



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

---

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI  
PRODOTTI AVICOLI FRESCHI E UOVA PER LA MENSA SCOLASTICA  
E L'ASILO NIDO DI BEINASCO  
periodo APRILE 2020 – MARZO 2022**

Il Responsabile Unico del Procedimento  
(Marina BRESSELLO)

*Marina Bressello*



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

---

## **INDICE**

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



## **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 avicoli freschi e uova 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 della fornitura 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 € 100.000,00= oltre I.V.A.

## **Articolo 2**

### **FABBISOGNO QUANTITATIVO**

1. Il fabbisogno quantitativo presunto dei prodotti oggetto del presente capitolato, per i 2 anni di durata della fornitura, è il seguente:

- filetti di petto di pollo affettati (voce 1)	Kg. 1.400
- fuselli di pollo (voce 2)	Kg. 2.000
- bocconcini di pollo (voce 3)	Kg. 700
- bocconcini di coscia di tacchino (voce 4)	Kg. 2.000
- fesa di tacchino a pezzi interi (voce 5)	Kg. 300
- fesa di tacchino arrosto (voce 6)	Kg. 1.600
- salsiccia di pollo e di tacchino (voce 7)	Kg. 1.000
- spiedini misti (voce 8)	Kg. 2.000
- uova di gallina (voce 9)	dozzine 400
- sgusciato di uova (voce 10)	Kg. 6.000

## **Articolo 3**

### **DECORRENZA DELLA FORNITURA**

1. L'affidamento della fornitura di cui al presente Capitolato speciale d'appalto decorre dal 01.04.2020 al 31.03.2022.

## **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 2017, 2018 e 2019) forniture di prodotti avicoli freschi e uova o prodotti ad essi assimilabili per un importo complessivo totale non inferiore ad €. 135.000,00 oltre IVA.



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

---

**Articolo 5**  
**AGGIUDICAZIONE – OFFERTE ANOMALE – REVISIONE PREZZI**

1. Trattandosi di fornitura ad elevata ripetitività destinata a soddisfare esigenze ricorrenti (pasti della refezione scolastica, asilo nido e dipendenti comunali) connesse alla normale operatività del Comune di Beinasco, che richieda approvvigionamenti frequenti al fine di assicurare la continuità della prestazione (refezione scolastica, asilo nido e dipendenti comunali), l'affidamento mediante procedura negoziata avviene previo esperimento di gara ufficiosa, con il criterio del minor prezzo di cui all'art 36, comma 9 bis, 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, nella scheda offerta allegata alla lettera invito il concorrente dovrà indicare chiaramente, per ciascuna voce merceologica, il prezzo unitario e il prezzo totale offerto (il prezzo totale per voce merceologica deriva dal prodotto tra il prezzo unitario e la quantità presunta indicata nella scheda), oltre all'importo totale della scheda offerta. L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà offerto l'importo totale più basso.
3. Nel caso di discordanza fra il valore unitario e il valore totale, si procederà in sede di gara, per quanto possibile, a correggere eventuali errori di calcolo, sulla base del prezzo unitario offerto.
4. sono ammesse esclusivamente offerte al ribasso Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.
6. 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 abbia fatto offerte uguali sia presente alla gara, ovvero i presenti non intendano migliorare l'offerta, si procederà 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.
7. Nel caso in cui, sulla scorta del listino della Borsa merci di Verona, principale mercato nazionale dei prodotti avicoli, pubblicato dalla locale Camera di Commercio, i prodotti oggetto di fornitura, o le materie prime da cui sono ricavati, subiranno una variazione percentuale del 15% in più o in meno rispetto ai prezzi esistenti al momento della presentazione dell'offerta, si procederà a concordare con l'impresa aggiudicataria nuovi prezzi, che tengano conto dell'intervenuto aumento o ribasso del listino del predetto mercato dei prodotti avicoli.
9. Le stesse modalità previste al comma 9 saranno adottate ogni qualvolta la variazione del 15% in più o in meno si verificherà nel periodo di decorrenza del contratto.



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

---

**Articolo 6  
GARANZIE**

1. Il concorrente deve 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. 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.

**Articolo 7  
PAGAMENTI**

1. Il corrispettivo della fornitura è corrisposto "a misura"; sono cioè pagate le singole forniture stabilite di volta in volta dalla stazione appaltante secondo una sua valutazione discrezionale, tenuto conto delle esigenze dei centri di cottura. Pertanto l'importo di cui all'articolo 1 al netto del ribasso 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 capitolato 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 comporti aggravio per gli stessi.
3. Le forniture avvengono esclusivamente su ordinativi della stazione appaltante trasmessi tramite posta elettronica all'indirizzo indicato dall'aggiudicatario in sede di offerta nei quali sono indicati i prodotti e le quantità della fornitura. Eventuali dubbi interpretativi degli ordini dovranno essere tempestivamente segnalati dalla ditta contraente tramite posta elettronica all'indirizzo indicato dall'aggiudicatario in sede di



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

- offerta; in difetto, le stesse s'intendono accettate e le consegne devono pertanto corrispondere a quanto con le medesime ordinato.
4. 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 offerto.
  5. 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.
  6. 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.
  7. La consegna è da effettuarsi in orario compreso tra le ore 06.00 / 07.00 e tra le ore 09.00 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.
  8. 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.
  9. 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.
  10. Tutte le forniture devono riportare sul documento di trasporto: la specie, la varietà, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.
  11. Sono ammesse, per quanto riguarda pesi e misure indicate per la confezione di ciascuna voce merceologica, oscillazioni nell'ordine del 10-20%, a condizione che ciò non comprometta l'organizzazione dei centri di cottura e previo accordo con i responsabili dei medesimi centri di cottura.
  12. La consegna dei generi alimentari oggetto del presente capitolato dovrà avvenire in confezioni sottovuoto; è consentito un confezionamento diverso dal sottovuoto soltanto per i prodotti di cui all'articolo 12, voci merceologiche 8 e 9.

### **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.



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@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 (CE) 28.1.2002, n. 178.
3. L'imballo, il facchinaggio ed ogni altra spesa accessoria, sono a carico della ditta contraente.
4. Il trasporto della merce deve essere eseguito con veicoli appositamente attrezzati, tali da conservare una temperatura interna delle carni trasportate non superiore a + 4 °C, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso, così come i contenitori utilizzati per il trasporto; entrambi dovranno rigorosamente rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti norme di legge.
5. 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.
6. 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 penale 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 7.00 del giorno successivo a quello stabilito per la consegna, la stazione appaltante, oltre alla penale 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 dovrà ritirarla tempestivamente a sue spese, con preciso obbligo di fornire entro le ore 7.00 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 7.00 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 capitolato, ne darà tempestiva comunicazione scritta alla ditta contraente,

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



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

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.

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

1. Le carni avicole fresche oggetto della fornitura devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 ed essere di classe A ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007.
2. La stazione appaltante si riserva la facoltà di sottoporre ad analisi tecniche di laboratorio, presso istituti legalmente riconosciuti, campioni prelevati dai prodotti consegnati. I prodotti consegnati non devono superare i limiti dei parametri microbiologici indicati nel protocollo aziendale di autocontrollo della stazione appaltante. Si allega al presente capitolato estratto del protocollo aziendale di autocontrollo della stazione appaltante, contenente i limiti di accettabilità degli alimenti oggetto della fornitura.
3. La ditta contraente si obbliga ad accettare la relazione di analisi e, nel caso la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, oltre alle eventuali penali previste.
4. I prodotti oggetto del presente capitolato devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
5. I parametri generali cui fare riferimento nella presente fornitura sono i seguenti:
  - precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
  - corrispondenza delle derrate a quanto stabilito con il presente capitolato;
  - 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; l'etichetta dovrà inoltre riportare l'indicazione che l'alimento non contenga sostanze ed ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati;
  - imballi integri senza alterazioni manifeste;
  - integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
  - caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
  - completa ed esplicita compilazione dei documenti di trasporto.
6. Vengono altresì inserite le seguenti clausole cui fare riferimento:
  - 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.
7. I materiali (imballo primario) impiegati per il confezionamento delle carni sottovuoto devono essere, in quanto a composizione, conformi alla vigente normativa. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento. Su ciascun imballo secondario dovrà essere indicato il peso netto. Le singole confezioni devono riportare un'etichetta, il cui riciclaggio è vietato, riportante le seguenti indicazioni (indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili):
  - denominazione del prodotto-taglio anatomico;

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





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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

- stato fisico: fresco;
- categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- data di confezionamento espressa in giorno, mese ed anno;
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del macellatore/confezionatore;
- sede dello stabilimento;
- marchio attestante l'avvenuto controllo sanitario, secondo quanto previsto dalla legislazione sanitaria vigente.

### **Articolo 12**

#### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI SINGOLI PRODOTTI**

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

- 1) Filetti di petto di pollo da gr. 70/100/110 cadauno a seconda delle necessità derivanti dalle grammature delle tabelle dietetiche, già affettati, ricavati da petti di pollo superiori a gr. 400 cadauno; questi dovranno essere privati di grasso e di tutte le parti non commestibili, ottenuti da polli aventi le seguenti caratteristiche:
  - di produzione nazionale, allevati a terra, non in batteria, del peso di gr. 1.800-2.000, di prima qualità, sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
  - la macellazione, eseguita in impianti abilitati a norma di legge, deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiori a 12 ore;
  - alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento e l'eventuale asciugatura in tunnel frigorifero;
  - i polli devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve risultare completo;
  - i polli non devono aver subito l'azione di sostanze estrogeniche, la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità;
  - i polli non dovranno essere stati sottoposti ad insufflazione d'aria o immissione di qualsiasi sostanza nel connettivo sottocutaneo, nonché al trattamento delle carni con acqua ossigenata o con qualsiasi altro provvedimento che non sia il freddo (non congelamento).
- 2) Cosce di pollo, fusello da gr. 150/180/220 cadauno a seconda delle necessità derivanti dalle grammature delle tabelle dietetiche; anche i fuselli di pollo dovranno essere ottenuti da polli aventi le caratteristiche descritte alla voce merceologica 1.
- 3) Bocconcini di pollo, in cubetti di circa mm. 25 x 25; anche le carni per ottenere i bocconcini di pollo dovranno essere ricavate da polli aventi le caratteristiche descritte alla voce merceologica 1.
- 4) Cosce di tacchino, disossate e cubettate per spezzatino (cubetti di circa mm. 25 x 25), di produzione nazionale, provenienti da allevamento di tipo intensivo, non in batteria, tacchino di prima qualità, del peso di gr. 6.000-8.000, di fresca macellazione, le rimanenti caratteristiche dovranno essere le stesse previste per il pollame.
- 5) Fesa di tacchino a pezzi interi di Kg. 5, privata di grasso e di tutte le parti non commestibili, proveniente da animali con le caratteristiche indicate alla voce 4.

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



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

- 6) Fesa di tacchino arrosto, **già cotto**, a pezzi interi da max Kg. 5, privata di grasso e di tutte le parti non commestibili, proveniente da animali con le caratteristiche indicate alla voce 4.
- 7) Salsiccia di pollo e di tacchino, **intera**, avente, relativamente alle carni di pollo e di tacchino, le caratteristiche descritte alle voci merceologiche 1 e 4.
- 8) Spiedini misti, pronti per la cottura, assolutamente privi di carne suina, esclusivamente composti di: 50% carne di pollo, 45% carne di tacchino, 5% verdure miste, del peso complessivo di gr. 80/120/150 cadauno netti, a seconda delle necessità derivanti dalle grammature delle tabelle dietetiche; le carni utilizzate per il loro confezionamento devono avere le caratteristiche descritte alle voci merceologiche 1 e 4.
- 9) Uova di gallina di produzione nazionale, provenienti da animali di allevamento, freschissime, di prima qualità (categoria A). Il peso deve essere compreso tra un minimo di gr. 55 e un massimo di gr. 65. Il guscio sano e senza incrinature, pulito. Alla speratura l'uovo deve risultare di colore rosso senza macchie; alla rottura del guscio l'albume deve essere di colorito chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, senza presenza di corpi estranei, consistente e rappreso; il tuorlo deve rimanere globoso, in posizione centrale, e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi movimenti e apparire come una massa densa con contorni assai vaghi non appiattito, la membrana vitellina priva di grinze, il colorito non deve tendere troppo al giallo pallido. Albume e tuorlo non debbono emanare odori e sapori particolari come di paglia e simili, il guscio dovrà essere vellutato e senza fratture. Saranno perciò escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate o adulterate. Le uova riconosciute guaste, anche se il riscontro avviene al momento della cottura, saranno tempestivamente restituite al fornitore, che dovrà cambiarle con altrettante sane. Le uova devono, comunque, rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa in vigore in materia. Gli imballi devono avere i seguenti marchi distintivi:
- cat. di qualità;
  - cat. di peso;
  - numero che indica la settimana di imballaggio;
  - nome o ragione sociale e numero del centro di imballaggio;
  - marchio di impresa o marchio commerciale;
  - data di scadenza e di imballaggio: la data di scadenza impressa sulla confezione deve vantare una durabilità minima residua di almeno 30 gg. dalla data di consegna.
- 10) Sgusciato di uova fresche di gallina, intere, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, odore e sapori tipici delle uova fresche, privo di impurità e frammenti di guscio, imballato in tetra brick aseptik in confezione da Kg. 1, (1 Kg. di prodotto corrispondente a circa 20 uova). Ogni confezione deve riportare la scadenza, che deve vantare una durabilità minima residua di almeno 15/20 gg. dalla data di consegna se conservata a temperatura compresa fra 0 e 2 °C. Il prodotto deve rispondere alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie e, in particolare, a quanto previsto dalle disposizioni inerenti la carica microbica degli alimenti, nonché essere privo di sostanze somministrate come medicamento, inclusi gli antibiotici.
- Caratteristiche chimico-fisiche:  
Temperatura all'arrivo tra 0 e 4 °C;  
Residuo secco 23% min.;  
Lipidi totali 9.50% min.;  
Proteine 11% min.;

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



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

Steroil 0.40% +/- 0.06;  
Pigmenti espressi in betacarotene 10 p.p.m. min.

**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  
SVINCOLO GARANZIA DEFINITIVA**

1. In merito allo svincolo della cauzione definitiva, si applica quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

**Articolo 16  
NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E RESPONSABILITA' CIVILE - POLIZZA DI ASSICURAZIONE PER DANNI**

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.
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

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



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

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.

**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.



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

tel. 011 8115504 - email: [ufficio.mensa@beinascoservizi.it](mailto:ufficio.mensa@beinascoservizi.it) - PEC: [beinascoservizi@ilnome.net](mailto:beinascoservizi@ilnome.net)

---

**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.

**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\\_carni\\_bianche\\_2020\\_2022.doc](#)