



COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

PROVINCIA DI TORINO

C.A.P. 10013 – Via Mombarone, n. 3 - Cod. Fisc. / P. IVA 01799260011
Tel. 0125/755820 – Fax 0125/751328 – e-mail segreteria.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it
Internet: www.comune.borgofranco.to.it

Bando di gara con la procedura aperta in applicazione del criterio del prezzo più basso per la fornitura pasti per il servizio di refezione per l'anno 2010.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO UNICO

Vista la delibera della Giunta Comunale n. 83 in data 06.08.2009 con la quale venivano individuati gli elementi del contratto ed i criteri per l'affidamento del servizio:

FORNITURA PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PER L'ANNO 2010

CIG: 03630140A1

Visto il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, recante: «Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali» e successive modificazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante: «Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi» e successive modificazioni;

Visto il regolamento comunale per la organizzazione generale degli uffici e dei servizi;

Visto il regolamento comunale sui contratti;

Visto il codice dei contratti;

DETERMINA E RENDE NOTO

In esecuzione della determinazione n. 94 in data 18.08.2009, è indetta una gara di appalto per l'affidamento del servizio come meglio di seguito descritto:

| N.D. | Rif. all' allegato IX | | |
|------|-----------------------|---|--|
| 1 | 1 | Amministrazione aggiudicatrice | Comune di Borgofranco d'Ivrea Via Mombarone, n. 3 - C.A.P. 10013 Borgofranco d'Ivrea Telefono 0125/755811 Fax 0125/751328 indirizzo elettronico: segreteria.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it |
| 2 | 3 | Procedura di aggiudicazione (Art. 55 codice dei contratti) | Procedura aperta. |
| 3 | 4 | Forma dell'appalto (Art. 82 codice dei contratti) | In applicazione del criterio del prezzo più basso (Art. 82 del codice dei contratti). Il prezzo è dato dalla somma dei seguenti fattori: - il numero complessivo dei pranzi (n. 41.308) per prezzo offerto - il numero complessivo delle merende (n. 12.244) per prezzo offerto. L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che avrà presentato il prezzo più basso calcolato nel modo prima indicato. In caso di parità di punteggio, fra due o più Ditte concorrenti, si procederà al sorteggio. L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo anche in presenza di una sola offerta, purché valida. |
| 4 | 4 | Articolo 86 – comma 1 – Offerte Anomale | Ai sensi dell'art. 86 – comma 1 - del Decreto Legislativo del 12.04.2006 n. 163 l'Amministrazione valuta la congruità delle offerte che presentano un ribasso pari o superiore alla media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del dieci per cento, arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media. La facoltà di esclusione automatica non è esercitabile quando il numero delle offerte ammesse è inferiore a 5 (cinque). In tale ultimo caso si applica l'art. 86 – comma 3 – del più volte citato D.Lgs. n. 163 del 12.04.2006. |
| 5 | 5 | Oggetto dell'Appalto Durata Luogo di prestazione | Fornitura pasti per il servizio di refezione dal 01/01/2010 al 31/12/2010 Borgofranco d'Ivrea Capoluogo - Frazione Baio Dora e Località San Germano |

| | | | | | | | |
|----|-----|---|--|----------------------|-------------------|------------------|----------------------------|
| 6 | 6c | Categoria del servizio e sua descrizione (All. II al codice dei contratti) | Categoria 17 – Numero di riferimento: CPC 64 – CPV 55321000-6 Descrizione del servizio: Servizio di preparazione pasti. | | | | |
| | | Altri elementi del contratto | Descrizione | Unità di misura | Quantità presunta | Prezzo unitario | Importo presunto |
| | | | Pranzi Merende per la scuola per l'infanzia | Numerica Numerica | 41.308 12.244 | € 3,85 € 0,30 | € 159.035,80 € 3.673,20 |
| | | | | Totale | € 162.709,00 | | |
| 7 | 6.c | Eventuale rinnovo del contratto | NON PREVISTO. | | | | |
| 8 | 6.c | Indicazione eventuale del nome e della qualifica professionale delle persone incaricate della prestazione del servizio | ===== | | | | |
| 9 | 11 | Servizio presso il quale possono essere richiesti i documenti complementari e le informazioni (Art. 71 del codice dei contratti) | Comune - Sportello dei contratti di Borgofranco d'Ivrea - Via Mombarone n. 3 Telefono 0125/755811 Fax 0125/751328 Indirizzo elettronico: segreteria.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it Termine ultimo per la presentazione di tale domanda: 14.10.2009 Importi da pagare: € 0,13 per ogni fotocopia formato A4 Modalità di pagamento: c.c.p. n. 30958102 | | | | |
| 10 | / | Soggetti ammessi alla gara | Sono ammessi alla gara i soggetti previsti dall'art. 34 del codice dei contratti, aventi i requisiti di cui ai successivi artt. 35, 36, 37, 38, 39, 41 e 42. | | | | |
| 11 | / | Specifiche tecniche (Art. 68 del codice dei contratti) | Quelle previste nel Capitolato Speciale d'Appalto ed in particolare gli articoli n. 2 e 3. | | | | |
| 12 | / | Disciplinare di gara | Il capitolato d'appalto contenente le norme integrative del presente bando relative alla modalità: di partecipazione alla gara, di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti da presentare a corredo della stessa ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto è visibile presso l'Ufficio di Segreteria durante l'orario d'ufficio. | | | | |
| 13 | / | Requisiti di idoneità professionale (Art. 39 del codice dei contratti) | L'idoneità professionale dovrà essere dimostrata mediante la presentazione di certificato di iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro della commissione provinciale per l'artigianato rilasciato in data non anteriore a sei mesi antecedenti la data di scadenza del bando. | | | | |
| 14 | / | Capacità economica e finanziaria richiesta (Art. 41 del codice dei contratti) | La dimostrazione della capacità economica e finanziaria può essere fornita mediante uno o più dei seguenti documenti: a) idonea dichiarazione bancaria rapportata all'ammontare della somma a base d'asta; b) dichiarazione contenente estratto del bilancio dell'impresa relativo all'ultimo esercizio approvato; c) dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi, che non dovrà essere inferiore ad € 325.418,00 (pari a due volte il fatturato complessivo dell'appalto), IVA esclusa. L'estratto di cui alla lettera b) e la dichiarazione di cui alla lettera c) dovranno essere redatte sotto la forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà di cui all'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 | | | | |
| 15 | / | Capacità tecnica e professionale (Art. 42 del codice dei contratti) | La capacità tecnica e professionale dovrà essere dimostrata mediante dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà di cui al D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni contenente gli elementi di cui all'art. 42 comma 1, lettera a), c) e g). | | | | |

| | | | |
|----|------|--|--|
| 16 | / | Subappalto (Art. 42, c. 1, lett. i) e 118, del codice dei contratti) | Il concorrente deve indicare la quota di appalto che intende eventualmente, subappaltare. |
| 17 | 12.a | Termine ultimo di ricezione delle offerte (Art. 124, c. 6 del codice dei contratti) | I plichi contenenti l'offerta e la documentazione, pena l'esclusione, dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 15.10.2009 all'indirizzo di cui al precedente punto 1. |
| 18 | 12.d | Lingua o lingue in cui devono essere redatte | In lingua italiana. |
| 19 | 13.a | Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte | Sono ammesse all'apertura delle buste contenenti le offerte i legali rappresentanti dei concorrenti ammessi, ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti. |
| 20 | 13.b | Apertura delle buste contenenti le offerte | Seduta pubblica presso la sede municipale alle ore 9,00 del giorno 16.10.2009 |
| 21 | 14 | Garanzia a corredo delle offerte (Art. 75 del codice dei contratti) | L'offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento del prezzo base indicato nel bando sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, di € 3.254,18. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidatario. |
| 22 | 15 | Modalità di finanziamento | Il servizio è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio. |
| 23 | 15 | Modalità dei pagamenti | Sono disciplinate dall'art. 11 del Capitolato Speciale. |
| 24 | 21 | Vincolo all'offerta (Art. 75, c.5, del codice dei contratti) | L'offerente è vincolato alla propria offerta per centoottanta giorni dalla data di presentazione. |
| 25 | / | Fallimento dell'esecutore | In caso di fallimento dell'esecutore o risoluzione del contratto per grave inadempimento, trova applicazione l'art. 140 del codice dei contratti. |

In allegato all'offerta, nel rispetto della deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti del 10.01.2007 dovrà essere esibita la ricevuta del versamento della somma di € 20,00.

Il pagamento di tale contribuzione dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti modalità:

1. mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione", all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>. Seguendo le istruzioni disponibili sul portale;
2. mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584) presso qualsiasi ufficio postale.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente:

- il codice fiscale della S.A. (01799260011)
- il CIG che identifica la procedura che per il presente appalto è: 03630140A1

La mancata presentazione della ricevuta, in originale ovvero fotocopia della stessa corredata da dichiarazione di autenticità e copia di documento di identità in corso di validità, comporta l'esclusione automatica dalla procedura di selezione.

Per quanto non previsto nel presente bando trovano applicazione le norme del codice dei contratti e le altre norme nazionali e regionali vigenti in materia.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: LA ROCCA Dr. Michelangelo

TELEFONO: 0125/755821 - FAX: 0125/751328

E-MAIL: segretariocomunale.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it

Borgofranco d'Ivrea, 03.09.2009

Il Responsabile del Procedimento Unico

LA ROCCA Dr. Michelangelo



COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

PROVINCIA DI TORINO

C.A.P. 10013 – Via Mombarone, n. 3 - Cod. Fisc. / P. IVA 01799260011
Tel. 0125/755820 – Fax 0125/751328 – e-mail segreteria.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it
Internet: www.comune.borgofranco.to.it

*Allegato alla delibera G.C.
n. 83 del 06.08.2009*

CAPITOLATO PER LA FORNITURA DEI PASTI E PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE

ARTICOLO 1 OGGETTO

Il contratto ha per oggetto la fornitura dei pasti per la ristorazione collettiva nel Comune di Borgofranco d'Ivrea, secondo la seguente suddivisione:

- circa 75 pasti giornalieri per la SCUOLA PER L'INFANZIA (annui presunti n. 14.339)
- circa 86 pasti giornalieri per la SCUOLA PRIMARIA (annui presunti n. 16.492)
- circa 29 pasti giornalieri per la SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO (annui presunti n. 5.450)
- circa 61 merende giornaliere per la SCUOLA PER L'INFANZIA (annui presunti n. 12.244)
- circa 7 pasti giornalieri per gli ADULTI (annui presunti n. 2.306 di cui 1.248 per gli anziani e 1.058 per dipendenti e bidelli)
- circa 13 pasti giornalieri per il personale docente (annui presunti 2.721).

Il numero dei pasti prima indicato ha valore indicativo e la Ditta appaltatrice non potrà avanzare alcuna pretesa risarcitoria in caso di variazione del numero dei pasti in più o in meno contenuta nella misura del 20% del totale.

La spesa presunta a base d'asta ammonta ad € 162.709,00= oltre IVA, nella misura di legge.

Per tutti i servizi richiesti si dovrà far riferimento unicamente ai menù ed alle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

I generi alimentari dovranno essere consegnati giornalmente alla cucina comunale di Gioncaretto dove si dovrà provvedere al confezionamento dei pasti.

Il quantitativo dei pasti giornalieri verrà comunicato giornalmente alla ditta fornitrice in base alle presenze effettive nelle singole scuole e nelle altre utenze.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di apportare nel corso della fornitura le variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari qualora venissero richiesti dall'Autorità Sanitaria, come pure di sospendere la fornitura stessa, provvisoriamente, in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo, quando non ritenga invece di avvalersi della più ampia facoltà di risoluzione prevista dalle norme vigenti.

ARTICOLO 2 SISTEMA DELL'AGGIUDICAZIONE

Disponibilità degli atti

Gli atti di gara e il capitolato speciale di appalto sono disponibili presso l'ufficio di segreteria del Comune di Borgofranco d'Ivrea fino a tre giorni antecedenti il termine di presentazione delle offerte.

Termine, indirizzo, modalità di presentazione delle offerte, data di inizio della gara

TERMINE: le offerte devono essere presentate inderogabilmente e a pena di esclusione

entro le ore 12,00 DEL GIORNO 15.10.2009

- **INDIRIZZO:** le offerte devono essere indirizzate all'ufficio protocollo del Comune, all'indirizzo del Comune di Borgofranco d'Ivrea, via Mombarone n. 3, 10013 Borgofranco d'Ivrea, riportando i dati della ditta candidata e l'oggetto della gara.

- MODALITÀ: le offerte devono essere presentate a mezzo raccomandata postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, ovvero direttamente a mano all'ufficio protocollo della stazione appaltante che rilascerà ricevuta.
- ESAME DELLE OFFERTE: seduta pubblica alle ore 09,00 del 16.10.2009;
- l'offerta e tutta la documentazione vanno redatte in lingua italiana o corredate di traduzione giurata nella stessa lingua;
- il PLICO dell'offerta dovrà contenere n. 2 buste e precisamente:
 - Busta A - Documentazione amministrativa**
 - Busta B - Offerta Economica**
- i lembi di chiusura dei plichi di invio e della busta interna dell'offerta devono essere incollati, sigillati con ceralacca e ciascuno recante una controfirma o una sigla autografa; per lembi di chiusura dei plichi e della busta dell'offerta sui quali è obbligatoria l'apposizione della ceralacca e la controfirma o sigla, si intendono quelli chiusi manualmente dopo l'introduzione del contenuto e non quelli chiusi meccanicamente in sede di fabbricazione.

Soggetti ammessi all'apertura delle offerte

I legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero soggetti muniti di procura speciale con sottoscrizione ai sensi di legge, loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

Si procederà in seduta pubblica alla verifica della regolarità ed ammissibilità dei plichi pervenuti ed all'esame della documentazione di cui al plico A - Documentazione amministrativa, nonché all'apertura delle offerte economiche.

Ammontare del canone e modalità di pagamento

Per l'esecuzione del servizio, il Comune verserà alla ditta aggiudicataria, per ogni singolo pasto fornito, il corrispettivo di € 3,85 (tre/ottantacinque) e € 0,30 (zero/trenta) per ogni merenda, oltre all'I.V.A. nella misura di legge, ed al netto del ribasso che verrà offerto in sede di gara.

Soggetti ammessi alla gara

Alla gara sono ammesse, senza limitazioni territoriali, società per azioni o a responsabilità limitata, anche a partecipazione pubblica, e società cooperative a responsabilità limitata nonché i raggruppamenti di imprese e i gruppi europei di interesse economico, che possono dimostrare di non essere in alcuna delle condizioni che comportano l'esclusione della partecipazione alle gare ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163.

Termini per la validità dell'offerta

L'offerta è valida per 180 giorni dalla data di scadenza del bando.

Altre informazioni

- a) non sono ammessi soggetti fra di loro in situazione di controllo che abbiano presentato offerte concorrenti ovvero concorrenti che intendano partecipare in forma singola e in forma associata ovvero associati in più raggruppamenti;
- b) l'appaltatore deve eleggere domicilio nel luogo nel quale ha sede l'ufficio della direzione del servizio;
- c) tutte le controversie derivanti dal contratto sono deferite alla competente sede giurisdizionale con esclusione della competenza arbitrale.

Documentazione da inserire nel PLICO A relativa ai requisiti di ordine generale e alle cause di esclusione dalla gara:

- a) Cauzione provvisoria di € 3.254,18 (2% dell'importo dell'appalto) da presentarsi mediante fideiussione bancaria, assegno circolare o polizza assicurativa.
- b) Attestato comprovante l'effettuato sopralluogo rilasciato dal competente ufficio comunale.
- c) Possesso e produzione della certificazione di sistemi di gestione per la qualità (SGQ) rilasciata sulla base della norma ISO 9001/2/3 edizione 1994 o sulla base della norma ISO 9001:2000 per l'oggetto

dell'appalto - ristorazione scolastica -, ovvero certificati equivalenti rilasciati da organismi stabiliti in altri stati membri.

Una dichiarazione o più dichiarazioni ai sensi di quanto previsto successivamente o, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il legale rappresentante del concorrente dichiara:

- d) inesistenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 del D.Lgs 163/06;
- e) essere iscritte al C.C.I.A.A. - Registro delle Imprese che esercitano attività di ristorazione collettiva;
- f) non avere in corso piani individuali di emersione (Pie) ai sensi dell'art. 1-bis, comma 14 della legge 383/2001;
- g) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge 68/99;
- h) di essere in regola con le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti;
- i) aver conseguito nel triennio 2006-2007-2008 nel settore della ristorazione scolastica un volume d'affari non inferiore a € 325.418,00 (pari a due volte fatturato complessivo dell'appalto), Iva esclusa;
- l) di avere la piena disponibilità, di un centro cottura ubicato entro un massimo di 25 Km. stradali dalla sede della Scuola Primaria e Secondaria di primo Grado di Borgofranco d'Ivrea.

In caso di A.T.I. i requisiti di cui ai punti precedenti dovranno essere posseduti:

- c),d),e),f),g),h): da ogni singola impresa facente parte dell'A.T.I.
- i): in una percentuale non inferiore al 60% dalla capogruppo e del 20% da ogni singola mandante.

Disposizioni sulle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti

Le dichiarazioni di cui alle precedenti lettere d), e), f), g), h), i) e l) del presente articolo sono rilasciate ai sensi dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445 del 2000, in carta libera con sottoscrizione autenticata ovvero, in alternativa, allegando fotocopia semplice di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità; esse devono riguardare specificatamente, a pena di esclusione, i singoli punti indicati; possono essere verificate dalla stazione appaltante in ogni momento e con qualsiasi mezzo di prova e, in caso di dichiarazione non veritiera, comportano l'esclusione del concorrente e le sanzioni penali ai sensi, rispettivamente, degli articoli 75 e 76 del D.P.R. n. 445 del 2000;

- in caso di riunione di imprese, la dichiarazione dovrà essere presentata da ciascuna impresa riunita. In caso di riunione di imprese da costituire successivamente all'aggiudicazione, la predetta dichiarazione dovrà essere presentata da ciascuna impresa che parteciperà al raggruppamento;
- le dichiarazioni di cui al presente titolo sono redatte preferibilmente in conformità ai modelli disponibili presso la stazione appaltante.

L'aggiudicazione dell'appalto avverrà ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163 del 12.04.2006 a favore dell'offerta con il prezzo più basso

L'offerta dovrà essere redatta e compilata uniformemente a quanto riportato nell'allegato F "Offerta economica".

- Il prezzo è dato dalla somma dei seguenti fattori:
 - il numero complessivo dei pranzi (n. 41.308) per prezzo offerto
 - il numero complessivo delle merende (n. 12.244) per prezzo offerto.
- L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che avrà presentato il prezzo più basso calcolato nel modo prima indicato.
- In caso di parità di punteggio, fra due o più Ditte concorrenti, si procederà al sorteggio.
- L'aggiudicazione dell'appalto avrà luogo anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

- Ai sensi dell'art. 86 - comma 1 - del D.Lgs. del 12.04.2006 n. 163 l'Amministrazione valuta la congruità delle offerte che presentano un ribasso pari o superiore alla media aritmetica dei ribassi percentuali di tutte le offerte ammesse, con esclusione del dieci per cento, arrotondato all'unità superiore, rispettivamente delle offerte di maggior ribasso e di quelle di minor ribasso, incrementata dello scarto medio aritmetico dei ribassi percentuali che superano la predetta media. La facoltà di esclusione automatica non è esercitabile quando il numero delle offerte ammesse è inferiore a 5 (cinque). In tale ultimo caso si applica l'art. 86 - comma 3 - del più volte citato D.Lgs. n. 163 del 12.04.2006.

ARTICOLO 3 CARATTERISTICHE E CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I prodotti alimentari da impiegare per le forniture e le somministrazioni di cui al presente Capitolato dovranno rispondere alle caratteristiche indicate dalle vigenti norme in materia; in particolare, il gestore deve prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Il gestore si impegna a garantire che tutti gli alimenti distribuiti ai commensali siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative, concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare le procedure di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, trasformazione delle derrate, produzione, confezionamento e trasporto dei pasti, dovranno avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

ARTICOLO 4 PERIODO DELLA FORNITURA

La fornitura avrà la durata di anni uno a decorrere dalla data che sarà fissata nella lettera di ordinazione, seguirà il calendario-scolastico, comprenderà i giorni della settimana dal lunedì al venerdì e subirà consistenti diminuzioni al cessare della erogazione per le refezioni scolastiche. In tale periodo però dovrà comunque essere garantito il servizio di refezione per gli anziani e per i dipendenti.

Durante il periodo di chiusura delle scuole è facoltà della Ditta appaltatrice fornire il servizio di erogazione pasti per gli anziani ed i dipendenti ricorrendo alla prestazione di un ristorante locale.

Il contratto d'appalto avrà la durata di anni uno.

La decorrenza sarà stabilita con provvedimento di aggiudicazione dell'appalto.

Il contratto non è tacitamente rinnovabile.

L'appalto potrà essere eventualmente rinnovabile, per un massimo di pari periodo, secondo le norme vigenti in materia.

ARTICOLO 5 APPORTI IN STRUTTURE DELL'ENTE COMMITTENTE

La Civica Amministrazione mette a disposizione dell'assuntrice una cucina centralizzata con le attrezzature di cui all'allegato prospetto.

ARTICOLO 6 OBBLIGHI DELLA DITTA ASSUNTRICE

L'assuntrice si impegna a:

- a) rifornire la dispensa dei generi necessari alla preparazione dei pasti, come indicati dai menù relativi al numero degli utenti rilevati quotidianamente. Le merci saranno sempre di prima qualità;
- b) costituire un deposito di scorte nella dispensa, sufficiente a sopperire alle necessità non prevedibili dovute sia ad improvviso aumento delle utenze, sia per difficoltà di consegna;
- c) confezionare i pasti, secondo i quantitativi richiesti giornalmente dagli utenti della mensa delle scuole materne, elementare e media, mensa per i dipendenti del Comune e per gli anziani;
- d) distribuire i pasti presso il refettorio di Via San Marco per gli allievi della scuola primaria, secondaria di primo grado, dopo aver provveduto all'apparecchiatura dei tavoli e presso il refettorio di Gioncaretto per gli allievi della scuola dell'infanzia di Gioncaretto e per i dipendenti;
- e) preparare i cibi nei contenitori termici, trasportare i contenitori (tranne i contenitori termici degli anziani che verranno distribuiti a cura e spese dell'amministrazione appaltante) e distribuire i pasti presso le seguenti mense:
 - 1 - scuola dell'infanzia di Baio Dora
 - 2 - scuola dell'infanzia di San Germano
- f) preparare e distribuire le merende per le Scuole dell'Infanzia;
- g) provvedere al lavaggio di attrezzature e stoviglie della cucina nonché alla sparecchiatura, alla pulizia dei tavoli, dei pavimenti, dei locali cucina e delle varie mense;
- h) integrare le attrezzature comunali destinate al servizio con l'installazione di altri elementi ad inizio anno come ad esempio la brasiera. Allo scadere del contratto sarà facoltà dell'ente committente riscattare la proprietà di tali attrezzature versando all'assuntrice un importo non superiore ai 3/5 del valore iniziale;
- i) coprire con l'assicurazione tutto il personale dipendente da eventuali rischi connessi a tutti i servizi richiesti;
- j) provvedere alla fornitura di attrezzature e di prodotti necessari per tutte le su elencate operazioni di pulizia;
- k) fornire piatti, bicchieri e posate necessarie per il servizio di refezione;
- l) provvedere a proprie spese alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti della cucina.

ARTICOLO 7

MODALITA', LUOGO E TERMINE DI CONSEGNA - PENALITA'

La merce dovrà essere franca di ogni spesa nella cucina comunale e a cura e con idonei e sufficienti mezzi, nel giorno, nell'ora e nelle esatte quantità che saranno settimanalmente precisate in attuazione della tabella dietetica.

La consegna dovrà essere tassativamente ultimata al più tardi entro le ore 9,00 del giorno precedente la confezione.

Solo al lunedì e nei giorni post-festivi le derrate occorrenti per la giornata dovranno essere consegnate tutte al mattino sempre e non oltre le ore 9,00.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso nella consegna.

Allo scopo di velocizzare la sostituzione delle merci mancanti o qualitativamente non conformi al dichiarato, la Ditta segnalerà fornitori locali ai quali la cucina comunale farà ricorso nell'eventualità si verifichi la mancanza, che fattureranno direttamente alla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 8

CONTROLLI

La Civica Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata, anche a mezzo di analisi da praticarsi da parte del competente Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi.

Qualora la merce, al controllo quantitativo e qualitativo non risultasse conforme al dichiarato, il fornitore dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti, ed all'analisi la merce stessa non dovesse presentare i requisiti prescritti essa sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente

sostituita addebitando al fornitore oltre le spese inerenti al ritiro anche tutti gli oneri sostenuti per i controlli e le analisi.

I controlli saranno estesi a tutte le operazioni connesse con il servizio richiesto e potranno essere effettuati da persone delegate dall'Amministrazione. Eventuali annotazioni potranno essere fatte alla Ditta appaltatrice unicamente dall'Amministrazione anche per il tramite dell'Ufficio Scuola.

ARTICOLO 9 PREZZO DELL'AGGIUDICAZIONE

Il prezzo dell'aggiudicazione é impegnativo e vincolante per tutta la durata del servizio.

In caso di rinnovo il prezzo dell'aggiudicazione potrà subire gli aumenti indicizzati ISTAT eventualmente consentiti dalle leggi vigenti.

ARTICOLO 10 VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicazione costituisce impegno per l'aggiudicatario e non impegna l'Amministrazione Comunale se non dopo l'adozione della deliberazione e l'intervenuta esecutività della stessa, nonché dopo l'accertamento dell'inesistenza di procedimenti o provvedimenti per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della Legge 27 dicembre 1956, n. 1423 e di provvedimenti indicati negli articoli 10 - 2° e 3° comma, 10 ter e 10 quater della Legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni.

La cauzione definitiva sarà uguale ad 1/20 dell'importo netto dell'appalto. Essa dovrà essere costituita in contanti oppure in titoli dello Stato o garantiti dallo Stato.

La cauzione può essere costituita anche da fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa secondo le vigenti disposizioni di legge.

Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla Ditta aggiudicataria, la Civica Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

La cauzione verrà restituita al completamento della fornitura e del servizio dopo che sia stata risolta ogni esemplare contestazione.

ARTICOLO 11 PAGAMENTI

Il pagamento della merce regolarmente consegnata e controllata avverrà su presentazione della relativa fattura mensile, che dovrà essere corredata dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite, a 60 (sessanta) giorni dalla data di presentazione della fattura a fine mese.

ARTICOLO 12 OSSERVANZA, NORME E DISPOSIZIONI

La ditta sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma indipendentemente dalle disposizioni del capitolato.

La Ditta sarà tenuta all'osservanza delle disposizioni vigenti relative all'assunzione obbligatoria degli appartenenti a determinate categorie di cui alla Legge 2 aprile 1968, n. 682 contenente la disciplina generale delle assunzioni obbligatorie nelle aziende pubbliche e private.

La Ditta si obbliga infine ad osservare quanto stabilito dagli articoli 1, 2 e 3 della circolare del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale in data 12 aprile 1951, n. 20696, Dip. 4° ad oggetto: "Capitolato di Appalto e clausole di contratto collettivo".

L'appaltatore sarà tenuto ad adottare, con spese a proprio carico, tutte le misure per la tutela della salute e per la sicurezza dei lavoratori previste dal Decreto Legislativo n. 626 del 19 settembre 1994.

ARTICOLO 13 SPESA DI CONTRATTO ED ONERI DIVERSI

Tutte le spese di contratto, bolli, registrazione, accessorie e conseguenti, ad eccezione dell'Imposta sul Valore Aggiunto (I.V.A.) che sarà rimborsata da parte dell'Amministrazione, saranno per intero a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 14 SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO

E' assolutamente proibito all'aggiudicatario di subappaltare e comunque cedere a terzi in tutto o in parte il contratto senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, sotto pena dell'immediata risoluzione del contratto stesso, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

ARTICOLO 15 ALLEGATI

Vengono allegati al presente capitolato:

- Allegato A): Nozioni generali d'appalto per la gestione delle mense del Comune di Borgofranco d'Ivrea
- Allegato B): Elenco delle attrezzature poste a disposizione dall'Amministrazione
- Allegato C): Tabelle dietetiche delle grammature
- Allegato D): Menù tipo
- Allegato E): Dieta in bianco
- Allegato F): Offerta economica



COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

PROVINCIA DI TORINO

C.A.P. 10013 – Via Mombarone n°3 - Cod. Fisc. / P. IVA 01799260011
Tel. 0125/755820 – Fax 0125/751328 – e-mail segreteria.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it
internet www.comune.borgofranco.to.it

**ALLEGATO "A" alla delibera G.C.
n. 83 del 06.08.2009**

NOZIONI GENERALI D'APPALTO PER LA GESTIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

- Comune di Borgofranco d'Ivrea - Committente
- Ditta - Appaltatrice

L'organizzazione e la gestione dei mezzi necessari all'esecuzione del servizio appaltato sono ad esclusivo rischio ed onere della Ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice garantisce l'esecuzione del servizio appaltato da parte di personale adeguato onde garantire la puntuale esecuzione dell'appalto restando a suo rischio ed onere la sostituzione del personale nel caso di riposi, ferie, malattie, infortuni, ecc..

L'ente committente si riserva la facoltà di controllare l'esecuzione del contratto in ogni momento.

Il personale impiegato dalla Ditta appaltatrice per l'esecuzione dell'appalto dovrà essere assunto, amministrato e liquidato a norma di legge e nel pieno rispetto dei contratti di lavoro applicabili e delle eventuali prescrizioni della Pubblica Autorità.

A tutti gli effetti, la Ditta appaltatrice é responsabile del proprio personale per danni eventuali arrecati a persone o cose, per eventuali manomissioni od asportazione di qualsiasi oggetto o documento di proprietà dell'Ente committente.

Questo contratto si risolverà di diritto, in qualunque momento, su comunicazione scritta dall'Ente committente, qualora la ditta appaltatrice non adempia a qualunque obbligo verso i propri dipendenti postole a carico delle leggi e contratti collettivi o individuali di lavoro o le prescrizioni delle Pubbliche Autorità.

L'Ente Committente si riserva di controllare l'adempimento da parte della Ditta Appaltatrice di questi obblighi e di segnalare alle autorità a ciò preposte eventuali infrazioni che gli risultino.

Le presenti condizioni generali regolano tutti i diritti e gli obblighi delle parti in relazione al presente contratto d'appalto. Esse non sono modificabili che per atto scritto.

Resta tuttavia inteso che in caso di difformità con le condizioni specifiche d'appalto queste ultime avranno la prevalenza sulle norme qui contenute.

Le parti contraenti concordano di definire amichevolmente qualunque controversia che possa sorgere sull'interpretazione o sull'esecuzione di questo contratto.

Qualora non sia possibile raggiungere in questo modo l'accordo la controversia sarà risolta esclusivamente mediante arbitrato libero ed irrituale ad opera di un collegio di tre arbitri, nominati uno da ciascuna parte ed il terzo, che fungerà da Presidente del Collegio Arbitrale, dai primi due, o in caso di discordia fra gli stessi dal Presidente del Tribunale di Ivrea, cui spetterà pure, su richiesta di uno qualsiasi degli arbitri nominati, di nominare il secondo arbitro qualora la parte convenuta non vi provveda entro 20 giorni dalla data di arbitrato.

Se un arbitro rinuncia al mandato, decade o cessa da esso, per qualsiasi motivo, sarà sostituito da un altro scelto da chi lo ha nominato secondo i principi della nomina originaria.

Se viene omessa la sostituzione entro 20 giorni dalla notizia della cessazione, vi provvederà il Presidente del Tribunale di Ivrea su richiesta della parte contraente interessata o di un arbitro.

Un arbitro si intende decaduto se non partecipa a tre riunioni non consecutive o a due riunioni consecutive.

Per la validità delle riunioni é richiesta la presenza di due membri purché il terzo ne sia informato e non abbia partecipato per giustificato motivo.

Le deliberazioni sono prese a maggioranza. Gli arbitri per le loro decisioni si ispireranno a principi di buona fede ed equità, nonché alla volontà delle parti come espressa in questo contratto; la loro decisione sarà definitiva ed inappellabile, quindi, le parti non potranno far ricorso a nessun altro giudizio.

Gli arbitri stabiliranno le norme regolanti il giudizio, determineranno le proprie spese e competenze e stabiliranno a chi dette spese e competenze faranno carico.

Alla decisione arbitrale le parti presteranno piena e puntuale osservanza come a patto contrattuale tra essi medesimi intervenuto.



COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

PROVINCIA DI TORINO

C.A.P. 10013 – Via Mombarone n°3 - Cod. Fisc. / P. IVA 01799260011
Tel. 0125/755820 – Fax 0125/751328 – e-mail segreteria.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it
internet www.comune.borgofranco.to.it

**ALLEGATO "B" alla delibera G.C.
n. 83 del 06.08.2009**

ELENCO DELLE ATTREZZATURE POSTE A DISPOSIZIONE DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI BORGOFRANCO D'IVREA

MENSA DI GIONCARETTO

- n. 1 affettatrice "Arsa" mod. TS 330 - verticale
- n. 1 pelapatate "Omega" mod. PL 10
- n. 1 tritacarne - grattuggia " Omega " mod. tg.22
- n. 1 freezer a pozzetto "Iar" lt. 400 dim. Cm. 160x66x87h.
- n. 1 frigo Carlo Angela acciaio inox "Ilsa" lt 1400 cm. 144x79x200h
- n. 1 frigo acciaio con 1 porta di apertura
- n. 5 carrelli porta vivande di cui n. 3 con piani formica n. 2 acciaio
- n. 1 tavolo acciaio inox 2 piani cm. 140x70x83
- n. 1 tavolo acciaio inox con foro scarico rifiuti cm. 71x190x85
- n. 1 tavolo da lavoro acciaio inox mod. T/701 cm. 150x70x85h
- n. 1 tavolo da lavoro mod. T/700 senza cassette cm. 100x70x85h in acciaio con ripiano sottostante
- n. 1 tavolo da lavoro acciaio "Aisi" 304, finitura Scotch-Brite
- n. 1 tavolo da lavoro acciaio con due cassette
- n. 1 lavello acciaio inox cm. 80x71x85
- n. 3 scaffali metallo 4 piani cm. 202x116x40
- n. 1 bancone acciaio inox 2 piani di cui l'inferiore con sgocciolatoio e due cassette Angelo Po cm. 190x70x86,5
- n. 1 lavello doppio acciaio inox con sgocciolatoio cm. 190x70x87
- n. 1 centrifuga per alimenti elettrica 70x70x60 (fuori uso)
- n. 1 forno elettrico in acciaio inox "Zanussi" cm. 170x100x75
- n. 1 pentolone gas Angelo Po diam. cm. 64 acciaio inox
- n. 1 cappa filtrante acciaio inox cm. 240x320
- n. 1 piastra con foro acciaio inox soget cm. 90x84
- n. 1 cucina gas Angelo Po acciaio inox cm. 80x90
- n. 1 lavello due vasche acciaio inox cm 140x70
- n. 1 bidone portarifiuti lt. 50 acciaio
- n. 1 lavastoviglie CISMA mod. 58 con cesto portabicchieri
- n. 1 taglia verdure Klemor TO/80 mod. Export monofase hp 0,33 completo di 4 dischi per taglio e due stampi
- n. 1 bilancia acciaio
- n. 24 contenitori acciaio inox a tre scomparti per pasti anziani
- n. 3 contenitori termici acciaio inox cm. 34x34x33h
- n. 5 teglie alluminio cm. 62x42
- n. 2 pentole acciaio inox diam.cm.53
- n. 1 pentola alluminio cm. 33x23h
- n. 1 casseruola alluminio diam. 36x9h
- n. 1 pentola alluminio diam. cm. 33x15h
- n. 2 scolapasta alluminio diam. cm. 42

- n. 1 pentola alluminio diam. cm. 36x16h
- n.1 pentolone alluminio diam. cm. 41x37
- n. 8 coperchi in alluminio varie dimensioni
- n. 3 vasche plastica bianca cm. 61x43x34
- n. 1 apparecchio mixer
- n. 10 teglie in alluminio per pizze
- n. 3 carrelli acciaio scaldavivande di cui 2 a due vasche e 1 a tre vasche)

REFFETTORIO DI VIA SAN MARCO

- n. 110 sedie in faggio
- n. 12 tavoli rettangolari con gambe pieghevoli
- n. 3 tavoli cm. 200x80 in acciaio
- n. 2 mobili con scaffali in metallo H. 1.00
- n. 1 mobile con scaffali in metallo H. 180
- n. 1 pattumiera in acciaio con pedale
- n. 1 tavolo tipo marmorizzato
- n. 1 mobile spogliatoio
- n. 20 caraffe 1lt
- n. piatti tiviali piani e fondi
- n. 140 bicchieri policarbonato

MENSA DI SAN GERMANO

- n. 1 forno acciaio Angelo Po con scaldavivande cm. 80x74x115
- n. 1 lavastoviglie Bosch
- n. 1 lavello due vasche in acciaio Ariston con mobile bianco cm. 120x50x84
- n. 1 armadio tavolo in acciaio due ante scorrevoli Soget
- n. 2 carrelli portavivande in metallo piano
- n. 2 armadi di metallo due porte Olivetti Synthesis
- n. 1 frigorifero
- n. 1 armadio metallo a due ante
- n. 1 mixer Mulinex
- n. 1 forno a microne

CUCINA DI BAILO DORA

- n. 60 piatti melanina
- n. 1 carrello 71x46x78 inox
- n. 1 forno a microne
- n. 1 armadio due ante porta stoviglie



COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

PROVINCIA DI TORINO

C.A.P. 10013 – Via Mombarone n°3 - Cod. Fisc. / P. IVA 01799260011
Tel. 0125/755820 – Fax 0125/751328 – e-mail segreteria.borgofranco.divrea@ruparpiemonte.it
internet www.comune.borgofranco.to.it

**ALLEGATO "C" alla delibera G.C.
n. 83 del 06.08.2009**

GRAMMATURE MENU' ESTIVO/INVERNALE SCUOLE DI BORGOFRANCO D'IVREA

Tutte le grammature s'intendono a crudo ed al netto degli scarti

| <u>ELENCO ALIMENTI</u> | | SCUOLA DELL'INFANZIA | SCUOLA PRIMARIA | SCUOLA SECONDARIA |
|----------------------------------|-----|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| PRIMI PIATTI | | | | |
| Pasta, pastina, riso | Gr. | 50 | 60 | 80 |
| Pasta, pastina, riso in brodo | Gr. | 20 | 30 | 40 |
| Gnocchi | Gr. | 140 | 200 | 220 |
| Polenta a cotto | Gr. | 200 | 220 | 250 |
| Passato di verdura con crostini | Gr. | 70 | 80 | 100 |
| Passato di legumi | Gr. | 70 | 80 | 100 |
| Minestrone con pasta riso o orzo | Gr. | 70 | 80 | 100 |
| Pizza | Gr. | 130 | 130 | 150 |
| SECONDI PIATTI | | | | |
| Carne (senza osso) | Gr. | 60 | 70 | 90 |
| Pesce | Gr. | 80 | 100 | 120 |
| Uova | Gr. | 40 | 40 | 60 |
| Affettati | Gr. | 40 | 50 | 60 |
| Formaggi freschi | Gr. | 50 | 60 | 80 |
| Formaggi stagionati | Gr. | 40 | 50 | 60 |
| Tonno all'olio d'oliva | Gr. | 60 | 80 | 100 |
| CONTORNI | | | | |
| Insalate crude | Gr. | 50 | 70 | 100 |
| Verdure cotte o insalate cotte | Gr. | 90 | 150 | 170 |
| Patate | Gr. | 100 | 120 | 150 |
| Legumi (secchi) | Gr. | 20 | 30 | 30 |
| Frutta | Gr. | 100 | 150 | 150 |
| Budino | Gr. | 125 | 125 | 125 |
| Succo di frutta | ml. | 200 | 200 | 200 |
| The | ml. | 200 | 200 | 200 |
| Crostatina o fetta di torta | Gr. | 100 | | |
| Cioccolata al latte | Gr. | 20 | | |
| Miele | Gr. | 25 | | |
| Marmellata | Gr. | 25 | | |
| Biscotti (tipo frollino) | Gr. | 30 | | |
| Fette biscottate | Gr. | 30 | | |
| Crakers | Gr. | 30 | | |
| Pane | Gr. | 50 | 50 | 100 |

Comune di Borgofranco d'Ivrea- Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria I°

MENU' ESTIVO in vigore da APRILE A OTTOBRE

ALLEGATO "D" alla delibera G.C.

n. 83 del 06.08.2009

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|--------------|--|---|--|--|--|
| 1° settimana | <p>RISO IN CREMA DI PISELLI MOZZARELLA POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E CIOCCOLATA | <p>PASTA AL POMODORO BISTECCA AI FERRI INSALATA DI FAGIOLINI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CRACHERS E SUCCO DI FRUTTA | <p>SPAGHETTI ALLE MELANZANE FILETTO DI PLATESSA AL FORNO INSALATA DI CAROTE GRATUGGIATE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • YOGURT ALLA FRUTTA | <p>RISOTTO ALLO ZAFFERANO FESA DI TACCHINO AL FORNO ZUCCHINE AL FORNO PANE FRUTTA -DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E FRUTTA | <p>FUSILLI IN BIANCO TONNO ALL'OLIO D'OLIVA INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CROSTATINA O FETTA DI TORTA |
| 2° settimana | <p>RISOTTO PRIMAVERA PROSCIUTTO COTTO PISELLI ALLA FRANCESE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • SUCCO DI FRUTTA CON BISCOTTI | <p>TROFFIE AL PESTO POLLO ARROSTO INSALATA DI CAROTE GRATUGGIATE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • BUDINO | <p>PASTA IN BIANCO FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO FAGIOLINI IN UMIDO PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E CIOCCOLATA | <p>INSALATA DI PASTA TORTA DI ERBETTE E RICOTTA INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • YOGURT ALLA FRUTTA | <p>PASSATO DI VERDURA BISTECCA ALLA MILANESE PATATE PREZZEMOLATE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E MARMELLATA |
| 3° settimana | <p>INSALATA DI RISO FRITTATA DI ERBETTE ZUCCHINI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • BUDINO | <p>SPAGHETTI AL POMODORO INVOLTINO DI MANZO INSALATA VERDE PANE FRUTTA FRESCA</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E FRUTTA | <p>ZUPPA DI ORTAGGI CON PASTINA FILETTO DI PLATESSA AL FORNO PATATE ALLA PIZZAIOLA PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E CIOCCOLATA | <p>TAGLIATELLE IN BIANCO ARISTA DI MAIALE INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • SUCCO DI FRUTTA E CRACHERS | <p>MEZZE PENNE AL POMODORO FESA TACCHINO AL FORNO CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • JOGURT ALLA FRUTTA |
| 4° settimana | <p>RISOTTO CON ZUCCHINI BRESAOLA OLIO E LIMONE CAROTE AL FORNO PANE FRUTTA FRESCA</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E FRUTTA | <p>PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI POLLO ARROSTO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • JOGURT ALLA FRUTTA | <p>PASTA AL POMODORO FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO INSALATA DI FAGIOLINI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E PROSCIUTTO | <p>GNOCHETTI AL RAGU' CAPRESE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • MACEDONIA DI FRUTTA | <p>TAGLIATELLE IN BIANCO SALTINBOCCA DI VITELLO ZUCCHINI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • SUCCO DI FRUTTA E BISCOTTI |

Comune di Borgofranco d'Ivrea- Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria I°

MENU' INVERNALE in vigore da NOVEMBRE A MARZO

ALLEGATO "D" alla delibera G.C.

n. 83 del 06.08.2009

| | Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|--------------|--|--|---|---|---|
| 1° settimana | <p>GNOCCHI ALL'OLIO O AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • YOGURT ALLA FRUTTA | <p>RISOTTO ALLA MILANESE FESA DI TACCHINO AL FORNO CAROTE AL ROSMARINO PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E MARMELLATA | <p>PASTA AL POMODORO FILETTO DI PLATESSA AL FORNO CAVOLFIORI BRASATI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E NUTELLA | <p>PASSATO DI VERDURA ALLA CONTADINA SCALOPPINA DI VITELLO PATATE ARROSTE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CROSTATINA | <p>PASTINA IN BRODO FRITTATA CON VERDURE DI STAGIONE PISELLI IN UMIDO PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E FORMAGGIO |
| 2° settimana | <p>PIZZA MARGHERITA ½ porzione RICOTTA MACEDONIA DI VERDURE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE CIOCCOLATA E | <p>PASTA IN BIANCO LESSO DI VITELLO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • YOGURT ALLA FRUTTA | <p>MINISTRONE CON ORZO PERLATO MERLUZZO IN UMIDO PUREA DI PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E MARMELLATA | <p>RISOTTO ALLA PAESANA COSCIA DI POLLO ARROSTO INSALATA DI CAROTE GRATUGGIATE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • SUCCO DI FRUTTA E BISCOTTI | <p>PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI FILETTO DI MERLUZZO IN UMIDO VERZA LESSATA PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • BUDINO |
| 3° settimana | <p>RISO IN BIANCO FILETTO DI SOGLIOLA AL FORNO ERBETTE BRASATE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE FORMAGGIO E | <p>POLENTA SPEZZATINO DI VITELLO CON PISELLI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • CROSTATINA O FETTA DI TORTA | <p>SPAGHETTI AL POMODORO PETTO DI POLLO INSALATA DI SEDANO RAPA E CAROTE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E NUTELLA | <p>CREMA DI CECI CON CROSTINI SFORMATO DI VERDURE INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • YOGURT ALLA FRUTTA | <p>GNOCCHI AL POMODORO FETTINA AGLI AROMI ZUCCHINI AL FORNO PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • SUCCO DI FRUTTA E BISCOTTI |
| 4° settimana | <p>PASTA AL POMODORO TONNO ALL'OLIO D'OLIVA INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE MARMELLATA E | <p>PASTA ALL'OLIO E SALVIA ARROSTO DI VITELLO AL FORNO INSALATA DI CAVOLI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • BUDINO | <p>MINISTRA DI RISO PORRI E PATATE FILETTO DI PLATESSA AL FORNO SPINACI O ERBETTE OLIO E LIMONE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E CIOCCOLATA | <p>PIZZA MARGHERITA PROSCIUTTO COTTO ½ RAZIONE INSALATA DI CAROTE GRATUGGIATE PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • PANE E PROSCIUTTO | <p>MINISTRA CON PASTA E FAGIOLI TORTA DI CARCIOFI INSALATA DI FINOCCHI PANE FRUTTA DI STAGIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • YOGURT ALLA FRUTTA |



COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

PROVINCIA DI TORINO

C.A.P. 10013 – Via Mombarone n°3 - Cod. Fisc. / P. IVA 01799260011
Tel. 0125/755811 – Fax 0125/751328 – e-mail segreteria.borgofranco.divrea@rupapiemonte.it
internet www.comune.borgofranco.to.it

**ALLEGATO "E" alla delibera G.C.
n. 83 del 06.08.2009**

DIETA IN BIANCO

1^ DIETA IN BIANCO

pasta o riso senza sugo, con olio e parmigiano;
carne o pesce cotto a vapore o lessato;
verdura lessata e condita con olio (esclusi i casi di disturbi intestinali);
frutta.

2^ DIETA IN BIANCO - PER ACETONE

pasta o riso senza sugo, con olio e parmigiano;
carne o pesce cotto a vapore o lessato;
verdura lessata e condita con olio;

(niente latte, né latticini, né formaggi, niente uova, niente prosciutto).

OFFERTA ECONOMICA (fac-simile)
(da inserire in apposita busta chiusa distinta da quella
contenente la documentazione)

AL COMUNE DI BORGOFRANCO D'IVREA

OGGETTO: Offerta gara d'appalto per la preparazione e consegna dei pasti alle scuole per l'Infanzia, Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di primo grado nel Comune di Borgofranco d'Ivrea nonché per la fornitura di pasti per adulti (Docenti, Dipendenti ed Anziani).

Il sottoscritto _____

nato a _____ il _____

residente a _____ Via _____

nella sua qualità di titolare
 legale rappresentante
 procuratore speciale
 altro

_____ della _____ con

sede _____

la quale partecipa alla gara in oggetto

- in forma individuale
 quale capo gruppo mandataria dell'associazione temporanea di imprese già costituita con atto notarile unito alla documentazione allegata all'offerta;
 quale capo gruppo mandataria dell'associazione temporanea di imprese che si andrà a costituire, ai sensi dell'impegno a conferire mandato, sottoscritto da tutte le imprese, e unito alla documentazione allegata all'offerta;

O F F R T A

per l'appalto in oggetto un unico prezzo per singolo pasto, per la preparazione e consegna dei pasti alle scuole dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di primo grado - nonché per la fornitura di pasti per gli adulti (Docenti, Dipendenti ed Anziani)- pari a € _____ (in lettere _____) IVA esclusa, e il prezzo per ciascuna merenda fornita e distribuita nelle Scuole dell'Infanzia pari ad € _____ (in lettere _____) IVA esclusa.

_____li, _____

firma _____

(nel caso di associazioni temporanee o consorzi di impresa non ancora costituiti per la sottoscrizione in solido dell'offerta:

Firma.....per la Ditta _____

Firma.....per la Ditta _____

Firma.....per la Ditta _____

Firma.....per la Ditta _____