

PROCEDURA DI GARA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E SOCIALE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI UTENTI DEL COMUNE DI VIMODRONE

CIG: B7D939F008

Rif. 206035276 del 08/08/2025

Con la presente, in riferimento all'All. 3 si informa che risultano mancanti le seguenti ricette:

1. PASSATO DI ZUCCHINE E CAVOLFIORI CON PASTA
2. PIADINA CON PR. COTTO E FORM EDAMER
3. TRIS DI VERDURE AL FORNO
4. RISOTTO ALLA CREMA DI FORMAGGI
5. INSALATA MISTA CON ZUCCHINE
6. INSALATA DI PASTA CON TONNO, MOZZARELLA, OLIVE E BASILICO
7. CAROTE GRATINATE AL FORNO
8. ALTERNATIVE ALLA FRUTTA DEL PASTO
9. Torta al cacao
10. Torta allo yogurt

MERENDE

1. SUCCO+ SCHIACCIATINE
2. SUCCO+CROSTATINA
3. SUCCO+ PANE E CIOCCOLATO
4. SUCCO+ PANE E MARMELLATA/MIELE

RISPOSTA

Passato di zucchini e cavolfiori con pasta	Pasta di semola	30	35	40	50
	Patate fresche	80	70	90	100
	Zucchini	35	40	45	55
	Cavolfiori	15	17	20	25
	Olio extravergine di oliva	6	7	8	10
	Parmigiano reggiano	4	4	5	7
	Aromi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	ingredienti	infanzia	Primaria 1 fascia	Secondaria 2 fascia	adulti
Piadina con prosciutto cotto e edamer	Sfoglia per piadina	100	110	120	180
	Prosciutto cotto	50	55	60	70
	edamer	40	45	50	50

Tris di verdure	Carote fresche	30	40	50	60
	Broccoli freschi	30	40	50	60
	Cavolfiorifreschi	20	30	50	80
	Olio extravergine di oliva	5	30	10	10
	Sale	q.b.	qb	q.b.	q.b.

Risotto con crema di formaggi	Riso parboiled	60	65	70	80
	Brodo vegetale	175	190	200	225
	Olio extravergine di oliva	6	7	8	10
	Burro	8	9	10	12
	Fontina	15	20	25	30
	Ricotta	15	20	25	30
	Parmigiano reggiano	5	7	8	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Insalata mista con zucchine	Lattuga, o indivia	15	17	20	25
	zucchine fresche	20	22	25	30
	Olio extravergine di oliva Aceto o succo di limone	5	7	10	10
		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Insalata di pasta con tonno, mozzarella, olive e basilico	ingraedienti	infanzia	Primaria prima fascia	Pimaria seconda fascia	Adulti
	Pasta di semola	70	75	80	90
	Tonno all'olio d'oliva	25	27	30	35
	Mozzarella	12	14	15	18
	olive	20	22	25	30
	Olio extravergine di oliva	10	11	12	15
	Sale e basilico	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Carote gratinate	Carote fresche	80	90	100	150
	Olio extravergine di	5	7	10	10
	oliva	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	sale	q.b	q.b.	q.b.	q.b.

Merende

Succo + schiacciata	Succo	200	200	200
	Pasta per pizza	60	70	90
	Olio extravergine di oliva	4	6	8
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.

Succo con crostatina	Succo	200	200	200
	Crostatina confezionata	40	40	40

Succo con Pane e cioccolato	Succo	200	200	200
-----------------------------	-------	-----	-----	-----

	Pane fresco	50	50	60
	Cioccolato al latte barretta	20	20	20

Succo con Pane e marmellata/miele	Succo	200	200	200
	Pane fresco	50	50	60
	Marmellata/miele	25	25	25

Alternative alla frutta del pasto

Tortina al cacao	Cacao amaro in polvere	3	5	10
	Farina bianca	35	40	45
	Lievito di birra	4	5	5
	Zucchero	15	15	15
	Uova intere pastorizzate	15	15	15
	Latte intero UHT	45	50	55
	Olio extravergine di oliva	2	2	2

Tortina allo yogurt	Yogurt bianco	15	20	30
	Farina bianca	35	40	45
	Lievito di birra	4	5	5
	Zucchero	15	15	15
	Uova intere pastorizzate	15	15	15
	Latte intero UHT	45	50	55
	Olio extravergine di oliva	2	2	2

Rif. 206035314 del 08/08/2025

Con la presente si porgono i seguenti quesiti:

1. È corretto intendere che per il menù delle scuole secondarie e degli utenti con consegna a domicilio è da considerare le stesse preparazioni del menù delle scuole Primarie, ad eccezione di quando esplicitamente indicato per le scuole secondarie e degli utenti con consegna a domicilio?

RISPOSTA

Si conferma

2. È corretto intendere che per il concorrente non possa offrire il medesimo prodotto e la medesima quantità di prodotto nei criteri D1, D2 e D3. Ad esempio, se un concorrente dovesse offrire il 100% di prodotto al criterio C; il medesimo 100% potrebbe essere offerto come bio locale al criterio D1, ma non contemporaneamente anche al criterio D2 come bio agricoltura sociale. In quanto se ciò fosse, si offrirebbe un quantitativo maggiore del fabbisogno legato all'appalto, sfalsando in eccesso i quantitativi e di conseguenza l'attribuzione del punteggio quantitativo.

RISPOSTA

L'elemento D1 attribuisce il punteggio alla quantità e al valore economico del prodotto locale, non facendo differenza tra prodotto biologico e prodotto convenzionale.

L'elemento D.2 attribuisce il punteggio alla quantità e al valore economico del prodotto PAT non facendo differenza tra prodotto biologico e prodotto convenzionale.

L'elemento D.3 attribuisce il punteggio alla quantità e al valore economico del prodotto agricoltura sociale non facendo differenza tra prodotto biologico e prodotto convenzionale.

I prodotti biologici eventualmente offerti in uno o più elementi andranno ad incrementare le % dell'elemento C.

Pertanto, la somma dei prodotti offerti non può superare il 100%.

Rif. 206055585 del 11/08/2025

Con la presente, si richiede le planimetrie in formato dwg editabile, di tutti i siti oggetto del servizio (cucina e refettori).

RISPOSTA

In allegato la planimetria Primaria Piave, C.Cottura piano terra – seminterrato

Rif. 206065317 del 11/08/2028

Con la presente siamo a chiedere se il pasto del sabato per gli utenti a domicilio debba essere consegnato in legume fresco caldo nella stessa giornata del sabato o se si possa consegnare in legume refrigerato insieme al pasto della giornata di venerdì.

RISPOSTA

Si conferma la consegna nella stessa giornata del sabato, in legume fresco caldo.