



**Affidamento diretto
ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b)
del Codice degli appalti (D.Lgs. 36/2023)**

Confronto preventivi n. 4142467

**fornitura di un frigorifero, un congelatore verticale, un ultracongelatore -80
e una centrifuga
Importo a base di gara: € 22.000,00**

Art. 1 –Oggetto della fornitura

Si richiede l'emissione di una offerta con riduzione del prezzo a base d'asta, che non potrà comunque essere superiore allo stesso, per i seguenti prodotti:

N. 1 FRIGORIFERO 700 Litri

Frigorifero Verticale con Volume interno di circa 700 lt. Campo di temperatura facilmente settabile da +2°C/+12°C

Struttura esterna in lamiera d'acciaio zincata a caldo anti-corrosione e atossica,

Struttura interna facilmente sanificabile e con angoli arrotondati, in acciaio inox Scotch Brite sia per camera che per ripiani e o cassetti

Spessore isolamento di 80 mm uniforme su tutti i lati della struttura, ottenuto mediante iniezione di poliuretano espanso (ecologico), privo di CFC, ad alta densità per un'ottimale conservazione del prodotto e risparmio energetico

Illuminazione a LED (a basso consumo energetico con risparmio fino al 70%, ecologica) ad apertura porta tramite micro-switch e con accensione manuale tramite tasto dedicato posto sul quadro comandi

Sistema di raffreddamento a monoblocco esterno, con copertura in ABS con isolamento schiumato per una lunga durata nel tempo. Monoblocco composto da compressore ermetico silenzioso a circuito chiuso, con protettore termico e sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore a ventola elicoidale (adatto ai climi tropicali temp amb. $\leq +38^{\circ}\text{C}$).

Dotato di 4 ripiani lisci, in acciaio inox, regolabili in altezza, montati su guide scorrevoli Il sistema deve essere dotato di cremagliera che consente la possibilità di utilizzare cassetti scorrevoli antiribaltamento (con guide telescopiche) e ripiani contemporaneamente, senza dover smontare o sostituire nulla all'interno anche nel caso aggiornamenti futuri di utilizzo combinato.

Dotato di guarnizioni magnetiche intercambiabili

Sistema di controllo a microprocessore deve essere dotato di Monitor Touch screen a colori non inferiore a 4" con una uscita USB integrata nello stesso pannello di controllo per scaricare dati registrati di temperatura e allarmi. Registrazione degli andamenti direttamente su memoria interna alla scheda e visualizzazione grafica della temperatura.



All'interfaccia utente touch screen devono essere presenti anche tasti a membrana in grado di poter comandare la macchina in caso di blocco del Touch. Sonda dedicata per regolazione e allarmi.

Tasto dedicato e separato per accensione e spegnimento protetto da password per evitare lo spegnimento da parte di personale non autorizzato

Completano le caratteristiche di minima i seguenti accessori:

- Batteria tampone a ricarica automatica, con autonomia di oltre 24 ore
- foro passante per l'inserimento di una sonda campione.
- Contatto pulito per la remotizzazione degli allarmi

N. 1 CONGELATORE -20 1570 Litri

Congelatore Verticale con Volume interno di circa 1570 lt. Campo di temperatura facilmente settabile da -10°C/-25°C

Struttura esterna in lamiera d'acciaio zincata a caldo anti-corrosione e atossica,

Struttura interna facilmente sanificabile e con angoli arrotondati, in acciaio inox Scotch Brite sia per camera che per ripiani e o cassette. Spessore isolamento di 80 mm uniforme su tutti i lati della struttura, ottenuto mediante iniezione di poliuretano espanso (ecologico), privo di CFC, ad alta densità per un'ottimale conservazione del prodotto e risparmio energetico

Sistema di raffreddamento a monoblocco esterno, con copertura in ABS con isolamento schiumato per una lunga durata nel tempo. Monoblocco composto da compressore ermetico silenzioso a circuito chiuso, con protettore termico e sistema condensante a pacco alettato con motoventilatore a ventola elicoidale (adatto ai climi tropicali temp amb. $\leq +38^{\circ}\text{C}$).

Dotato di 4 ripiani lisci, in acciaio inox, regolabili in altezza, montati su guide scorrevoli Il sistema deve essere dotato di cremagliera che consente la possibilità di utilizzare cassette scorrevoli antiribaltamento (con guide telescopiche) e ripiani contemporaneamente, senza dover smontare o sostituire nulla all'interno anche nel caso aggiornamenti futuri di utilizzo combinato.

Dotato di guarnizioni magnetiche intercambiabili

Sistema di controllo a microprocessore deve essere dotato di Monitor Touch screen a colori non inferiore a 4" con una uscita USB integrata nello stesso pannello di controllo per scaricare dati registrati di temperatura e allarmi.

Registrazione degli andamenti direttamente su memoria interna alla scheda e visualizzazione grafica della temperatura.

All'interfaccia utente touch screen devono essere presenti anche tasti a membrana in grado di poter comandare la macchina in caso di blocco del Touch. Sonda dedicata per regolazione e allarmi

Tasto dedicato e separato per accensione e spegnimento protetto da password per evitare lo spegnimento da parte di personale non autorizzato

Completano le caratteristiche di minima i seguenti accessori:

- Batteria tampone a ricarica automatica, con autonomia di oltre 24 ore
- foro passante per l'inserimento di una sonda campione.
- Contatto pulito per la remotizzazione degli allarmi

N. 1 ULTRACONGELATORE -80°C

Volume utile interno pari a 548 litri, capacità 400 cryobox da 50mm oppure 40.000 provette da 2ml



Struttura esterna:

struttura esterna in acciaio verniciato protetto da resine epossidiche antigraffio, con angoli interni arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia, maniglione ergonomico completo di serratura. possibilità di dotare il congelatore di apertura tramite badge, cerniere esterne anch'esse in acciaio verniciato

Dotato di 4 ruote piroettanti integrate nel profilo del congelatore, valvola di compensazione della pressione, riscaldata, per controllare il vuoto dopo l'apertura della porta.

Struttura interna:

rivestimento interno in acciaio anticorrosione facilmente sanificabile, 5 controsportelli interni isolati con maniglia integrata.

Isolamento struttura con pannelli sottovuoto (v.i.p.) di ultima generazione dello spessore di 70mm. elettronica di comando:

Sistema di controllo a microprocessore e ampio display touch screen lcd 5.6" facile ed intuitivo e non necessita di settaggi all'accensione. Interfaccia touch screen lcd in grado di visualizzare stato generale degli allarmi, stato apertura porta (numero di aperture, durata ed operatore che ha avuto accesso), stato della temperatura interna al congelatore, condizioni ambientali e condizioni del sistema di backup a co2 o n2 (se presente). Allarmi alimentati da batteria tampone per massima/minima temperatura, porta aperta, temperatura ambiente, picchi di tensione, filtri ostruiti, batteria tampone scarica. in presenza di backup a co2 o n2 un'icona specifica indica il relativo stato di funzionamento. Accesso controllato tramite password, con possibilità di assegnare diversi diritti agli operatori. tutti gli eventi vengono registrati in un file log visualizzabile on board o esportabile su pc. Stabilizzatore di tensione, sistema automatico di blocco/incremento del voltaggio il blocco ridurrà il valore in entrata nell'eventualità fosse troppo alto. un booster lo incrementerà in entrata qualora fosse troppo basso. Contatto pulito per collegamento ad allarme remoto Filtri del condensatore lavabili per evitare accumuli di polvere ed aumentare le performance del congelatore.

N. 1 CENTRIFUGA REFRIGERATA PER PROVETTE DA 1,5-2,0 ML

Tipo centrifuga: per microlitri

Rotore incluso: Rotore 24 x 1,5/2,0 ml con coperchio a biocontenimento ClickSeal

Forza di gravità massima: 21.100 x g

Velocità massima: 14.800 rpm

Velocità minima impostabile: 300 rpm

Capacità massima: 24 x 2ml

Controllo: Con microprocessore EASY control

Motore: Ad induzione, senza spazzole

Coperchio: Certificato per il biocontenimento

Rumorosità alla massima velocità: < 50 dB

Tempo impostabile: Da 1 a 99 minuti, tasto HOLD per corse continue e tasto "quick run" per corse brevi

Programmi: Memorizzazione dell'ultima corsa

Range impostazione temperatura: Da -9°C a +40°C

Temperatura minima alla massima velocità: 0°C, con temperatura ambiente di 25°C



Sicurezze incluse: Chiusura del coperchio della camera durante la rotazione del rotore, con apertura solo a rotore fermo

Dimensioni (A x L x P) mm: 330 x 290 x 440

Peso: 27 kg

Assorbimento: 270 watt

Certificazioni: CE, IVD, CSA, EN 61010-2-020, EN 50081-1, EN 50082-1

Art. 2 Oneri ed obblighi a carico della Ditta.

Sono a carico del fornitore, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale:

- le spese relative alla fornitura;
- tutti gli oneri ivi compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelli di imballaggio, facchinaggio, trasporto, carico, scarico a destinazione, consegna al piano, rilascio di certificazioni e autorizzazioni necessarie all'adempimento di tutte le prestazioni oggetto della fornitura
- garanzia 2 anni.

L'impresa aggiudicataria, pertanto, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità di alcun genere per l'eventuale aumento dei costi, per perdite patrimoniali o per qualsiasi altra circostanza sfavorevole che possa verificarsi successivamente alla presentazione della offerta.

Il fornitore dovrà garantire l'esecuzione delle prestazioni a regola d'arte nel rispetto delle norme legislative, regolamentari e tecniche vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nell'accordo quadro e nel bando MEPA.

Art. 3 Verifica di conformità e collaudo.

La fornitura dovrà rispondere in modo stringente alle specifiche indicate nell'art. 1 di questo documento, nonché alle norme vigenti di settore e dovrà essere conforme a quanto prescritto dalle leggi vigenti in materia di prevenzione infortuni e sicurezza e a quanto dettato in proposito dal D.Lgs 81 del 9 aprile 2008.

Il Dipartimento effettuerà entro il termine di 60 giorni dalla consegna la verifica di conformità inerente alla qualità della fornitura, alla regolarità e alla puntualità nell'esecuzione della prestazione (art.116 D.Lgs. 36/2023)

Deputato alla verifica e direttore dell'esecuzione è la Prof ssa Patrizia Zavattari 070 6754101

Art.4 Requisiti di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente.

La fornitura, se previsto dalla normativa vigente, dovrà rispettare i criteri stabiliti dal PAN (piano d'azione nazionale) sul GPP (Green Public Procurement) e la relativa certificazione Ecolabel o certificazioni analoghe o equivalenti.

La fornitura dovrà essere conforme alla normativa vigente rispetto ai requisiti di sicurezza, salute e tutela dell'ambiente e dovrà recare, per i prodotti che ne prevedono l'obbligo, la marcatura di certificazione CE.

Art. 5 Garanzia fideiussoria definitiva.

Per poter procedere alla stipula il fornitore dovrà presentare la garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106 del D.Lgs. 36/2023, pari al 5 per cento dell'importo contrattuale (art. 53 del D.Lgs. 36/2023). La garanzia definitiva dovrà essere prestata entro 15 giorni lavorativi dalla presentazione dell'offerta / dalla ricezione da parte del Dipartimento dell'accettazione dell'offerta.

Qualora sia in possesso di certificazioni di cui al comma 8 dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023 e voglia usufruire della riduzione della garanzia, dovrà segnalarlo nell'offerta e documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Per quanto non previsto si rinvia all'articolo 117 del D.Lgs. 36/2023.



Art. 6 Tracciabilità dei flussi finanziari, dichiarazione art. 94 e art. 95 D.Lgs. 36/2023 e Patto di integrità.

Qualora non siano già in possesso di questa amministrazione, prima di poter procedere alla aggiudicazione definitiva e alla stipula, all'operatore economico aggiudicatario verranno richiesti, a pena di esclusione:

la dichiarazione di "conto dedicato relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari

la dichiarazione relativa all'insussistenza di divieti a contrattare con la pubblica amministrazione (art. 94 e 95 del D.Lgs. 36/2023) e all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/01)

la sottoscrizione con firma digitale o autografa del Patto di Integrità adottato da questa Amministrazione, firmato digitalmente Direttore Generale dell'Ateneo di Cagliari (art. 1, comma 17, L. 190/2012 – "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione") con cui dichiara di voler conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza.

Art. 7 Penale obbligatoria in caso di ritardo.

La penale in caso di ritardo nell'adempimento è calcolata nella misura dell'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, fino ad un massimo pari al 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale (art. 126 del D.Lgs. 36/2023)

Art. 8 Pagamento.

Previo verifica relativa alla regolarità del DURC e/o di ogni altro atto amministrativo imposto dalle norme vigenti per assicurare una corretta liquidazione delle prestazioni, il pagamento sarà eseguito all'esito della consegna e dell'attestazione di regolare esecuzione, entro i termini di legge, se la fattura è stata correttamente emessa. Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso il fornitore potrà unilateralmente sospendere la propria prestazione.

La fattura elettronica dovrà essere intestata all'Università degli Studi di Cagliari Dipartimento di Scienze Biomediche Cittadella Universitaria S.P. 8 Monserrato (Cagliari); P.IVA 00443370929 C.F. 80019600925 Codice IPA 6SRTYS e non potrà essere emessa prima della consegna dell'attestazione di regolare esecuzione.

Ai fini del versamento dell'IVA, si precisa che il Dipartimento opera in regime di split payment.

Art. 9 Trattamento dei dati personali.

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 7 e 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", si precisa che i dati forniti alla Stazione Appaltante in relazione all'affidamento della fornitura oggetto dell'appalto saranno utilizzati esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento della procedura di gara ed alla stipula del contratto nel rispetto di condizioni e modalità previste dalla legislazione vigente in materia.

Per tutto quanto non previsto nel presente documento si fa riferimento alle Condizioni Generali di Contratto, al Capitolato d'onori e al Capitolato Tecnico del Bando Beni categoria Piccole apparecchiature e materiale da laboratorio" del MEPA.

f.to il Direttore del Dipartimento

Prof.ssa Iole Tomassini Barbarossa



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI CAGLIARI**

UNICA