

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 FT IR – Mod. WineScan™ 3 SO2 Auto (con modulo per analisi SO2 in microcircuito per idrolisi acida, distillazione in corrente di vapore e strippaggio SO2 gassoso in cella – lettura SO2 gassoso in cella apposita con UV – Auto campionatore XY)"; 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 FT IR – Mod. WineScan™ 3 SO2 Auto (con modulo per analisi SO2 in microcircuito per idrolisi acida, distillazione in corrente di vapore e strippaggio SO2 gassoso in cella – lettura SO2 gassoso in cella apposita con UV – Auto campionatore XY)".

L'importo presunto complessivo dell'affidamento è di € 148.731,78 (euro centoquarantottomilasettecentotrentuno/78 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 **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 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, 06 febbraio 2024

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Giuseppe Maggi



ALTO 1: SCHEDA TECNICA WINE SCAN TTT3
- SO2

- A. Gli strumenti WineScan™ 3 e WineScan™ 3 SO2 sono stati interamente progettati dalla nostra azienda incluso l'interferometro (il componente fondamentale dell'apparecchiatura): tale scelta è stata determinata dal fatto che le matrici liquide alimentari richiedono una tecnologia molto particolare in modo da potere garantire un elevato grado di stabilità che si trasforma in una impareggiabile accuratezza analitica.
- B. I WineScan™ 3 e WineScan™ 3 SO2 offrono la possibilità di eseguire una completa standardizzazione, operazione che consente, oltre al mantenimento della stabilità analitica dell'apparecchiatura, anche la trasferibilità delle calibrazioni da WineScan™ 3 ad altro WineScan™ 3.
- C. Lo strumento alloggia un modulo integrato per la determinazione del colore mediante assorbimento alle frequenze d'onda visibili 420 nm, 520 nm e 620 nm.
- D. Lo strumento è in grado di determinare i parametri di Anidride Solforosa Libera e Totale mediante una tecnologia brevettata ed esclusiva che prevede acidificazione ed aerazione del campione di vino e successiva lettura dell'anidride solforosa in fase gassosa mediante rilevamento quantitativo in UV in tempi variabili da 1 a 3 minuti.



PAG
1.4

Specifiche

Parametri	Unità di misura	Intervalli di valori all'interno del tipo di matrice			Commenti
		Mosto	Mosto in fermentazione	Vino finito	
Azoto alfa amminico	mg/L	0 - 460			Metodo di riferimento: NOFA Utilizzato per calcolare l'APA
Azoto ammoniacale	mg/L	0 - 300			Utilizzato per calcolare l'APA
Acido citrico	g/L	0 - 5.4		0 - 1.0	
CO2	mg/L			0 - 2800	
Densità	g/mL	1.0200 - 1.2500	0.9900 - 1.1400	0.9800 - 1.1900	La densità del mosto può essere misurata con altri metodi, come ad esempio Babo, Baumé, Oechsle. Il parametro misurato può essere convertito utilizzando una formula calcolata.
Etanolo	% Vol.	0 - 19.0	0 - 19.0	0 - 19.0	
Estratto	g/L	0 - 300			
Fruttosio	g/L	0 - 170	0 - 137	0 - 170	
Acido gluconico:	g/L	0 - 9.0		0 - 5.7	
Glucosio	g/L	0 - 200	0 - 138	0 - 90	
Glucosio + fruttosio	g/L	0 - 390	0 - 260	0 - 265	
Glicerolo	g/L	0 - 12.0		0 - 21.0	
Acido lattico	g/L	0 - 4.3	0 - 4.0	0 - 7.5	
Acido malico	g/L	0 - 26.0	0 - 7.3	0 - 6.3	
pH		2.4 - 4.6	2.8 - 4.3	2.8 - 4.4	
Potassio	mg/L	0 - 5300			
Zuccheri riducenti	g/L	0 - 430	0 - 259	0 - 200	
Acido sorbico	mg/L			0 - 940	
Acido tartarico	g/L	0 - 16.0		0 - 8.1	
Acidità totale pH 7.0	g/L	0 - 25.0	0 - 13.0	0 - 7.6	Espresso come acido solforico
Acidità totale pH 8.2	g/L	0 - 39.0	0 - 20.3	0 - 12.8	Espresso in acido tartarico
Polifenoli totali				0 - 120	
Zuccheri totali solubili	g/100g (°Brix)	16 - 30			I solidi solubili totali per il mosto possono essere presentati con altre unità di misura, come ad esempio g/L di zucchero . Il parametro misurato può essere convertito utilizzando una formula calcolata.
Acidità volatile	g/L	0 - 2.3	0 - 2.0	0 - 1.7	Espresso come acido acetico



PAG
2.4

Parametri	Intervalli di valori all'interno del tipo di matrice				Commenti
	Unità di misura	Mosto	Mosto in fermentazione	Vino finito	
Azoto alfa amminico	mg/L		0 - 350		Parte del pacchetto mosto in fermentazione per il calcolo dell'APA
Azoto ammoniacale	mg/L		0 - 300		Parte del pacchetto mosto in fermentazione per il calcolo dell'APA
Tannini secondo il metodo BSA	mg/L*			0 - 1100	Parte del pacchetto tannini
Tannini secondo il metodo MCP	mg/L**			0 - 3700	Parte del pacchetto tannini
SO ₂ libera	mg/L	0 - 75		0 - 100	Incluso nel WineScan 3 SO ₂
SO ₂ totale	mg/L	0 - 130		0 - 250	Incluso nel WineScan 3 SO ₂
A420 nm				0 - 1.0 0 - 2.5***	Modulo colore
A520 nm				0 - 1.2 0 - 3.5***	Modulo colore
A620 nm				0 - 0.3 0 - 1.4***	Modulo colore
Altri parametri					Per maggiori informazioni contattate la sede FOSS locale.

*) Catechina equivalente

**) Epicatechina equivalente

***) Intervallo ampliato con prestazioni ridotte

Specifiche dello strumento

Cadenze analitiche	Manuale: 120 campioni l'ora Autocampionatore: 130 campioni l'ora SO ₂ : 27 campioni l'ora
Volume campione (vino finito)	5,5 mL per la versione manuale. 9 ml per campionatore automatico
Preparazione del campione	Chiarifica con carta filtro o centrifuga. Dimensione delle particelle inferiore a 25 µm.
Temperatura campione	da 10°C a 35°C
Alimentazione	100 - 240 VAC ±10%, categoria di sovratensione II, grado di inquinamento 2, 50/60 Hz.
Consumo energetico	400 VA
Temperatura ambiente	da 10°C a 35°C
Umidità relativa	< 93% UR
Altitudine	< 2000 m
Vibrazioni	Collocare WineScan 3 su un banco di lavoro stabile e privo di vibrazioni
Peso	43 kg (+10 kg conSO ₂)
Dimensioni (L x P x A)	750 x 450 x 408 mm
Spazio banco (L x P) con PC	1300 x 55 cm configurato con un PC esterno
Spazio minimo tra WineScan™ 3 e le pareti	20 cm
Manutenzione	
Pulizia	Automatica e programmabile
Autotest dello strumento	Automatico, integrato (sequenze di test aggiuntive disponibili)



PAG
3.4

Specifiche dello strumento

Opzioni

Modulo colore	Integrato o aggiunto in seguito		
Modulo SO ₂	Integrato o aggiunto in seguito		
AutoCampionatore (esterno, aggiunto in seguito)	Alimentazione	Dimensioni (L x P x A)	Peso
	100 - 240 VAC ± 10% 50 - 60 Hz ; 1,04 A Alimentazione autocampionatore 24 V DC; 3,33 A	62x33x59 cm (con sonda campione, cavi e tubi montati)	11,7 kg



PAG
4.4