



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE L. EINAUDI

VIA F.LLI SIRANI N.1 - 25032 CHIARI (BS)

Tel. 030 711244 030 7000242 Fax. 030 7001934 - Codice Fiscale: 82001490174 Codice

Meccanografico: BSIS03800X

CAPITOLATO TECNICO

Allegato B

CIG: 71125749BC

Oggetto: procedura, per l'affidamento la concessione e la gestione del servizio bar interno all'ISTITUTO

Sezione 1 - valutazione BEVANDE CALDE

N°	DESCRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	DESCRIZIONE SPECIFICHE (indicare la marca del prodotto)
1	Tazzina caffè espresso, lungo macchiato	miscela arabica 70% minimo	7g	
2	Tazzina decaffeinato espresso lungo o macchiato		7g	
3	Tazzina caffè d'orzo espresso		7g	
4	Tazza cappuccino		160cc	
5	Tazza cappuccino decaffeinato		160cc	
6	Tazza d'orzo		160cc	
	Tazza cioccolata		160cc	

7				
8	Tazza the, camomilla o tisana (filtro in teiera)		1,5g	
9	Bicchiere latte macchiato	fresco	200cc	
10	Bicchiere latte	fresco	200cc	

Sezione 3- valutazione BEVANDE FREDE

N.	DESCRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	DESCRIZIONE SPECIFICHE (indicare la marca del prodotto)
1	Bicchiere latte	fresco	200cc	
2	Bicchiere acqua minerale naturale o frizzante		200cc	
3	Bottiglia acqua minerale naturale o frizzante		50cl	
4	Bibite in bicchiere (coca cola, fanta chinotto,.....)		200cl	
5	Bibite in lattina (coca cola, fanta chinotto.....)		33cl	
6	Bicchiere spremute frutta fresca		200ccc	
7	Bicchiere succo di frutta	vari gusti	200cc	
	Bottiglia succo di frutta	vari gusti	20cl	

8			
9	Bicchieri aperitivo analcolico nazionale		10cl

Sezione 5- valutazione PRODOTTI DOLCI

N.	DESCRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	DESCRIZIONE SPECIFICHE (indicare la marca del prodotto)
1	Brioche semplice	non suggerlata	50g	
2	Brioche ripiena di marmellata	non suggerlata	60g	
3	Brioche ripiena di cioccolata	non suggerlata	60g	
4	Brioche ripiena di crema	non suggerlata	60g	
5	Krapfen	non suggerlata	80g	
6	Fetta torta (vario tipo)	fresca	50g	

Sezione 7- valutazione PRODOTTI SALATI

N.	DESCRIZIONE BEVANDE CALDE	CARATTERISTICA	QUANTITA'	DESCRIZIONE SPECIFICHE (indicare la marca del prodotto)
1	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Prosciutto cotto o crudo	100g	
2	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Speck, salame, pancetta o coppa	100g	
3	Panino fresco da 70g farcito con un ingrediente da 30g	Mortadella o formaggio	100g	
	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	Pomodoro e mozzarella	160g	

4				
5	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	1) Prosciutto cotto o crudo 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	160g	
6	Panino fresco da 100g farcito con 2 ingredienti da 60g	1)Speck, salame, pancetta, coppa o tonno 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	160g	
7	Panino fresco da 100g farcito con 3 ingredienti da 70g	1) Prosciutto cotto o crudo 2) mozzarella, formaggio 3) insalata, pomodoro o tonno	170g	
8	Panino fresco da 100g farcito con 3 ingredienti da 70g	1)Speck, salame, pancetta o coppa 2) mozzarella, formaggio, 3) insalata o pomodoro o tonno	170g	
9	Piadina con 2 ingredienti da 70 g	Prosciutto cotto o crudo e formaggio		
10	Piadina con 2 ingredienti da 70 g	Speck, pancetta o coppa e formaggio		
11	Piadina con 2 ingredienti da 70g	Formaggio e verdure		
12	Focaccia fresca di panificio seplice		90g	
13	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 1 ingr. 50g	Prosciutto cotto o crudo	140g	
14	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 1 ingr. 50g	Speck, salame, pancetta o coppa	140g	

15	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 2 ingr. 60g	1) Prosciutto cotto o crudo 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	150g	
16	Focaccia fresca di panificio da 90g farcita 2 ingr. 60g	1)Speck, salame, pancetta o coppa 2) mozzarella, formaggio, insalata o pomodoro	150g	
17	Pizza pomodoro e mozzarella	fresca di panificio	150g	
18	Tramezzino farcito	Prosciutto cotto e formaggio	60g	
19	Toast da 80g farcito con 2 i redienti da 40g	prosciutto e formaggio	120g	

Note Specifiche riguardanti i prodotti offerti

ESPERIENZE PREGRESSE NELLA GESTIONE BAR ISTITUTI E/O PA: Indicare

CERTIFICAZIONI: indicare

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 Vittorina Ferrari
Firmato digitalmente da Vittorina Ferrari