



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Liceo Scientifico e Linguistico Statale G. Marconi
via dei Narcisi 5 - 20147 Milano tel. 0248302354 - fax 0248302709
email: segreteria@marconionline.it Sito web: www.marconionline.it



CAPITOLATO DI GARA

ELENCO PRODOTTI MERCEOLOGICAMENTE DI PRIMA QUALITÀ

IL PANE UTILIZZATO PER I PANINI SARA' DI TIPO FRANCESE, NON SCONGELATO, FRESCO DI FORNO DI PESO NON INFERIRE AI GR. 60

IN CASO DI PIU' PRODOTTI NELLO STESSO PANINO/TRAMEZZINO VENGONO INDICATI I RAPPORTI (ES. 40/20 VUOL DIRE PESO 40 GR. DI CUI GR. 20 PER UN PRODOTTO + GR. 20 PER L'ALTRO PRODOTTO = GR. 40)

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

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE		2
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/verdura/insalate yogurt e che vengano messe a punto strategie per la conservazione del “fresco di giornata”.

Fra 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/imbottitura).

Si richiede che vengano messe a punto strategie per il miglioramento del servizio agli utenti in modo da garantire il rispetto delle norme igieniche e il rispetto delle prescrizioni di Legge.

I coefficienti di riferimento per i punteggi relativi all’offerta economica sono quelli riportati nella tabella sopra riportata (punteggio max attribuibile punti 60)

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 posa 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 punti 5)

Prodotti destinati alla vendita in forma stabile che comprendano:

- frutta/verdura/insalate/yogurt (max punti 8)
- almeno un prodotto da forno ripieno e specifico per celiaci conservato secondo le norme sanitarie di riferimento (max punti 14)
- 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 purchè autorizzato dall’Ente proprietario dello stabile) (max punti 5)

Il punteggio massimo attribuibile per l’offerta tecnica sono punti 40