



ALLEGATO B

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO

ATTIVITÀ DI ESPLORAZIONE DEL MERCATO FINALIZZATA ALL'ACQUISIZIONE DI MANIFESTAZIONI DI INTERESSE PER L'INDIVIDUAZIONE DI OPERATORI ECONOMICI INTERESSATI ALL'AFFIDAMENTO DIRETTO AI SENSI DELL'ART.1, COMMA 2, LETTERA A) DEL DECRETO LEGGE N. 76 DEL 16.07.2020 CONVERTITO CON MODIFICAZIONI NELLA LEGGE N. 120/2020 DELL'ACCORDO QUADRO RELATIVO AL SERVIZIO DI CATERING IN OCCASIONE DEGLI EVENTI ISTITUZIONALI DEL CREF.

Tipologie di menù

(la descrizione dei seguenti menù è da intendersi a titolo esemplificativo)

1. Menù coffee-break

- a. Caffè espresso/decaffeinato/orzo
- b. Latte – assortimento di tè caldo
- c. Succhi di frutta in caraffa
- d. Acqua minerale naturale e gassata
- e. Piccola biscotteria e pasticceria da tè
- f. Assortimento di cornetti e lieviti mignon con farciture assortite

2. Menù tea break dolce e/o salato

- a. Caffè espresso/decaffeinato/orzo
- b. Latte – assortimento di tè caldo
- c. Succhi di frutta in caraffa
- d. Acqua minerale naturale e gassata
- e. Piccola biscotteria e pasticceria da tè
- f. Mini tramezzini assortiti/pizzette di varie tipologie/rustici assortiti

3. Menù light lunch

- a. Sformatini/rustici
- b. Bottoncini assortiti
- c. Mini croissant salati
- d. Mini tramezzini/ Pizzette /torta rustica



- e. n. 2 proposte di primi (pasta/riso)
- f. Spiedini di frutta fresca di stagione/pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita
- g. Vino/Prosecco – Soft drink analcolici - Succhi di frutta
- h. Acqua minerale naturale e gassata
- i. Caffè espresso

4. Menù lunch

- a. Antipasto misto di pizzette/rusticici/torta rustica/sformatini/bottoncini/mozzarelline/crostini farciti, ecc.
- b. n. 2 proposte di primi (pasta/riso)
- c. n. 1 proposta di secondo
- d. Spiedini di frutta fresca di stagione/pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita
- e. Vino/Prosecco – Soft drink analcolici - Succhi di frutta
- f. Acqua minerale naturale e gassata
- g. Caffè espresso

5. Menù apericena

- a. Antipasto misto di pizzette/rusticici/torta rustica/sformatini/bottoncini/mozzarelline/crostini farciti, ecc.
- b. n. 2 proposte di primi (pasta/riso)
- c. n. 1 proposta di secondo
- d. Spiedini di frutta fresca di stagione/pasticceria mignon alla frutta fresca e assortita
- e. Vino/Prosecco – Soft drink analcolici - Succhi di frutta
- f. Acqua minerale naturale e gassata
- g. Caffè espresso

OGNI PROPOSTA DEVE CONTENERE UN'OPZIONE VEGETARIANA

Si prega segnalare l'eventuale attenzione ai seguenti aspetti:

- **rispetto di criteri ambientali e di sostenibilità;**
- **qualità dei prodotti alimentari con particolare riferimento a quello di prodotti biologici, tipici e tradizionali;**



- provenienza da operatori dell'agricoltura biologica e sociale.

Materiali di allestimento e servizio

A titolo esemplificativo e non esaustivo:

- tavoli buffet, tavoli da appoggio, sedie per gli ospiti
- tovagliati di cotone, monouso di prima qualità
- tensostrutture, pannelli parasole ecc.
- eventuale allestimento di una cucina
- n. 1 o più camerieri a seconda del numero degli ospiti.