



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI
PRODOTTI LATTIERO CASEARI 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 - PEC: 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. 4
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. 6
Art. 9 – Obblighi dell'appaltatore	pag. 7
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. 12
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. 13
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



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

**Articolo 1
OGGETTO E AMMONTARE DELLA FORNITURA**

1. Forma oggetto del presente Capitolato l'affidamento, con la procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2 lett. b), del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, della fornitura di prodotti lattiero caseari 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 € 110.000,00 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:

- Burro (voce 1)	Kg. 200
- Mozzarella bocconcini da gr. 30/50 (voce 2)	Kg. 300
- Mozzarella, pezzatura intera (voce 3)	Kg. 1200
- Mozzarella monoporzione da gr.120 (voce 4)	Kg. 400
- Formaggio primo sale (voce 5)	Kg. 1.350
- Parmigiano reggiano (voce 6)	Kg. 150
- Parmigiano reggiano grattugiato (voce 7)	Kg. 2.300
- Fontal (voce 8)	Kg. 250
- Crescenza o stracchino (voce 9)	Kg. 1000
- Asiago Dop trancio (voce 10)	Kg. 100
- Ricotta vaccina, pezzatura intera (voce 11)	Kg. 2.200
- Ricotta vaccina monoporzione gr. 100 (voce 12)	Kg. 50
- Panna UHT da cucina (voce 13)	Kg. 200
- Yogurt intero alla frutta da gr. 125 (voce 14)	Kg. 6.000
- Budino monoporzione da gr. 100 (voce 15)	Kg. 5.000
- Pesto alla genovese (voce 16)	Kg. 250
- Formaggio spalmabile monoporzione (voce 17)	Kg. 800
- Philadelphia Kraft gr. 100 (voce 18)	Kg. 50
- Emmenthal Tedesco in trancio (voce 19)	Kg. 30
- Latte intero UHT (voce 20)	Lt. 2.400

**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.



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

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 lattiero caseari o prodotti ad essi assimilati per un importo complessivo totale non inferiore ad €. 135.000,00 oltre IVA (requisito di capacità economico finanziaria) Il requisito economico finanziario è necessario in quanto la fornitura ha ad oggetto prodotti particolarmente delicati e deteriorabili destinati a fruitori della mensa scolastica e dell'asilo nido.

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 operatività del Comune di Beinasco, che richieda approvvigionamenti frequenti al fine di assicurare la continuità della prestazione (refezione scolastica e dipendenti comunali), l'affidamento mediante procedura negoziata avverrà 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. Al fine di consentire un omogeneo confronto delle offerte, nella scheda prezzi da presentare in sede di gara sono state previste unità di misura standard (kg., Lt.).
5. Per eventuali prodotti per i quali la ditta contraente utilizza di norma unità di misura e confezioni diverse da quelle riportate nella scheda prezzi, anche ai fini della fatturazione, la ditta contraente è tenuta, entro 10 giorni dell'aggiudicazione, a comunicarle alla stazione appaltante, indicando le diverse unità di misura e confezioni utilizzate.
6. Il costo unitario per confezione, cui fare riferimento in fase d'ordine, verrà in tal modo determinato commisurandolo al prezzo proposto in sede di gara.



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

7. Relativamente alle voci merceologiche per le quali è richiesto il formato “monoporzione”, la ditta contraente è tenuta a mantenere tale confezione, nei limiti delle tolleranze previste all’articolo 12.
8. Sono ammesse esclusivamente offerte in ribasso.
9. Si procederà all’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.
10. 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 procede all’aggiudicazione mediante sorteggio.
11. 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.
12. A partire dall’ 01.04.2021 il contratto, qualora ne ricorrano le condizioni, potrà essere soggetto a revisione annuale del prezzo, su richiesta formale e documentata dell’appaltatore, sulla base dei prezzi ISTAT pubblicati nella G.U. della Repubblica entro il 31 dicembre dell’anno di riferimento. In assenza dei suddetti dati si farà riferimento ai prezzi di mercato

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. 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”; saranno cioè pagate 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 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.



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

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 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 dubbi interpretativi degli ordini dovranno essere tempestivamente segnalati 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 offerto.
6. I prodotti devono essere consegnati entro la data che di volta in volta viene indicata sull'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.
8. La consegna è da effettuarsi in orario compreso tra le ore 06.00/07.00 e le ore 9.00/13.00 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 vengono riscontrati in contraddittorio con la ditta contraente presso il magazzino di consegna.



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

**Articolo 9
OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

1. Ai fini della verifica del rispetto delle procedure di autocontrollo, la ditta contraente acconsente a far visitare i propri reparti da incaricati della stazione appaltante. Le visite verranno effettuate previo concordamento della data.
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, aventi i requisiti previsti dalle vigenti norme di legge per il trasporto di generi alimentari freschi, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tali usi così come i contenitori utilizzati per il trasporto.
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 della fornitura, 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 penalità 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 penalità 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,



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

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, 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. I prodotti oggetto del presente capitolato devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle leggi vigenti e alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
2. Per i generi alimentari oggetto della fornitura si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie.
3. I prodotti lattiero caseari devono essere freschi e genuini, devono riportare sull'involucro o sulla confezione la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo, nonché la data di scadenza e gli ingredienti.
4. I formaggi in particolare devono riportare sulla confezione anche le seguenti informazioni: tipo di formaggio, eventuali additivi consentiti ed aggiunti, la data di confezionamento; in caso contrario la ditta e tenuta a possedere e presentare, a richiesta, la documentazione relativi ai predetti dati.
5. Sono assolutamente esclusi i formaggi:
 - Privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi;
 - Con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiore o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale;
 - In cattivo stato di conservazione;
 - Insudiciati, invasi da parassiti, in stato d'alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti, o non corrispondenti per natura, sostanza e qualità, alle loro denominazioni;
 - Contenenti: sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, conservativi anche se innocui, (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione).
 - Colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata.
6. 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.



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

7. 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 altre sanzioni previste.
8. 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.

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) Burro, in confezione da gr. 250 o 500 a seconda delle necessità dei centri di cottura. Il burro deve essere ottenuto dall'affioramento di pura panna fresca di latte di vacca contenente non meno dell'82% di peso di materia grassa. Non è consentito l'uso di alcun conservante né l'uso di coloranti. Il prodotto deve avere inoltre ottimo sapore e profumo. Non deve presentare tracce di alterazione tipo: odore di rancido, alterazione di colore sulla superficie, crescita di muffa. Le confezioni dovranno essere originali ed intere; la data di scadenza deve vantare una durata minima di 60gg. dalla data di consegna.
- 2) Bocconcini/nocciolini di mozzarella di latte vaccino da gr. 30/50 cadauno a seconda delle necessità derivanti dalle grammature delle tabelle dietetiche, in confezione da 1 o 2 kg. La mozzarella deve essere di prima scelta di produzione nazionale, di solo latte vaccino, a pasta filante, con contenuto di materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 44%, non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento od altro. La data di scadenza, riportata sulle confezioni, deve vantare una durabilità minima di 15gg. dalla data di consegna.
- 3) Mozzarella di latte vaccino, pezzatura intera, da 1 a 2 kg. La data di scadenza, riportata sulle confezioni, deve vantare una durabilità minima di almeno 15 gg. dalla data di consegna. Caratteristiche le stesse della voce 2.
- 4) Mozzarella di latte vaccino in confezione monoporzione da gr. 120 (tolleranza massima +/-20%). Caratteristiche: le stesse della voce 2.
- 5) Formaggio "primo sale" con data di scadenza che deve vantare una durabilità minima di 15 gg. dalla consegna.
- 6) Parmigiano Reggiano, stagionatura minima 15 mesi in pezzature da 1/8, marchiato di zona tipica con il marchio del consorzio di tutela, conforme alle norme che fissano i metodi di produzione, le caratteristiche merceologiche e le zone di produzione dei formaggi.
- 7) Parmigiano Reggiano grattugiato, naturale, confezione da 1 a 2 kg. Caratteristiche: stesse dalla voce 6.



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

- 8) Fontal, di prima scelta, preparato con latte vaccino ad acidità naturale di fermentazione, pasta elastica, piuttosto molle, con scarse occhiature, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce caratteristico, fondente, crosta compatta e sottile, contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 45%, stagionatura 30/60 gg.
- 9) Crescenza o stracchino di prima scelta, di produzione nazionale, preparato con latte vaccino intero, a pasta omogenea, molle, di colore che va dal bianco al giallognolo, con crosta sottilissima e tenera, stagionatura di massimo 15-20 giorni, con tenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. La data di scadenza riportata sulle singole confezioni deve vantare una durabilità minima di almeno 15 gg. dalla data di consegna.
- 10) Asiago Dop con data di scadenza che deve vantare una durabilità minima di 15 gg. dalla data di consegna.
- 11) Ricotta vaccina, in confezione da 1 a 2 kg di prima scelta di produzione nazionale, ottenuta interamente dal siero di latte vaccino sottoposto a riscaldamento a 80-90° con opportune aggiunte di siero acido, fresca, morbida e di prima qualità, con indicazione della data di scadenza, deve vantare una durabilità minima di 10 gg. dalla data di consegna.
- 12) Ricotta vaccina monoporzione da gr. 100 (tolleranza massima +20%) caratteristiche: le stesse della voce 11.
- 13) Panna da cucina UHT confezione da gr. 500 di prima qualità con contenuti organolettici e nutrizionali propri della specie; le confezioni devono riportare la data di scadenza che deve vantare una durata minima residua di almeno 30 gg. dalla data di consegna.
- 14) Yogurt alla frutta monoporzione in vasetti singoli da gr. 125. Lo yogurt, prodotto liquido o semiliquido ottenuto in seguito allo sviluppo nel latte di particolari microrganismi (*lactobacillus bulgaricus*, *streptococco thermophilis*), deve essere intero con fermenti lattici vivi esente da coloranti e conservanti. I recipienti contenenti lo yogurt devono riportare ben stampigliata la data di scadenza, che deve vantare una durata minima residua di almeno 20 gg. dalla data di consegna.
- 15) Budino monoporzione in vasetti singoli da gr. 100 (tolleranza massima +20%), senza conservanti, prodotto con latte intero e ingrediente selezionati, nei gusti di volta in volta richiesti (cioccolato, crème caramel, vaniglia) colore tipico del gusto indicato, consistenza morbida e compatta. Conservazione in frigorifero temperatura 0/4°C, la data di scadenza deve vantare una durabilità minima residua di almeno 30 gg. dalla data di consegna.
- 16) Pesto alla genovese, ingredienti: olio di oliva, basilico italiano, formaggio grana padano, pinoli.



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

-
- 17) Formaggio fresco spalmabile, nazionale, (LATBRI) in confezione monoporzione da gr. 50 (tolleranza massima + 20%).
 - 18) Philadelphia Kraft in monoporzione da gr. 100. Ingredienti: latte pastorizzato aspetto bianco, superficie compatta e liscia, consistenza cremosa e spalmabile.
 - 19) Emmenthal tedesco in trancio.
 - 20) Latte alimentare UHT, di vacca, in confezione da litri 1, intero – sterilizzato, omogeneizzato, a lunga conservazione, di produzione CEE, ottenuto esclusivamente dalla mungitura di animali in buono stato di salute e nutrizione, genuino, di colore bianco opaco, di sapore dolciastro, di odore gradito con percentuale di grasso non inferiore al 3% e acidità non superiore all' 1,8 per mille. Il latte non dovrà coagulare spontaneamente con l'ebollizione. Il latte deve essere consegnato in contenitori a chiusura ermetica non suscettibili di manomissione. I contenitori dovranno riportare la data di scadenza e quella di confezionamento.

**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 CAUZIONE 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
DANNI D'ESECUZIONE E RESPONSABILITA' CIVILE - POLIZZA DI ASSICURAZIONE

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 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



BEINASCO SERVIZI S.r.l. con unico socio

tel. 011 8115504 - email: ufficio.mensa@beinascoservizi.it - PEC: beinascoservizi@ilnome.net

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.

**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 prodotti lattiero caseari 2020_2022.doc](#)