

AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO con contestuale acquisizione di preventivi per l'affidamento della fornitura di materiale minuto da cucina per il servizio di refezione scolastica nei siti in gestione ad AGECE - CIG 9017788213

1. PREMESSE

AGEC – ai sensi art. 1 co. 2 lett. a) del D.L. 76/2020 - ha deciso di dare corso ad un'indagine di mercato con contestuale acquisizione di preventivi per l'individuazione di un operatore economico a cui affidare la fornitura di materiale minuto da cucina per il servizio di refezione scolastica nei siti in gestione ad AGECE.

La fornitura richiesta è meglio descritta nell'allegato Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale.

AGEC si riserva la facoltà di sospendere, modificare, revocare o annullare le procedure relative al presente avviso senza che possa essere avanzata pretesa alcuna da parte delle Società che hanno manifestato interesse inviando il proprio preventivo, così come si riserva la facoltà di procedere con l'affidamento anche in presenza di un solo preventivo valido.

CIG: 9017788213

CPV: 39311000-5

Il **Responsabile Unico del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs 50/2016, è l'Ing. Barbara Adami.

2. DOCUMENTAZIONE, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1 DOCUMENTI

La documentazione comprende:

- Avviso/Richiesta Preventivo
- CSDP _ Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale
- Codice Etico
- Patto di Integrità
- Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sintel

La documentazione è disponibile sul portale di ARIA Spa:

<https://www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria>

2.2 CHIARIMENTI

E' possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare per mezzo della funzionalità "Comunicazioni procedura", presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura.

Richieste e risposte che rivestano carattere di interesse generale saranno rese disponibili attraverso la funzionalità "Documentazione di gara" presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura.
Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

2.3 COMUNICAZIONI

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2. del presente invito tutte le comunicazioni tra Stazione Appaltante e Operatori Economici e/o Società, comprese quelle previste dall'art. 76 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese attraverso la funzionalità "Comunicazioni procedura", presente sulla piattaforma Sintel, nell'interfaccia "Dettaglio" della presente procedura.

Nel caso di malfunzionamento della piattaforma Sintel le comunicazioni verranno effettuate all'indirizzo PEC della stazione appaltante gareappalti acquisti@pec.agec.it e all'indirizzo PEC indicato dagli operatori economici e/o Società su Sintel.

3. OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto ha per oggetto la fornitura di materiale minuto necessario per il regolare funzionamento delle cucine negli asili nido, scuole per l'infanzia e primarie del Comune di Verona in gestione ad AGECE e dovrà essere svolta conformemente a quanto previsto nel Capitolato Speciale Descrittivo Prestazionale.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché, nella fattispecie, una gestione unitaria della fornitura garantisce il coordinamento pieno ed effettivo tra i diversi siti nonché un'efficace gestione del sistema di monitoraggio e controllo. In particolare, si ritiene che il lotto unico consenta di ottenere economie di mercato a fronte di tipologie di prestazioni pressoché uguali per tutti i siti interessati dalla fornitura.

L'importo posto a base di gara è pari a **€ 55.077,99 oltre IVA**.

I costi interferenziali per la sicurezza sono pari a € 0,00 considerato che la fornitura avverrà in luoghi e momenti non interferenti con le attività aziendali.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Il corrispettivo dell'Appalto è stabilito a misura ed i prezzi unitari offerti dovranno intendersi fissi ed invariabili per tutta la durata del contratto. I prezzi di affidamento sono infatti impegnativi e vincolanti e non potranno essere soggetti a revisione alcuna per aumenti che comunque si verificassero posteriormente all'offerta e sino alla consegna.

Nei prezzi contrattuali sono compresi tutti gli oneri ed obblighi richiamati nel capitolato e negli altri documenti contrattuali che l'Appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione del contratto secondo le condizioni e le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative previste, nei modi prescritti, comprese le spese per il carico, la fornitura, il trasporto dei materiali, le assicurazioni ed imposte, le spese generali, l'utile d'impresa e quanto altro necessario per la completa esecuzione delle prestazioni in oggetto.

I prezzi contrattualmente definiti sono accettati dall'Appaltatore nella più completa ed approfondita conoscenza delle quantità e del tipo di fornitura da svolgere, rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico.

4. DURATA DELL'APPALTO - OPZIONI

L'appalto avrà la durata di anni 1 (uno) a decorrere dalla data di avvio della fornitura.

Al termine di tale periodo il contratto si intenderà automaticamente scaduto senza necessità di disdetta alcuna. L'esaurimento dell'importo contrattuale costituisce termine prioritario rispetto a quello temporale.

Il contratto sarà da ritenersi quindi scaduto alternativamente al raggiungimento del predetto periodo o alla copertura del suo ammontare. L'Azienda si riserva dunque la facoltà di prorogare la durata del contratto, qualora alla scadenza del predetto periodo non fosse stato coperto il suo ammontare.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere inoltre modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice e, comunque, per un periodo non superiore a 6 mesi e per un importo non superiore ad **€ 27.539,99 oltre IVA**. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto è dunque pari ad **€ 82.616,99 oltre IVA**.

5. REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

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.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel patto di integrità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della L. 190/2012.

6. REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

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

6.1 REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

- a) **Iscrizione** nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio per attività comprendenti quelle oggetto della procedura di affidamento.

6.2 REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

- b) **esecuzione negli ultimi tre anni – da 01/12/2018 a 30/11/2021 - di forniture analoghe a quella della presente procedura di affidamento per un importo complessivo almeno pari ad € 82.616,99 oltre IVA.**

7. MODALITA' DI PRESENTAZIONE E SOTTOSCRIZIONE DEL PREVENTIVO

Il preventivo e le dichiarazioni ad esso relativo devono essere redatte e trasmesse esclusivamente in formato elettronico, attraverso la piattaforma Sintel all'indirizzo internet <https://www.ariaspa.it/wps/portal/site/aria> entro e non oltre il termine ultimo per la presentazione delle offerte fissato per le **ore 13:00 del giorno 12/01/2022.**

Il preventivo deve essere firmato digitalmente – a pena di esclusione - dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore, secondo le indicazioni riportate al paragrafo 7.1 FIRMA DIGITALE del documento “Modalità tecniche per l'utilizzo della piattaforma Sintel”, allegato come parte integrante della documentazione di gara.

8. CONTENUTO BUSTA UNICA D'OFFERTA - PREVENTIVI

All'interno del percorso “Invia offerta”, disponibile nel “Dettaglio” della procedura, la società dovrà indicare la forma di partecipazione alla presente procedura.

Il concorrente dovrà quindi rispondere ai requisiti selezionando obbligatoriamente la risposta prevista relativamente a:

- A. Dichiarazione di accettazione termini e condizioni previste.
- B. Dichiarazione di possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.
- C. Dichiarazione di iscrizione alla C.C.I.A.A. oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività comprendenti con quelle oggetto della procedura di affidamento.
- D. Dichiarazione di esecuzione negli ultimi tre anni - **dal 01/12/2018 al 30/11/2021** - di forniture **analoghe per un importo almeno pari ad € 82.616,99.**
- E. Dichiarazione di accettare il patto di integrità allegato all'avviso pubblico.
- F. Dichiarazione di essere a conoscenza e di impegnarsi a rispettare il Codice Etico, il Modello Organizzativo 231 e il Piano di Prevenzione della Corruzione e Trasparenza adottati da AGECE e pubblicati nel sito aziendale.
- G. Dichiarazione di prestare il consenso al trattamento di tutti i dati personali, anche particolari (sensibili), per le finalità specificate nell'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (RGPD) riportata nel CSDP.

Al secondo step del percorso guidato “Invia offerta” l'operatore economico **NON** deve inserire alcuna documentazione, poiché la presente procedura di gara non prevede offerta tecnica. L'operatore economico deve quindi cliccare su “Avanti” e procedere con la sottomissione dell'offerta economica come di seguito descritto.

Al terzo step del percorso guidato “Invia offerta” l'operatore economico **deve:** inserire nei campi “Offerta economica” corrispondenti a ciascuna voce d'offerta (“prodotto/servizio”) il valore unitario della propria offerta, espresso in Euro IVA esclusa, utilizzando un massimo di cinque cifre decimali separate dalla virgola (non deve essere utilizzato alcun separatore delle migliaia) con le caratteristiche sotto specificate.

Il valore complessivo dell'offerta economica viene calcolato automaticamente da Sintel, sommando i valori unitari inseriti per ciascun "prodotto/servizio" precedentemente moltiplicati per le relative quantità.

L'offerta economica dovrà - complessivamente – risultare inferiore ad € 55.077,99 oltre IVA.

Di seguito si riporta tabella quantità e prezzi unitari:

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
001.MEN1011	AFFILACOLTELLI ACCIAINO tondo lunghezza mm 300. Caratteristiche Lame: Elevata durezza (54-62 HRC), Buona flessibilità, lunga durata del filo, sagoma del filo particolarmente studiata per uso professionale, ottima facilità di riaffilatura. Caratteristica manico: forma ergonomica, antiscivolo, resistenza agli sbalzi di temperatura (-40°C +150°C), agli agenti corrosivi ed ai detergenti, lavabile in lavastoviglie e sterilizzabile.	10	PZ.	23,32000 €	233,20000 €
002.MEN1013	APRISCATOLE DA TAVOLO o da banco per latte da altezza 36 e 63 cm. Barra di scorrimento, coltello e rotella di trasporto barattolo in acciaio inox - testa manovella e portalama in alluminio pressofuso con verniciatura anticorrosione - lama e rotella in acciaio inox.	5	PZ.	151,03000 €	755,15000 €
003.MEN1014	APRISCATOLE MANUALE A FARFALLA con lama e rotella dentata in acciaio temprato e stagnato. Manico plastificato.	10	PZ.	24,42000 €	244,20000 €
004.MEN1015	BACINELLA IN PLASTICA RETTANGOLARE BIANCA CM 40X34X18 - idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimenti	10	PZ.	7,37000 €	73,70000 €
005.MEN1017	CESTA FORATA IN POLIPOPRILENE CM 50X34X11 - idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimenti	30	PZ.	5,83000 €	174,90000 €
006.MEN1018	BATTICARNE A PUGNO IN ACCIAIO INOX KG 1,5 CM. 10X14	2	PZ.	28,49000 €	56,98000 €
007.MEN1019	BICCHIERE: impilabile realizzato in melamina resistente agli urti, di alta qualità, idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Il prodotto dovrà sopportare tutti i tipi di lavaggio a macchina e a mano, con tutti i tipi di detersivo di uso corrente. La capienza dovrà essere di Ml. 280, H. 8/10 Cm. e diametro Cm. 7/8. Peso indicativo 85 Gr. - TIPO CARTAFFINI O ANALOGO	1.000	PZ.	4,07000 €	4.070,00000 €
008.MEN1111	BOLLILATTE DA 1 LT: in acciaio inox 18/10 ad alta conducibilità per alimenti. Garantito per lavaggio in lavastoviglie, da utilizzare in cucine con fuoco libero a gas, elettrico o induzione. Manico con rivestimento in silicone.	20	PZ.	18,15000 €	363,00000 €

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
009.MEN1113	TERMO CARAFFA GRADUATA 2000 ml.. Colore bianco, realizzata in PP (Polipropilene), scala marcata in lt. e ml. Idonea al contatto con gli alimenti - impugnatura e beccuccio. Resistente fino a + 125° calore.	50	PZ.	11,11000 €	555,50000 €
010.MEN1136	TERMO CARAFFA GRADUATA 1000 ml.. Colore bianco, realizzata in PP (Polipropilene), scala marcata in lt. e ml. Idonea al contatto con gli alimenti - impugnatura e beccuccio. Resistente fino a + 125° calore.	30	PZ.	4,95000 €	148,50000 €
011.MEN1119	CENTRIFUGA PER INSALATA SEMIPROFESSIONALE : Lavabile in lavastoviglie, Diametro 26 cm X 22 H. Manovella laterale con freno.	30	PZ.	30,80000 €	924,00000 €
012.MEN1193	CENTRIFUGA INSALATA PROFESSIONALE 10LT. Diametro cm. 33x42, peso kg 2,4 circa - antibatterico incorporato conforme ai requisiti HACCP. Ingranaggio con perno in acciaio inossidabile.	5	PZ.	129,80000 €	649,00000 €
013.MEN1120	CESTINO PORTAPANE RETTANGOLARE IN PLASTICA: Idoneo al contatto con gli alimenti	50	PZ.	7,31500 €	365,75000 €
014.MEN1121	INSALATIERA TONDA IN POLICARBONATO TRASPARENTE. Diametro 30/32 CM - H. 11 cm. circa. Lavabile in lavastoviglie. Idoneo al contatto con gli alimenti. Materiale in policarbonato - temperatura da - 40° a + 100° centigradi.	50	PZ.	9,90000 €	495,00000 €
015.MEN1122	CIOTOLA IN MELAMINA: resistente agli urti, di alta qualità, idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Il prodotto dovrà sopportare tutti i tipi di lavaggio a macchina e a mano, con tutti i tipi di detersivo di uso corrente. La capienza dovrà essere di ML. 2000 circa, H. 10/11 Cm. e diametro Cm. 20/21. Peso indicativo 300 Gr. - TIPO CARTAFFINI	300	PZ.	9,02000 €	2.706,00000 €
016.MEN1123	COLAPASTA IN POLIPOPRILENE/PLASTICA PER ALIMENTI DIAM. CM 30/32 - Temperatura di utilizzo +100° - 20°.	10	PZ.	5,83000 €	58,30000 €
017.MEN1125	COLINO A RETE INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX DIAM. CM. 12	5	PZ.	18,20500 €	91,02500 €
018.MEN1126	COLTELLO DA TAVOLA. Lama seghettata in acciaio inox CM.12 circa, manico antiscivolo in P.P. - garantito per lavaggio in lavastoviglie, di alta qualità.	300	PZ.	1,70500 €	511,50000 €
019.MEN1127	COLTELLO PER CARNE CON LAMA IN ACCIAIO CM 24 X 2,7. Manico ergonomico antiscivolo, garantito per lavaggio in lavastoviglie, di alta qualità.. TIPO SANELLI O ANALOGO	10	PZ.	21,83500 €	218,35000 €
020.MEN1128	COLTELLO POSATA DA TAVOLO. Misure CM 21X2,00 circa - Spessore 2,5 mm. circa. In acciaio inox 18/10, garantito per lavaggio in lavastoviglie, di alta qualità.	100	PZ.	2,97000 €	297,00000 €

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
021.MEN1130	COLTELLO PER FORMAGGI DURI . Lama in acciaio inox cm. 24/25 con manico ergonomico antiscivolo. garantito per lavaggio in lavastoviglie, di alta qualità. Tipo SANELLI o analogo.	20	PZ.	35,90400 €	718,08000 €
022.MEN1131	COLTELLO PER PANE. Lama seghettata in acciaio inox cm. 24X3. Manico ergonomico antiscivolo. Tipo SANELLI o analogo	10	PZ.	20,75700 €	207,57000 €
023.MEN1194	CUCCHIAINO DA CAPPUCCIO: in acciaio inox 18/10, garantito per lavaggio in lavastoviglie, di alta qualità. Lunghezza Cm. 13,4x2,8, spessore 2,5 Millimetri.	2.000	PZ.	0,71500 €	1.430,00000 €
024.MEN1135	CUCCHIAIO IN ACCIAIO INOX PER SALSE CON GANCIO. Da CM 35 circa - Diametro cm. 6 circa.	30	PZ.	4,73000 €	141,90000 €
025.MEN1138	CUCCHIAIO POSATA DA TAVOLA. Acciaio inox 18/10, garantito per lavaggio in lavastoviglie, di alta qualità. Lunghezza Cm. 18,5X4,2, spessore 2,5 Millimetri	200	PZ.	1,29800 €	259,60000 €
026.MEN1139	FORBICI DA CUCINA VARI USI. In acciaio inox smontabile con manico in plastica con scanalature per apertura tappi - Cm. 20. Tipo SANELLI o onalogo	30	PZ.	16,12600 €	483,78000 €
027.MEN1140	FORCHETTONE IN ACCIAIO PER SPAGHETTI CON GANCIO DA CM 35 CIRCA	5	PZ.	5,50000 €	27,50000 €
028.MEN1142	FORCHETTA POSATA DA TAVOLA. Acciaio inox 18/10, garantito per lavaggio in lavastoviglie, di alta qualità. Lunghezza Cm. 18,X2,3, spessore 2,5 Millimetri	700	PZ.	1,29800 €	908,60000 €
029.MEN1143	FRUSTA PESANTE PER POLENTA INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX 25 CM.	20	PZ.	5,50000 €	110,00000 €
030.MEN1146	IMBUTO IN ACCIAIO INOX CON FILTRO E MANICO. Certificato per il lavaggio in lavastoviglie - diametro 12 cm circa.	10	PZ.	14,30000 €	143,00000 €
031.MEN1147	COLAGNOCCHI A MANDOLINO. In acciaio inox 18/10 con manico. Misure 17X22.	30	PZ.	16,50000 €	495,00000 €
032.MEN1148	MESTOLO CON COPPA IN ACCIAIO INOX AISI 304 CON GANCIO. Dimensioni: 12X52 - Cl. 50. Spessore acciaio mm. 3	10	PZ.	16,21400 €	162,14000 €
033.MEN1150	MOLLA PER ARROSTO: in acciaio inox - AISI 430 per alimenti. Lunghezza cm. 21.	20	PZ.	5,75300 €	115,06000 €
034.MEN1151	MOLLA PER SPAGHETTI: in acciaio inox - AISI 430 per alimenti. Lunghezza cm. 23,5.	20	PZ.	7,52400 €	150,48000 €
035.MEN1152	PADELLA ANTIADERENTE DIAM. CM. 24: con rivestimento antiaderente a 4/5 strati rinforzati per alimenti, da utilizzare in cucine con fuoco libero a gas o elettrico, garantito per lavaggio in lavastoviglie.	20	PZ.	28,74300 €	574,86000 €
036.MEN1153	PADELLA ANTIADERENTE DIAM. CM. 32: con rivestimento antiaderente a 4/5 strati rinforzati per alimenti, da utilizzare in cucine con fuoco libero a gas o elettrico, garantito per lavaggio in lavastoviglie.	20	PZ.	46,84900 €	936,98000 €

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
037.MEN1154	PADELLA ANTIADERENTE DIAM. CM. 40: con rivestimento antiaderente a 4/5 strati rinforzati per alimenti, da utilizzare in cucine con fuoco libero a gas o elettrico, garantito per lavaggio in lavastoviglie.	20	PZ.	69,79500 €	1.395,90000 €
038.MEN1155	PALETTA FORATA CON GANCIO IN ACCIAIO INOX CON GANCIO. Dimensione totale: 11X47,5. Dimensioni pala cm. 11X14.	10	PZ.	12,66100 €	126,61000 €
039.MEN1156	PALETTA IN PLASTICA PER PADELLA ANTIADERENTE. In poliammide con fibra di vetro. resistente fino a 220°. Lunghezza: 32 cm, lavabile in lavastoviglie.	10	PZ.	4,95000 €	49,50000 €
040.MEN1158	PELAPATATE AD ARCHETTO: in acciaio inox. Dimensioni: Cm. 5,5x10,5.	150	PZ.	2,53000 €	379,50000 €
041.MEN1163	PIATTO FONDO/CIOTOLA IN MELAMINA BIANCO OTTICO. Realizzato in melamina resistente agli urti, di alta qualità, idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Il prodotto dovrà sopportare tutti i tipi di lavaggio a macchina e a mano, con tutti i tipi di detersivo di uso corrente. La capienza dovrà essere di Ml. 370 circa, H. 4/5 Cm. e diametro Cm. 18/19. Peso indicativo 175 Gr. - TIPO CARTAFFINI O ANALOGO	300	PZ.	4,73000 €	1.419,00000 €
042.MEN1195	PIATTO FONDO LEGGERO IN MELAMINA BIANCO OTTICO. Realizzato in melamina resistente agli urti, di alta qualità, idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Il prodotto dovrà sopportare tutti i tipi di lavaggio a macchina e a mano, con tutti i tipi di detersivo di uso corrente. La capienza dovrà essere di Ml. 450 circa, H. 3,5/4,5 Cm. e diametro Cm. 21/22. Peso indicativo 150 Gr. - TIPO CARTAFFINI O ANALOGO	300	PZ.	3,85000 €	1.155,00000 €
043.MEN1166	PIATTO PIANO IN MELAMINA BIANCO OTTICO. con falda, realizzato in melamina resistente agli urti, di alta qualità, idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Il prodotto dovrà sopportare tutti i tipi di lavaggio a macchina e a mano, con tutti i tipi di detersivo di uso corrente. Il diametro dovrà essere Cm. 19/20, H 2/3 Cm. e peso indicativo 150 Gr.. - TIPO CARTAFFINI O ANALOGO	300	PZ.	4,73000 €	1.419,00000 €
044.MEN1196	PIATTO PIANO LEGGERO IN MELAMINA BIANCO OTTICO. con falda, realizzato in melamina resistente agli urti, di alta qualità, idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Il prodotto dovrà sopportare tutti i tipi di lavaggio a macchina e a mano, con tutti i tipi di detersivo di uso corrente. Il diametro dovrà essere Cm. 22/23, H 2/3 Cm. e peso indicativo 160 Gr.. - TIPO CARTAFFINI O ANALOGO	300	PZ.	3,85000 €	1.155,00000 €

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
045.MEN1173	SCHIACCIAPATATE A LEVA CON MANICO INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX. Dimensioni: 30X11,8X10.	5	PZ.	29,15000 €	145,75000 €
046.MEN1174	SCHIUMAROLA PROFESSIONALE IN ACCIAIO INOX. Diametro cm. 13. Costruzione unipezzo. Lunghezza cm. 38 circa.	20	PZ.	7,26000 €	145,20000 €
047.MEN1175	SPATOLA PIEGATA GINOCCHIO. Lunghezza spatola cm. 11. Dimensione totale cm 22X2.	40	PZ.	7,70000 €	308,00000 €
048.MEN1177	TAGLIERE IN TEFLON: idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Misure: 30x40 x H 1 circa	100	PZ.	13,20000 €	1.320,00000 €
049.MEN1197	TAGLIERE IN TEFLON: idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Misure: 35x50 x H 1 circa	10	PZ.	20,35000 €	203,50000 €
050.MEN1178	TAZZA IN MELAMINA COLORE BIANCO OTTICO CON MANICO. Resistente agli urti, di alta qualità, idoneo al contatto ripetuto con tutti i tipi di alimento, secondo le attuali normative comunitarie e italiane. Il prodotto dovrà sopportare tutti i tipi di lavaggio a macchina e a mano, con tutti i tipi di detersivo di uso corrente. Dimensioni Ø 8,8 cm – H 6,80 cm, 130 gr - TIPO CARTAFFINI O ANALOGO	300	PZ.	6,16000 €	1.848,00000 €
051.MEN1184	PIATTO PORTATA OVALE. In acciaio inox 18/10 con bordo rialzato. Dimensioni: cm. 40X27, altezza cm. 2,5, peso Kg. 0,56.	5	PZ.	21,56000 €	107,80000 €
052.MEN1186	VASSOIO/BACINELLA IN METACRILATO BIANCO. Dimensioni: cm 44X29X5h.	100	PZ.	15,40000 €	1.540,00000 €
053.MEN1198	TAGLIAMELE/PERE IN ACCIAIO INOX. Dimensioni: cm. 11X17X4. Rivestimento alluminio, lame in acciaio inox.	25	PZ.	14,52000 €	363,00000 €
054.MEN1155	MINITERMOMETRO DIGITALE CON SONDA. Ad immersione, campo di misura da - 50° a + 150° c.	20	PZ.	39,60000 €	792,00000 €
055.MEN0001	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/1 AISI 304.Dimensioni: cm. 53X32,5X2h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 3.	15	PZ.	15,84000 €	237,60000 €
056.MEN0002	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/1 AISI 304.Dimensioni: cm. 53X32,5X6,5h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 9,8.	15	PZ.	21,45000 €	321,75000 €
057.MEN0003	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/1 AISI 304.Dimensioni: cm. 53X32,5X10h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 15.	15	PZ.	26,95000 €	404,25000 €
058.MEN0004	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/1 AISI 304.Dimensioni: cm. 53X32,5X20h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 30.	15	PZ.	45,10000 €	676,50000 €

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
059.MEN0005	TEGLIA GASTRONORM FORATA CON PARETI E FONDO CON FORI. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/1 AISI 304.Dimensioni: cm. 53X32,5X10h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 15.	15	PZ.	36,08000 €	541,20000 €
060.MEN0006	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/3 AISI 304.Dimensioni: cm. 32,5X17,6X4h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 1,8.	15	PZ.	8,80000 €	132,00000 €
061.MEN0007	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/3 AISI 304.Dimensioni: cm. 32,5X17,6X10h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 4,5.	15	PZ.	13,20000 €	198,00000 €
062.MEN0008	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/3 AISI 304.Dimensioni: cm. 32,5X17,6X15h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 6,8.	15	PZ.	18,37000 €	275,55000 €
063.MEN0009	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/2 AISI 304.Dimensioni: cm. 32,5X26,5X20h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 14,4.	15	PZ.	29,59000 €	443,85000 €
064.MEN0010	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/2 AISI 304.Dimensioni: cm. 32,5X26,5X10h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 7,2.	15	PZ.	16,50000 €	247,50000 €
065.MEN0011	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/2 AISI 304.Dimensioni: cm. 32,5X26,5X2h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 1,4.	15	PZ.	9,24000 €	138,60000 €
066.MEN0012	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/6 AISI 304.Dimensioni: cm. 17,6X16,2X6,5h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 1,4.	15	PZ.	8,25000 €	123,75000 €
067.MEN0013	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/6 AISI 304.Dimensioni: cm. 17,6X16,2X10h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 2,1.	15	PZ.	10,45000 €	156,75000 €
068.MEN0014	TEGLIA GASTRONORM. Realizzate in acciaio inox 18/10 1/9 AISI 304.Dimensioni: cm. 17,6X10,8X6,5h, spessore cm. 0,07. Capacità litri 0,8.	15	PZ.	7,70000 €	115,50000 €
069.MEN0015	COPERCHIO INOX GASTRONORM 1/1 AISI 304 CON MANIGLIA. Dimensioni: cm 53X32,5. Spessore cm. 0,07 - con spacco per maniglie.	15	PZ.	15,95000 €	239,25000 €
070.MEN0016	COPERCHIO INOX GASTRONORM 1/3 AISI 304 CON MANIGLIA. Dimensioni: cm 32,5X17,6. Spessore cm. 0,07 - con spacco per maniglie.	15	PZ.	8,36000 €	125,40000 €
071.MEN0017	COPERCHIO INOX GASTRONORM 1/2 AISI 304 CON MANIGLIA. Dimensioni: cm 32,5X26,5. Spessore cm. 0,07 - con spacco per maniglie.	15	PZ.	9,90000 €	148,50000 €
072.MEN0018	COPERCHIO INOX GASTRONORM 1/6 AISI 304 CON MANIGLIA. Dimensioni: cm 17,6X16,2. Spessore cm. 0,07 - con spacco per maniglie.	15	PZ.	6,05000 €	90,75000 €

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
073.MEN0019	COPERCHIO INOX GASTRONORM 1/9 AISI 304 CON MANIGLIA. Dimensioni: cm 17,6X10,8. Spessore cm. 0,07 - con spacco per maniglie.	15	PZ.	4,51000 €	67,65000 €
074.MEN0020	CASSERUOLA ALTA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 16X11. Maniglie saldate - fondo termodiffusore	15	PZ.	34,94700 €	524,20500 €
075.MEN0021	CASSERUOLA ALTA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 20X13. Maniglie saldate - fondo termodiffusore	15	PZ.	41,15100 €	617,26500 €
076.MEN0022	CASSERUOLA ALTA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 28x18. Maniglie saldate - fondo termodiffusore	15	PZ.	65,23000 €	978,45000 €
077.MEN0023	CASSERUOLA ALTA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 24x10. Maniglie saldate - fondo termodiffusore	15	PZ.	45,96900 €	689,53500 €
078.MEN0024	CASSERUOLA ALTA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 32x15. Maniglie saldate - fondo termodiffusore	15	PZ.	80,71800 €	1.210,77000 €
079.MEN0025	CASSERUOLA ALTA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 36x11. Maniglie saldate - fondo termodiffusore	15	PZ.	94,93000 €	1.423,95000 €
080.MEN0026	CASSERUOLA ALTA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 40x13. Maniglie saldate - fondo termodiffusore	15	PZ.	117,43600 €	1.761,54000 €
081.MEN0027	PENTOLA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 20X20. Maniglie saldate - fondo termodiffusore.	15	PZ.	47,57500 €	713,62500 €
082.MEN0028	PENTOLA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 28X28. Maniglie saldate - fondo termodiffusore.	15	PZ.	78,61700 €	1.179,25500 €
083.MEN0029	PENTOLA INOX AISI 304 DUE MANICI. Dimensioni:cm 36X36. Maniglie saldate - fondo termodiffusore.	15	PZ.	138,54500 €	2.078,17500 €
084.MEN0030	COPERCHIO INOX AISI 304 ROTONDO. Dimensioni diametro: cm 16. Manico a ponticello inox saldato.	15	PZ.	13,25500 €	198,82500 €
085.MEN0031	COPERCHIO INOX AISI 304 ROTONDO. Dimensioni diametro: cm 20. Manico a ponticello inox saldato.	15	PZ.	15,96100 €	239,41500 €
086.MEN0032	COPERCHIO INOX AISI 304 ROTONDO. Dimensioni diametro: cm 24. Manico a ponticello inox saldato.	15	PZ.	19,75600 €	296,34000 €
087.MEN0033	COPERCHIO INOX AISI 304 ROTONDO. Dimensioni diametro: cm 28. Manico a ponticello inox saldato.	15	PZ.	23,68300 €	355,24500 €
088.MEN0034	COPERCHIO INOX AISI 304 ROTONDO. Dimensioni diametro: cm 32. Manico a ponticello inox saldato.	15	PZ.	28,55600 €	428,34000 €
089.MEN0035	COPERCHIO INOX AISI 304 ROTONDO. Dimensioni diametro: cm 36. Manico a ponticello inox saldato.	15	PZ.	36,25600 €	543,84000 €

CODICE SUBLOTTO	DESCRIZIONE SUBLOTTO	QUA NTIT A'	UNITA' DI MISURA	PREZZO UNITARIO	PREZZO COMPLESSIVO
090.MEN0036	COPERCHIO INOX AISI 304 ROTONDO. Dimensioni diametro: cm 40. Manico a ponticello inox saldato.	15	PZ.	42,90000 €	643,50000 €
091.MEN0037	SCOLAPASTA INOX INTERAMENTE IN ACCIAIO INOX CON BASE E MANIGLIE. Dimensioni: 41,5X21h.	15	PZ.	106,70000 €	1.600,50000 €
092.MEN0038	CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE LATO APERTO VASSOI/PIATTI IN PLASTICA CON ASTE. Dimensioni: cm 50X50X10. Materiale in polipropilene.	15	PZ.	23,10000 €	346,50000 €
093.MEN0039	CESTELLO PER LAVASTOVIGLIE A RETICOLATO PICCOLO IN PLASTICA. Dimensioni: cm 50X50X10. Materiale in polipropilene.	15	PZ.	23,10000 €	346,50000 €
094.MEN0040	INSERTO PORTAPOSATE QUADRATO PER LAVASTOVIGLIE IN PLASTICA. Dimensioni: cm 12,5X12,5X13,5	20	PZ.	6,60000 €	132,00000 €
095.MEN0041	AFFILATURA COLTELLI/FORBICE SEMPLICE	150	PZ.	2,20000 €	330,00000 €
096.MEN0042	AFFILATURA COLTELLI SEGHETTATI	10	PZ.	2,75000 €	27,50000 €
TOTALE COMPLESSIVO A BASE D'ASTA					55.077,99000 €

La piattaforma Sintel genera quindi automaticamente il preventivo denominato "Documento d'offerta" in formato .pdf, contenente tutti i dati e le dichiarazioni relativi inseriti negli step precedenti. L'operatore economico deve scaricare tale documento sul proprio terminale e sottoscriverlo con firma digitale.

E' dunque necessario effettuare l'upload in Sintel del "Documento d'offerta" debitamente firmato digitalmente.

Nello step successivo del percorso guidato "Invia offerta" l'operatore economico visualizza il riepilogo di tutte le informazioni componenti la propria offerta. L'operatore economico, per concludere il percorso guidato ed inviare l'offerta, deve cliccare l'apposito tasto "Invia offerta". Sintel restituirà un messaggio a video dando evidenza del buon esito dell'invio dell'offerta.

9. AFFIDAMENTO E STIPULA DEL CONTRATTO D'APPALTO

Qualora nessun preventivo risulti conveniente o idoneo in relazione all'oggetto della presente procedura, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare il servizio.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti.

All'atto della stipulazione del contratto, l'affidatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo complessivo, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.

sottoscritto con firma digitale

IL DIRIGENTE AREA RISTORAZIONE ED EVENTI

Dott.ssa Barbara Vitagliano