

 	Asmel Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Via Carlo Cattaneo, 9 - 21013 GALLARATE (VA) P.IVA 03357090129 - C.F. 91055320120 Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli www.asmecomm.it A.M.A. S.R.L. Società Unipersonale	
--	--	---

A.M.A. S.R.L. Società Unipersonale

Corso Papa Giovanni XXIII, n° 7 - 85020 ATELLA (PZ)

P. IVA: 01935420768 – Rea CCIAA Potenza 145259

Tel: 0972.716076 – E-mail: info@amautility.it – Web: www.amautility.it

AVVISO ESPLORATIVO DI INDAGINE DI MERCATO

Per l'acquisizione di manifestazioni di interesse
per l'affidamento del Servizio di

“FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI ATELLA”

Stazione Appaltante: A.M.A. S.R.L. Società Unipersonale

Luogo di svolgimento del servizio di fornitura: Corso Papa Giovanni XXIII, n° 148 – sede dei locali ove è ubicata la refezione scolastica (plesso scolastico scuola dell'infanzia e scuola primaria di primo grado) ATELLA (PZ) [codice ISTAT 076006]

Profilo di committente (in cui reperire la documentazione relativa alla procedura): www.amautility.it

Responsabile del procedimento: Dott. Vincenzo Scarola

Telefono: [+39] 0972 716076; email: info@amautility.it

PEC: amaspl@pec.it

1. PREMESSE

L'A.M.A. S.r.l., nell'ambito del servizio pubblico locale di “*refezione scolastica e somministrazione pasti*”, affidato *in house* dall'Ente Socio Comune di Atella in forza di contratti di Servizio Rep. 383/2016, Rep. 384/2016 e Rep. 28.807/2019, intende espletare un'indagine di mercato, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza, al fine di individuare le ditte con procedura ex art. 50 comma 1 lett. b), D. Lgs. 36/2023, per l'affidamento dei servizi di fornitura delle derrate alimentari di ch  trattasi.

La presente procedura di gara sar  svolta attraverso una piattaforma telematica di negoziazione ai sensi dell'art. 25 del Codice, in particolare attraverso la piattaforma telematica gestita da ASMEL Consortile S.C. a r.l., accessibile dal sito <https://piattaforma.asmecomm.it> mediante la quale sono gestite le fasi di pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, con le modalit  tecniche indicate che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente avviso.

L'affidamento sar  effettuato in conformit  all'art. 50 comma 1 lett. b), D. Lgs. 36/2023, secondo le seguenti fasi:

Fase 1 – Avvio dell'indagine di mercato ed acquisizione delle istanze pervenute

Gli interessati alla procedura indicata dovranno presentare apposita istanza secondo il modello messo a disposizione con il quale dovranno dichiarare ai sensi degli artt. 46 - 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, il possesso dei requisiti previsti nel presente invito e richiedere di essere invitati alla procedura.

Le istanze di partecipazione verranno esaminate dal RUP che proceder  all'eventuale individuazione degli operatori economici da invitare alla successiva procedura finalizzata all'affidamento ex art. 50, comma 1, lett. b) d. Lgs. n  36/2023, previa valutazione dei requisiti dichiarati e della loro conformit  all'avviso.

Si precisa che saranno invitati alla successiva procedura ex art. 50 comma 1 lett. b), D. Lgs. 36/2023, 5 operatori economici, in possesso dei requisiti richiesti nel presente avviso, che avranno presentato istanza di partecipazione (secondo le modalità precisate nel punto 12 del presente avviso).
La presentazione della manifestazione d'interesse a partecipare alla presente indagine di mercato deve avvenire entro e non oltre il termine perentorio del **giorno 12/09/2024 ore 12:00**

Fase 2 – Avvio della procedura.

Si procederà all'affidamento del servizio mediante il criterio del minor prezzo inteso come massima percentuale di ribasso offerto rispetto al prezzo posto a base di gara ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D. Lgs. 36/2023. L'offerta economica, va redatta secondo le modalità riportate sul modulo predisposto per la formulazione dell'offerta. Il concorrente, dovrà indicare il ribasso unico a valere sul prezzo unitario posto a base di gara, con massimo tre decimali dopo la virgola, espresso in percentuale.

Ai sensi dell'art.108, comma 10, del D.Lgs. 36/2023 la stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida

I concorrenti invitati alla procedura di gara secondo le modalità e la tempistica stabilite nella specifica lettera di invito, dovranno confermare la sussistenza dei requisiti già dichiarati in sede di indagine di mercato.

La presentazione dell'istanza di invito a partecipare alla presente indagine di mercato deve avvenire entro e non oltre il termine perentorio del **giorno 19/09/2024 ore 12:00** nei modi e nei termini di seguito riportati.

Il Responsabile del procedimento, ai sensi dell'art. 15 del Codice, è il Dott. Vincenzo Scarola – Amministratore Unico della A.M.A. S.r.l.

1.1 Modalità di presentazione dell'istanza

La presentazione dell'istanza corredata dalla relativa documentazione richiesta dovrà pervenire in secondo le modalità stabilita nel presente avviso.

Le istanze dovranno essere formulate dagli operatori economici ed inviate a mezzo PEC all'indirizzo amaspl@pec.it.

Le offerte devono essere inserite in lingua Italiana.

Gli allegati messi a disposizione sul sito istituzionale di A.M.A. S.r.l. www.amautility.it e sul sito del Comune di Atella <https://www.comune.atella.pz.it/> devono essere scaricati e compilati.

Tutta la documentazione richiesta dovrà essere presentata in lingua italiana.

Richieste di chiarimenti

Per qualsiasi chiarimento circa le modalità di esecuzione di quanto richiesto o per eventuali delucidazioni, l'operatore economico potrà inviare una PEC all'indirizzo amaspl@pec.it

Le richieste di chiarimento dovranno essere inoltrate e non oltre il giorno **10/09/2024 ore 12:00**

N.B.: Nella produzione dei documenti in PDF di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA PROCEDURA

La documentazione della presente procedura comprende:

- Avviso indagine di mercato;
- Prodotti oggetto di fornitura con relativi quantitativi;
- Istanza di partecipazione;

2. OGGETTO DELL'APPALTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari per la preparazione dei pasti nelle mense scolastiche e nell'asilo comunale di Atella, nel rispetto dei criteri ispirati alla promozione della salute ed alla salvaguardia dell'ambiente, facendo riferimento a:

- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute già recepite dalla

regione Basilicata;

• Piano per la Sostenibilità Ambientale (Green Public Procurement – PAN GPP);

La fornitura delle derrate alimentari deve essere effettuata presso la cucina sita nel plesso scolastico della scuola elementare al Corso Papa Giovanni XXIII, n° 148.

Ai sensi dell'art. 108 comma 9 del D.lgs. 36/2023 s.m.i. trattandosi di appalto di forniture senza posa in opera non sono stati indicati i costi di manodopera.

3. DURATA

La durata dell'appalto dei servizi di fornitura di derrate alimentari è annuale, ovvero pari a **12 mesi** decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data del verbale di avvio della fornitura.

4. IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore complessivo presunto del lotto, posto a base di gara, per le quantità presunte indicate nelle schede, ammonta ad **€ 64.000,00 (sessantaquattromila/00) IVA esclusa.**

5. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente procedura in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 65 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 66, 67, 68 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla procedura in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla procedura in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa alla procedura in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla procedura possono presentare offerta, per la medesima procedura, in forma singola o associata.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e d) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

6. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono:

- cause di esclusione di cui all'art. 94 del Codice;
- divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165.

7. REQUISITI SPECIALI

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti.

Ai sensi dell'art. 100, comma 1 e 2 del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente avviso.

7.1 Requisiti di idoneità

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, per attività inerenti alle prestazioni oggetto di gara, completa delle generalità dei rappresentanti legali e dei direttori tecnici in carica.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 100, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito, inserendo la relativa documentazione dimostrativa.

7.2 Requisiti di capacità economica e finanziaria

- a) possesso di un fatturato minimo annuo, relativamente almeno agli ultimi due esercizi (2022/2023) non inferiore all'importo posto a base di gara per singolo lotto al quale si partecipa. Detto requisito è

richiesto per la esigenza di contrattare con operatori economici in possesso di struttura e know-how adeguati.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per i soggetti che abbiano iniziato l'attività da meno di due anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 99 del Codice.

In caso di servizi prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

7.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale

Non previsti.

8. AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 104 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 65 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 100, comma 1 lett. b) e c), del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali.

Ai sensi dell'art. 104, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 104, comma 12, del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che partecipino alla procedura sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 104, comma 5, del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della procedura sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile – ed è quindi **causa di esclusione** dalla procedura - in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

9. SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti e comunque in conformità a quanto previsto dall'art. 119 del Codice degli appalti pubblici. In mancanza di tali indicazioni il successivo subappalto è vietato.

10. SOPRALLUOGO

Ai fini della presentazione dell'istanza di partecipazione, non è prevista alcuna visita dei luoghi.

11. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 101, comma 1, del Codice.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 101, comma 3, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare,

se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

12. PROCEDIMENTO PER LA SELEZIONE DELLE ISTANZE

Trattandosi di una preliminare indagine di mercato, propedeutica al successivo espletamento della procedura di cui all'art. 50, comma 1, lett. b) del Codice, il responsabile del procedimento individuerà, tra i partecipanti alla presente indagine di mercato, quelli in possesso dei requisiti richiesti a cui poter rivolgere l'invito alla procedura medesima, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità. La Stazione Appaltante provvederà alla selezione di **5 (cinque)** operatori economici da invitare alla successiva procedura secondo i criteri di seguito esposti:

a) numero di manifestazione di interesse superiore a **5 (cinque)**: L'Amministrazione procederà tramite sorteggio pubblico ad estrarre **n. 5 (cinque)** operatori economici da invitare alla gara.

b) manifestazione di interesse in numero inferiore o uguale a **5 (cinque)**: si procederà all'invio della lettera d'invito a tutti coloro che hanno manifestato interesse nelle modalità stabilite dal presente avviso.

Resta stabilito sin da ora che la presentazione della candidatura non genera alcun diritto o automatismo di partecipazione ad altre procedure di affidamento sia di tipo negoziale che pubblico.

L'affidamento verrà concluso anche in presenza di una sola offerta valida.

Il giorno dell'apertura della manifestazione di interesse avverrà in data da definirsi notificata successivamente a tutti gli operatori economici che hanno partecipato.

13. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criterio del minor prezzo inteso come massima percentuale di ribasso offerto rispetto al prezzo posto a base di gara ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D. Lgs. 36/2023. L'offerta economica, va redatta secondo le modalità riportate sul modulo predisposto per la formulazione dell'offerta. Il concorrente, dovrà indicare il ribasso unico a valere sul prezzo unitario posto a base di gara, con massimo tre decimali dopo la virgola, espresso in percentuale.

Ai sensi dell'art.108, comma 10, del D.Lgs. 36/2023 la stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida

14.DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Potenza, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

14.TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi degli artt.13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016 si forniscono le seguenti informazioni relative al trattamento dei dati personali:

Titolare del trattamento:

A.M.A. S.R.L. Società Unipersonale, Corso Papa Giovanni XXIII, n° 7 - 85020 ATELLA (PZ)

P. IVA: 01935420768 – Rea CCIAA Potenza 145259

Tel: 0972.716076 – E-mail: info@amautility.it – Web: www.amautility.it

Responsabile del procedimento: Dott. Vincenzo Scarola

Finalità e base giuridica del trattamento: il trattamento dei dati personali è diretto all'espletamento di funzioni istituzionali inerenti la gestione della procedura selettiva in oggetto e saranno trattati per l'eventuale rilascio di provvedimenti annessi e/o conseguenti e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) del Regolamento europeo, non necessita del suo consenso. Le operazioni eseguite sui dati sono controllo e registrazione.

Destinatari dei dati personali: i dati personali potranno essere comunicati ad uffici interni e ad Enti Pubblici autorizzati al trattamento per le stesse finalità sopra dichiarate;

Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE: i suoi dati personali non saranno trasferiti né in Stati membri dell'Unione Europea né in Paesi terzi non appartenenti all'U.E.;

Periodo di conservazione: i dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate;

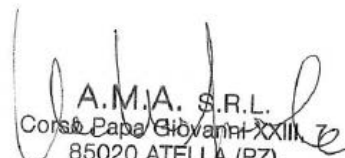
Diritti dell'interessato: l'interessato ha diritto di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali

e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;

Reclamo: l'interessato ha diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in piazza di Montecitorio, 121 – 00186 Roma _ t. (+39)06 696771 _ fax (+39)06 69677 3785 _ PEC protocollo@pec.gpdp.it _ Ufficio Relazioni con il Pubblico urp@gpdp.it .

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Vincenzo Scarola


A.M.I.A. S.R.L.
Corso Papa Giovanni XXIII, 2
85020 ATELLA (PZ)
P. IVA 01935420768

ALLEGATO: prodotti oggetto di fornitura con relativi quantitativi

<i>n.prod.</i>	<i>Descrizione</i>	<i>quantità presunta</i>
1	PASTA DI GRANO DURO	kg 1.100
2	RISO PER RISOTTI	kg 290
3	GNOCCHI DI PATATE	kg 200
4	SFOGLIE PER LASAGNE precotte	kg 120
5	PASSATA DI POMODORO	kg 120
6	PROSCIUTTO COTTO	kg 180
7	FAGIOLI PRECOTTI	kg 35
8	LENTICCHIE PRECOTTE	kg 130
9	CECI PRECOTTI	kg 90
10	UOVA FRESCHE FORMATO MEDIO Confezione da 10 pz	pz 5.000
11	FORMAGGIO tipo GRANA PADANO DOP	kg 200
12	ACETO DI VINO BIANCO	lt 90
13	SALE IODATO GROSSO E FINO	kg 30
14	BESCIAMELLA	kg 15
15	BASTOCINI DI MERLUZZO surgelati 18 pz	pz 180
16	FILETTI DI MERLUZZO surgelati	kg 1.000
17	FILETTI DI SOGLIOLA surgelati	kg 1.100
18	FIOR DI NASELLO surgelati	Kg 1.500
19	PATATE A SPICCHI O A BASTONCINI surgelate	kg 200
20	PISELLINI PRIMAVERA surgelati	kg 200
21	SPINACI surgelati	kg 150
22	FAGIOLINI surgelati	kg 200
23	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA (PROV. IT - DOP)	lt 500
24	ACQUA NATURALE lt. 1,5	120 casse

25	PANINI 50 gr	Pz 24.000
26	CONTENITORE ALLUMINIO 2 PORZIONI	pz 80
27	CONTENITORE ALLUMINIO 4 PORZIONI	pz 50
28	TOVAGLIE MONOUSO MISURA 100X100	pz 80
29	BICCHIERI MONOUSO CONF. DA 100 PZ	pz 100
30	TOVAGLIOLI DOPPIOVELO FORMATO GRANDE	pz 200
31	ROTOLO CARTA FORNO CONF. DA 150 MT.	pz 30
32	ROTOLO PELLICOLA TRASPARENTE CONF. DA 150 MT.	pz 30
33	ROTOLO ALLUMINIO CONF. DA 150 MT.	pz 20
34	SACCHETTI GELO FORMATO GRANDE	pz 180
35	SACCHETTI GELO FORMATO MEDIO	pz 180
36	SACCHETTI GELO FORMATO PICCOLO	pz 180
37	DETERSIVO PIATTI E STOVIGLIE	lt 80
38	DETERGENTE PER MANI	lt 30
39	DETERSIVO PAVIMENTI	lt 50
40	DISINFETTANTE PER SUPERFICI	lt 50
41	DETERSIVO IN POLVERE PER LAVATRICE	pz 40
42	CANDEGGINA	lt 50
43	SPUGNE ABRASIVE A DOPPIA FACCIA	pz 25
44	PAGLIETTA ABRASIVA in ACCIAIO INOX	pz 20
45	STRACCIO PAVIMENTI in COTONE	pz 10
46	PANNO SPUGNA	pz 10
47	CARTA IGIENICA	pz 150
48	ROTOLO INDUSTRIALE	pz 200
49	TOVAGLIETTE MONOUSO MISURA 40X30	pz 60
50	SACCHI SPAZZATURA FORMATO GRANDE	pz 150

51	SACCHI SPAZZATURA FORMATO PICCOLO	pz 100
52	SGRASSATORE PER FORNO	pz 50
53	VASCHE TTE ALLUMINIO CON COPERCHIO	pz 100
54	SGRASSATORE MARSIGLIA	pz 50
55	MOZZARELLE da 50 gr.	pz 2.000
56	BURRO	kg 40
57	SCAMORZA da 100 gr.	pz 200
58	LATTE FRESCO PARZ. SCREMATO	lt 30
59	PETTO DI POLLO a fette	kg 80
60	FUSI DI POLLO	kg 100
61	COTOLETTA CLASSICA DI POLLO	kg 80
62	LONZA DI SUINO a fette	kg 60
63	TRITATO DI BOVINO ADULTO - 1° taglio	kg 50
64	NOCE DI VITELLO a fette	kg 70
65	ARANCE NAVEL pezzatura media	kg 450
66	MANDARINI CLEMENTINE	kg 120
67	MELA pezzatura media	kg 4.000
68	PATATE pasta gialla o bianca	kg 800
69	PERE ABATE pezzatura media	kg 400
70	BANANE	kg 900
71	LIMONI	kg 8
72	ZUCCHINE	kg 50
73	INSALATA VERDE (Lattuga ecc.)	pz 400
74	POMODORI DA INSALATA	kg 200
75	SEDANO	kg 30
76	CAROTE	kg 300

77	CIPOLLE	kg 15
78	MELANZANE	kg 40
79	ORIGANO	pz 20
80	AGLIO	kg 8
81	PREZZEMOLO	kg 4

N.B. la fornitura potrà prevedere i seguenti prodotti **SENZA GLUTINE** con quantità da determinare in base all'effettivo numero di utenti affetti da celiachia, attualmente non prevedibile.

1	PASTA SENZA GLUTINE
2	GNOCCHI SENZA GLUTINE
3	CROCCOLE SENZA GLUTINE
4	BASTONCINI SENZA GLUTINE
5	SFOGLIE PER LASAGNE SENZA GLUTINE