



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI  
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI PER LA MENSA SCOLASTICA  
E L'ASILO NIDO DI BEINASCO  
periodo FEBBRAIO 2019 – GENNAIO 2021**

Il Responsabile Unico del Procedimento  
(Marina Bressello)

*Norma Bressello*



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

## **INDICE**

Art. 1 – Oggetto ed ammontare della fornitura	pag. 3
Art. 2 – Fabbisogno quantitativo annuo	pag. 3
Art. 3 – Decorrenza della fornitura	pag. 4
Art. 4 – Requisiti e capacità per la partecipazione alla gara	pag. 4
Art. 5 – Aggiudicazione – Offerte anomale – Revisione prezzi	pag. 4
Art. 6 – Garanzie	pag. 5
Art. 7 – Pagamenti	pag. 6
Art. 8 – Modalità di esecuzione della fornitura	pag. 6
Art. 9 – Obblighi dell'appaltatore	pag. 7
Art. 10 – Penalità	pag. 8
Art. 11 – Caratteristiche generali dei prodotti	pag. 9
Art. 12 – Caratteristiche merceologiche dei singoli prodotti	pag. 10
Art. 13 – Responsabile del Procedimento	pag. 13
Art. 14 – Responsabile del servizio della ditta aggiudicataria	pag. 13
Art. 15 – Cauzione definitiva	pag. 13
Art. 16 – Polizza di assicurazione per danni d'esecuzione e responsabilità civile	pag. 13
Art. 17 – Osservanza capitolato – Obblighi ed oneri generali	pag. 14
Art. 18 – Risoluzione contrattuale	pag. 14
Art. 19 – Recesso	pag. 14
Art. 20 – Accettazione del servizio	pag. 14
Art. 21 – Forma del contratto e spese contrattuali	pag. 14
Art. 22 – Trattamento dati personali	pag. 15
Art. 23 – Foro competente	pag. 15
Art. 24 – Rinvio	pag. 15



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

**Articolo 1  
OGGETTO E AMMONTARE DELLA FORNITURA**

1. Forma oggetto del presente Capitolato l'affidamento, con procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2 lett. b), del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, della fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi occorrenti per la mensa scolastica, per la mensa dei dipendenti comunali e per l'asilo nido comunale di Beinasco, per il periodo di due anni.
2. L'esecuzione del servizio dovrà avvenire in conformità di quanto prescritto nel presente capitolato, oltre che nel rispetto del Reg. (CE) 29.4.2004, n. 852/2004.
3. Ai soli fini fiscali, si precisa che l'importo complessivo della fornitura ammonta a presunti € 95.000,00= oltre I.V.A.

**Articolo 2  
FABBISOGNO QUANTITATIVO ANNUO**

1. Il fabbisogno quantitativo **annuo** presunto dei prodotti oggetto del presente capitolato è il seguente:

– sezione ORTAGGI E VERDURE FRESCHE

patate (voce 1)	Kg. 11.000
carote (voce 2)	Kg. 2.500
cipolle (voce 3)	Kg. 400
aglio (voce 4)	Kg. 15
finocchi (voce 5)	Kg. 2.500
pomodori insalata (voce 6)	Kg. 2.000
pomodori da sugo (v. 7)	Kg. 350
zucchine (voce 8)	Kg. 500
bietole (voce 9)	Kg. 100
zucca (voce 10)	Kg. 100
sedano (voce 11)	Kg. 200
melanzane (voce 12)	Kg. 300
peperoni (voce 13)	Kg. 100
funghi coltivati (voce 14)	Kg. 50
cavolfiori (voce 15)	Kg. 100
cavoli verza (voce 16)	Kg. 50
lattuga romana (voce 17)	Kg. 300
lattuga "ghiaccio" (v. 18)	Kg. 320
lattuga "Gentile" (v. 19)	Kg. 800
rucola/rughetta (voce 20)	Kg. 10
prezzemolo (voce 21)	Kg. 5
salvia (voce 22)	Kg. 5
rosmarino (voce 23)	Kg. 5
basilico a mazz.(v. 24)	n. 40



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

– sezione FRUTTA FRESCA

mele (voce 1)	Kg. 6.400
pere (voce 2)	Kg. 3.900
banane (voce 3)	Kg. 7.000
arance (voce 4)	Kg. 3.700
clementine/mandarini (v.5)	Kg. 2.400
limoni (voce 6)	Kg. 200
cachi (voce 7)	Kg. 10
cachimela (parsimon)(v. 8)	Kg. 450
uva (voce 9)	Kg. 80
fragole (voce 10)	Kg. 15
albicocche (voce 11)	Kg. 360
susine (voce 12)	Kg. 600
pesche (voce 13)	Kg. 600
nettarine (voce 14)	Kg. 360
ciliegie (voce 15)	Kg. 10
angurie (voce 16)	Kg. 200
meloni (voce 17)	Kg. 250
actinidia (kiwi) (voce 18)	Kg. 500
nespole (voce 19)	Kg. 10

**Articolo 3**

**DECORRENZA DELLA FORNITURA**

1. L'affidamento della fornitura di cui al presente Capitolato speciale d'appalto decorre dal 01.02.2019 al 31.01.2021.

**Articolo 4**

**REQUISITI E CAPACITA' PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

1. È condizione indispensabile per l'ammissione alla gara il possesso dei seguenti requisiti:
  - l'operatore economico non deve trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
  - l'operatore economico non deve trovarsi in nessuna ipotesi di incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione, ai sensi di legge;
  - l'operatore economico deve avere effettuato, con esito positivo, nel triennio precedente alla presente procedura di gara (anni 2015, 2016 e 2017) servizi simili di prodotti ortofrutticoli freschi per un importo complessivo totale non inferiore ad €. 135.000,00 oltre IVA.

**Articolo 5**

**AGGIUDICAZIONE – OFFERTE ANOMALE – REVISIONE PREZZI**

1. Trattandosi di fornitura ad elevata ripetitività destinata a soddisfare esigenze ricorrenti (pasti della refezione scolastica e dipendenti comunali) connesse alla normale

Sede Legale: Via Serea 9/1 – 10092 Beinasco (TO)  
C.F. e P.IVA 07319600016 - CCIAA Torino n. 884799 - Cap. Soc. 469.000,00 i.v.



## BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

- operatività del Comune di Beinasco, richiedendo approvvigionamenti frequenti al fine di assicurare la continuità della prestazione (refezione scolastica e dipendenti comunali), nei termini di cui alle linee guida n. 2 di cui alla deliberazione ANAC n. 424 del 02.05.2018 l'affidamento mediante procedura negoziata avverrà previo esperimento di gara ufficiosa, con il criterio del minor prezzo di cui all'art 95, comma 4, del D.Lgs. n.50/2016, tenuto conto che i requisiti di qualità nell'esecuzione del servizio sono puntualmente definiti dal presente Capitolato.
2. In particolare, il concorrente dovrà indicare chiaramente, in cifre e in lettere, la variazione percentuale unica offerta, a valere sul listino prezzi pubblicato dal mercato ortofrutticolo all'ingrosso della città di Torino (C.A.A.T.) e secondo le indicazioni di cui all'art. 15 del presente capitolato
  3. Faranno fede i bollettini pubblicati dal C.A.A.T. il giorno 15 (o primo feriale successivo) e l'ultimo giorno utile di ciascun mese.
  4. I prezzi all'ingrosso riportati nella colonna "Max." di tali bollettini saranno ritenuti validi per l'applicazione della variazione percentuale offerta sulle forniture effettuate nei giorni seguenti a ciascuna pubblicazione di cui al comma 3 e fino alla successiva pubblicazione prevista dal predetto comma.
  5. Non sono ammesse offerte in aumento o ribasso pari a zero %.
  6. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.
  7. In caso di offerte uguali si procederà come segue:
    - i soli concorrenti che hanno presentato le offerte uguali, potranno presentare offerta migliorativa segreta;
    - qualora nessuno di coloro che hanno fatto offerte uguali sia presente alla gara, ovvero i presenti non intendono migliorare l'offerta, si procede all'aggiudicazione mediante sorteggio.
  8. La Stazione appaltante valuterà la congruità delle offerte ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. n.50/2016; si farà ricorso ai metodi di cui al comma 2 del suddetto art. 97 solamente in presenza di almeno cinque offerte ammesse.
  9. Per tutta la durata dell'appalto è esclusa la revisione dei prezzi.

### Articolo 6 GARANZIE

1. Il concorrente dovrà presentare in sede di offerta una garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo dell'appalto, nei modi previsti dall'art. 93 del D.Lgs. n.50/2016.
2. L'aggiudicatario deve prestare garanzia definitiva nei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. n.50/2016.
3. L'aggiudicatario inoltre, ai sensi del comma 7 dell'art. 103 del D.Lgs. n.50/2016, deve costituire e consegnare alla stazione appaltante, dieci giorni prima della decorrenza del servizio, una polizza di assicurazione che copra i danni subiti dalla stazione appaltante a causa di danneggiamenti o incidenti causati dall'aggiudicatario nel corso dell'esecuzione del servizio, ovvero contro la responsabilità civile per danni causati a terzi; i massimali minimi non devono essere inferiori a € 500.000,00.



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**  
tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

## **Articolo 7 PAGAMENTI**

1. La fornitura di cui al presente capitolato sarà compensata "a misura", saranno cioè compensate le singole forniture stabilite di volta in volta dalla stazione appaltante secondo una valutazione discrezionale, tenuto conto delle esigenze dei centri di cottura. Pertanto l'importo di cui all'articolo 1 è semplicemente indicativo del presunto fabbisogno del periodo dell'appalto, come semplicemente indicative sono da intendere le quantità presunte annuali delle varie voci merceologiche di cui all'articolo 2.
2. Il pagamento del corrispettivo alla ditta contraente, dedotte le eventuali penalità in cui la medesima fosse incorsa, è disposto con cadenza mensile.
3. Alla fine di ciascun mese la ditta contraente inoltrerà alla stazione appaltante le fatture riferite alle forniture effettuate nel mese stesso. Le forniture relative al centro di cottura presso l'asilo nido comunale e quelle relative alla mensa dei dipendenti del Comune devono essere fatturate a parte.
4. Le fatture saranno liquidate nei termini di legge, e comunque entro 60 giorni data fattura fine mese.

## **Articolo 8 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA**

1. La consegna dei generi alimentari oggetto del presente disciplinare deve essere effettuata, franco magazzino, (intendendo per magazzino tanto le celle frigorifere quanto gli scaffali di stoccaggio), presso la cucina centralizzata di via Mirafiori n. 27, Beinasco, e presso il centro di cottura autonomo dell'asilo nido comunale, via Torino n.27, Beinasco.
2. La cadenza di consegna è di norma due volte alla settimana. Sono ammesse variazioni dei giorni di consegna solo se compatibili con l'organizzazione dei centri di cottura e se ciò non comporta aggravio per gli stessi.
3. Le forniture avvengono esclusivamente su ordinativi della stazione appaltante trasmessi tramite fax oppure tramite posta elettronica; tali ordini, periodicamente trasmessi, evidenziano le sole quantità da fornire.
4. Eventuali difficoltà interpretative delle bozze dovranno essere tempestivamente segnalate dalla ditta contraente a mezzo fax, oppure tramite posta elettronica; in difetto, le stesse s'intendono accettate e le consegne devono pertanto corrispondere a quanto con le medesime ordinato.
5. La richiesta di quantitativi maggiori rispetto ai quantitativi presunti, che eventualmente si dovesse verificare nel corso del periodo di fornitura per ragioni connesse a variazione dei consumi, non daranno alla ditta contraente alcun diritto a compensi ulteriori o risarcimenti, oltre al prezzo determinato dall'applicazione della variazione percentuale offerta.
6. I prodotti devono essere consegnati entro la data che di volta in volta viene indicata sulla bozza d'ordine, salvi i tempi diversi indicati dalla stazione appaltante, qualora si renda necessario richiedere consegne con diversa periodicità in relazione ad esigenze contingenti.
7. E' fatta salva la facoltà di ridurre o sospendere l'ordinativo, con avviso scritto alla ditta contraente trasmesso almeno 24 ore prima della prevista consegna, qualora, eccezionalmente, si verifichi la sospensione parziale o totale del servizio mensa.

Sede Legale: Via Serea 9/1 – 10092 Beinasco (TO)  
C.F. e P.IVA 07319600016 - CCIAA Torino n. 884799 - Cap. Soc. 469.000,00 i.v.



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@lhome.net](mailto:beinascoservizi@lhome.net)

8. La consegna è da effettuarsi in orario compreso tra le ore 8:00 e le ore 13:00 del giorno previsto. Fatti salvi i casi particolari che verranno concordati di volta in volta, la consegna dovrà essere garantita in via assoluta, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche, di viabilità, scioperi, ferie, ecc. Si precisa che nella fascia oraria compresa tra le ore 11:30 e le ore 13:00 sono previste le quotidiane operazioni di trasporto dei pasti dal centro di cottura verso i refettori presso le scuole; pertanto, nel caso la ditta contraente dovesse effettuare la consegna nella fascia oraria 11:30/13:00, dovrà essere data precedenza alle suddette operazioni di trasporto pasti.
9. Le forniture devono corrispondere alla pezzatura e peso richiesti; eventuali eccedenze in più, non autorizzate, potranno non essere accettate dai responsabili dei centri di cottura e pertanto saranno ritirate dalla ditta contraente; agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con la ditta contraente presso il magazzino di consegna. Qualora negli strati sottostanti vengano riscontrati prodotti per qualità e calibro diverso da quelli richiesti e, comunque, diversi da quelli degli strati superiori, la merce sarà restituita alla ditta contraente, anche a distanza di giorni dalla consegna, che provvederà a sostituirla con altrettanta sana e/o corrispondente all'ordinativo.
10. L'imballaggio deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento. In ogni caso gli imballaggi dovranno corrispondere ai requisiti stabiliti dal regolamento approvato con D. M. 7.8.1959. Essi rimarranno di proprietà del fornitore, che è tenuto a ritirarli
11. I prodotti oggetto del presente capitolato devono avere confezioni ed etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 27.1.1992, n.109 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
12. Tutte le forniture devono riportare sul documento di trasporto: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.
13. Inoltre, ai fini della determinazione del prezzo dei singoli prodotti con le modalità previste dall'articolo 4, i documenti di trasporto e le successive fatture devono contenere una precisa definizione delle forniture effettuate, riportando possibilmente la descrizione contenuta nel bollettino pubblicato dal C.A.A.T.
14. Nella fornitura delle derrate oggetto del presente capitolato occorre inoltre fare riferimento alle seguenti clausole:
  - precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
  - imballi integri senza alterazioni manifeste;
  - completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto;
  - obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna;
  - obbligo di esibire, su richiesta, un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

**Articolo 9**

**OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

1. Ai fini della verifica del rispetto delle procedure di autocontrollo, la ditta contraente consente a far visitare i propri reparti da incaricati della stazione appaltante. Le visite verranno effettuate previo concordamento della data.

Sede Legale: Via Serea 9/1 – 10092 Beinasco (TO)  
C.F. e P.IVA 07319600016 - CCIAA Torino n. 884799 - Cap. Soc. 469.000,00 i.v.



## **BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

2. La ditta contraente è tenuta al rispetto delle norme sulla rintracciabilità dei prodotti di cui all'articolo 18 del regolamento CEE 28.1.2002, n. 178.
3. L'imballo, il facchinaggio ed ogni altra spesa accessoria, sono a carico della ditta contraente.
4. I mezzi ed i contenitori utilizzati per il trasporto dei generi alimentari devono avere i requisiti previsti dalle vigenti norme di legge. La ditta contraente è tenuta ad assicurare i propri automezzi contro gli incidenti e per responsabilità civile, compresi i terzi trasportati. La ditta contraente risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte della stazione appaltante.
5. La ditta contraente assume altresì a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge, e s'impegna ad osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, assumendosi in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni, oltre che in caso di danni arrecati eventualmente da detto personale alle persone ed alle cose in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nell'esecuzione del servizio.

### **Articolo 10 PENALITA'**

1. Per ogni ora di ritardo sull'orario stabilito per la consegna verrà applicata una sanzione pari a € 100,00. Il ritardo sarà fatto risultare, in contraddittorio, dagli addetti dei centri di cottura sui documenti di trasporto riferiti alle consegne interessate dal ritardo.
2. Qualora la ditta contraente ritardasse la consegna del genere da fornire oltre le ore 15:30, la merce, stante l'intervenuta chiusura dei magazzini, non potrà essere ritirata. Nel caso in cui la merce non fosse recapitata entro le ore 8:00 del giorno successivo a quello stabilito per la consegna, la stazione appaltante, oltre all'addebito di cui al comma 1, si riserva la facoltà, senza obbligo di darne comunicazione, di provvedere ad acquistare i prodotti immediatamente occorrenti direttamente al libero mercato presso un negoziante della zona, anche per qualità migliore e ad un prezzo superiore a quello contrattuale, con addebito alla ditta contraente di tutte le spese sostenute (a fronte di fattura o scontrino fiscale dettagliato), nonché ogni altro eventuale danno, spesa o pregiudizio che per tali fatti potessero derivare alla stazione appaltante.
3. Qualora la fornitura, consegnata entro l'orario stabilito, risultasse, secondo il giudizio dei responsabili dei centri di cottura, di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite, o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, la ditta contraente è tenuta a ritirarla tempestivamente a sue spese, con preciso obbligo di fornire entro le ore 8:00 del giorno lavorativo successivo a quello di contestazione, anche se solo verbale, il genere corrispondente, della qualità stabilita e nella quantità richiesta. Qualora la ditta contraente ritardasse la consegna del genere da fornire in sostituzione oltre le ore 8:00 del giorno sopra stabilito, si provvederà all'applicazione di quanto previsto al comma 2.
4. Qualora la stazione appaltante riscontrasse irregolarità nelle forniture oggetto del presente disciplinare, ne darà tempestiva comunicazione scritta alla ditta contraente, che dovrà, entro 5 giorni lavorativi decorrenti dal ricevimento della lettera, produrre per iscritto le proprie controdeduzioni. Le reiterate inosservanze delle disposizioni del presente capitolato comporteranno la risoluzione del contratto.

Sede Legale: Via Serea 9/1 – 10092 Beinasco (TO)  
C.F. e P.IVA 07319600016 - CCIAA Torino n. 884799 - Cap. Soc. 469.000,00 i.v.



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilhome.net](mailto:beinascoservizi@ilhome.net)

## **Articolo 11 CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI**

1. Per i prodotti ortofrutticoli viene esclusivamente richiesta la somministrazione di prodotti di stagione, per individuare i quali dovrà farsi riferimento al listino prezzi quotidianamente pubblicato dal mercato ortofrutticolo all'ingrosso della città di Torino. La qualità della fornitura é l'extra o la prima, così come é definita dalla normativa in vigore (D.M. 7.8.1959).
2. Gli agrumi devono essere sani, puliti, privi di difetti, privi di malattie, di aspetto colore, odore e sapore caratteristici e gradevoli; di ottima qualità e devono avere buccia liscia, ricca di oli essenziali ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria (lesioni e cicatrici prodotte dal vento), da urti, sfregamenti contro rami e spine, da "membranosi del limone" (alterazioni prodotte da fumigazioni cianidriche) e da qualsiasi altro tipo di alterazioni, di natura parassitaria o non. Tutti gli agrumi devono essere ricchi di sugo, a pieno turgore, con semi non germogliati.
3. Le insalate, di grammatura minima di gr. 150, dovranno essere fornite non prefiorite, esenti da malattie, perfettamente sane ed asciutte, con caratteristiche organolettiche proprie della specie.
4. In particolare, la frutta, la verdura e gli ortaggi in genere dovranno:
  - essere maturi fisiologicamente e quindi pronti al consumo;
  - essere asciutti, privi di sabbia, fango, terriccio, o altro;
  - essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
  - essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura; sono perciò esclusi i prodotti che, all'esame sommario od in seguito ad analisi merceologiche, risultino avariati, alterati, sofisticati o adulterati e appartenenti a varietà o specie diverse da quelle ordinate, o che siano immaturi, eccessivamente maturi, guasti o fermentati, invasi da muffe, acari, larve di insetti o altri parassiti animali o vegetali, colorati artificialmente, imbrattati di concimi animali o altre lordure, eccessivamente bagnati o marci;
  - essere: interi, sani, puliti, esenti da umidità esterna anormale e da odore e/o sapore estraneo;
  - non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipiente;
  - gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;
  - aglio, cipolle e patate non dovranno essere trattate con radiazioni gamma;
  - essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie cultivar, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti, né avere diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;
  - essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di condensazione a seguito di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a processo di eccessiva maturazione;
  - i prodotti forniti dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, e, a seconda della specie cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sede Legale: Via Serea 9/1 – 10092 Beinasco (TO)  
C.F. e P.IVA 07319600016 - CCIAA Torino n. 884799 - Cap. Soc. 469.000,00 i.v.



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilhome.net](mailto:beinascoservizi@ilhome.net)

5. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:
- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione e che abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo in ambienti, temperatura e stato igrometrico dell'aria condizionati (conservazione che quindi abbia pregiudicato le doti organolettiche del vegetale);
  - portino tracce visibili di appassimento con abbassamento di turgore, alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
  - presentino distacco prematuro del peduncolo o morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo o rachitismo, ad atrofia, a malformazione o altre anomalie;
  - siano disposti per l'imballaggio in modo tale da impedire il controllo degli strati sottostanti.
6. Le caratteristiche dei prodotti da fornire sono altresì le seguenti:
- in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;
  - gli ortaggi non devono essere deteriorati da una eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio;
  - gli imballaggi devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
  - la carta od altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto;
  - gli imballaggi devono riportare all'esterno, in modo ben visibile: la specie, la varietà, il calibro, la provenienza, in modo da consentire l'immediato riscontro della qualità.
7. I prodotti ortofrutticoli da fornire devono essere esenti da residui di metalli pesanti e non devono essere impoveriti da tecniche di conservazione e trasformazioni forzate. Per quanto riguarda additivi, conservanti e prodotti fitosanitari, non devono essere superati i limiti fissati dalla normativa in vigore, in particolare dal D.M. 19.5.2000 e successive integrazioni e modificazioni. A tal proposito la stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre ad analisi tecniche di laboratorio, presso istituti legalmente riconosciuti, campioni prelevati dalla merce consegnata. Si allega al presente capitolato estratto del Protocollo aziendale di autocontrollo del centro di cottura gestito dalla stazione appaltante, contenente alcuni dei limiti di accettabilità degli alimenti oggetto della fornitura.

**Articolo 12**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI SINGOLI PRODOTTI**

Si riporta di seguito l'elenco delle voci merceologiche oggetto della fornitura, con le caratteristiche merceologiche richieste per ciascun prodotto:

**sezione ORTAGGI E VERDURE FRESCHE**

- 1) Patate di annata, prive di qualsiasi difetto, malattia o imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale e le renda inadatte ad una sana e buona alimentazione umana, esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale conservazione, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, provocate dal gelo. Ogni tubero, di peso minimo di

Sede Legale: Via Serea 9/1 – 10092 Beinasco (TO)  
C.F. e P.IVA 07319600016 - CCIAA Torino n. 884799 - Cap. Soc. 469.000,00 i.v.



## BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

gr. 60 fino ad un massimo di gr. 250, non dovrà presentare buccia raggrinzita e flaccida, germogli, chiazze scure interne e neppure tracce di verde epicarpale (solanina); le patate dovranno essere perfettamente asciutte, pulite e prive di terriccio, argilla, concimi, sabbia, segatura o altre sostanze estranee, non dovranno essere affette da rinverdimento, germinazione, cancrena umida o secca, né attaccate da parassiti vegetali o animali. Inoltre non dovranno presentare tracce di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, macchie superficiali ed interne che denotano l'attacco di parassiti animali e vegetali. I tuberi dovranno essere selezionati per varietà, qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Le patate dovranno essere esenti da odori e gusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale, così come definito dalla scienza merceologica

- 2) Carote di 10-40 mm., oppure gr. 80-150 di peso cadauna, fresche e turgide, prive di muffe o germogli indicanti la cattiva e prolungata conservazione artificiale;
- 3) Cipolle, varietà "bionda o bianca", non devono presentare marcescenze esterne né essere coperte da muffe o infestate da parassiti, di colore caratteristico, prive di germogli;
- 4) Aglio secco bianco, calibratura minima 45 mm., non deve presentare marcescenze esterne, né essere coperto da muffe o infestato da parassiti, ben essiccato, con spicchi turgidi e protetti, di colore caratteristico, privo di germogli;
- 5) Finocchi, devono essere ben "sviluppati", non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esenti da parassiti, privi di danni causati dal gelo, con le radici tagliate di netto sotto la base grumolo, di forma tondeggianti, non allungata, senza gambo (senza fiamma) e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non deve superare i 10 cm. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammessi lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo deve essere di cm. 6; sono escluse dalla fornitura le finocchielle;
- 6) Pomodori per insalata, varietà "a grappolo", dal diametro minimo di 30 mm., perfettamente sani, non ammaccati, non molli, consistenti al tatto, giunti a giusta maturazione, colorazione fra l'arancio e il rosso;
- 7) Pomodori per sugo, varietà "a grappolo" o San Marzano, perfettamente sani, non ammaccati, non molli, consistenti al tatto, giunti a giusta maturazione, colorazione fra l'arancio e il rosso;
- 8) Zucchine, varietà verdi chiare, piccole, con la polpa compatta e pochi semi, il peso non deve essere superiore a gr. 200 cadauna;
- 9) Bietole, nella varietà "da costa" o "da taglio costine", esenti da difetti ed impurità e con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%;
- 10) Zucca, tipo grosso, con polpa giallo-arancio, di consistenza farinosa;
- 11) Sedano bianco, ben "sviluppati", non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno, esente da parassiti, privo di danni causati dal gelo, con le radici tagliate di netto sotto la base grumolo, con uno scarto, dopo la prima pulitura, non superiore al 10%. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale;



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

- 12) Melanzane tonde e/o lunghe, le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistente, munite del calice e del peduncolo, che può essere leggermente danneggiato, esente da bruciature da sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi cm. 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà esser di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10 e per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7;
- 13) Peperoni gialli e rossi, varietà quadrati, peso variabile da gr. 150 a gr. 300 cadauno;
- 14) Funghi coltivati, varietà prataioli bianchi;
- 15) Cavolfiori semidefogliati, varietà "coronati bianchi", con scarto non superiore al 30-40%;
- 16) Cavoli verza, di peso non inferiore a gr. 300, i cappucci dovranno presentarsi ben serrati;
- 17) Lattuga, varietà romana;
- 18) Lattuga varietà "ghiaccio";
- 19) Lattuga varietà "gentile" o "gentilina";
- 20) Rucola/rughetta riunita a mazzi, con caratteristiche organolettiche proprie della specie;
- 21) Prezzemolo;
- 22) Salvia;
- 23) Rosmarino;
- 24) Basilico, tipo "genovese".

**sezione FRUTTA FRESCA**

- 1) Mele, varietà Golden delicious, Stark delicious, Royal gala, calibro tra 75 e 85;
- 2) Pere, varietà Abate, Williams, Decana o Kaiser, di media pezzatura, calibro tra 60 e 70;
- 3) Banane, di pezzatura media, di peso compreso tra gr.150 e 160 cadauna, giunte alla giusta maturazione per il consumo entro alcuni giorni;
- 4) Arance, varietà tarocco, navelina, valencia, di calibro compreso tra 70 e 80;
- 5) Clementine o mandarini in relazione alla stagione di riferimento, calibro tra 54 e 70;
- 6) Limoni varietà "Primo fiore" o "bianchetto";
- 7) Cachi, ben maturi, dolci e di sapore gradevole, di media pezzatura;
- 8) Cachi mela (parsimon), caratteristiche simili alla voce 7;
- 9) Uva da tavola, varietà Italia, Regina, o altra su indicazione dei centri di cottura, di pezzatura media;
- 10) Fragole, di pezzatura media;
- 11) Albicocche di pezzatura media, calibro compreso fra 5 e 6;
- 12) Susine, varietà S. Rosa, goccia d'oro, nere e bianche, di media pezzatura. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto;
- 13) Pesche a pasta gialla e/o bianca, categoria A, di media pezzatura;
- 14) Nettarine a pasta gialla e/o bianca, categoria A;
- 15) Ciliegie, varietà duracine comuni e/o vignola, di pezzatura media;
- 16) Angurie, varietà sferiche;
- 17) Meloni, varietà retato, media pezzatura, al giusto punto di maturazione per essere consumati entro pochi giorni;



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

- 18) Actinidia (kiwi), media pezzatura, consegnata al giusto grado di maturazione per essere consumata entro pochi giorni;
- 19) Nespole, calibro G o GG.

**Articolo 13 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

1. Il Responsabile del procedimento è individuato nella persona della Sig.ra Bressello Marina, Referente e coordinatore del Servizio Mensa e Asilo Nido della Beinasco Servizi S.r.l.

**Articolo 14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

1. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo della persona che sarà responsabile dell'esecuzione del servizio tramite comunicazione scritta di mandato conferito a persona idonea, sostituibile su richiesta motivata del RUP. La Ditta assegnataria deve garantire la reperibilità di un Responsabile dell'esecuzione della fornitura negli orari d'ufficio e nelle date di servizio mensa scolastica tramite e-mail e cellulare.
2. Il RUP ha il diritto di esigere il cambiamento del responsabile dell'impresa per ragioni disciplinari, incapacità o grave negligenza. La Ditta aggiudicataria è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza di detti soggetti, nonché della malafede o della frode nella fornitura.
3. Ogni variazione della persona di cui al primo paragrafo deve essere tempestivamente notificata, e comunque entro tre giorni, al RUP.

**Articolo 15 - CAUZIONE DEFINITIVA**

1. Ai fini della sottoscrizione del contratto, il contraente dovrà costituire una garanzia definitiva, ai sensi art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nelle forme di cui all'art. 93, commi 2 e 3, del D. Lgs. 50/2016.
2. La mancata costituzione della garanzia prevista all'art. 103, comma 1 del Codice dei Contratti Pubblici determinerà la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria da parte della Stazione Appaltante, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
3. In merito allo svincolo della cauzione definitiva, si applica quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

**Articolo 16 - POLIZZA DI ASSICURAZIONE PER DANNI D'ESECUZIONE E RESPONSABILITA' CIVILE**

1. Nella gestione delle prestazioni il contraente dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti ad evitare danni a persone o cose, con obbligo di rispettare tutte le norme sulla prevenzione degli infortuni.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della fornitura o a cause ad esso connesse, derivassero alla società appaltante o a terzi, cose e persone, comprendendo tra queste ultime i soggetti per i quali deve essere prestata la fornitura, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'aggiudicatario, salvi gli interventi a favore dello stesso da parte della società assicuratrice.

Sede Legale: Via Serea 9/1 – 10092 Beinasco (TO)  
C.F. e P.IVA 07319600016 - CCIAA Torino n. 884799 - Cap. Soc. 469.000,00 i.v.



## **BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@lnome.net](mailto:beinascoservizi@lnome.net)

### **Articolo 17 - OSSERVANZA DEL CAPITOLATO - OBBLIGHI ED ONERI GENERALI**

1. L'Appaltatore è tenuto alla piena ed intera osservanza delle norme contenute nel presente capitolato speciale di appalto. L'Appaltatore si obbliga ad osservare nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali in oggetto tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti l'ambito cui il servizio in oggetto appartiene, e in particolare quelle di carattere tecnico e di sicurezza vigenti, nonché le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro applicato ai propri dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso e l'osservanza di tutte le leggi e le disposizioni stabilite per le assicurazioni dei dipendenti contro gli infortuni sul lavoro e per la prevenzione degli infortuni degli stessi.

### **Articolo 18 - RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

1. In tutti i casi di inadempimento da parte della ditta aggiudicataria degli obblighi derivanti dal contratto, questo stesso potrà essere risolto, ai sensi delle disposizioni del codice civile e degli art. 108 del D. Lgs. 50/2016.
2. Per l'applicazione delle suddette disposizioni, la Stazione appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta aggiudicataria senza bisogno di diffide formali.

### **Articolo 19 - RECESSO**

1. Le modalità di recesso sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare dall'art. 109 del D. Lgs. 50/2016.
2. In ogni caso il Committente si riserva la facoltà di recedere dal contratto senza incorrere in conseguenze di alcun tipo, pagando all'Appaltatore esclusivamente la fornitura prestata sino a quel momento, qualora si verificassero vicende societarie della stazione appaltante determinate da provvedimenti deliberativi del Comune di Beinasco.

### **Articolo 20 - ACCETTAZIONE DELLA FORNITURA**

1. L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le norme indicate e richiamate nel presente capitolato.
2. Non sono ammesse, in fase di offerta, richieste di deroga, clausole, proposte di condizioni diverse o limitazioni. La realizzazione della fornitura dovrà essere garantita in tutte le sue parti e componenti.

### **Articolo 21 - FORMA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI**

1. Il contratto sarà stipulato per scrittura privata non autenticata, in modalità elettronica, ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.
2. Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, comprese quelle di bollo, nonché le imposte e tasse presenti e future, a esclusione dell'IVA.



**BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio**

tel. 011 3989742 – fax. 011 3989750 - email: [beinascoservizi@beinascoservizi.it](mailto:beinascoservizi@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

---

**Articolo 22 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

1. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 il trattamento dei dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza. Si informa che i dati personali forniti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per fini del procedimento medesimo e successivamente conservati nel rispetto delle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

**Articolo 23 - FORO COMPETENTE**

1. Per qualsiasi controversia relativa al presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Torino. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

**Articolo 24 - RINVIO**

1. Per tutto quanto non previsto e specificato nel presente capitolato, si fa rinvio alle norme e ai regolamenti vigenti in materia, con particolare riferimento al D.Lgs n. 50/2016 s.m.i. e al Codice Civile.

\*\*\*\*\*

[capitolato oriefutta 2019-2021.doc](#)



# LIMITI DI ACCETTABILITÀ DELLE MATERIE PRIME ACQUISTATE

I parametri possono avere un limite o un valore guida.

Limite o M = valore massimo, da non superare

Valore Guida o m = valore ottimale, che non si supera con una corretta prassi igienica

- prodotto ortofrutticolo fresco e di IV gamma

parametri/analiti	come	lim. / M	V.G. / m	max	min	n:	c:
<i>prodotto ortofrutticolo</i>							
Reg. CE 1881/2006 (G.U. L. 364/5 del 20/12/2006) e succ. mod. int.			tenori massimi di alcuni contaminati nei prodotti alimentari				
Cadmio	mg/Kg	Cd	0,2				a foglia, erbe aromatiche, funghi colt, sedano rapa
Cadmio	mg/Kg	Cd	0,05				esclusi a foglia, stelo, radice, pinoli, patat e, erbe
Cadmio	mg/Kg	Cd	0,1				a stelo, radice e patate escluso sedano rapa
Nitrati	mg/Kg	NO3	3500				lattuga fresca in coltura protetta 01/04-30/09
Nitrati	mg/Kg	NO3	4500				lattuga fresca in coltura protetta 01/10-31/03
Nitrati	mg/Kg	NO3	2500				spinaci freschi raccolti 1 aprile- 30 settembre
Nitrati	mg/Kg	NO3	4000				lattuga fresca in campo aperto 01/10-31/03
Nitrati	mg/Kg	NO3	2500				lattuga "Iceberg" in coltura protetta
Nitrati	mg/Kg	NO3	2500				lattuga fresca in campo aperto 01/04-30/09
Nitrati	mg/Kg	NO3	3000				spinaci freschi raccolti 1 ottobre - 31 marzo
Nitrati	mg/Kg	NO3	2000				lattuga "Iceberg" in campo aperto
Piombo	mg/Kg	Pb	0,3				genere Brassica, a foglia, funghi collivali
Piombo	mg/Kg	Pb	0,1				su parte commestibile dopo lavaggio
<i>prodotto ortofrutticolo IV gamma</i>							
Accordo ARPA - Regione Piemonte - Dir. DA2000 Sett. DA2001 del 11/08/08			reg. del controllo di alimenti, acque, cosmetici e altro				
Germi mesofilli aerobi 30-37	ufc/g			8000000			a fine processo produttivo
Germi mesofilli aerobi 30-37	ufc/g			1E+07			al commercio
Listeria monocytogenes (quantitativa)	ufc/g		100			5	Reg CE 2073/05 e s.m.i.
Salmonella spp. (ricerca colturale)	in 25 g		0			5	Reg CE 2073/05 e s.m.i.
Reg CE 2073 del 15/11/05 (G.U. n. L. 338 del 22/12/2005) e succ.mod.int			criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari				
Listeria monocytogenes (quantitativa)	ufc/g		100			5	0 pronti al consumo
Listeria monocytogenes (ricerca colturale) in 25 g			0			5	0 prima della commercializzazione
Salmonella spp. (ricerca colturale)	in 25 g		0			5	0 pronti al consumo
Reg. CE 1881/2006 (G.U. L. 364/5 del 20/12/2006) e succ. mod. int.			tenori massimi di alcuni contaminati nei prodotti alimentari				
Cadmio	mg/Kg	Cd	0,1				a stelo, radice e patate escluso sedano rapa
Cadmio	mg/Kg	Cd	0,2				a foglia, erbe aromatiche, funghi colt, sedano rapa
Cadmio	mg/Kg	Cd	0,05				esclusi a foglia, stelo, radice, pinoli, patat e, erbe

Nitrati	mg/Kg	NO3	2500	<i>lattuga fresca in campo aperto 01/04-30/09</i>
Nitrati	mg/Kg	NO3	2500	<i>spinaci freschi raccolti 1 aprile- 30 settembre</i>
Nitrati	mg/Kg	NO3	2500	<i>lattuga "Iceberg" in collura protetta</i>
Nitrati	mg/Kg	NO3	3500	<i>lattuga fresca in coltura protetta 01/04-30/09</i>
Nitrati	mg/Kg	NO3	4000	<i>lattuga fresca in campo aperto 01/10-31/03</i>
Nitrati	mg/Kg	NO3	4500	<i>lattuga fresca in coltura protetta 01/10-31/03</i>
Nitrati	mg/Kg	NO3	2000	<i>lattuga "Iceberg" in campo aperto</i>
Piombo	mg/Kg	Pb	0,3	<i>genere Brassica, a foglia, funghi coltivati</i>
Piombo	mg/Kg	Pb	0,1	<i>su parte commestibile dopo lavaggio</i>

