



Oggetto: **definizione di un accordo quadro per i servizi di catering a favore delle strutture dell'Università degli Studi di Siena - CIG: 78959919E5**

ALLEGATO A1 – Tipologie di Menù

COFFEE-BREAK SEMPLICE (solo bevande)

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

* Deve essere prevista la presenza anche di latte freddo per le eventuali aggiunte nel caffè o nel tè.

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

COFFEE-BREAK CON PASTICCERIA DOLCE

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

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*



UNIVERSITÀ
DI SIENA
1240

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 flute		
Acqua naturale/gassata			0,5 l		
Caffè			1 tazzina		

Per ogni menù, che deve seguire la stagionalità, (e garantire l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016) 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.