

GARA D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE
PRESSO NARNI – TERNI
CIG 6941399FA6

OFFERTA TECNICA [Busta B]

OPERATORE ECONOMICO: _____

1. Presentazione e descrizione dell'operatore economico	2
2. Elenco derrate utilizzate (A.10-A.16).....	3
3. Menù – Ricettario (A.20-A.23).....	7
PRIMI PIATTI.....	7
SECONDI PIATTI.....	7
CONTORNI.....	8
DESSERT	8
FRUTTA.....	9
4. Menù – Articolazione (A.20-A.23)	10
5. Derrate - qualità (A.11-A.15)	13
6. Migliorie (A.50)	13
7. Ulteriori informazioni	13

1. Presentazione e descrizione dell'operatore economico

NOTE per la compilazione:

- *max 2 pagine*

Elenco di eventuali ulteriori servizi erogati oltre a quello di ristorazione:

-
- ...

Elenco delle principali sedi operative in cui si esegue il servizio di ristorazione collettiva:

- ...
- ...

Elenco delle certificazioni gestionali:

- ...
- ...

Num
Totale

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

CLASSIFICAZIONI DERRATE

PASTA	CEREALI	CARNE	SALUMI	LEGUMI	FORMAGGI/LATTICINI
<ul style="list-style-type: none"> - secca integrale - secca non integrale - all'uovo integrale (fresca) - all'uovo non integrale (fresca) - ripiena (fresca) - ripiena non integrale (fresca) - gnocchi - impasto per pizza (fresca) - Pasta - altro 	<ul style="list-style-type: none"> - Farro - Grano saraceno - Orzo - Miglio - Riso integrale - Riso non integrale - Cereale - altro 	<ul style="list-style-type: none"> - Bovine (vitello, vitellone, manzo) - Suina - Ovicaprino - Pollo - Coniglio - Tacchino - altre carni avicunicole - Equina 	<ul style="list-style-type: none"> - Bresaola - Capocollo - Ciauscolo - Coppa di testa - Finocchiona - Lombetto - Mortadella - Prosciutto cotto - Prosciutto crudo - Salame - Salsiccia - Speck - Salume - altro 	<ul style="list-style-type: none"> - Ceci - Cicerchia - Fagioli - Fave - Lenticchie - Misto legumi - Piselli - Soia - Legumi altro 	<ul style="list-style-type: none"> - Asiago - Emmentaler - Caciotta - Feta - Fontina - Gorgonzola - Grana Padano - Montasio - Mozzarella - Mozzarella di Bufala - Parmigiano Reggiano - Pecorino - Primo sale - Provolone/Caciocavallo - Ricotta - Stracchino/Crescenza - Taleggio - Yogurt - Formaggi/latticini Altro
PESCE	ORTAGGI/VERDURE	FRUTTA FRESCA	FRUTTA SECCA	DESSERT	OLI e GRASSI
<ul style="list-style-type: none"> - Alici/Sarde/sardine - Baccalà - Calamari - Cozze - Gallinella 	<ul style="list-style-type: none"> - Agretti - Asparagi - Bietola - Broccoli - Carciofi 	<ul style="list-style-type: none"> - Albicocche - Ananas - Angurie - Arance - Banane 	<ul style="list-style-type: none"> - Noci - Nocciole - Mandorle - Pistacchi - Pinoli 	<ul style="list-style-type: none"> - A base di pasta frolla/sfoglia/lievitate - Al cucchiaio - Ghiacciati (Gelato, semifreddi,..) 	<ul style="list-style-type: none"> - Besciamella - Burro - Latte - Olio - Panna

<ul style="list-style-type: none"> - Gamberetti - Gamberi - Limanda - Nasello - Orata - Palombo - Persico - Platessa - Polpo - Razza - Rombo - Salmone - Scorfano - Seppia - Sgombro - Sogliola - Tonno - Totano - Triglia - Trota - Verdesca - Vongole - Pesce azzurro di mare - altro - <i>Pesce- altro</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Carote - Cavolfiori - Cavoli - Cetrioli - Cicoria - Cipolla - Fagiolini - Finocchi - Funghi - Insalate (rucola, radicchi, lattughe, ...) - Melanzane - Patate - Peperoni - Piselli freschi - Pomodori - Rape - Ravanelli - Sedano - Spinaci - Zucca - Zucchine - <i>Ortaggi/verdure - altro</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Ciliege - Fragole - Kiwi - Limoni - Mandarini - Mele - Meloni - Pere - Pesche - Prugne - Susine - Uva - <i>Frutta fresca altro</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Prugne - Uva passa - frutta secca altro. 	<ul style="list-style-type: none"> - Succo di frutta - Dessert - altro 	<ul style="list-style-type: none"> -
PRODOTTI PROTEINE VEGETALI	ALTRO				
<ul style="list-style-type: none"> - Seitan - Tofu - Tempeh - Muscolo di grano - Mopur - Altro - <i>Prototti veg - altro</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Condimenti - Aromi/Spezie - Salse - Pane - Bevande - Farine - Uova - <i>altro</i> 				

3. Menù – Ricettario (A.20-A.23)

Si allega l'elenco delle pietanze con le relative composizioni (ingredienti, grammature) raggruppate per categoria (primi piatti, secondi piatti, contorni) e per tipologia di ricetta redatto utilizzando lo specifico software fornito dall'ADISU e quindi conformemente allo schema di seguito riportato.

PRIMI PIATTI

Codice ricetta/pietanza	Nomenclatura ricetta/pietanza	Classificazione ricetta [I tipologia e II tipologia]	Cod. Derrata	Ingredienti	U.M.	Qtà	Idonea per CELIACI [SI/NO]	Idonea per VEGETARIANI [SI/No]	Idonea per VEGANI [SI/NO]	Conforme HALÀL [SI/NO]	Conforme KASHERÛT/KASHÈR [SI/NO]	Presenza carne di BOVINO [SI/NO]	Presenza carne di SUINO [SI/NO]

SECONDI PIATTI

Codice ricetta/pietanza	Nomenclatura ricetta/pietanza	Classificazione ricetta	Cod. Derrata	Ingredienti	U.M.	Qtà	Idonea per CELIACI [SI/NO]	Idonea per VEGETARIANI [SI/No]	Idonea per VEGANI [SI/NO]	Conforme HALÀL [SI/NO]	Conforme KASHERÛT/KASHÈR [SI/NO]	Presenza carne di BOVINO [SI/NO]	Presenza carne di SUINO [SI/NO]

	condimento con peso maggiore fra gli ingredienti)
9)	condimento a base di carni
10)	condimento a base di prodotti ittici
11)	condimento a base di verdure
12)	condimento a base di legumi
13)	condimento a base di formaggi
14)	Condimenti - altre tipologie
SECONDI PIATTI	
15)	Secondi caldi a base di prodotti ittici
16)	Secondi caldi a base di carni miste (spiedini, grigliate miste, ecc.)
17)	Secondi caldi a base di carni bovine
18)	Secondi caldi a base di carne suina
19)	Secondi caldi a base di carne di coniglio
20)	Secondi caldi a base di carne di pollame
21)	Secondi caldi a base di uova (frittate, torte salate, ecc.)
22)	Secondi caldi vegani/vegetariani
23)	Secondi caldi – altro
24)	Secondi freddi a base di formaggi/latticini
25)	Secondi freddi a base di salumi
26)	Secondi freddi - insalatona
27)	Secondi freddi - altro
CONTORNI PIATTI	
28)	Contorni elaborati al forno
29)	Contorni elaborati in padella
30)	Contorni semplici saltati in padella o grigliati
31)	Contorni semplici al vapore o lessi
32)	Contorni di verdure fresche crude
33)	Patatine fritte con salse
34)	Altre tipologie

4. Menù – Articolazione (A.20-A.23)

Si allega l'elenco dei menù giornalieri proposti *redatto utilizzando lo specifico software fornito dall'ADISU e quindi conformemente allo schema di seguito riportato;*

NOTE per la compilazione:

- *il menù invernale è articolato su quattro settimane*
- *il menù estivo è articolato su quattro settimane*

MENU INVERNALE/ESTIVO – Settimana X – Pranzo/Cena

LUN	PRIMI		SECONDI		CONTORNI		FRUTTA		DESSERT	
	Cod	Ricetta	Cod	Ricetta	Cod	Ricetta	Cod	Ricetta	Cod	Ricetta

5. Derrate - qualità (A.11-A.15)

		Indicare una sola possibile scelta SI/NO (*)	Note
A.11	Utilizzo esclusivo di olio d'oliva DOP Umbria anche per condimenti e preparazione dei pasti (e quindi non solo per il condimento a libero servizio come già imposto dal Capitolato)		<i>Indicare codice derrata</i>
A.12	Utilizzo di carni SUINE esclusivamente con certificazione di animale NATO in Italia (in aggiunta alla certificazione di animale allevato e macellato in Italia già prescritta dal Capitolato)		<i>Indicare codici derrate</i>
A.13	Utilizzo di carni BOVINE esclusivamente con certificazione di animale NATO in Italia (in aggiunta alla certificazione di animale allevato e macellato in Italia già prescritta dal Capitolato)		<i>Indicare codici derrate</i>
A.14	Utilizzo di PESCE FRESCO da pescato o proveniente da allevamenti italiani in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale) limitatamente al menù del solo pranzo e per i soli giorni dal lunedì al venerdì (sia per la mensa di Agraria che Ingegneria).		<i>Indicare codici derrate e codici ricette</i>
A.15	utilizzo di pesce certificato PESCA SOSTENIBILE in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale) limitatamente al menù del solo pranzo e per i soli giorni dal lunedì al venerdì (sia per la mensa di Agraria che Ingegneria); rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.		<i>Indicare codici derrate e codici ricette</i>

6. Migliorie (A.50)

....Descrizione delle migliorie.....

7. Ulteriori informazioni

**FIRMA DIGITALE
DEL LEGALE RAPPRESENTANTE O
PROCURATORE
(NOME e COGNOME)**
