

Oggetto: definizione di un accordo quadro per i servizi di catering a basso impatto ambientale a favore delle strutture dell'Università degli Studi di Siena - CIG: B617BE5319

ALLEGATO A1 – Tipologie di Menù

COFFEE-BREAK CON PASTICCERIA DOLCE / SALATA

Buffet in piedi con servizio

Descrizione	Quantità minime per persona
Caffè	1 tazzina
Tè	1 tazza
Succo di frutta	1 bicchiere
Acqua gassata/naturale	2 bicchieri
Pasticceria secca	4 biscotti o 1 fetta di torta o 2 pasticcini mignon
Salato	Tramezzino o pizzecca o schiacciata ripiena

I prezzi devono risultare comprensivi della fornitura di tazze di porcellana, bicchieri di vetro, posate di metallo, tovagliato di stoffa, fiori.

Camerieri: 1 ogni 30 persone

COLAZIONI DI LAVORO / CENE

Servio ai tavoli o a buffet

Descrizione			Quantità minime per persona		
Primo caldo			1 piatto		
Secondo caldo			1 piatto		
Contorno			1 piattino		
Pane			2 fette/panini		
Frutta	Macedonia	dolce	1 frutto	1 coppetta	1 fetta / 2 cucchiari -vaschetta
Vino			1 bicchiere		
Acqua naturale/gassata			0,5 l		
Caffè			1 tazzina		

Per ogni menù, che deve seguire la stagionalità, deve essere prevista l'opportunità di scelta tra almeno 3 diversi primi, 3 diversi secondi, 3 diversi contorni, 3 diversi dolci, 3 diversi vini rossi e 3 diversi vini bianchi.

I prezzi devono risultare comprensivi della fornitura di tazze e piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate di metallo, tovagliato di stoffa, fiori, centro tavola.

Camerieri: 1 ogni 15 persone

PRANZI/CENE SPECIALI

Servizio ai tavoli

Descrizione			Quantità minime per persona		
Aperitivo con stuzzichini			1 bicchiere		
Quattro antipasti (caldi o freddi a seconda della stagione)			1 piatto		
Due primi caldi			1 piatto		
Un secondo (vitella di latte, vitellone, filetto di maiale e simili)			1 piatto		
Due contorni			1 piatto		
Frutta	Macedonia	Dolce	1 frutto	1 coppetta	2 cucchiari/vaschetta
Vino			2 bicchieri		
Spumante dolce/secco			1 <i>flute</i>		
Acqua naturale/gassata			0,5 l		
Caffè			1 tazzina		

Per ogni menù, che deve seguire la stagionalità, deve essere prevista l'opportunità di scelta tra almeno 5 diversi primi, 5 diversi secondi, 5 diversi contorni, 5 diversi dolci, 5 diversi vini rossi, 5 diversi vini bianchi, 2 spumanti dolci e 2 spumanti secchi.

I prezzi devono risultare comprensivi della fornitura di tazze e piatti di porcellana, bicchieri di vetro, posate di metallo, tovagliato di stoffa, fiori, centro tavola, candele, alzate.

Camerieri: 1 ogni 15 persone.