

ON Foods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security - Working

ON Foods

Codice progetto MUR: PE00000003 **CUP UNINA:** E63C22002030007 **Missione:** 4 **Componente:** 2

Investimento: 1.3

Allegato 6

SSCHEMA DI OFFERTA TECNICA

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DI FORNITURA DI UN “SIMULATORE GASTROINTESTINALE AUTOMATICO PER IL DIPARTIMENTO DI AGRARIA DELL’UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II”, NECESSARIO PER L’ATTUAZIONE DEL PROGRAMMA DI RICERCA DEL PROGETTO DI ON FOODS - RESEARCH AND INNOVATION NETWORK ON FOOD AND NUTRITION SUSTAINABILITY, SAFETY AND SECURITY - WORKING ON FOODS, A VALERE SULLE RISORSE DEL PIANO NAZIONALE RIPRESA E RESILIENZA (PNRR) MISSIONE 4, COMPONENTE 2, LINEA DI INVESTIMENTO 1.3, FINANZIATO DALL’UNIONE EUROPEA – NEXTGENERATIONEU.

CUP UNINA: E63C22002030007 CIG A01CD770E9 CUI F00876220633202300040

N°	PARAMETRO DI VALUTAZIONE	TIPOLOGIA PARAMETRO	PUNTEGGIO MASSIMO	POSSESSO DEL REQUISITO	Rif. Scheda tecnica
1	Sistema che può essere adattato per simulare 3 trattamenti in parallelo, ciascuno composto da uno stomaco/intestino tenue, colon prossimale e colon distale	Tabellare	10	<input type="checkbox"/>	
2	Sistema che può essere adattato per simulare 8 trattamenti in parallelo, ciascuno rappresentante una simulazione in continuo di una parte del colon	Tabellare	10	<input type="checkbox"/>	
3	Sistema che può essere adattato per simulare 3 trattamenti in parallelo della parte superiore del tratto gastrointestinale, ciascuno composto da uno stomaco/intestino tenue in triplicato	Tabellare	10	<input type="checkbox"/>	

4	<p>Presenza di pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali ad elevato impatto (misurato mediante Impact Factor della rivista) che dimostrino l'efficacia del sistema per testare l'effetto di assunzione di nutrienti/alimenti sul microbioma intestinale.</p> <p>Per ciascuna delle pubblicazioni rispondenti alle caratteristiche sopra dette, verranno attribuiti 3 punti fino a ottenimento del punteggio massimo conseguibile.</p>	Tabellare	30 (3 punti a pubblicazione)	<input type="checkbox"/>	
5	<p>Possibilità di settare temperatura, pH, rilascio di enzimi digestivi e flusso di gas attraverso sistema computerizzato e software di gestione</p>	Tabellare	6	<input type="checkbox"/>	
6	<p>Tempi di consegna dell'attrezzatura inferiori a 90 giorni</p>	Tabellare	4	<input type="checkbox"/>	
PUNTEGGIO TOTALE			70		

Firmato digitalmente dal legale rappresentante
