

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
AGLIO	L'aglio deve essere di buona qualità, conforme alle caratteristiche della II^ categoria; con bulbi interi, sufficientemente serrati; non trattato con raggi gamma ed altri antigerminoglian		50 KG
BIEDA	Deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli		7.700 KG
BROCCOLETTI	Deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli		25 KG
ORTAGGI A FOGLIA DA INSALATA: CAPPUCINA, INDIVIA, LATTUGA, RADICCHIO	I cespi devono essere interi, sani, freschi, turgidi e non prefioriti, privi di danneggiamenti provocati da parassiti animali; esenti da danni provocati da gelo		CAPPUCINA 700 KG; INDIVIA 2.700 KG; LATTUGA 14.000 KG; RADICCHIO 3.100 KG
CAROTE 1° QUALITA'	Le carote devono essere fornite fresche; devono essere sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto. Devono essere pulite, prive di evidenti tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità; prive di umidità esterna eccessiva. Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, legnose, germogliate, spaccate.		2.000 KG
CAROTE	Le carote devono essere fornite fresche; devono essere sane, cioè senza attacchi di origine parassitaria e senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione del prodotto. Devono essere pulite, prive di evidenti tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di ogni altra impurità; prive di umidità esterna eccessiva. Comunque sono escluse le radici con segni di ammolimento, legnose, germogliate, spaccate. Rispetto alle categorie superiori, possono presentare i seguenti difetti: una leggera deformazione, un leggero difetto di colorazione, leggere screpolature		40.000 KG

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
CARCIOFI	I capolini devono essere: di aspetto fresco, senza alcun segno di avvizzimento; interi; sani, in particolare esenti da parassiti e da alterazioni che ne pregiudichino la commestibilità; puliti, in particolare esenti da impurità e da ogni residuo visibile di antiparassitari; privi di odori estranei. Possono presentare unicamente i seguenti difetti: lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature); lievissime lesioni	DICEMBRE-APRILE	NR. 250
CRAUTI E VERZE	I cavoli e le verze devono essere interi, sani, esenti da attacchi parassitari e crittogamici; di aspetto fresco; esenti da danni causati da gelo. Sono ammesse piccole lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne		CRAUTI 1.700 KG; VERZE 1.000 KG
CETRIOLI	I cetrioli devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi. Sono ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggerissime ammaccature, leggero difetto di colorazione		800 KG
CICORIA	Deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli; possibilmente non a mazzi		12.000 KG
CIPOLLE	Le cipolle devono essere intere e sane, senza lesioni e senza attacchi di origine parassitaria; pulite, vale a dire prive di terra, di residui visibili di antiparassitari e di ogni altra impurità; esenti da danni causati dal gelo; non bagnate o eccessivamente umide. Sono ammesse leggere screpolature della tunica esterna		2.000 KG
FINOCCHI	I finocchi devono essere: sani, interi, privi di umidità esterna, privi di attacchi parassitari; privi di danno da sfregamento e marciume; di buona qualità, con guaine esterne serrate e carnose. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale del prodotto		1.500 KG

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
FUNGHI CHAMPIGNON	Deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli		30 KG
MELANZANE	Deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari previsti per i prodotti orticoli		200 KG
PATATE	Le patate non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo; non devono avere odore particolare di qualunque origine; devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco		7.100 KG
PEPERONI	I peperoni devono essere: interi, di aspetto fresco, sani; esenti da sostanze estranee visibili; esenti da danni provocati dal gelo; privi di lesioni non cicatrizzate; privi di umidità esterna anormale; privi di odori estranei; di aspetto consistente; di forma, sviluppo, e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo, che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro. Colori: verde, giallo, rosso		1.500 KG
POMODORI	I pomodori devono essere: interi e sani, cioè senza lesioni o alterazioni di origine parassitaria; puliti, vale a dire privi di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità, di residui di antiparassitari; non bagnati o eccessivamente umidi; privi di odori anormali. Rispetto ai frutti delle categorie superiori, possono essere meno consistenti ma sufficientemente turgidi; possono presentare difetti di forma, leggere ammaccature, leggere bruciature dovute al sole, ma già cicatrizzate		1.100 KG

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
PORRI	I porri devono essere interi, senza lesioni , sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume; devono presentarsi puliti, privi di sostanze estranee visibili, senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di parassiti e di alterazioni dovute a parassiti		110 KG
RAVANELLI A MAZZI	I ravanelli devono essere consistenti, croccanti, senza spaccature e/o lesioni		NR. 365
SEDANO	I sedani devono avere le seguenti caratteristiche: essere di buona qualità; essere esenti da malattie su foglie e nervature principali; avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; in buono stato di sviluppo vegetativo. Sono richiesti sedani da pezzatura media di 700 o 800 g.		1.400 KG
ZUCCHINE	Le zucchine devono essere: intere e munite del peduncolo, che può essere leggermente danneggiato; di aspetto fresco; consistenti, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); esenti da danni provocati dagli insetti o da altri parassiti; esenti da cavità o screpolature evidenti; esenti da sostanze estranee visibili; giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente; prive di umidità esterna anormale; prive di odori estranei. Possono presentare i seguenti difetti, purchè non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto: lievi difetti di forma; lievi difetti di colorazione; lievi difetti cicatrizzati della buccia		250 KG

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
ALBICOCCHE	Le albicocche devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, quali ad esempio leggera ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, purchè non compromettino le qualità nutrizionali del frutto. Devono essere pulite, cioè prive in particolare di residui visibili di antiparassitari; non umide; prive di odori anomali. Rispetto ai frutti delle categorie superiori, sono ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione	METÀ GIUGNO/LUGLIO	450 KG
ANGURIA	I frutti devono presentare buccia integra, senza evidenti alterazioni provocate da parassiti vegetali, animali o da virus	AGOSTO	1.300 KG
ANANAS	I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura. N.B. poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di conservazione, si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile: saranno scartati i frutti di aspetto traslucido e colore brunastro con consistenza cedevole al tatto, con ciuffo apicale avvizzito e presenza di marciumi. Preferibili i frutti di calibro 8		5.200 KG
AGRUMI (ARANCE, CLEMENTINE, POMPELMI)	I frutti devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; esenti da ogni danno o alterazione esterna, prodotti dal gelo o da prolungata conservazione; privi di umidità esterna anormale; privi di odori anomali. Purché non pregiudichino la qualità nutrizionale del frutto, sono ammessi: difetti di forma, difetti dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità, ecc.	ARANCE: DICEMBRE/MAGGIO; CLEMENTINE: DICEMBRE/MARZO; POMPELMI: SEMPRE	ARANCE 2.300 KG; CLEMENTINE 2.000 KG; POMPELMI 500 KG

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
BANANE	I frutti devono avere la buccia intera, la polpa non deve presentare annerimenti né attacchi da parassiti animali. Per una buona conservazione, le banane non devono essere conservate a temperature inferiori ai 10°/12° C		13.400 KG
KIWI	I frutti devono presentare buccia integra; la polpa deve essere esente da alterazione da parassiti vegetali, animali e da virus, e presentare un <u>giusto grado di maturazione</u>		4.500 KG
LIMONI	I limoni devono essere interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; esenti da ogni danno o alterazione esterna, prodotti dal gelo o da prolungata conservazione		640 KG
LOTI	I frutti devono presentare buccia integra; la polpa deve essere di giusta consistenza e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus	META' OTTOBRE/DICEMBRE	1.000 KG
MELE	Le mele devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, purché non compromettino le qualità nutrizionali del frutto. Devono essere pulite, cioè prive in particolare di residui visibili di antiparassitari; non umide; prive di odori anomali. Rispetto ai frutti delle categorie superiori, sono ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione		19.000 KG
MELONI	I frutti devono presentare buccia integra, senza evidenti alterazioni provocate da parassiti vegetali, animali o da virus		11.400 KG

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
PAPAYA	I frutti devono presentare buccia integra, senza evidenti alterazioni provocate da parassiti vegetali, animali o da virus		NR. 200
PERE	Le pere devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, purchè non compromettino le qualità nutrizionali del frutto. Devono essere pulite, cioè prive in particolare di residui visibili di antiparassitari; non umide; prive di odori anomali. Rispetto ai frutti delle categorie superiori, sono ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione		15.000 KG
PESCHE	Le pesche devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, purchè non compromettino le qualità nutrizionali del frutto. Devono essere pulite, cioè prive in particolare di residui visibili di antiparassitari; non umide; prive di odori anomali. Rispetto ai frutti delle categorie superiori, sono ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione	GIUGNO/SETTEMBRE	2.200 KG

CATEGORIA MERCEOLOGICA	SPECIFICHE DEL PRODOTTO	PERIODO FORNITURA	QUANTITA' ANNUALE PRESUNTA
PRUGNE	Le prugne devono essere intere e sane, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni di origine parassitaria. Sono consentiti difetti sulla buccia di varia origine, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, traccia di attacchi di insetti superficiale e cicatrizzata, purchè non compromettino le qualità nutrizionali del frutto. Devono essere pulite, cioè prive in particolare di residui visibili di antiparassitari; non umide; prive di odori anomali. Rispetto ai frutti delle categorie superiori, sono ammessi leggeri difetti di forma e di colorazione	META' LUGLIO/OTTOBRE	2.200 KG
UVA	I grappoli e gli acini devono essere: sani, cioè senza attacchi di malattie o di insetti; privi di residui visibili di antiparassitari; non umidi; privi di odori anormali. La colorazione dovuta al sole non costituisce difetto. Rispetto ai frutti delle categorie superiori, i grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione.	da metà SETTEMBRE a DICEMBRE; 2 KG a settimana SEMPRE	1.400 KG
ARACHIDI NON TOSTATE	Questi prodotti devono essere puliti, sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; di pezzatura anche non omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma); privi di insetti, muffe o altri corpi estranei; privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di stoccaggio		200 KG
NOCI			100 KG
NOCCIOLE			60 KG
MANDORLE			50 KG
FICHI SECCHI			15 KG
UVA SULTANINA			50 KG

N.B. Ove non espressamente specificato, il periodo di fornitura è da intendersi TUTTO L'ANNO