

LISTINO A BASE DI GARA (1),(2)

(Vedasi altresì note a piè pagina)

**SEZIONE
BAR - CAFFETTERIA**

CAFFETTERIA (3)	PREZZI	PONDERAZIONE	SCONTO %
CAFFE' ESPRESSO (4) (minimo gr. 8 caffè macinato)			
CAFFE' DECAFFEINATO (4) (minimo gr. 8 caffè macinato anche in cialda)			
CAFFE' CORRETTO CON PANNA (4)			
GINSENG (minimo 8 gr. anche in cialda)			
CREMA DI CAFFE'			
CAFFE' D'ORZO (7)			
CAFFE' LATTE (4) (5) ml. 200			
CAFFE' FREDDO (4)			
CAPPUCCINO (4) (5) (minimo gr. 8 caffè macinato)			
CAPPUCCINO FREDDO (4) (5) (minimo gr. 8 caffè macinato)			
CAPPUCCINO CON LATTE DI SOIA O CON LATTE tipo ZYMIL (4) (5) (minimo gr. 8 caffè)			
CAPPUCCINO DECAFFEINATO (4) (5) (minimo gr. 8 caffè macinato + 150 ml di latte fresco)			
CIOCCOLATA CALDA O FREDDA IN TAZZA (minimo 125 gr)			
THE ED INFUSI (6) (esempio: Twinings, Lipton, Pompadour)			
THE' FREDDO (esempio: Beltè, Lipton, Estathe, San Benedetto)			
CAMOMILLA (esempio: Twinings, Lipton, Pompadour)			
LATTE IN BICCHIERE CALDO/FREDDO (5) (minimo ml.200)			
FRULLATI ED ESTRATTI DI FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI (10)			
BEVANDE			
ACQUA MINERALE IN BICCHIERE LISCIA E GASATA (esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)			
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA lt. 0,5 (esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)			
ACQUA MINERALE IN BOTTIGLIA lt. 1,5 (esempio: Panna, S. Croce, Egeria, Levissima, Ferrarelle, S. Anna)			
BIBITE IN LATTINA (ml. 330 esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)			
BIBITE IN BICCHIERE (ml. 200 esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)			
BIBITE IN BOTTIGLIA DA (lt. 1,5 - esempio: Coca Cola, Pepsi Cola, Fanta, Chinotto Neri con e senza zucchero)			

SCHWEPPE E ACQUA BRILLANTE/TONICA ml. 180			
LATTE E MENTA ml. 200			
SPREMUTA DI ARANCIA E FRUTTA FRESCA ml. 150 (10)			
YOGURT VARI GUSTI (gr. 125 esempio: Danone, Yomo, Latte Sano, Centrale Latte Roma, Muller, Vipiteno, Activia)			
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 125 esempio: Yoga, Derby, Zuegg, Santal)			
SUCCHI IN BOTTIGLIA DA (ml. 200 esempio: Pago, Skipper, Santal, Zuegg)			
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI			
CRODINO, SAN BITTER BIANCHI E ROSSI CON SALATINI, PATATINE E NOCCIOLINE			
PASTICCERIA (11)			
BRIOCHE E LIEVITI (non da prodotto surgelato -min. gr. 60 senza grassi vegetali ed idrogenati – Cornetti, Bombe, Cannoli semplici e farciti alla Crema, Marmellata, Miele e Cioccolata – Integrali e per vegani)			
PASTE ASSORTITE (di pasticceria non da prodotto surgelato – min gr. 60 + 10 ripieno crème varie, marmellata senza grassi vegetali ed idrogenati)			
DANESE/PANZEROTTI/RADESKY/FAGOTTINI/KRAFEN (minimo gr. 85)			
FETTE DI TORTA (minimo gr. 85 – Ciambellone, Crostata, Torte)			
MARITONZO CON PANNA DA PASTICCERIA (minimo gr. 100)			
CORNETTO CONFEZIONATO (minimo 40 gr. - esempio: Bauli, Misura)			
CARAMELLE / SNACK / CIOCCOLATO			
GOMME (esempio: VIGORSOL, VIVIDENT, BROOKLIN, DENTAL)			
SNACK SALATI E DOLCI BIOLOGICI, VEGANI, GLUTEN FREE			
GOMME IN SCATOLA (esempio: VIGORSOL, VIVIDENT, BROOKLIN, DENTAL)			
BARRETTE CIOCCOLATO (gr. 55- esempio: DOLMA/NESTLE'. PERUGINA)			
GIANDUIOTTI, CREMINI, POCKET COFFEE (SINGOLI)			
GASTRONOMIA (8) (9). (11)			
MAXI CIABATTE (pane circa 100 gr. + farcitura circa 80 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)			
TRAMEZZINI (pan-carrè 60 e farcitura 60 gr.: tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wusterl, cotto e formaggio)			
TRAMEZZINI DOPPIA FARCITURA (pan-carrè 60 e farcitura 90 gr. tonno e pomodoro, mozzarella e pomodoro, funghi e mozzarella, pollo e insalata, carciofini e wusterl, cotto e			
PANINI SEMPLICI (pane fresco 80 gr. + farcitura 50 gr. Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio))			
PANINI CON CARNE (pane fresco 80 gr + carne cotoletta 80 gr. e insalata)			

Pizza Bianca ripiena (pizza circa 80 gr. + farcitura circa 60 gr.: Prosciutto crudo e mozzarella, bresaola con parmigiano e rucola, Pomodoro fresco e mozzarella, tonno e pomodoro, funghi e mozzarella, friarelli e salsiccia, fesa di tacchino e formaggio)			
PIZZA ROSSA MARGHERITA/PATATE (minimo 200 gr.)			
TOAST freddi e caldi (non prodotto preconfezionato – minimo gr. 40 di pane da toast + 25 gr. prosciutto e Formaggio)			
PATATINE GR.50/80 (esempio: San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips)			
PATATINE MINIMO GR. 130/150 (esempio: San Carlo, Lays, Pai, Amica Chips)			
PATATINE BARATTOLO Gr 165 (esempio: Pringles, Amica Chips, Crick Crock)			
SPUMANTI BRUT/DOLCI E PROSECCO (esempio: Carpenè Malvolti, Martini o prodotti analoghi che potranno essere concordati precedentemente con l'Amministrazione).			
Nota: da somministrare esclusivamente in occasione di eventi, comiati e manifestazioni.			

Note da considerare attinenti per ogni articolo corrispondente:

- (1) La ditta aggiudicataria si impegna, con la sottoscrizione del Disciplinare, ad assicurare quotidianamente la presenza di tutti i prodotti elencati nel listino nelle quantità necessaria a soddisfare l'utenza.
- (2) È facoltà della ditta aggiudicatrice richiedere l'inserimento di nuovi prodotti nel limite del ____ [a titolo di esempio il 10%] del numero dei prodotti già presenti a listino, applicando il prezzo ritenuto congruo dall'Amministrazione.
- (3) Zucchero, zucchero di canna in bustine, miele e dolcificante a titolo gratuito per i prodotti di caffetteria.
- (4) Il caffè deve essere sempre di ottima qualità e di prima scelta, la cui miscela dovrà essere gradita e concordata con l'Esecutore Contrattuale e non potrà essere inferiore al 70% di Arabica e 30% di Robusta. In caso di non gradimento da parte dell'utenza la ditta aggiudicatrice dovrà proporre altre miscele di caffè nelle proporzioni prima indicate.
- (5) Il latte dovrà essere intero o parzialmente scremato, fresco e di prima qualità Bar.
- (6) Il tè deve essere di prima qualità e con gusti assortiti
- (7) L'orzo deve essere di prima qualità
- (8) Pane, pizze e focacce non devono essere mai rinvenute da prodotti surgelati
- (9) Salumi/affettati e formaggi non devono contenere polifosfati aggiunti e devono essere di primaria marca (esempio: Fiorucci, Rovagnati, etc),
- (10) I frullati, le spremute ecc. devono essere preparati con prodotti freschi di prima qualità categoria Extra o Prima quando non in commercio in categoria extra.
- (11) I toast, i panini le pizzette, le paste, i dolci, le brioches ecc. devono essere confezionati con ingredienti di prima qualità e preparati nel rispetto dei requisiti richiesti dalle norme igieniche in laboratori esterni e devono riportare idonea etichettatura indicante la provenienza, la data di produzione e la data di scadenza.

SEZIONE PASTI E MENÙ PRANZO			
	PREZZI	PONDERAZIONE	SCONTO %
PRIMO PIATTO CONFEZIONATO SURGELATO			
PRIMO PIATTO CUCINATO (12)			
SECONDO PIATTO CONFEZIONATO SURGELATO			
SECONDO PIATTO CUCINATO (12)			
CONTORNO SURGELATO			
CONTORNO CUCINATO (12)			
PIATTO DEL GIORNO / SPECIALITÀ	Eventuali "piatti del giorno" o pietanze con condimenti "speciali" potranno essere proposte previa autorizzazione del D.E.C. ad un prezzo concordato con l'Amministrazione.		
MENÙ COMPLETO	Potranno essere proposti menù completi (primo, secondo e contorno) o parziali (primo e contorno, secondo e contorno, ecc.) a prezzi inferiori del 20% rispetto alla somma dei singoli prezzi delle pietanze.		

⁽¹²⁾ Le pietanze dovranno essere cucinate ed assemblate presso locali/laboratori esterni autorizzati ed a norma, come meglio precisato nel capitolato di gara

[la previsione di un laboratorio esterno è indispensabile nelle realtà in cui non si dispone di locali ad uso cucina da concedere in concessione, nell'ipotesi in cui si voglia ottenere il servizio di ristorazione]