



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°300/U.L./VIVERI
FORNITURA DI: FAGIOLINI VERDI AL NATURALE IN SCATOLA	Dispaccio n° 1/1/4255/COM del 14/11/2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 128/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10359 dell'11.08.1982.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO

- 1.1. I fagiolini al naturale in scatola devono essere del tipo denominato “extra fini”, “finissimi” e “fini”, a seconda di quanto richiesto dall’Ente appaltante.
- 1.2. I fagiolini “extra fini” devono avere una larghezza di mm. 2 – 4 e una lunghezza massima di cm. 10.
I fagiolini “finissimi” devono avere una larghezza di mm. 4 – 6 e una lunghezza di cm. 10 –13.
I fagiolini “fini” devono avere una larghezza di mm. 6 – 8 e una lunghezza di cm. 13 – 16.
- 1.3. I fagiolini devono presentare i caratteri della buona produzione, essere dell’ultimo raccolto, di grandezza uniforme, giovani e teneri, senza filo, con baccelli chiusi, di colorazione caratteristica, con semi poco sviluppati, non farinosi, perfettamente netti da corpi estranei e da semi di altra natura ed esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Devono risultare, infine, di facile ed uniforme cottura.
- 1.4. La lavorazione deve essere effettuata secondo i più razionali criteri ed in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria.
- 1.5. Il liquido di governo deve avere una concentrazione salina tale da assicurare la buona conservazione del prodotto e comunque non superiore al 2%; non dovrà, inoltre, contenere coloranti o conservanti.
- 1.6. Il prodotto sciolto deve essere sterile, e tale condizione deve essere ottenuta mediante autoclavaggio in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche della derrata. L’accertamento della sterilità, e dell’assenza di tossine preformato, verrà effettuato mediante i comuni metodi microbiologici di Laboratorio.

CAPO II – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

- 2.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i “metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali”, editi dal Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste, con gli aggiornamenti di cui al D.M. datato 03.02.1989, nonché, per le determinazioni ivi contemplate, secondo i metodi descritti nel manuale “Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists – ultima edizione -.
- 2.2. L’Amministrazione si riserva peraltro la facoltà di eseguire, o far eseguire, tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà opportuni, al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

CAPO III – CONDIZIONAMENTO.

- 3.1. Il prodotto deve essere consegnato in scatole di banda stagnata, da allestirsi nei formati da Kg. 0,500 e Kg. 1,500 (peso netto sgocciolato).
- 3.2. In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza fra il peso netto sgocciolato indicato sulla scatola e quello effettivo. La eventuale eccedenza del peso effettivo rispetto a quello indicato non verrà presa in considerazione ai fini del pagamento.
- 3.3. La composizione, omogenea o percentuale, dei lotti, nei precitati formati, sarà di volta in volta indicata dall’Ente appaltante.
- 3.4. Le scatole devono essere allestite in tre pezzi: corpo, fondo e coperchio, impiegando banda stagnata elettrolitica di tipo non inferiore alla D8, 4/2, 8 di scelta standard, brillante.
La superficie interna dei contenitori deve essere verniciata con vernice fonolica od epossifenolica.
Per le caratteristiche della banda stagnata e per i metodi di prova si fa riferimento a quanto previsto dalla EN 10203.
L’accertamento del tipo di vernice sarà effettuata con le ordinarie metodiche di Laboratorio.
Le vernici dovranno essere, inoltre, rispondenti a quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 sulla “disciplina igienica degli imballaggi”, e successive modificazioni.
Tale rispondenza dovrà essere comprovata dall’esibizione, da parte della Ditta fornitrice, della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore, di cui al citato D.M. 21.03.1973.
La linea di giunzione del corpo deve essere ottenuta mediante sovrapposizione dei lembi e saldatura elettrica adeguatamente protetta su entrambe le facce con idonea pellicola di vernice: E’ ammessa anche la giunzione ottenuta mediante saldatura esterna dei lembi, semplicemente sovrapposti.
Il fondo ed il coperchio devono essere aggraffati al corpo previa inserzione di mastice od altro materiale rispondente.

Le scatole, comunque, devono essere confezionate a regola d'arte e realizzare una completa ermeticità.

Devono risultare adeguatamente robuste, ben pulite, senza bombature, ammaccature, lesioni e tracce di ruggine.

3.5. Sul corpo della scatola devono essere riportate, impresse a rilievo o litografate in modo indelebile, oppure stampigliate su etichetta saldamente applicata, le seguenti indicazioni:

- ❖ denominazione e sede della Ditta fornitrice;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ elenco degli ingredienti;
- ❖ quantità netta;
- ❖ peso netto sgocciolato;
- ❖ anno e mese di produzione;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

3.6. Sul fondello superiore delle scatole deve essere impressa la seguente dicitura:

- ❖ “Forze Armate (o FF.AA.)”.

CAPO IV – IMBALLAGGIO.

4.1. Le scatole di banda stagnata devono a loro volta essere immesse in robusti scatoloni di cartone ondulato (in ragione di Kg. 20 di prodotto per ogni scatolone) tali da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

4.2. Sui due fianchi più lunghi dello scatolone devono essere stampigliate, con caratteri ben visibili, le seguenti indicazioni:

- ❖ “Forze Armate” da un lato;
e, sull'altro:
- ❖ Ditta produttrice;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ numero e quantità netta delle scatole contenute;
- ❖ mese ed anno di produzione;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

4.3. Gli scatoloni, infine, devono essere assicurati, trasversalmente, con nastro adesivo, in modo da garantirne la chiusura e la integrità durante il trasporto, il maneggio, lo stivaggio.

CAPO V – CONTROLLI DURANTE LA LAVORAZIONE.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, saltuariamente o ininterrottamente, qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della bontà dei processi di lavorazione e di quanto altro possa interessare al riguardo, non esclusa l'osservanza delle norme igieniche.

CAPO VI - VARIE

A richiesta dell'A.D. il condizionamento e l'imballaggio potranno essere anche quelli di uso comune, purchè conformi alle norme di legge.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE