

ALLEGATO A

CAPITOLATO DI GARA

ELENCO PRODOTTI MERCEOLOGICAMENTE DI PRIMA QUALITÀ'

Il pane utilizzato per i panini sarà di tipo francese, non scongelato, fresco di forno, di peso non inferiore a gr 60.

In caso di più prodotti nello stesso panino/tramezzino vengono indicati i rapporti (esempio 40/20 significa peso 40 grammi di cui grammi 20 per un prodotto e grammi 20 per l'altro prodotto).

TIPOLOGIA PRODOTTO	PESO	COEFF.
PANINO CON: 8il peso indicato si riferisce all'imbottitura)		
Prosciutto cotto	Gr 40	4
Salame	Gr 40	4
Pancetta	Gr 40	3
Coppa	Gr 40	3
Prosciutto crudo	Gr 40	4
Bologna	Gr 40	1
Mozzarella e pomodoro	Gr 40	3
Tonno e pomodoro	Gr 70	1
Cotoletta e insalata	Gr 70	1
Cotto e formaggio	Gr 40/20	4
Cotto e mozzarella	Gr 40/20	4
Crudo e mozzarella	Gr 40/20	4
Praga e scamorza	Gr 40/20	4
Solo verdure	Gr 40	2
Altre (media prodotti per coefficiente)	Gr 40/20	2
PIZZE, FOCACCE		
Focaccia fresca di forno	Gr 60 o 70	3
Focaccia fresca di forno con olive	Gr 60 o 70	3
Pizzette fresche di forno	Gr 60 o 70	3
FOCACCE IMBOTTITE		
Il peso indicato si riferisce all'imbottitura		
Prosciutto cotto e formaggio	Gr 40	4
Altre (media prodotti per coefficiente)	Gr 40	3
TRAMEZZINI		
Il peso indicato si riferisce all'imbottitura		

Varie (media prodotti per coefficiente)	Gr 40	3
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		4
PIATTO FREDDO		
Bresaola	Gr 80	3
Affettati misti	Gr 80	3
Mozzarella e pomodoro	Gr 150	2
Insalata mista e tonno	Gr 150	2
Verdure grigliate	Gr 150	2
YOGURT		
Yogurt naturale	Gr 125	2
Yogurt alla frutta	Gr 125	2
budino	Gr 125	2

I prodotti devono essere di prima qualità, conservati e ammessi alla distribuzione secondo le norme igieniche di riferimento. Il personale che gestirà la vendita dovrà attenersi scrupolosamente alle regole di igiene.

Si richiede che siano sempre presenti frutta, verdure, insalate e yogurt e che vengano messe a punto strategie per la conservazione del fresco di giornata.

Tra i prodotti ammessi alla vendita dovrà essere presente almeno una scelta di tipo vegetariano e un prodotto da forno imbottito specifico per celiaci conservato secondo le norme di riferimento (va indicato lo specifico prodotto utilizzato per il ripieno).

Si richiede il miglioramento delle strategie per il servizio agli utenti in modo da garantire il rispetto delle norme igieniche ed il rispetto delle prescrizioni di legge.

I punteggi relativi all'offerta tecnica sono quelli sotto riportati.

Nell'allegato tecnico, in apposito spazio, si dovrà in modo dettagliato dare le specifiche che si intende offrire (specifica delle migliori e/o specifiche riferite ai singoli prodotti).

Migliorie che si intende realizzare per un efficace servizio:

- messa in opera di un bancone e/o negozio mobile che consenta la vendita dei prodotti al fine di rispettare le prescrizioni secondo normativa vigente e Regolamento di igiene (max 5 punti)

Prodotti destinati alla vendita in forma stabile che comprendano:

- frutta, verdura, insalate, yogurt (max 8 punti)

- almeno un prodotto da forno ripieno e specifico per celiaci conservato secondo le norme sanitarie di riferimento (max 14 punti)

- almeno una scelta fissa di tipo vegetariano da fornire quotidianamente in misura equa alle esigenze dell'utenza (max punti 8)

- messa a punto di strategie per la conservazione del "fresco di giornata" (frigoriferi portatili o altro purché autorizzato dall'ente proprietario dello stabile (max punti 5).

Il punteggio massimo attribuibile per l'offerta tecnica è : 40 punti

Data _____

Firma leggibile
