneamente alla determinazione dei parametri chimici.
- Connessione alla rete FossConnect per accesso in remoto, esportazione dati configurazione sistema, aggiornamento calibrazioni e backup garantiti su cloud certificato ISO27001.

