



SPECIFICHE TECNICHE

(n. 260 pasti per il personale impegnato nell'organizzazione dell'evento Sharper 2017)

SPECIFICHE TECNICHE

Fornitura di pasti, nei giorni 28 e 29 settembre 2017, per il personale impegnato nell'organizzazione dell'evento Sharper-2017.

I 260 pasti saranno suddivisi in due giorni: il pranzo del 28 settembre, il pranzo e la cena del "29 settembre."

Si dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio, per il pranzo, dalle 12.30 alle 14.30 e, per la cena, dalle 19.00 alle 22.00, in modo che il personale in servizio per l'evento possa recarsi nei locali messi a disposizione per l'erogazione del servizio in gruppi diversi, a seconda del turno coperto.

I menù dovranno prevedere:

2 PORTATE di primi (caldi) di pasta e/o risotto;

2 PORTATE di secondi (caldi) di carne /pesce/formaggi;

VARIETA' DI CONTORNI

VARIETA' DI FRUTTA DI STAGIONE

BEVANDE: acqua (minerale liscia e gassata);

Si dovrà, inoltre, prevedere un'alternativa vegetariana.

E' necessario che i locali, che saranno utilizzati per l'esecuzione del servizio richiesto, siano ubicati nel raggio di massimo di 300 m da Piazza Duomo, in L'Aquila, "cuore" della manifestazione Sharper 2017; e che la sala interna abbia una capienza minima di 150 persone.

Il Responsabile del Procedimento

Roberta Antolini

