



LO SCOIATTOLO

- RISTORAZIONE COLLETTIVA -

RISTORANTE LO SCOIATTOLO
Società cooperativa A.R.L.
Via Municipio, 12 – 80050 Pimonte (NA)
CF – P.IVA: 05554211218
E-MAIL: amministrazione@lo-scoiattolo.it
PEC: loscoiattolo1@legalmail.it

Oggetto: Preventivo Servizio Ristorazione Campo Estivo 2025 - COMUNE DI CASTELNUOVO BOZZENTE SETTIMANA DAL 4 ALL'8 AGOSTO

Spett.le
Comune di Castelnuovo Bozzente
Via San Martino, 10 – 22070 Castelnuovo Bozzente (CO)
Partita IVA: 00596040139

Gentile Responsabile,

In riferimento alla Vs cortese richiesta, trasmettiamo la nostra proposta per la fornitura del servizio di ristorazione per il Centro Estivo che si svolgerà dal **4 all'8 Agosto**.

Descrizione del servizio

Il servizio comprenderà:

- Direzione e coordinamento operativo del servizio
- Approvvigionamento delle derrate alimentari e dei materiali di consumo
- Preparazione del pasto completo per circa 25 utenti giornalieri
- Somministrazione e supporto al consumo pasti (ove richiesto)
- Sanificazione quotidiana degli ambienti di cucina

Il **pasto completo** sarà composto da:

- Primo piatto
- Secondo piatto con contorno
- Dolce o frutta
- Acqua naturale

I pasti saranno preparati presso **la cucina comunale** messa a disposizione dal Comune.

In occasione di eventuali **uscite didattiche**, sarà predisposto **il pranzo al sacco**.

In caso di necessità, saranno gestite **diete speciali** per motivi etico-religiosi o legati alla salute, nel pieno rispetto della normativa vigente.

Tariffa Giornaliera Forfettaria

€150,00 + IVA al 4%

Importo valido per ciascuna giornata effettiva di servizio, indipendentemente dal numero preciso di utenti (fino a un massimo di 25 coperti).



LO SCOIATTOLO

- RISTORAZIONE COLLETTIVA -

RISTORANTE LO SCOIATTOLO

Società cooperativa A.R.L

Via Municipio, 12 – 80050 Pimonte (NA)

CF – P.IVA: 05554211218

E-MAIL: amministrazione@lo-scoiattolo.it

PEC: loscoiattolo1@legalmail.it

Certificazioni e garanzie

La nostra Cooperativa è certificata secondo le principali norme europee in ambito qualità, sicurezza alimentare, ambiente e parità di genere (ISO 9001, ISO 22000, ISO 22005, ISO 14001, ISO 45001, HACCP UNI 10854, UNI PdR 125).

Il menù stagionale verrà trasmesso in allegato alla presente e potrà essere adattato alle indicazioni nutrizionali del Comune.

Restiamo a disposizione per ulteriori dettagli o incontri chiarificatori.

Distinti saluti,
Pimonte,
19/06/2025

Il Legale Rappresentante

Umberto Verdoliva

