



**POLITECNICO DI TORINO**

*“Concessione dei servizi di gestione bar (di cui alla categoria 17 dell’Allegato II B del codice dei contratti – codice CPV 55410000-7) presso le sedi metropolitane del Politecnico di Torino”*

**Grammature minime dei prodotti del listino prezzi imposto**

Voce consumazione	Grammature <i>minime</i> da rispettare
<b>CAFFETTERIA</b>	
caffè espresso	gr. 7 di polvere di caffè <b>qualità arabica</b>
caffè freddo/the freddo	ml 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
<b>BIBITE</b>	
bibite e birra alla spina piccole	ml 250
bibite e birra alla spina medie	ml 400
bibite in lattina	ml 330
bibite in bottiglia	ml 500
succo di pera, albicocca, pesca	ml 125
acqua minerale (bicchiere)	ml 200
acqua minerale (1/2 litro)	ml 500
acqua minerale (1,5 litri)	ml 1500
birra nazionale (1/5 litro)	ml 200
spremute	Almeno due arance o un pompelmo
<b>PANINI FREDDI/CALDI, FOCACCE E DOLCI</b>	
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 piccoli – normali - grandi, tramezzini, focacce e piadine con un importo ≤ 2€	<p>Facendo riferimento al “<i>Allegato 6 – Listino prezzi imposto</i>” il peso del pane (pane comune) non deve essere inferiore a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 grammi per i panini piccoli</li> <li>• 55 grammi per i panini normali</li> <li>• 75 grammi per i panini grandi</li> </ul> <p>e il rapporto tra peso del companatico e peso del panino non deve essere inferiore al 30%</p>
Panini speciali	il peso del pane (pane comune) non deve essere inferiore 75 grammi e il rapporto tra peso del companatico e peso del panino non deve essere inferiore al 50%
panini, tramezzini, focacce e piadine con un importo > 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
<b>COMPONENTI DEI MENU</b>	
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