

BANDO DI CONCORSO

1. Committente
Municipio di Minusio (Centro anziani Casa Rea)
2. Oggetto del concorso
Fornitura di generi alimentari per il Centro anziani Casa Rea per il periodo 01.01.20 - 31.12.20
3. Procedura
La gara è soggetta alla LCPubb del 20.02.01 e successive norme integrative e sarà aggiudicata nell'ambito di una procedura libera.
4. Aggiudicazione
La delibera avverrà ad esclusivo libero giudizio del Municipio, tenuto conto dei seguenti criteri elencati in ordine d'importanza:
 - economicità prezzo 58 %
 - qualità della merce 24 %
 - servizio alla clientela 10 %
 - apprendisti 5 %
 - perfezionamento professionale 3 %

Il Municipio si riserva la facoltà di dare preferenza a prodotti già sperimentati positivamente durante gli anni precedenti; sono pure riservate eventuali scelte di carattere dietetico dell'Istituto.
5. Il Municipio si riserva la facoltà di deliberare la fornitura dei generi alimentari e bibite parzialmente o globalmente, così come di deliberare ad uno o più concorrenti o di annullare il concorso, secondo le proprie necessità.
6. La Direzione di Casa Rea ha il diritto di rifiutare la merce ritenuta non corrispondente alla richiesta.
In caso di mancata osservanza delle presenti condizioni e di quelle dell'offerta, il Municipio si riserva di rescindere il contratto e di richiedere il risarcimento del danno patito. Ogni fornitura dev'essere accompagnata dal rispettivo bollettino di consegna controfirmato dai cuochi dell'Istituto.
7. Inizio delle forniture dal 1° gennaio 2020.
8. Informazioni
Previo appuntamento telefonico, potranno essere richieste alla Direzione di Casa Rea (tel. 091 735 75 75, fax 091 735 75 00)
e-mail: casarea.direzione@minusio.ch
Per iscritto: Centro anziani Casa Rea, Via Mondacce 14, CP 116, 6648 Minusio
9. Capitolato di concorso
Il capitolato è scaricabile dagli interessati nel sito "www.casarea.ch" a partire **dal 7 ottobre 2019**

10. Scadenza del concorso

Le offerte, in copia singola e su moduli ufficiali "Moduli d'offerta, Disposizioni generali, Apprendisti", in busta chiusa con la dicitura esterna "**Concorso generi alimentari Casa Rea 2020**" devono pervenire alla Cancelleria comunale di Minusio, Via San Gotardo 60, 6648 Minusio **entro le ore 11:00 di lunedì 4 novembre 2019**.

11. Apertura delle offerte

Seguirà l'apertura pubblica delle offerte presso la Casa comunale (sala municipale).

12. Rimedi giuridici

Contro il bando e i documenti di concorso è data facoltà di ricorso al Tribunale cantonale amministrativo entro 10 giorni dalla messa a disposizione degli atti (07.10.2019). Il ricorso non ha di principio effetto sospensivo.

In caso d'invio postale il mittente si assume la responsabilità per il recapito entro la scadenza del concorso; il Municipio non potrà in nessun caso considerare documenti di concorso che per tardiva trasmissione postale o di terzi dovessero pervenire alla Cancelleria comunale dopo l'orario indicato del giorno di scadenza. Non saranno considerate offerte e documenti di concorso trasmessi via fax o per e-mail.

Minusio, 1 ottobre 2019

Il Municipio



**Capitolato d'appalto e modulo d'offerta
per la fornitura di generi alimentari per il periodo
1 gennaio 2020 – 31 dicembre 2020
(legge Commesse pubbliche – LCPubb)**

Disposizioni generali

A Presentazione delle offerte

Le offerte, in busta chiusa, con la dicitura esterna "Concorso generi alimentari Casa Rea, anno 2020", dovranno pervenire al Municipio di Minusio entro il giorno **lunedì 4 novembre 2019, ore 11⁰⁰** e saranno aperte subito in seduta pubblica

B Condizioni generali

1. Organizzazione e messa a concorso

Per l'organizzazione e messa a concorso fa stato la pubblicazione sul Foglio ufficiale e le disposizioni generali del capitolato e modulo d'offerta.

1.2 Condizioni per la messa a concorso

1.2.1 Per la messa a concorso vale:

Legge sulle commesse pubbliche (LCPubb) del 20 febbraio 2001, le successive norme integrative e sarà aggiudicata nell'ambito di una procedura libera.

1.3 Criteri d'aggiudicazione

1.3.1 La delibera avverrà ad esclusivo libero giudizio del Municipio, tenuto conto però dei seguenti criteri elencati in ordine di importanza

1. Economicità prezzo	58%
2. Qualità della merce	24%
3. Servizio clientela	10%
4. Apprendisti	5%
5. Perfezionamento professionale	3%

Ci si riserva di dare la preferenza a prodotti già sperimentati positivamente durante gli anni precedenti. Sono pure riservate eventuali scelte di carattere dietetico dell'istituto.

2 Condizioni del committente

2.1 Termini vincolanti

Inizio delle forniture : 1° gennaio 2020

2.2 Trasporti delle forniture

Il trasporto delle forniture presso il Centro anziani Casa Rea è di assoluta competenza e responsabilità dell'assuntore.

2.3 Allegati da fornire dalla ditta

- Il concorrente deve inoltrare, assieme al presente capitolato, i seguenti documenti :
 - accluso modulo d'offerta ufficiale debitamente compilato.
 - le dichiarazioni comprovanti l'avvenuto pagamento trimestrale degli importi relativi ai seguenti contributi :
- AVS/AI/IPG, SUVA o istituto analogo, cassa pensione LPP, imposte alla fonte (anche se non assoggettati da richiedere al seguente nr. Tel 091/814 39 01 Fax 091/ 814 44 10).
- Imposte cantonali e comunali cresciute in giudicato.
- Deve anche presentare un certificato rilasciato dalla cancelleria dell'Ufficio esecuzione e fallimenti in cui ha sede la ditta, non precedente al **30.06.2019**.
- Le dichiarazioni sono valide solo se attestano l'avvenuto pagamento trimestrale degli oneri sociali, imposte alla fonte, imposte cantonali e comunali cresciute in giudicato.
 - Per i concorsi da inoltrare dal 01 gennaio al 31 marzo il pagamento dei contributi fino al 30 settembre dell'anno precedente
 - Per i concorsi da inoltrare dal 01 aprile al 30 giugno il pagamento dei contributi fino al 31 dicembre dell'anno precedente
 - Per i concorsi da inoltrare dal 01 luglio al 30 settembre il pagamento dei contributi fino al 31 marzo
 - Per i concorsi da inoltrare dal 01 ottobre al 31 dicembre il pagamento dei contributi fino al 30 giugno
- Le dilazioni di pagamento degli oneri sociali e delle imposte non sono ammesse e comportano l'esclusione dell'offerta dalla gara d'appalto.
- **Il committente si riserva di richiedere gli eventuali documenti mancanti, assegnando un termine perentorio di 5 giorni per produrli; in caso contrario l'offerta sarà esclusa dalla procedura di aggiudicazione.**

2.4 Variazione dei prezzi dei prodotti

2.4.1 Aumento del costo dei generi alimentari
ogni aumento durante il periodo di fornitura verrà riconosciuto dal Municipio solo quando si tratti di un aumento stabilito ufficialmente dai fornitori e che l'assuntore potrà provare di avere effettivamente pagato.

Non sarà bonificato alcun supplemento sugli aumenti per spese generali.

Non saranno corrisposti aumenti sul costo dei trasporti e dei carburanti.

2.4.2 Notifica di aumenti

Tutti gli aumenti dovranno essere notificati alla Direzione del Centro anziani Casa Rea, mediante invio di documenti ufficiali comprovanti l'entrata in vigore degli aumenti stessi.

La mancata notifica tempestiva comporta, senza eccezioni, la perdita del diritto di computo degli aumenti.

2.4.3 Diminuzione dei prezzi.

La diminuzione dei prezzi sarà calcolata per analogia a beneficio del Centro anziani Casa Rea.

2.4.4 Nuovi prezzi

I prezzi di forniture di generi alimentari non previsti nel modulo d'offerta dovranno essere fissati prima della loro fornitura.

Forniture non previste eseguite senza la preventiva definizione e ratifica dei prezzi non saranno riconosciute.

2.5 Penalità per ritardi

Nel caso di mancata fornitura nei termini prestabiliti il Municipio esigerà la rifusione di ogni danno diretto o indiretto conseguente il ritardo.

Il Municipio applicherà inoltre una multa convenzionale fissata per ogni giorno di ritardo in ragione di:

fr. 100.— (cento) per forniture fino a fr. 40'000.—

fr. 150.— (centocinquanta) per forniture superiore a fr. 40'000.—

fr. 200.— (duecento) per forniture superiori a fr. 80'000.—

2.6 IVA

L'IVA non è da includere nei prezzi unitari, ma da trasferire in modo palese, calcolata sul totale dell'offerta rispettivamente della fattura, arrotondata a + 0,05fr.

3 Prescrizioni particolari relative alla fornitura

3.1 Per le forniture fanno stato nell'ordine:

- a) Legge sulle commesse pubbliche (LCPubbl) del 20.02.2001 e successive norme integrative.
- b) Capitolato d'appalto e moduli d'offerta con le condizioni in essi contenuti.
- c) Documenti d'appalto.
- d) Norme, prescrizioni, direttive, raccomandazioni delle Autorità competenti nonché di altre associazioni professionali riconosciute.

3.2 Alla consegna la temperatura delle merci dovrà essere la seguente:

- Surgelati max. -15 °C
- Carne fresca max. + 6 °C
- Latte, latticini,yogurt max + 6 °C
- Pesce fresco max + 2 °C su ghiaccio

C Prescrizioni speciali

1. Il Municipio si riserva di deliberare la fornitura dei generi alimentari parzialmente o globalmente, così come di deliberare ad uno o più concorrenti.
2. Sono ammesse offerte parziali, tuttavia i gruppi del modulo 1 devono essere redatti in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente.
3. La ditta offerente, se richiesto dal Municipio, dovrà presentare presso la sede dell'istituto per anziani i campioni dei generi alimentari o bibite offerti entro al massimo 2 settimane dalla scadenza del concorso.

4. Fornitura generi alimentari

In generale

Ogni fornitura deve essere accompagnata dal relativo bollettino di consegna indicante la qualità, quantità e prezzo. Sono riconosciuti unicamente i bollettini firmati dal responsabile della cucina o dal cuoco.

La merce è da fornire nei giorni feriali dalle 7.00 alle 11.00

Le forniture di pane devono avvenire quotidianamente (compresi sabato e domenica e giorni festivi infrasettimanali) entro le ore 7.00

I quantitativi annuali della merce possono subire delle variazioni. Questi oneri non sono da comprendere nei prezzi unitari esposti.

5. Particolarità

Carni e salumi; i prezzi devono essere indicati per carne di **1° qualità** con preparazione come da ordinazione.

Per carne e salumi si deve precisare l'origine. Circa la provenienza ammessa fanno stato le disposizioni emanate dalle competenti Autorità Federali e Cantionali.

Il prosciutto cotto deve essere esente da fosfati.

6. I prezzi unitari si intendono consegna franco Centro anziani Casa Rea.
7. I prezzi unitari esposti devono comprendere tutti i ribassi e gli sconti accordati.

8. L'assuntore è obbligato al ritiro dei generi alimentari nel caso i medesimi risultassero non conformi alle condizioni prescritte dalla vigente legislazione. In tale caso non è dovuto indennizzo alcuno: pertanto l'assuntore dovrà provvedere alla sostituzione gratuita. Tutte le spese nonché gli oneri e i costi sopportati dal committente saranno a totale carico dell'assuntore.

Eventuali informazioni supplementari possono essere richieste telefonicamente alla Direzione del Centro anziani Casa Rea, telefono 091 735 75 75

NB. Il mittente si assume la responsabilità per il recapito; il Municipio non potrà in nessun caso considerare documenti di concorso che per tardiva trasmissione postale o di terzi dovessero pervenire alla ricezione della cancelleria comunale dopo l'ora indicata del giorno di scadenza. Non saranno ritenuti valedoli offerte e documenti di concorso trasmessi via Fax o E-mail

D Indicazioni della ditta

Ditta :

Nome:

.....

Indirizzo:

.....

Iscritta al registro di commercio dal:.....

Quale:.....

Sede di iscrizione:

2. Assicurazioni

Assicurazioni responsabilità civile. La ditta è assicurata nei confronti di terzi per i seguenti danni:

decesso o lesioni corporali:
per persona fr.
per sinistro fr.

Danni materiali:
per sinistro fr.

Indennizzo massimo.
per sinistro fr.

Compagnia d'assicurazione:

Nome :

Polizza N° :

Franchigia per sinistro : fr.

3. Conferme, firme

La ditta dichiara di aver preso atto delle disposizioni sopraelencate ed aver inoltrato la presente offerta elaborata sulla base delle stesse.

Luogo:

Data :

Ditta (timbro):

Firma autorizzata:



Concorso fornitura generi alimentari 2020

MODULO 2

Documentazione per punto 3 (Criteri d'aggiudicazione 1.3 – 1.3.1)

3. Servizio alla clientela

		1° giorno feriale dopo la comanda	2° giorno feriale dopo la comanda	3° giorno feriale dopo la comanda	Altro
3.1	Tempistica consegna merce				

Mettere una croce nella casella corrispondente al servizio offerto

Con la sottoscrizione del presente, si certifica l'esattezza dei dati e della documentazione allegata

Luogo e data:

Timbro e firma:



Documentazione per punto 4 (Criteri d'aggiudicazione 1.3 – 1.3.1)

4. Apprendisti

Il criterio di ponderazione equivale al 5%

- **In caso di filiale:** devono essere indicati unicamente gli apprendisti e la struttura dei collaboratori della filiale che inoltra l'offerta.
- **In caso di succursale:** devono essere indicati anche gli apprendisti della Casa madre (succursale + Casa madre). Per determinare se una ditta è una filiale o una succursale, fa stato l'iscrizione al Registro di commercio (RC).

N.B.: tutti i campi devono essere compilati (eventualmente con numero "0").

Totale dipendenti della ditta (senza apprendisti) (unità): (da compilare).

Apprendisti (amministrativi + appr. farmacia) formati negli ultimi 5 anni.

Anno scolastico	Numero apprendisti
2014 – 2015
2015 – 2016
2016 – 2017
2017 – 2018
2018 – 2019
TOTALE

TABELLA DA COMPILARE
DA PARTE DELLA DITTA
OFFERENTE

La valutazione del criterio “ Apprendisti” avviene conformemente alla scheda informativa 060305 del Centro di Consulenza LCPubb (ww.ti.ch/commesse)

Se l'offerente attualmente senza apprendisti ha fatto richiesta, senza successo, per formare apprendisti negli ultimi 12 mesi deve allegare copia della/e richiesta/e per la formazione di apprendisti e della/e risposta/e dell'Ufficio della formazione professionale. Il mancato invio della documentazione determinerà la valutazione nella tabella come “0” apprendisti.

N.B.: la mancata compilazione del presente formulario “tabella Apprendisti” implica il punteggio di “0” punti.

Luogo e data: Timbro e firma:



Documentazione per punto 5 (Criteri d'aggiudicazione 1.3 – 1.3.1)

5. Perfezionamento professionale

Il criterio di ponderazione equivale al 3% (art. 32 LCPubb + art. 53 RLCPubb/CIAP)

Valutazione del criterio di aggiudicazione sul perfezionamento professionale (ponderazione del 3%), valevole per le procedure regolate dalla LCPubb:

- Per la valutazione del criterio di aggiudicazione basato sul perfezionamento professionale, ossia sul numero di dipendenti che hanno conseguito un titolo professionale da meno di due anni.
- Al fine di determinare il numero di dipendenti che hanno conseguito un titolo professionale (AFC tirocini triennali e quadriennali e CFP tirocini biennali) da meno di due anni fa stato il totale di quelli che l'offerente ha avuto alle proprie dipendenze negli ultimi 5 anni per almeno 12 mesi e ha alle proprie dipendenze al momento dell'inoltro dell'offerta.
- Esempio: Per l'anno scolastico 2017-2018 (conteggio annuale a partire dal 1. novembre) fanno stato i contratti di lavoro stipulati negli anni dal 2013-2014 al 2017-2018 con dipendenti che hanno conseguito un titolo professionale da meno di due anni.

Numero dipendenti (senza apprendisti ma compresi i dipendenti in perfezionamento professionale) al momento dell'inoltro dell'offerta	n° dipendenti: _____
Anno scolastico	Numero dipendenti in perfezionamento professionale (azienda + amministrativi)
2014-2015	
2015-2016	
2016-2017	
2017-2018	
2018-2019	
Totale	_____

1) Nel caso di consorzio, la nota finale è data dalla media ponderata delle note ottenute dalle singole ditte consorziate. Nell'eventualità in cui la percentuale di quota della ditta in seno al consorzio non fosse definita sarà applicata la media aritmetica.

N.B.: la mancata compilazione del presente formulario "tabella perfezionamento professionale" implica il punteggio di "0" punti.

Luogo e data: Timbro e firma:



Concorso fornitura generi alimentari 2020

CRITERI D'AGGIUDICAZIONE

La fornitura di generi alimentari per l'anno 2020 sarà aggiudicata al miglior offerente considerando i seguenti criteri elencati in ordine di priorità:

1. Economicità-prezzo 58% = 58 punti

1° offerta in graduatoria (minor prezzo)	58 punti
2° offerta in graduatoria “	50 punti
3° offerta in graduatoria “	40 punti
4° offerta in graduatoria “	30 punti
5° offerta in graduatoria “	20 punti
oltre la 5° offerta	0 punti

2. Qualità delle merce 24 % = 24 punti

Valutazione sottocriteri

Ottima qualità	24 punti
Buona qualità	15 punti
Discreta qualità	1 punto
Altro	0 punti

La valutazione della qualità della merce è ad esclusivo giudizio dei cuochi dell'istituto. In caso di dubbio ci si riserva la possibilità di richiedere dei campioni di generi alimentari o bibite.

3. Servizio clientela 10 % = 10 punti

Valutazione sottocriteri

3.1 Tempistica consegna merce

consegna merce il 1° giorno feriale dopo comanda	10 punti
consegna merce il 2° giorno feriale dopo comanda	5 punti
consegna merce il 3° giorno feriale dopo comanda	1 punto

4. Apprendisti 5% = 5 punti

Per quanto concerne i criteri di aggiudicazione nella formazione degli apprendisti, fa stato quanto indicato nel MODULO 3 (secondo la LCPubb).
La mancata compilazione degli specifici campi dell'offerta e in tutti i singoli punti, comporta l'assegnazione di un punteggio uguale a "0"

5. Perfezionamento professionale 3% = 3 punti

Per quanto concerne i criteri di aggiudicazione nel perfezionamento professionale, fa stato quanto indicato nel MODULO 4 (secondo la LCPubb).
La mancata compilazione degli specifici campi dell'offerta e in tutti i singoli punti, comporta l'assegnazione di un punteggio uguale a "0"



Concorso fornitura generi alimentari 2020

Foglio di correzione

Correzioni o cancellature dei prezzi totali come pure l'omissione dei prezzi unitari comportano l'esclusione dell'offerta.

Eventuali errori dei prezzi totali vanno notificati nel presente formulario che è parte integrante dell'offerta.

Genere alimentare	N°	Gruppo	Prezzo totale esposto	Prezzo totale corretto

Importo totale dell'offerta corretto definitivo IVA esclusa	
--	--

Eventuali osservazioni del concorrente:

Luogo e data:

Timbro e firma:



Lista generi alimentari 2020

MODULO 1

Gruppo 1 (Pane)

	Descrizione		Quantità	Prezzo unitario	Totale
1.1	Pane bianco		400kg		
1.2	Pane bigio		1'000kg		
1.3	Treccia (forma) impasto brioche		150kg		
1.4	Toast a fette bianco		500kg		
1.5	Ciabatta per panini (250g)		500 pezzi		
1.6	Michetta integrale		300 pezzi		
GRUPPO 1			IMPORTO TOTALE FR.		

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:

**Lista generi alimentari 2020****Gruppo 2 (Carne fresca)**

	Descrizione	Provenienza	Quantità	Prezzo unitario	Totale
	Manzo				
2.1	Sminuzzato magro		60kg		
2.2	Lesso reale s.o. pezzo intero		80kg		
2.3	Spezzatino (tagl. Piccolo)		100kg		
2.4	Brasato (fesone spalla)		80kg		
2.5	Entrecote 1a		10kg		
	Vitello				
2.6	Lesso reale (collo) s.o. legato pz. 2 kg		80kg		
2.7	Polpettone (senza maiale)		100kg		
2.8	Spezzatino (tagl. Piccolo)		150kg		
2.9	Arrosto spalla s.o. legato a pz. 2 kg		100kg		
2.10	Sminuzzato magro		30kg		
	Maiale				
2.11	Spezzatino		120kg		
2.12	Spalla s.o.		80kg		
2.13	Sminuzzato magro		20kg		
2.14	Ossibuchi 180g		20 kg		
GRUPPO 2		IMPORTO TOTALE FR.			

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:

**Lista generi alimentari 2020****Gruppo 3 (Salumeria)**

	Descrizione	Provenienza	Quantità	Prezzo unitario	Totale
3.1	Prosciutto cotto senza fosfati (tagliato a metà - sotto vuoto)		100kg		
3.2	Prosciutto crudo (tipo emiliano)		20kg		
3.3	Salame tipo nostrano		30kg		
3.4	Coppa		10kg		
3.5	Luganighe nostrane pz.		400pz		
3.6	Luganighetta ticinese		100kg		
3.7	Codegotto		50kg		
3.8	Mortadella di bologna 1°a qualità		10kg		
3.9	Carne secca		10kg		
3.10	Bresaola		20kg		
3.11	Prosciutto di tacchino cotto		20kg		
GRUPPO 3				IMPORTO TOTALE FR.	

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 4 (Prodotti tedeschi)

	Descrizione	Provenienza	Quantità	Prezzo unitario	Totale
4.1	Lyoner		10 kg		
4.2	Fleischkäse		15kg		
4.3	Bratwurst vitello		400 pz		
4.4	Wienerli (al paio)		200 paia		
4.5	Pancetta affumicata (x piatto bernese)		20kg		
4.6	Cervelat		200pz		
GRUPPO 4		IMPORTO TOTALE FR.			

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 5 (Bibite non alcoliche)

	Descrizione	Provenienza	Quantità	Prezzo unitario	Totale
5.1	Acqua minerale gass. Pet 1.5 lt		2'000 pz		
5.2	Acqua minerale Pet 0.5 lt		300 pz		
5.3	Coca cola zero Pet 0.5 lt		100 pz		
5.4	The freddo Pet 0.5 lt		150 pz		
5.5	Schweppes		12 casse		
5.6	Gassosa (bott. vetro macchinetta)		10 casse		
5.7	Birra Appenzeller 3dl		100 cartoni		
5.8	Succo d'arancia tetra pak 1lt		120 lt		
5.9	Succhi frutta 2dl		600 pz		
5.10	Crodino 2 dl		200 pz		
5.11	Aranciata light da 1.5 lt		100pz		
GRUPPO 5		IMPORTO TOTALE FR.			

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 7 (Pollame)

	Descrizione	Provenienza	Quantità	Prezzo unitario	Totale
7.1	Cosce di pollo CH		25kg		
7.2	Cordon bleu pollo (c.b. mini)		80kg		
7.3	Sminuzzato di pollo		40kg		
7.4	Petto di pollo separato		80kg		
7.5	Fettina di tacchino tal. 100g		40kg		
7.6	Sminuzzato di tacchino		40kg		
7.7	Arrosto di tacchino coscia		20kg		
7.8	Sovra coscia di pollo (separato)		25kg		
GRUPPO 7				IMPORTO TOTALE FR.	

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:

**Lista generi alimentari 2020****Gruppo 8 (Latticini)**

	Descrizione	Marca	Quantità	Prezzo unitario	Totale
8.1	Latte Drink da litro		10'000		
8.2	Panna semigrassa (1lt)		120		
8.3	Panna spray (1/2 lt) senza zucchero		70		
8.4	Jogurt frutta 180g		2000		
8.5	Jogurt frutta light 90g		3000		
8.6	Burro porzioni 10g (carta)		110 cartoni		
8.7	Burro da cucina (1kg)		150		
8.8	Margarina Lätta porzioni 15g		40 cartoni		
8.9	Margarina 250g		420 scatole		
8.10	Robbiolino (22 pz)		250 pz		
8.11	Formagella grassa		50kg		
8.12	Gorgonzola (1/4 o 1/2 forma)		80kg		
8.13	Formaggini freschi (80g tipo genziana)		100 pz		
8.14	Taleggio		20kg		
8.15	Sbrinz 1°a scelta		50kg		
8.16	Grana Padano grattugiato		100kg		
8.17	Galbani mignon (scatola 24 pz)		50 scatole		
8.18	Gala Gerber 3x48=144 pz (1 cartone)		12 cartoni		
8.19	Formaggio tipo Brie		15kg		
8.20	Ricotta Romana		40kg		
8.21	Ricottine magre alla frutta 125g		500 porz		
GRUPPO 8			IMPORTO TOTALE FR.		

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 9 (Pasta e riso)

	Descrizione	Marca	Quantità	Prezzo unitario	Totale
9.1	Riso Unkel-Bens (risotto)		200kg		
9.2	Semolino sacchetti da 500g		30kg		
9.3	Fiocchi d'avena (sacchetti 500g)		30pz		
9.4	Pastina in brodo (sacchetti 250g)		600pz		
9.5	Cornettini-Hörnli (conf 5kg)		20kg		
9.6	Fusillini (conf. 5kg)		15kg		
9.7	Farina bianca (conf. 1kg)		60kg		
9.8	Farina gialla nostrana		100kg		
9.9	Farina taragna		30kg		
9.10	Pennette		20kg		
9.11	Mezze maniche		70kg		
9.12	Rigatoni		20kg		
GRUPPO 9			IMPORTO TOTALE FR.		

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:

**Lista generi alimentari 2020****Gruppo 11 (Legumi e patate congelate)**

	Descrizione	Marca	Quantità	Prezzo unitario	Totale
11.1	Broccoli superiore		30kg		
11.2	Brunoise-Julienne		40kg		
11.3	Cavolfiori		30kg		
11.4	Cavoli di bruxelles fini		30kg		
11.5	Giardiniera di verdura leggera		80kg		
11.6	Cavoli rossi		40kg		
11.7	Piselli fini		100kg		
11.8	Rape		30kg		
11.9	Spinaci in foglie		100kg		
11.10	Spinaci tritati alla panna		60kg		
11.11	Fagiolini verdi		70kg		
11.12	Fagiolini gialli		30kg		
11.13	Cipolle tritate		10kg		
11.14	Champignon de Paris		30kg		
11.15	Rösti in porz.		50kg		
11.16	Pommes frites		60kg		
11.17	Minestrone		20kg		
11.18	Aglione tritato		5kg		
11.19	Carote-bastoncini		20kg		
GRUPPO 11		IMPORTO TOTALE FR.			

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 13 (Scatolame, legumi e frutta)

	Descrizione	Marca	Quantità	Prezzo unitario	Totale
13.1	Fagioli borlotti (3 kg)		50pz		
13.2	Insalata russa (4 kg)		24pz		
13.3	Pelati (3 kg)		100pz		
13.4	Sweet corn (340g)		30pz		
13.5	Concentrato di pomodoro (1kg)		36		
13.6	Albicocche light (3 kg)		60pz		
13.7	Cocktail di frutta light (3 kg)		70pz		
13.8	Pere light (3kg)		100pz		
13.9	Pesche light (3kg)		80pz		
13.10	Ciliegie senza nocciolo light (500g)		24pz		
13.11	Sedano tagliato fine (4kg)		24pz		
13.12	Champignon (3kg)		24pz		
GRUPPO 13		IMPORTO TOTALE FR.			

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 14 (Alimentari diversi)

	Descrizione	Marca	Quantità	Prezzo unitario	Totale
14.1	Marmellata (vaso 1kg)		160		
14.2	Marmellata (25g)		15'000 porz		
14.3	Marmellata light		5'000 porz		
14.4	Assugrin liquido		20 vasetti		
14.5	Zucchero (cartone 1000 bustine)		10 cartoni		
14.6	Zucchero fine (1kg)		300kg		
14.7	Assugrin gold macchinetta (600pz)		100 macch.		
14.8	Purea di patate in polvere (4 kg)	HACO	24 pz		
14.9	Aceto rosso nostrano (1lt)		72 lt		
14.10	Aceto balsamico		72 lt		
14.11	Aceto bianco (1lt)		48 lt		
14.12	Sale fluorato (sacco da 25kg)		100kg		
14.13	Mayonnaise (secchio 4kg)		40kg		
14.14	Olio di girasole bibox 12 lt		240 lt		
14.15	Olio d'oliva extra vergine 1 lt		80 lt		
14.16	Olio x friggitrice (arachidi) bibox		100lt		
14.17	Patatine chips (300g)		150 pz		
14.18	Zwiebach senza zucchero (cart. 500g)		750 cartoni		
14.19	Ovomaltine (2 kg)		24 pz		
14.20	Ovomaltine (bustine)		5 cartoni		
14.21	Cioccolata (bustine)		8 cartoni		
14.22	Tonno 1880g		15 pz		
14.23	Funghi secchi porcini (1 kg)		5kg		
GRUPPO 14			IMPORTO TOTALE FR.		

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 15 (Salse - Brodi) - senza allergeni e senza glutine

	Descrizione	Marca	Quantità	Prezzo unitario	Totale
15.1	Brodo di manzo (secchio da 5kg)		50 kg		
15.2	Brodo di pollo (secchio da 5kg)		50 kg		
15.3	Brodo vegetale		50 kg		
15.4	Aromat		20 kg		
15.5	Roux bianco		50 kg		
15.6	Roux bruno		50 kg		
15.7	Salsa d'arrosto chiara legata		50 kg		
GRUPPO 15				IMPORTO TOTALE FR.	

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti
- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:



Lista generi alimentari 2020

Gruppo 17 (Caffè e The)

(Le bustine di thé devono essere confezionate singolarmente)

	Descrizione	Marca	Quantità	Prezzo unitario	Totale
17.1	Caffè macinato x colazione (250g)		360kg		
17.2	Caffè bar (1kg) tost. Italiana		200kg		
17.3	Thé rosso con filo (100 porz)		20 scatole		
17.4	Thé menta con filo (100 porz)		20 scatole		
17.5	Thé nero con filo (100 porz)		50 scatole		
17.6	Camomilla con filo (100 porz)		40 scatole		
17.7	Finocchio/Tiglio (100 porz)		20 scatole		
GRUPPO 17		IMPORTO TOTALE FR.			

- Il gruppo della lista generi alimentari 2020 deve essere redatto in modo completo, non verrà tenuto in considerazione il gruppo compilato solo parzialmente

- i quantitativi sono indicativi e non vincolanti

- verrà applicata un' IVA del%

Luogo e data:

La ditta offerente:

Lista generi alimentari 2020

1. Economicità

TOTALE alimentari Gruppo 1 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 2 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 3 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 4 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 5 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 6 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 7 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 8 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 9 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 10 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 11 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 12 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 13 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 14 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 15 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 16 (senza IVA)	Fr.
TOTALE alimentari Gruppo 17 (senza IVA)	Fr.
NB Tutti i gruppi della lista alimentari vanno redatti in modo completo, non verranno tenuti in considerazione gruppi compilati solo parzialmente	

Luogo e data:

Timbro e firma:
