



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

Indagine di mercato mediante richiesta di preventivi, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. b del d.lgs 36/2023, per l'affidamento del servizio di fornitura attrezzature per allestimento laboratorio filiere agroalimentari di cui alla scheda di intervento B.4.1.A "Go to Job: rete di laboratori territoriali per l'avvio di imprese nei settori tradizionali", inserita nell'apq della strategia dell'area interna Sila e Presila Crotonese e Cosentina.

CUP: I64D21000240007

CAPITOLATO TECNICO – LABORATORIO AGROALIMENTARE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il servizio ha per oggetto la fornitura delle seguenti attrezzature per l'allestimento del laboratorio della filiera agroalimentare::

DESCRIZIONE VOCE	Q.TÀ
Banco multifunzione MiniLab 80 Struttura compatta in acciaio inox AISI 304 nel cui piano di lavoro sono integratele attrezzature di seguito elencate, all'interno della struttura sono contenuti tutti i collegamenti elettrici, del vapore, dell'acqua, dell'aria compressa ed anche il recupero delle condense. GENERATORE DI VAPORE Caldaia a tubi da fumo per la produzione di 50kg/h di vapore a 5bar Potenzialità termica: 32.000 Kcal/h Produzione di vapore: max50 kg/h Pressione; 5 Bar Rendimento: 89% Combustibile: Gas (GPL o Metano) Corpo della caldaia: costruito in lamiera di acciaio al carbonio Isolamento: pannelli di fibra a bassissimo coefficiente e rivestimento inox esterno Valvola di sicurezza omologata: n.1 Valvola di presa vapore: n.1 Valvola di scarico: n.1 Gruppo di alimentazione: n.1 elettropompa Gruppo di sicurezza acqua: con elettrodi a regolazione di livello Gruppo sicurezza pressione: n.2 pressostati(controllo pressione lavoro, pressione massima) Vasca acqua di alimentazione e raccolta condense di recupero, in acciaio inox Bruciatore di marca Baltur ad aria soffiata con rampa gas modulante STAZIONE DI SCOTTATURA /PASTORIZZAZIONE Per la disattivazione enzimatica del prodotto da trattare e o la pastorizzazione dei vasetti di vetro Vasca in acciaio inox aisi 316 Serpentino del vapore con regolatore di temperatura per la scottatura prodotto N.2 cesti forati con maniglie a scomparsa per il contenimento del prodotto da trattare Elettrovalvola automatica on /off di alimentazione vapore	1



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

Sistema per il recupero delle condense

Scarico del troppo pieno

Scarico di fondo per la pulizia e cambio del liquido di governo

BACINELLA DI COTTURA IN SOTTOVUOTO

Per la cottura a pressione atmosferica con temperatura max. a 95°C, a sottovuoto con basse temperature 50-60 °C,

Macchina realizzata completamente in acciaio inox aisi 304 con coperchio con volantini per serraggio ermetico

Valvola automatica di regolazione del vapore

Agitatore a pale raschianti smontabile , completo di motoriduttore

Valvola di sicurezza tarata montata sul corpo macchina

Valvola di sicurezza tarata montata sulla camicia del vapore

Controllo temperatura all'interno della bacinella su Touch

Attacco al condensatore

Condensatore a superficie in acciaio inox

Controllo visivo al serbatoio raccolta condensato

Pompa ad anello liquido per la creazione del vuoto

Bicchieri aggiunta additivi

Collegamento per inserimento di pressione nella bacinella

Valvola di scarico totale

Sistema recupero della condensa

Caratteristiche tecniche

Capacità produttiva: 50 kg

Fonte di energia: Vapore a 3bar

Potenza energetica; 50kg/h di vapore

Cottura del prodotto: Bacinella sottovuoto

Temperatura prodotto: 95°C max.

DOSATRICE SEMIAUTOMATICA

Dosatrice volumetrica da banco pneumatica con dosaggio mediante pistone a corsa regolabile per prodotti densi quale marmellata o prodotti similari

Struttura realizzata completamente in acciaio inox aisi 304

La dosatrice si compone di :

Siringa aspirante con corsa sino a 500 cc

Guarnizioni in teflon

Ugello di riempimento

Sistema di regolazione del volume del prodotto da dosare con volantino

Indicatore sulla scala graduata di lettura del volume desiderato

Regolazione in altezza del piatto di appoggio vaso da riempire

Azionamento del dosaggio con pedaliera.

COLMATRICE SOTTOVUOTO DA BANCO

Macchina semiautomatica ad una testa per il riempimento in sottovuoto con olio/liquido governo costituita da:

Struttura in acciaio aisi 316

Piccolo serbatoio di polmonatura in acciaio aisi 316

Colonna portante con testa di riempimento

Gruppo del vuoto, con pompa e barilotto

Serbatoio per il recupero del prodotto aspirato



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

Formato vasi con diametro da 45 a 155 mm
Testa di riempimento ed aspirazione a funzionamento pneumatico
Regolazione e funzionamento di facile impiego tale da non richiedere personale qualificato
Produzione: 200 pz/h
STAZIONE DI CHIUSURA A FRIZIONE
Per la chiusura di capsule a twist-off
Ancoraggio rigido della stazione al piano operativo
Centraggio regolabile del vaso
Asta di regolazione in altezza del gruppo di riempimento
Mandrino di chiusura con frizione regolabile dello sforzo mediante regolazione aria compressa
Accostamento della testina con capsula al contenitore mediante struttura a leva ad azionamento manuale
AUTOCLAVE DI STERILIZZAZIONE
Macchina di forma circolare in verticale composta da:
Struttura in acciaio inox aisi 304
Coperchio a chiusura ermetica con cerniere
Serraggio a pressione del coperchio mediante volantini
N.2 ceste forate per il contenimento del prodotto da trattare
Valvola manuale di scarico gas in condensabili posta sul coperchio
Pompa di ricircolazione dell'acqua nella fase di sterilizzazione, pastorizzazione e raffreddamento
Sistema di regolazione automatico del livello dello scarico inferiore
Sistema di regolazione automatica immissione vapore
Sistema di regolazione automatica immissione aria compressa (a bilanciamento contropressione in fase di raffreddamento)
Sistema di regolazione automatica dell'ingresso dell'acqua
Valvola di sicurezza tarata
Sonda di temperatura istantanea del prodotto (da applicare sul vaso)
Sonda controllo temperatura acqua
Manometro visivo
Termometro visivo
Sonda per la misurazione della temperatura al centro del vaso
Accessori compresi nella fornitura
N.2 cestelli estraibili
Caratteristiche tecniche
Capacità produttiva: 160 vasi da 314 ml circa
Fonte di energia: Vapore a 3bar
Potenza energetica: 50kg/h di vapore
Cottura del prodotto: Sterilizzazione
Temperatura prodotto: 135°C max.
Paranco elettrico per il sollevamento delle griglie
COLLETTORI DI RACCORDO
Tubazione per il convogliamento canalizzato, dell'acqua, del gas, dell'aria e degli scarichi
QUADRO ELETTRICO
Per la gestione in automatico del ciclo di lavorazione della macchina
Touch screen con software di gestione per il completo controllo del processo di lavorazione
Data logger per visualizzazione e registrazione delle temperature e pressioni



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

Attacco USB per Pen – Drive download dei dati registrati Dimensioni della macchina mm800x3000. Altezza piano di lavoro 900 mm circa Potenza installata: circa 6 Kw	
Cutter , con capacità della vasca da 8 litri in inox, da banco, per la produzione di paté e pesti. La macchina è realizzata in pressofusione e vetroresina verniciata. La vasca è d'acciaio inox. Coperchio in policarbonato trasparente, coperchio a tenuta stagna, coltello a fondo vasca per una perfetta omogeneità dei prodotti lavorati il motore è asincrono, il blocco motore è metallico. A norma CE. Dati tecnici: - velocità: 1500 e 3000 giri/minuto e comando ad impulsi - potenza installata: 2,2 KW - alimentazione: 400V.50 Hz - trifase - dimensioni: 315x545x585h mm (meglio posizionarlo su un tavolo) - peso: 44,9 Kg.	1
Tavolo di lavoro in acciaio inox dimensioni mm 1900x900 per operazioni manuali di selezione della frutta e delle verdure; altezza di lavoro 900 mm circa, completo di quattro gambe con piedini ad altezza regolabile, sponde e griglia di scolo.	1
Tavolo di lavoro a sgrondo in acciaio inox dimensioni indicative mm 1800x800 per operazioni manuali di selezione della verdura, altezza di lavoro 900 mm circa, completo di quattro gambe con piedini regolabili in altezza, sponde laterali su tre lati. Una parte del tavolo è realizzata in lamiera forata per permettere lo sgrondo del prodotto, l'acqua di sgocciolamento è raccolta in una tramoggia posta sotto la lamiera forata ed è dotata di un tubo di scolo.	1
Compressore per aria compressa di tipo bicilindrico, potenza 2,2 KW. Alimentazione 400V- 50 Hz con serbatoio da 200 litri, compreso tubo di distribuzione in uscita. Completo di linea di collegamento dell'aria compressa alle varie macchine	
Evaporatore Rotante Orma Evaporatore rotante 20-280rpm - Display LCD con velocità, temperatura e tempo (senza vetreria) L'evaporatore rotante è uno strumento essenziale nei laboratori chimici per chi cerca una delicata rimozione di solventi da una soluzione tramite l'evaporazione. Display LCD con visualizzazione del tempo, velocità e temperatura completo di: Kit vetreria diagonale (condensatore-pallone di evaporazione NS29/32-pallone di raccolta GS35/20)	1
CMK411 Pompa vuoto CRAMI Portata 18 lt/min - vuoto max 10 mbar - corpo PTFE - rum. 52dB Pompa da vuoto a secco con vuoto minimo 10 mbar e portata massima 18 l/min, potenza 90 W, alimentazione 220 V, adatta per prodotti corrosivi. La serie CMK ha tutto il corpo in PTFE. Munita di trappola per vapori in entrata dell'aria, vuotometro e regolatore del vuoto.	1
Omogenizzatore ad ultrasuoni Hielscher UP200St-G Generatore digitale ad ultrasuoni, UP200St-G, 200 watts, frequenza 26 kHz (auto-scan), ampiezza 20-100 %, impulso 10-100 %, utilizzo portatile o su stativo, touch-screen colorato, protetto da funzionamento a secco, Ø45 mm, lunghezza circa 230 mm, giunto in titanio Ø10 mm (ampiezza massima al giunto 70 µm), pulsante di start/stop, LED per illuminazione campione, semplice sostituzione dei Sonotrode, grado IP65, include pinza per stativo St1, controllo ampiezza o potenza, timer (conto alla rovescia): da 0.1 sec a 99 giorni, arresto quando si è raggiunto l'ingresso di energia finale (Ws, Wh, KWh) autom. Calibrazione	1



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

della potenza di inattività ampiezza-dipendente, registrazione dati: ampiezza, potenza, tempo, temperatura su ComboCard SD / USB (1 GB) interna, visualizzazione e controllo remoto tramite browser su PC/MAC senza installazione software, controllo remoto via PLC, con sensore temperatura, indicazione temperatura: °C/°F (da -50 a +200 °C), monitoraggio temperatura, alimentazione 100-240 V~, 50-60 Hz, grado IP51, Valigetta per trasporto incluso fissaggio per stativo, 3 m cavo di rete inclusi. Volume di lavoro: 0,1 ... 1.000 ml Ampiezza: 20 ... 100 % Frequenza degli ultrasuoni: 26 kHz Potenza nominale: 200 W Alimentazione: 100 ... 240 V, 50/60 Hz Tensione minima: 100 V Max. tensione: 240 V Frequenza: 50/60 Hz	
Liofilizzatore Alimentare HFD-4 1550W con Vassoio 200 x 425 mm a 4 Strati Timer Regolabile per Frutta, Verdura, Carne, Bianco Grande capacità: il liofilizzatore utilizza una capacità di 8,8-13,2 libbre (4-6 kg) con un design del vassoio a 4 strati, gestendo lotti sostanziali di cibo per la conservazione a lungo termine Liofilizzazione efficiente: grazie al potente compressore, la macchina per la liofilizzazione si raffredda rapidamente. La temperatura della trappola fredda di -35°C assicura un'efficace rimozione dell'acqua durante il processo di liofilizzazione Controllo intelligente: la macchina per liofilizzazione è dotata di un sistema di controllo touch screen facile da usare, che rende il funzionamento semplice ma potente. Offre controllo della temperatura programmabile, curve di liofilizzazione e osservazione del processo Bassa rumorosità e risparmio energetico: con prestazioni stabili e bassa rumorosità di funzionamento di ≤60 dB, l'essiccatore a vuoto a congelamento offre un ambiente silenzioso Processo di liofilizzazione visualizzato: la porta in acrilico ad alta trasparenza consente di monitorare attentamente l'intero processo di liofilizzazione. I vassoi in acciaio inossidabile 304 sono durevoli e affidabili, garantendo tranquillità Colore Bianco Potenza nominale 1550W Capacità di elaborazione 8,8-13,2 libbre / 4-6 kg Dimensioni vassoio 7,87 x 16,73 pollici / 200 x 425 mm Numero di vassoi 4 Rumore di funzionamento ≤60 dB Materiale principale acciaio inossidabile 304 Peso netto 111,5 kg Dimensioni del prodotto (L x P x A) 760 x 550 x 890 mm	1

ARTICOLO 2 – MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto in stretto coordinamento con il Rup della stazione appaltante;

ARTICOLO 3 – DURATA CONTRATTUALE

L'appalto decorrerà dalla data di contrattualizzazione sulla piattaforma Me.PA ed avrà la durata di 10 mesi.



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

L'Amministrazione, si riserva la facoltà in corso di esecuzione di modificare la durata del contratto, con comunicazione inviata a mezzo PEC all'Appaltatore, prorogandolo per il tempo strettamente necessario alla individuazione di un nuovo contraente, ivi inclusa la stipula del contratto. In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'amministrazione.

ARTICOLO 4 – CORRISPETTIVO CONTRATTUALE E CLAUSOLA REVISIONALE

Il corrispettivo contrattuale globale sarà pari a quello risultante dall'eventuale ribasso offerto dall'aggiudicatario.

ARTICOLO 5 – FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Il corrispettivo contrattuale di cui al precedente articolo sarà corrisposto da parte dell'Amministrazione contraente, secondo le seguenti modalità:

- dal momento del rilascio da parte del RUP del certificato di regolare esecuzione della prestazione, saranno avviate le procedure per la liquidazione del 75% dell'importo dell'appalto;
- Il restante 25% verrà erogato al termine della verifica di conformità delle prestazioni svolte.

ARTICOLO 6 - PENALI

Per ogni inadempimento o violazione degli obblighi previsti nel capitolato e per ogni ritardo nella consegna della fornitura, Il Gal può applicare una penale, calcolata in misura giornaliera tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, comunque non superiore complessivamente al 10 per cento del predetto ammontare netto contrattuale.

L'applicazione della penale non libera il fornitore dalla responsabilità per danni a persone o cose derivanti da vizi della fornitura.

Il pagamento della penale deve essere effettuato entro quindici giorni dalla comunicazione al fornitore via PEC della sua applicazione. Decorso infruttuosamente tale termine, l'Ente appaltante trattiene la penale sul primo corrispettivo contrattuale in pagamento oppure si avvale della garanzia definitiva. In quest'ultimo caso la predetta garanzia deve essere ripristinata entro dieci giorni a pena di risoluzione del contratto.

ARTICOLO 7 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Il Gal può risolvere il contratto secondo quanto previsto dal d.lgs 36/2023.

ARTICOLO 8 - RECESSO

Il Gal può recedere dal contratto secondo quanto previsto dal d.lgs 36/2023.



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

ARTICOLO 9 – GARANZIA DEFINITIVA

Il fornitore, prima della sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia definitiva, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 117 del d.lgs. 36/2023, pari al 5% dell'importo contrattuale, a tutela dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più al fornitore rispetto alle risultanze della liquidazione finale.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta della Regione.

ARTICOLO 10 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione totale o parziale del contratto.

ARTICOLO 11 – SPESE CONTRATTUALI

Le spese di stipulazione, bolli tasse ed imposte relative al contratto sono a carico del fornitore.

ARTICOLO 12 – TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Con la presentazione dell'offerta l'operatore si obbliga rispettare le seguenti condizioni contrattuali:

- a) l'esecutore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n.136 ("Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al governo in materia di antimafia") e s.m.i.;
- b) l'esecutore deve comunicare al Gal committente gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta. Tutte le comunicazioni previste nel presente comma sono fatte mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, ai sensi dell'art. 21 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445;
- c) Il Gal non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi;
- d) Il Gal risolve il contratto in presenza anche di una sola transazione eseguita senza avvalersi di banche o della società Poste italiane S.p.A., in contrasto con quanto stabilito nell'art. 3, comma 1, della legge 136/2010;
- e) l'esecutore deve trasmettere al Comune, entro quindici giorni dalla stipulazione, copia dei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo



FSC

Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione



Strategia
Aree Interne

Area pilota Sila e Presila
crotonese e cosentina



REGIONE CALABRIA

interessate al presente contratto, per la verifica dell'inserimento dell'apposita clausola con la quale i contraenti assumono gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010, ivi compreso quello di comunicare alla Regione i dati di cui al punto 2, con le modalità e nei tempi ivi previsti.

ARTICOLO 13 – INFORMAZIONE DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dal fornitore sono trattati secondo quanto previsto dal l.gs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dal Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento Generale sulla Protezione dei dati, di seguito GDPR)".

Nello specifico:

i dati personali forniti dall'operatore economico/fornitore verranno raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità e tutela della riservatezza, con modalità informatiche ed esclusivamente per finalità di trattamento dei dati personali dichiarati nell'offerta. I dati acquisiti a seguito della presente informativa relativa all'attività di affidamento del servizio in oggetto saranno utilizzati esclusivamente per le finalità relative al procedimento amministrativo per il quale vengono comunicati;

ARTICOLO 14 - PRIVACY E OBBLIGO DI RISERVATEZZA.

1. Il fornitore si impegna ad osservare gli obblighi derivanti dal d.lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e dal Regolamento Ue 2016/679, noto come GDPR (General Data Protection Regulation) in materia di tutela delle persone e degli altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. A tal fine il fornitore si impegna a non divulgare a terzi qualsiasi informazione di cui dovesse venire a conoscenza durante l'esecuzione del contratto, per qualsiasi finalità estranea al corretto svolgimento del medesimo.

ARTICOLO 15 – FORO COMPETENTE

1. Per ogni controversia o lite riguardante il contratto è competente il Tribunale di Crotone

ARTICOLO 16 – NORMA DI CHIUSURA

1. Il fornitore, con la presentazione dell'offerta, riconosce e accetta in maniera piena e consapevole, tutte le prescrizioni richieste per l'espletamento del servizio, nonché tutte le clausole specifiche previste nel presente capitolato.