

PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023, PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL COMUNE DI CASSINA DE' PECCHI, ESPLETATA TRAMITE PIATTAFORMA SINTEL DI ARIA S.P.A. CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA AI SENSI DELL'ART. 108, COMMA 2 LETT. A) DEL D.LGS. 36/2023

QUESITI 16:

1. Rif. 205986076 del 07/08/2025

Con riferimento all'Allegato 6 "RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA" al fine di sviluppare i criteri B e C, siamo a chiedere l'invio delle seguenti ricette non presenti nell'allegato alla documentazione di gara:

- Tris di verdure al forno
- Pasta al ragù di tonno
- Passato di zucchine e cavolfiori con pasta
- Risotto con crema di formaggi
- Insalata mista con zucchine
- Insalata di pasta con tonno, olive, mozzarella pomodori e basilico

Risposta

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

Pasta al ragu di tonno	Pasta di semola	60	65	70	80
	Pomodori pelati	50	55	60	70
	Tonno all'olio di oliva	40	43	45	50
	Sedano, carota, cipolla freschi	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Prezzemolo fresco	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
	Olio extravergine di oliva	6	7	8	10
	Sale	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

Passato di zucchini e cavolfiori con pasta	Pasta di semola	30	35	40	50
	Patate fresche	80	70	90	100
	Zucchine	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.

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	5	7	10	10
	Aceto o succo di limone	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

	ingredient	infanzia	Primaria prima fascia	Primaria seconda fascia	Adulti
Insalata di pasta con tonno, mozzarella, olive e basilico	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.

2. Rif. 206017758 del 08/08/2025

Con riferimento all'Allegato 6 "RELAZIONE TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA" al fine di sviluppare i criteri B e C, siamo a chiedere l'invio delle seguenti ricette non presenti nell'allegato alla documentazione di gara:

- Dessert al cioccolato
- Crackers e cioccolato fondente

- Tortino al cioccolato
- Dessert alla vaniglia

Risposta

Tortino al cioccolato: vedi tortina al cacao

Crackers e cioccolato fondente: vedi crackers e cioccolato al latte

Crackers e cioccolato	Crackers	30	36	42
	Cioccolato al latte barretta	20	20	20

Tortina al cacao	Cacao amaro in polvere	3	5	10
	Farina bianca	25	30	40
	Lievito di birra	4	5	5
	Zucchero	15	15	15
	Uova intere pastorizzate	15	15	15
	Latte intero UHT	25	30	35
	Olio extravergine di oliva	2	2	2

Dessert alla vaniglia/al cioccolato: si rimanda a quanto indicato nella “Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” - allegato n. 01 al Capitolato - quale prodotto confezionato DESSERT PRONTI UHT pag.40