



REPARTO TECNICO LOGISTICO AMMINISTRATIVO DELLA
GUARDIA DI FINANZA DEL FRIULI VENEZIA-GIULIA

SPECIFICHE TECNICHE

ALLEGATO - ANNESSO B -

alle "Condizioni Tecniche" per il servizio di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti.

CAPO I – DESCRIZIONE.

- 1.1. La frutta e la verdura fresche da fornire dovranno appartenere alla "CATEGORIA 1^a" prevista dalle norme di qualità di cui ai Regolamenti emanati dalla CEE o, in mancanza dalle norme emanate dall'Istituto Nazionale per il Commercio Estero.

CAPO II – REQUISITI GENERALI.

2.1. FRUTTA.

2.1.1. La frutta deve:

essere esente da difetti;
presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà richieste;
avere raggiunta la maturità fisiologica, che la rende adatta per il pronto consumo;
essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
non essere bagnata artificialmente, nè trasudare acqua di vegetazione in conseguenza di lesioni, abrasioni meccaniche o per ultramaturazione;
non essere stata colpita da grandine.

2.1.2. In particolare si precisa che:

i frutti da distribuire a numero dovranno avere i seguenti pesi, compatibilmente con il calibro previsto dalle norme di qualità per ciascun frutto:

arance, mele, pere, pesche, loti: gr. 120 – 140;

mandarini, clementine: gr. 70 – 110;

prugne e albicocche: gr. 40 - 80;

nettarine: gr. 80 - 120;

2.1.3. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti frutticoli che:

abbiano subito una conservazione eccessiva, che ne abbia pregiudicato i requisiti organolettici (è ammessa, quando previsto dalle vigenti norme, la conservazione in atmosfera controllata);

portino tracce di appassimento, alterazione, guasto, fermentazione incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, lesioni e spaccature, terra e materiale eterogeneo;

siano attaccate da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura ecc.);

presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad artrofia, a teratologia od altra anomalia.

2.2. VERDURA

2.2.1. La verdura fresca deve:

presentare le caratteristiche merceologiche della specie e varietà richieste;

essere sana ed essere giunta ad una naturale e compiuta maturazione;

essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti eterogenei;

essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda della specie;

essere priva di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
 essere esente da difetti o tare di qualsiasi origine, che possano alterare, i caratteri organolettici della verdura stessa.

2.2.2. Sono esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che:
 presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti o guasti prodotti da insetti o dalle loro larve;
 non siano stati privati dei torsoli e delle parti inutilizzabili nella misura prevista.

2.2.3. Per quanto riguarda le patate si precisa in particolare che:
 devono essere dell'ultimo raccolto;
 il peso minimo consentito per ogni tubero sarà di gr. 60 circa, il massimo di gr. 270 circa;
 i tuberi devono essere sani, interi, puliti privi di germogli, di forma e di aspetto normali in rapporto al tipo.
 Per tuberi puliti si intendono quelli esenti da incrostazioni terrose, da frammenti vegetali o da altre materie estranee;
 le screpolature, la discontinuità della buccia e l'imbrunimento non costituiscono difetto quando non ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto;
 saranno escluse le patate che presentino tracce di verde e di carpale, tracce di marcescenza, vacuosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosferici, scortico di pala, ferite aperte o superate.

2.2.4. Le quantità massimo tollerate di residui delle sostanze attive dei presidi sanitari sono quelle stabilite con l'Ordinanza del Ministro della Sanità in data 14.07.1993 (G.U. n.182 del 05.08.1993) e successive modifiche (D.M. del 19.05.2000).
 Gli accertamenti relativi dovranno essere richiesti alle A.S.L. competenti.

CAPO III – TIPI DA FORNIRE.

In linea di massima la fornitura della frutta e della verdura deve essere eseguita nei tipi che di seguito si riportano per ciascun mese, tenuto conto, però, dell'andamento della stagione, quando questa abbia delle caratteristiche fuori del consueto: il prospetto di seguito indicato ha mero carattere indicativo ed è derogabile.

MESI	FRUTTA	VERDURA
Gennaio	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, kiwi, loti.	Cavolfiori, cavoli, verzotti, finocchi, insalata scarola, lattughe, patate, spinaci, rape, bietole.
Febbraio	Arance, mandarini, mele, pere, kiwi.	Cavolfiori, cavoli, verzotti, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci, carciofi.
Marzo	Arance, mele, pere, Kiwi.	Cavolfiori, cavoli, verzotti, finocchi, indivia riccia, lattughe, scarola, patate, spinaci, carciofi.
Aprile	Arance, mele, pere, Kiwi, fragole.	Bieta, carciofi, cavoli, verzotti, cipolle, finocchi, lattughe, indivia riccia, scarola, patate, spinaci.
Maggio	Arance, mele, Kiwi, fragole.	Bieta, carciofi, lattughe, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine.
Giugno	Albicocche, ciliegie, prugne, pesche, Kiwi, fragole, nettarine.	Barbabietole rosse, bieta, carciofi, lattuga, patate, piselli da sgranare, spinaci, zucchine.

Luglio	Albicocche, pere, pesche, ciliegie, prugne, nettarine.	Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, lattughe, patate, pomodori, spinaci, zucchine, melanzane.
Agosto	Albicocche, pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine.	Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, patate, pomodori, peperoni dolci, lattughe.
Settembre	Pere, pesche, prugne, uva da tavola, nettarine.	Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolo cappuccio, fagiolini, indivia riccia, melanzane, patate, pomodori, peperoni dolci, lattughe.
Ottobre	Mele, pere, uva da tavola Kiwi, pesche.	Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolfiore, cavoli verzotti, cavolo cappuccio, indivia riccia, lattughe, melanzane, pomodori, peperoni dolci, spinaci, patate.
Novembre	Arance, mele, pere, loti, Kiwi.	Barbabietole rosse, bieta, carote, cavolfiore, cavolo verzotto, cavolo cappuccio, finocchi, indivia riccia, patate, peperoni dolci, spinaci, lattughe.
Dicembre	Arance, mandarini, clementine, mele, pere, loti, Kiwi.	Bieta, carote, cavolfiore, cavolo verzotto, cavolo cappuccio, insalata indivia, lattughe spinaci, finocchi, patate, rape.

IL CAPO UFFICIO LOGISTICO
Ten.Col. Michele Caliandro

