

ALLEGATO A ALLE CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONTRATTO

TIPOLOGIA DI MENU', QUANTITA' E PRESTAZIONI ACCESSORIE

	SERVIZIO RICHIESTO CON MENÚ	quantità minime/ persona	misura quantità minime/ persona
1	Aperitivo		
	● Prosecco DOC	include almeno 1 bicchiere	almeno 100 ml
	● aperitivo analcolico; ● spritz aperol/campari/bitter; vino bianco e/o nero DOC	include almeno 2 bicchieri	almeno 200 ml
	● acqua minerale naturale e frizzante e succhi di frutta;	Include almeno 1 bicchiere a persona di succo di frutta	almeno 125 ml di succo di frutta
	● Canapè freddi (ad es. sfogliatine/pizzette/vol-au-vent gusti assortiti) o altro equivalenti in accordo con la Stazione appaltante;	Include almeno 3 monoporzioni a persona	per monoporzione si intendono minimo 20 gr
	● Tramezzini di pan carrè fresco gusti assortiti (almeno 4 tipi) o altro equivalenti in accordo con la Stazione appaltante;	Include almeno 3 tramezzini (mignon) a persona	per tramezzino mignon si intende almeno 60 gr di cui almeno la metà del peso di farcitura
	● Panini gusti assortiti, assortiti (almeno 4 tipi) o altro equivalenti in accordo con la Stazione appaltante;	Include almeno 2 porzioni a persona	per porzione si intende minimo 60 gr di cui almeno la metà del peso di farcitura
	● Pasticceria secca mignon o farcita da forno;	Include almeno 3 monoporzioni a persona	per monoporzione si intendono minimo 30 gr
	● frutta fresca scaloppata e/o macedonia di frutta	Include almeno 1 miniporzione a persona	per miniporzione si intendono minimo 150 gr
	● caffè espresso, orzo, decaffeinato, ginseng, latte vaccino, latte vegetale, in thermos	include almeno una tazza di caffè a persona	
Nel servizio è compreso il trasporto del materiale, compresi tavoli se necessari al piano. L'allestimento dei tavoli con tovagliato in tessuto, - Servizio cameriere/personale (minimo 1 (un) cameriere ogni 30 persone) con idonea divisa - la stoviglieria in acciaio e fine porcellana e bicchieri di fine vetro e/o cristallo. Disbrigo a fine evento, con raccolta differenziata dei rifiuti e autonomo smaltimento degli			

stessi. Non sono ammesse monoporzioni su supporti di plastica. Per il prosecco, i vini le bibite analcoliche, i succhi di frutta e l'acqua dovrà essere garantita la scelta tra bevande a temperatura ambiente e fresche, tenuto conto anche del periodo dell'anno.

Durata prevista dell'evento : da 45 minuti a 1 e mezza ora circa.

2	Light Lunch		
	● Prosecco DOC	include almeno 1 bicchiere	almeno 100 ml
	● aperitivo analcolico; vino bianco e/o nero DOC	Include almeno 2 bicchieri a persona (a scelta)	almeno 200 ml
	● acqua minerale naturale e frizzante	a quantità libera	
	● antipasti a scelta tra opzione A e opzione B su indicazione della Stazione Appaltante	<u>Opzione A:</u> Include almeno 5 monoporzioni a persona (scelte dal Committente tra una rosa di almeno 8 proposte (es. tartine, pizzette, sfoglie/torte salate, canapè, focaccia farcita, street food ecc. o altro equivalenti in accordo con la Stazione appaltante)	Per almeno, un totale, a persona di 200 gr
		<u>Opzione B</u> Include almeno tagliere + 3 monoporzioni (scelte dal Committente tra una rosa di almeno 8 proposte :es. tartine, pizzette, sfoglie/torte	Per almeno, un totale, a persona di 100 gr di affettati e formaggi oltre a grissini, focaccia ecc. (almeno 30 gr) + almeno 100 gr di salati (es. tartine, pizzette, sfoglie/torte salate, canapè, focaccia farcita, ecc.)

	<p>salate, canapè, focaccia farcita, street food ecc. o altro equivalenti in accordo con la Stazione appaltante)</p>	
<p>● 1 primo caldo/freddo (scelto dal Committente tra una rosa di almeno 6 proposte);</p>	<p>Include almeno 1 porzione a persona</p>	<p>Per porzione si intendono almeno: 80 gr di pasta a crudo o 60 gr di riso a crudo o grammatura corrispondente alle misure sopra indicate per gli altri cereali/pseudo cereali, oltre ad una adeguata quantità di condimento</p>
<p>● pasticceria dolce morbida mignon; pasticceria mignon non secca e/o semifreddi/creme</p>	<p>Include almeno 3 monoporzioni a persona</p>	<p>per monoporzione si intendono minimo 30 gr</p>
<p>● frutta fresca scaloppata e/o macedonia di frutta</p>	<p>Include almeno 1 porzione a persona</p>	<p>per porzione si intendono minimo 250 gr</p>
<p>●angolo caffetteria con caffè espresso, decaffeinato, latte vaccino, latte vegetale.</p>	<p>Include almeno una tazza di caffè a persona</p>	
<p>Nel servizio è compreso il trasporto del materiale, compresi tavoli se necessari al piano. L'allestimento dei tavoli con tovagliato in tessuto - Servizio cameriere/personale (minimo 2 (due) camerieri ogni 30 persone) con idonea divisa - la stoviglieria in acciaio e fine porcellana e bicchieri di fine vetro e/o cristallo. Disbrigo a fine evento, con raccolta differenziata dei rifiuti e autonomo smaltimento degli stessi. Non sono ammesse monoporzioni su supporti di plastica. Per il prosecco, i vini le bibite analcoliche e l'acqua dovrà essere garantita la scelta tra bevande a temperatura ambiente e fresche, tenuto conto anche del periodo dell'anno. Durata prevista dell'evento: da 45 minuti a 2 ore circa.</p>		