



***“Concessione per la
gestione del servizio di caffetteria e tavola
calda/fredda presso la cittadella Politecnica del
Design e della Mobilità” presso la sede di Corso
Settembrini, n°178 – 10135 Torino”***

ALLEGATO 4

Grammature minime prodotti essenziali

POLITECNICO DI TORINO

Voce consumazione	Grammature <i>minime</i> da rispettare
CAFFETTERIA	
caffè espresso	gr. 7 di polvere di caffè qualità arabica
caffè freddo/the freddo	cc 200
cappuccino	gr. 7 di polvere di caffè e ml 70 di latte intero
latte (bicchiere)	ml 200 intero fresco pastorizzato
latte macchiato	ml 200 intero fresco pastorizzato + caffè espresso
camomilla	Una dose
the con latte o limone	Una dose
cioccolata in tazza	Con latte intero
BIBITE	
bibite alla spina piccole	cc 250
bibite alla spina medie	cc 500
bibite in lattina	cc 330
succo di pera, albicocca, pesca	ml 125
acqua minerale (bicchiere)	cc 200
acqua minerale (1/2 litro)	cc 500
acqua minerale (1,5 litri)	cc 1500
birra nazionale (1/5 litro)	cc 200
birra alla spina (piccola)	cc 250
birra alla spina (media)	cc 500
spremute	Almeno due arance o un pompelmo
PANINI E PIATTI PRONTI (SERVIZIO BAR)	
toast	gr. 100 tra pane, prosciutto cotto e formaggio
brioche	gr. 60
paste	gr. 60
trancio di torta	gr. 200
pizzetta	gr. 100/110
panini, tramezzini, focacce e piadine con un importo inferiore a 2€ (estremo compreso)	rapporto tra peso del companatico e peso del panino non inferiore al 30%
panini, tramezzini, focacce e piadine con un importo superiore a 2€	rapporto tra peso del companatico e peso del panino non inferiore al 50%
yogurt	gr. 125
hamburger	pane per hamburger con gr. 100 di carne
TAVOLA CALDA/FREDDA	
primi piatti caldi semplici	gr. 100 peso minimo ingrediente principale crudo
secondi a base di carne	gr. 100 peso minimo ingrediente principale crudo
secondi a base di pesce	gr. 150 peso minimo ingrediente principale crudo
contorni	insalata fresca (gr. 150), insalata di pomodori (gr. 170), verdure bollite (gr. 200), verdure saltate o grigliate (gr. 200), patate fritte (gr. 150), patate al forno (gr. 200)
macedonia	gr. 200 di frutta fresca
frutta	1 frutto
pane	gr. 50