

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO PER L'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA IN NOLEGGIO A LUNGO TERMINE DI FONTANELLE A RETE IDRICA PER GLI UFFICI DI ARES SARDEGNA SEDE DI CAGLIARI E SASSARI.

CPV 42910000-8 - Apparecchi di distillazione, filtraggio e rettificazione

AVVISO ESPLORATIVO

PREMESSA

Si rende noto che ARES Sardegna intende effettuare una indagine di mercato finalizzata ad individuare gli operatori economici interessati a partecipare ad una successiva eventuale procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e) del D. Lgs. 36/2023, per la **fornitura in noleggio a lungo termine per n. 48 mesi di n. 9 fontanelle a rete idrica** per gli uffici della ARES Sardegna:

- n. 6 presso via Piero della Francesca n. 1 Selargius (CA);
- n. 3 presso via Cattalochino n. 9 Sassari.

Si precisa che il presente avviso, ai sensi di quanto previsto dall'art. 2, comma 1 dell'Allegato II.1 del D.Lgs. n. 36/2023, è preordinato unicamente a conoscere gli operatori economici eventualmente interessati a partecipare alla procedura per l'affidamento della fornitura in argomento, per cui la presente fase non ingenera negli operatori alcun affidamento.

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 31 marzo 2023 n. 36, viene designato quale Responsabile Unico del Progetto la dott.ssa. Barbara Concas.

In relazione all'ipotesi di affidamento della fornitura oggetto del presente Avviso, si precisa quanto segue:

STAZIONE APPALTANTE

Azienda Regionale della Salute (ARES) Sardegna – via Piero della Francesca, n° 1, 09047 Selargius.

Struttura di riferimento: S.C. Energy management e servizi logistici centralizzati

Direttore della S.C. Energy management e servizi logistici centralizzati:

ing. Giampiero Testoni

Sede legale: via Piero della Francesca, 1 - 09047, Selargius (CA)

Website: <http://www.aresardegna.it>

Pec: energy.logistica@pec.aresardegna.it c.a. dott .ssa Barbara Concas 079/2084471

OGGETTO DELLA FORNITURA

La presente fornitura ha come oggetto l'acquisizione in noleggio a lungo termine per n. 48 mesi di n. 9 fontanelle/sistemi di erogazione per la distribuzione di acqua potabile collegate alla rete idrica con le seguenti caratteristiche:

MATERIALE CORPO MACCHINA:

- Acciaio INOX AISI 304 o superiore, resistente alla corrosione, che garantisca la massima igiene e resistenza alla corrosione, lo stesso dovrà essere certificato per uso alimentare e conforme alle normative igienico-sanitarie;

- Pannelli laterali/frontali in materiale plastico ad alta resistenza (es. ABS certificato per uso alimentare). Ammissibile solo per elementi non a contatto diretto con l'acqua, purché garantiscano robustezza, resistenza agli urti, facilità di pulizia e non alterino le proprietà organolettiche dell'acqua. Devono essere privi di BPA, ftalati e altre sostanze nocive;
- Viteria e componentistica interna, esclusivamente in acciaio inox o materiali inerti di grado alimentare, certificati per il contatto con l'acqua potabile;

TIPO DI INSTALLAZIONE:

- A colonna Free-standing: dimensioni compatibili con il sito di installazione (indicativamente L*P*H 320 x 345 x 1110 mm), l'installazione a colonna è la tipologia preferenziale. Il design dovrà essere moderno, compatto e integrarsi armoniosamente nell'ambiente ufficio.
- Requisiti generali: Il dispositivo dovrà essere dotato di piedini regolabili e/o sistemi di fissaggio per garantire la massima stabilità. Dovrà essere concepito per un facile accesso frontale e/o laterale per le operazioni di manutenzione ordinaria (sostituzione filtri, bombola CO2, ecc);
- Si precisa che il sito di installazione verrà preventivamente predisposto con quanto necessario sulla base delle indicazioni fornite dall'affidatario.

TIPOLOGIA EROGAZIONE ACQUA:

- Acqua Naturale Fredda: temperatura regolabile dall'utente (range suggerito: 6°C - 14°C). Capacità di erogazione continua elevata per soddisfare i picchi di richiesta;
- Acqua Naturale a Temperatura Ambiente;
- Acqua Gasata Fredda: sistema di dosaggio automatico preimpostato. L'effervescenza dovrà essere costante e duratura;
- Acqua Naturale Calda: temperatura regolabile (range suggerito: 65°C - 98°C). Il sistema dovrà prevedere un'erogazione rapida e costante. Obbligatorio sistema di sicurezza anti-scottatura (es. doppio pulsante, blocco di sicurezza con reset automatico, o blocco bambini attivabile/disattivabile).

Si richiede quotazione delle fontanelle con e senza erogazione di acqua calda.

DOTAZIONE FILTRI PER PURIFICAZIONE ACQUA:

- Pre-filtro sedimenti rimozione particelle grossolane (sabbia, ruggine, ecc.) e protezione dei filtri successivi. Minimo 5 micron;
- Filtro a Carboni Attivi (Granulari e/o Block) rimozione efficace di cloro, clorammine, odori, sapori sgradevoli, composti organici volatili (VOCs), pesticidi e erbicidi. Deve garantire un'elevata capacità di assorbimento;

- Modulo di Ultrafiltrazione (UF) o Nano-filtrazione (NF) raccomandato per garantire un'elevata protezione microbiologica, rimuovendo batteri, virus e altri microrganismi, mantenendo al contempo i minerali essenziali presenti nell'acqua;
- Trattamento UV-C (Ultravioletti) erogatore provvisto di lampada UV-C deve essere posizionata come barriera finale, il più vicino possibile al punto di erogazione, per la disinfezione dell'acqua immediatamente prima del consumo. La lampada UV deve essere dotata di sensore di flusso per attivarsi solo durante l'erogazione, e un indicatore visivo di funzionamento e di fine vita/necessità di sostituzione;
- Certificazioni: Tutti i filtri e l'intero sistema di filtrazione dovranno essere certificati da enti riconosciuti a livello internazionale per la sicurezza e l'efficacia (es. NSF International standard 42, 53 e 55; Water Quality Association (WQA) Gold Seal; KIWA, ACS o altre certificazioni equivalenti e riconosciute a livello UE).
- Sistema di monitoraggio filtri: Il dispositivo dovrà integrare un sistema di monitoraggio elettronico per i filtri che indichi la necessità di sostituzione in base al volume erogato e/o al tempo trascorso dall'installazione/ultima sostituzione;

TIPOLOGIA CAMERA FILTRAZIONE CERTIFICATA:

- Materiale la camera dovrà essere realizzata in materiali plastici per uso alimentare certificati (es. polipropilene, SAN, ABS, PBT) o in acciaio inox, conformi alle normative europee per il contatto con l'acqua potabile (es. Regolamento UE 10/2011);
- Design igienico Il design deve prevenire il ristagno dell'acqua, facilitare la completa sostituzione dei filtri e minimizzare i punti di accumulo di biofilm.
- Certificazioni L'intero blocco di filtrazione, compresi gli alloggiamenti, dovrà essere certificato e testato come sistema completo;

TIPOLOGIA DEL RUBINETTO:

- Collo di Cigno (Gooseneck) integrato nel corpo macchina è preferibile per un'estetica pulita e funzionale, permette un riempimento agevole di bicchieri, borracce e bottiglie di diverse dimensioni;
- Materiale esclusivamente acciaio inox (AISI 304) o cromatura di alta qualità per garantire igiene, resistenza all'usura e durabilità;
- Design ergonomico, facile da pulire, con un'altezza adeguata e un flusso d'acqua ottimizzato per prevenire schizzi;

MODALITÀ DI AZIONAMENTO:

- Preferibilmente Pulsante Elettronico con touch-control o Sensore di Prossimità (Touchless) per massimizzare l'igiene, riducendo il contatto diretto e la potenziale diffusione di germi. I pulsanti devono essere chiari, intuitivi, con icone esplicative.

TIPOLOGIA SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO:

- Raffreddamento a Freddo Secco (Dry Cooling/Direct Chill) per uffici con consumi medio-elevati. L'acqua viene raffreddata istantaneamente, riducendo il tempo di contatto e la potenziale proliferazione batterica nel serbatoio;
- Compressore di tipo ermetico, ad alta efficienza energetica, con un livello di rumorosità estremamente basso.

TIPOLOGIA ANTIBATTERICA DELLA CAMERA DI RAFFREDDAMENTO:

- Materiale: La serpentina e tutte le superfici a contatto con l'acqua nella camera di raffreddamento devono essere realizzate in acciaio inox (AISI 304 o superiore), riconosciuto per le sue proprietà igieniche;
- Disinfezione UV-C: il dispositivo dovrà prevedere l'integrazione di una lampada UV-C (o LED UV-C) all'interno o all'uscita della camera di raffreddamento, per una disinfezione continua e/o prima dell'erogazione, prevenendo la formazione di biofilm e la proliferazione batterica;
- Tecnologia anti-stagnazione: il circuito di raffreddamento dovrà essere progettato per minimizzare i volumi d'acqua stagnante e favorire un flusso continuo e regolare, evitando zone morte;

TIPOLOGIA GAS REFRIGERANTE:

- R290 (Propano) o R600a (Isobutano): gas refrigeranti naturali a bassissimo GWP (Global Warming Potential) e nullo ODP (Ozone Depletion Potential), conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie.

INGOMBRO E PESO MASSIMO BOMBOLA Co2:

- Il vano bombola all'interno del distributore dovrà essere progettato per ospitare una bombola CO2 di dimensioni standard per uso alimentare. Autonomia la bombola in dotazione dovrà garantire un'autonomia adeguata all'uso ufficio, per un numero stimabile di utenti pari a 30;

SERVIZIO DI RICARICA BOMBOLE Co2 ALIMENTARE, PIENO PER VUOTO A NECESSITÀ SU CHIAMATA:

- Frequenza del servizio il fornitore dovrà garantire un servizio di sostituzione delle bombole CO2 "pieno per vuoto" su chiamata;
- Logistica il servizio dovrà includere la consegna delle bombole piene e il ritiro di quelle vuote, con gestione autonoma dello smaltimento e della ricarica da parte del fornitore;
- Materiali le bombole devono essere certificate per uso alimentare (E290) e in perfette condizioni;
- Scorta il fornitore dovrà poter garantire una scorta minima di bombole piene presso il proprio magazzino locale per far fronte alle richieste entro 3 giorni lavorativi;

ALIMENTAZIONE:

- Tensione 230V;
- Frequenza 50 Hz;
- Consumo Energetico il dispositivo dovrà avere un consumo energetico ottimizzato, con particolare attenzione alle modalità stand-by e di risparmio energetico e dovrà essere fornito di idonea dichiarazione della classe energetica secondo normative europee ErP/Ecodesign;

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE DEL DISPOSITIVO:

- Conformità normativa il dispositivo dovrà essere conforme a tutte le normative vigenti in materia di sicurezza elettrica (CEI EN 60335-2-24, CEI EN 60335-1), igiene e contatto con gli alimenti (Reg. CE 1935/2004, Reg. UE 10/2011, D.M. 174/2004), e sulla compatibilità elettromagnetica (CEI EN 55014-1, CEI EN 55014-2). Dovrà possedere marcatura CE;
- Manutenzione Preventiva il fornitore dovrà offrire idoneo programma di manutenzione preventiva periodica (almeno semestrale) che includa la pulizia profonda, la verifica del corretto funzionamento dei componenti, la calibrazione e la sostituzione dei filtri e della lampada UV;
- Assistenza Tecnica il fornitore dovrà proporre idoneo servizio di assistenza tecnica tempestiva in caso di guasti, con tempi massimi di intervento e di risoluzione del problema;

IMPORTO STIMATO DEL CONTRATTO

Il valore presunto del noleggio per n. 48 mesi è stimato pari a 39.900,00 €+ IVA comprensivi degli interventi di manutenzione periodica.

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO. ABILITAZIONE SULLA PIATTAFORMA TELEMATICA.

L'affidamento avverrà mediante, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lettera b) del D. Lgs 36/2023.

La procedura in oggetto, ivi compresa la presente fase di manifestazione di interesse, si svolgerà interamente con modalità telematica ai sensi dell'articolo 25 del *Codice*, tramite la piattaforma di negoziazione messa a disposizione da Net4Market, accessibile all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_ares.

Si fa presente che per poter presentare la manifestazione di interesse in riscontro al presente avviso ed essere invitati alla successiva eventuale procedura è indispensabile accedere, previa registrazione e abilitazione, alla predetta piattaforma telematica (al *link* https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_ares) L'accesso e registrazione al Sistema in questione è gratuito.

SOGGETTI AMMESSI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare manifestazione di interesse tutti gli operatori economici del settore in assenza dei motivi di esclusione di cui all'artt. 94 e seguenti del D.lgs. n. 36/2023.

Di seguito si indicano i requisiti di partecipazione che dovranno essere posseduti dagli operatori economici al momento dell'invio della "manifestazione di interesse".

REQUISITI DI ORDINE GENERALE

Non sussistenza dei motivi di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, di ogni altra situazione che determini l'esclusione dalle gare di appalto e/o l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione, nonché della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001

REQUISITI DI ORDINE SPECIALE

Requisiti di idoneità professionale:

Iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. competente, per attività inerenti al presente appalto, ai sensi dell'art. 100 comma 1 lett. a).

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

Fatturato globale almeno pari al doppio del valore stimato dell'appalto, maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura. Con riferimento al requisito di capacità tecnica e professionale, è richiesta l'esecuzione di contratti analoghi svolti negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara anche a favore di soggetti privati;

L'operatore economico interessato alla partecipazione dovrà pertanto iscriversi, qualora non ancora presente, sulla piattaforma Net4market, **pena l'impossibilità di prendere parte alla procedura.**

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE D'INTERESSE

L'operatore economico dovrà inviare la manifestazione di interesse esclusivamente tramite la piattaforma Net4Market entro e non oltre il termine perentorio del **09/07/2025 ore 18:00**.

La manifestazione di interesse dovrà essere conforme all'Allegato 1 – “Manifestazione di interesse”, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante o da soggetto dotato di comprovati poteri di firma dell'operatore economico.

In caso di Consorzio ordinario o RTI costituendo, la suddetta manifestazione di interesse dovrà essere prodotta dall'impresa qualificata come mandataria e sottoscritta da ciascuna delle consorziande o ciascuna delle imprese raggruppande.

In caso di Consorzio ordinario o RTI costituito, sarà sufficiente la manifestazione di interesse prodotta e sottoscritta dalla sola mandataria.

In caso di Consorzio Stabile, la manifestazione di interesse dovrà essere prodotta dal Consorzio stesso.

Non saranno prese in considerazione ai fini della fase ad inviti le imprese le cui manifestazioni di interesse pervengano dopo la scadenza del termine perentorio sopra indicato o vengano inoltrate con modalità difformi rispetto a quelle indicate nel presente avviso.

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALL'ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

- All'istanza di partecipazione dovrà essere allegato un documento di riconoscimento, in corso di validità, del/i sottoscrittore/i ed eventuale procura;
- Schede tecniche del prodotto offerto con l'indicazione delle predisposizioni necessarie per l'installazione;
- Preventivo per il noleggio per n. 48 mesi per n. 9 erogatori/sistemi di erogazione.

REGISTRAZIONE SULLA PIATTAFORMA NET4MARKET

L'operatore economico, qualora non registrato sulla piattaforma di negoziazione Net4Market, al fine di presentare manifestazione di interesse e partecipare alla successiva fase a inviti, dovrà previamente registrarsi sul predetto sistema (seguendo le indicazioni del *“Manuale utente Albo Fornitori”*, disponibili ai link sopra indicati).

EVENTUALE PROCEDURA DI GARA

Acquisite le manifestazioni di interesse, ARES Sardegna si riserva ogni determinazione in riferimento all'ipotesi di procedere mediante affidamento diretto ovvero di avviare una procedura di gara telematica per l'affidamento della fornitura sopra descritta.

PUBBLICITÀ

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito web istituzionale della ARES Sardegna (www.aresardegna.it) e sulla piattaforma di *e-procurement* Net4market. https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_ares.

**Il Direttore della
S.C. Energy Management e Servizi Logistici Centralizzati
ing. Giampiero Testoni**

Allegati:

- Allegato 1 – Manifestazione di interesse
- Allegato 2 – Trattamento dati personali
- Allegato 3 - Disciplinare Telematico