

CAPITOLATO ACQUA, BIRRA E VINO

OGGETTO DELLA GARA

Il presente Capitolato ha per oggetto la definizione merceologica dei beni da fornire in regime di somministrazione di acqua, birra in fusti e vino in bag in box per le esigenze del Servizio Ristorazione della Scuola Normale Superiore. Le quantità da consegnare periodicamente alla mensa della Scuola sono quelle sotto indicate nella tabella finale fatto salvo quanto previsto dall'articolo 1 del Capitolato generale.

Caratteristiche e modalità di confezionamento

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Per quanto riguarda le caratteristiche chimico - fisiche, oltre al rispetto dei parametri di legge, è preferibile utilizzare acque mediamente mineralizzate e con contenuto più basso possibile di nitrati.

Il prodotto dovrà essere confezionato in bottiglie in PET da 500 ml, ed indicare sull'etichetta la dicitura acqua oligominerale naturale o addizionata con anidride carbonica, nonché indicare la denominazione dell'acqua, i risultati delle analisi chimiche e chimico - fisiche e la data della loro esecuzione, il contenuto nominale, il titolare del provvedimento che autorizza l'utilizzazione, il termine minimo di conservazione. Laddove siano presenti particolari proprietà, come riferite nell'art. 11 punto 4 del D.Lgs. 25.01.92/105, le stesse dovranno essere necessariamente riportate sull'etichetta.

Nell'ottica di una attenzione alla sostenibilità ambientale è preferibile fornitura di acque minerali provenienti dal territorio provinciale o regionale.

BIRRA ALLA SPINA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- i fusti devono essere preferibilmente da 20 litri cadauno.

VINO (Bianco e Rosso) IN BAG IN BOX

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il vino, con una gradazione alcolica non inferiore a 10 gradi, dovrà essere di produzione nazionale, limpido, di colore rosso rubino o bianco;
- dovrà avere odore vinoso, sapore franco, asciutto, gradevole ed armonico;

- non dovrà risultare alterato per malattia come acescenza, girato, agrodolce, filante e simili o difettoso per avere acquistato odori o sapori estranei e disgustosi come acidità volatile, asprezza muffaticcia, legno fradicio;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in bag in box da 10 litri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Etichettatura:

Conforme al D.L. vo. n° 109 del 27/01/92 e successive modifiche e/o aggiornamenti indica:

- denominazione di vendita
- la quantità netta
- la gradazione alcolica
- la data di confezionamento
- il nome o la ragione sociale od il marchio e la sede del produttore o confezionatore
- la dicitura che permetta l'identificazione del lotto di appartenenza
- la data di scadenza

Modalità di consegna

La consegna dei prodotti dovrà avvenire, nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola, presso i locali del magazzino situato in via S. Apollonia a Pisa.

Orario di consegna

Dalle ore 8,00 alle ore 9,30

LISTA DEI PRODOTTI - Acqua, Birra e Vino
Quantità stimate tre anni

PRODOTTO	QUANTITA'
Bottigliette acqua naturale e gassata da lt. 0,50	N. 15.000
Fusti di birra da 20 litri	N. 1.000
Vino in bag in box 10 litri	N. 1.000