



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA DELLA QUALITÀ  
E REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI  
DIREZIONE GENERALE DELLA PREVENZIONE  
E DEL CONTRASTO ALLE FRODI AGRO-ALIMENTARI

**Disciplinare tecnico per la fornitura ed installazione di numero 10 (dieci) analizzatori portatili per la misura dei principali parametri dei mosti, mosti in fermentazione e vini con tecnologia impiegata FTIR ( medio infrarosso in trasformata di Fourier) da destinare ai n. 10 Uffici ispettivi dirigenziali dell'ICQRF (Uffici ispettivi di : NORD-OVEST, LOMBARDIA, NORD-EST, EMILIA ROMAGNA E MARCHE, TOSCANA E UMBRIA, ITALIA CENTRALE, ITALIA MERIDIONALE, ITALIA SUD-EST, SICILIA E SARDEGNA )**

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di numero 10 (dieci) analizzatori portatili per la misura dei principali parametri dei mosti, mosti in fermentazione e vini con tecnologia impiegata FTIR (medio infrarosso in trasformata di Fourier) da destinare ai n. 10 Uffici ispettivi dirigenziali dell'ICQRF (Uffici ispettivi di: NORD-OVEST, LOMBARDIA, NORD-EST, EMILIA ROMAGNA E MARCHE, TOSCANA E UMBRIA, ITALIA CENTRALE, ITALIA MERIDIONALE, ITALIA SUD-EST, SICILIA E SARDEGNA).

1) La fornitura in oggetto dovrà essere effettuata per n. 6 (sei) strumentazioni portatili ,entro e non oltre il 26 novembre 2019 al fine di consentire di procedere alla liquidazione anno corrente ( IPE 2019) , presso le sede dell'Ufficio PREF IV- Laboratorio centrale di Roma , via del Fornetto 85, 00149 ROMA, per essere destinati ai seguenti Uffici ispettivi : NORD-OVEST, LOMBARDIA, NORD-EST, TOSCANA E UMBRIA, ITALIA CENTRALE, ITALIA MERIDIONALE.

2) La fornitura dei restanti n. 4(quattro) strumentazioni portatili, dovrà essere effettuata entro il mese di febbraio 2020 con liquidazione anno 2020 ( IPE 2020) presso le sede dell'Ufficio PREF IV- Laboratorio centrale di Roma, via del Fornetto 85, 00149 ROMA, per essere destinati ai seguenti Uffici ispettivi : EMILIA ROMAGNA E MARCHE, ITALIA SUD-EST, SICILIA E SARDEGNA.

La soluzione strumentale richiesta basata sulla tecnologia FTIR e interfacciata con PC dotato di software di gestione deve presentare le seguenti caratteristiche:

- Analizzatore portatile per la misura dei principali parametri dei mosti, mosti in fermentazione e vini con tecnologia impiegata FTIR ( medio infrarosso in trasformata di Fourier).
- Strumentazione trasportabile per essere utilizzata dagli Uffici ispettivi nei sopralluoghi presso le Ditte produttrici e confezionatrici pertanto dotato di dimensioni ridotte ( dell'ordine cm 20\*20\*40 e non superiori) , peso ridotto inferiore ai 7 Kg , facilmente trasportabile per dotazione di contenitori-valigette antiurto per il trasporto ed il trasferimento strumento.
- Strumento interfacciabile con PC per gestione e rilevazione dati
- Strumentazione priva di componentistica idraulica per la migliore e più facile gestione
- Dotato di sistema antivibrante per garantire la migliore accuratezza e ripetibilità dei dati
- Piccoli volumi per le analisi al massimo dell'ordine di 1 ml e facilmente caricabili nella cella di misura
- Velocità di tempi di analisi dell'ordine di 2-3 minuti



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

- Elevata accuratezza analitica per le matrici liquide alimentari ( nella fattispecie prodotti vitivinicoli) da ricondurre ad elevata stabilità della strumentazione
- Dotato di piattaforma software per auto taratura della linea di zero, lettura strumentale e corredato di un sistema di autodiagnosi che rileva eventuali anomalie per informazioni da richiedere all'assistenza tecnica Dotato di test periodici di ripetibilità, Autodiagnosi periodica con report finale, Carte di controllo con grafici, archivio dati, con possibilità di letture multiple in sequenza.
- Principali parametri da misurare per i mosti e mosti in fermentazione: brix, etanolo, acidi organici ( tartarico e malico) , ph... per i vini : densità,etanolo, glucosio e fruttosio, acidità totale, acidità volatile, ph, principali acidi organici (malico, lattico..)
- Robustezza dello strumento testata anche da anni di produzione e vendita sul mercato italiano con buone referenze.