

Servizio sviluppo delle filiere animali

DETERMINAZIONE N. 249/2018  
DEL 09/05/2018

## **Allegato 1**

**Convegno** Montevecchio 14 luglio 2018

Oggetto del contratto: SERVIZIO CATERING (120 persone)

Pausa caffè: ora prevista per il servizio 11.00/11.30

### *Menù*

- caffè (normale e decaffeinato), acqua naturale e gasata

Colazione di lavoro: ora prevista per il servizio 13.30/14.30

### *Menù*

Pani della tradizione della Sardegna (inseriti nei prodotti agroalimentari tradizionale).

Taglieri di:

- salumi (coppa, prosciutto, salsiccia, guanciale, pancetta, lardo, ecc.) prodotti in Sardegna da suini allevati in Sardegna;
- formaggi DOP della Sardegna e altri formaggi inseriti nei prodotti agroalimentari tradizionale da servire in abbinamento con almeno tre tipologie di miele della Sardegna.

Almeno due primi a scelta utilizzando tra gli ingredienti i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP o inseriti nei prodotti agroalimentari tradizionale) della Sardegna.

Frutta e verdure di stagione di provenienza regionale.

Acqua minerale naturale e gasata (almeno ½ litro a testa), vino rosso e bianco (esclusivamente produzioni IGT e/o DOP della Regione Sardegna), caffè (normale e decaffeinato).

Dolci sardi inseriti nei prodotti agroalimentari tradizionali

Dovranno essere previsti

minimo 4 camerieri addetti al servizio di buffet.

Dovranno essere utilizzati piatti, bicchieri e posate biodegradabili.

Tovaglie bianche e tovagliolini di carta.

30 tavolini e 120 sedie

4 gazebo

### *Allestimento e disallestimento spazi dedicati al catering*

L'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali è reperibile nel sito [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it) al seguente link:

<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=446&s=14&v=9&c=3595&na=1&n=10&tt=1&o=1>

**Il servizio oggetto del contratto dovrà essere fatturato inderogabilmente entro il 17 luglio 2018, pena l'irricevibilità della fattura.**