Laore
Agentzia regionale pro s'isvilupu in agricultura
Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Preventivo ditta Le Plus Bon 2 s.r.l. – allegato 1

Allegato alla determinazione n. 449 : "Determinazione di Impegno somme a favore della ditta Le Plus Bon 2 S.r.l. per la fornitura dei prodotti e servizi per l'organizzazione di n. 2 coffee break e n. 1 colazione di lavoro nell'ambito del XXIV Convegno AIAM 2022 dal titolo: "L'agrometeorologia a supporto dei sistemi colturali e zootecnici" – Cagliari 15 - 16 - 17 giugno 2022, Sala Anfiteatro, Via Roma n. 223. OGO n° DG. 0000737/2022 "Presentazioni Seminari e convegni". CIG: ZBE3629502".

Laore Sardegna (ls_ca) Prot. Entrata N. 0015888/22 del: 29/04/2022

LE PLUS BON
sognar di fiori, gustar sapori

Firmato digitalmente da:
PALLA ERMELINDA
Firmato il 28/04/2022 15:15
Seriale Certificato:
124762584369750990827295788723005209050
Valido dal 06/03/2020 al 06/03/2023
ArubaPEC S.p.A. NG CA 3

ONORATO
MARCELLO
GIOVANNI
19.05.2022
07:55:50
UTC

Spett.le
AGENZIA LAORE SARDEGNA
Agenzia Regionale per l'attuazione dei programmi
in campo agricolo e per lo sviluppo rurale
Pec: protocollo.agenzia.laore@legalmail.it

Cagliari, 27.04.2022

Oggetto: Preventivo di spesa per fornitura prodotti e servizi per l'organizzazione di m. 2 coffee break e di n. 1colazione di lavoro nell'ambito dell'evento XXIV Convegno AIAM 2022 "L'agrometeorologia a supporto dei sistemi colturali e zootecnici" – Cagliari 15 – 17 Giugno 2022, Sala Anfiteatro, Via Roma 223
OGO n DG. 0000737/2022 Presentazione seminari e convegni
Protocollo n. 0014920/2022 del 21.04.2022
Titolo VI
CLASSE 5

Date: 16 e 17 Giugno 2022
Tipologia di servizio: Servizio catering per 2 coffe break ore 11:00 + 1 colazione di lavoro ore 13:00
Location: Sala Anfiteatro Via Roma 223
Evento: Convegno AIAM 2022 "L'agrometeorologia a supporto dei sistemi culturali e zootecnici"
Orario: 11:00 - 13:00
Numero di persone: 50 unità

PROPOSTA: A)

Coffee Break del 16 e del 17 Giugno 2022

dalle ore 11:00

Caffè espresso
Caffè decaffeinato
The freddo e caldo
Latte di giornata Arborea (intero, AD, parzialmente scremato)
Acqua naturale e gasata (bt. Vetro da 1 lt Smeraldina)
Succhi di frutta (arancia, ace, ananas, pesca) bio

www.leplusbon.it – info@leplusbon.it leplusbon2@gmail.com –Le Plus Bon 2 s.r.l. P.Iva02676130921
Cagliari – Via Giolitti 13
Tel 070 652976
Fax 070 680175

LE PLUS BON

sognar di fiori. .gustar sapori

N° tre varietà a scelta tra:
Pasticceria mignon assortita
Varietà di frollini integrali vegani con farine bio (Molino Secci, Senorbì)
Frollini con cannella e mele
Selezione di dolcetti sardi con brodotti bio e certificati del territorio
Mini brioscine alla crema e al cioccolato e piccoli cornettini integrali al miele

Piccole focaccine salate con funghi, pomodorini, olive, melanzane del territorio
Piccola pizzetta aperta con salsa di pomodoro e mozzarella locale
Rustico salato con salsiccia fresca
Piccolo tramezzino prosciutto e formaggio

Il costo riservato a persona è pari a € 7,00 + iva 10% = € 7,70 iva inclusa 10%

****

Colazione di lavoro del 17 Giugno 2022

Prima proposta

dalle ore 13:00

Antipasti
Antipasto Terra Sarda (coppa, prosciutto, salsiccia, guanciale, pancetta, lardo, produzioni IGP allevamenti Sardi)
Buffet di pane tipico sardo ns produzione (sforbiciati, civraxiu, carasau, pistoccu, bocconcini semola, olive, coccoetti)
Selezione di formaggi sardi DOP pecorino fresco e semistagionati a taglio, su letto di carasau di Ovodda, creme di ricotta di pecora con miele di corbezzolo, miele di arancia e miele di eucaliptus,crema di pecorino abbinate a marmellate e mostarde
Piccole panadine di carne e di verdure
Bocconcini di pane di semola, noci e olive ns produzione
Selezione di mozzarelle fresche con nodini, bocconcini, treccine e stracciatella
Varietà di crostini integrali con farcitura vegetariana
Piccolo involtino di melanzana e scagliette di dolce sardo
Cestinetto di carasau con crema di formaggio e lamelle di bottarga di muggine
Girella di spianata con verdure e formaggio di capra

LE PLUS BON

sognar di fiori...gustar sapori

Primi piatti di cui 2 a scelta tra:

- Maccarrones de Busa con ragù di manzo e maiale tagliato al coltello su fonduta di mozzarella di bufala e basilico

- Fregola sarda casereccia ai frutti di mare freschi del golfo

- Culurgiones ogliastrini ns produzione con salsa di pomodoro e scaglie di pecorino sardo DOP (Caseificio Pinna di Gonnos)

- Mini malloreddus pastificio "La Casa del grano" alla campidanese

Secondo piatto a scelta tra:

Maialetto arrosto di San Basilio, al profumo di mirto

Grigliata di carni (del territorio)

Filetti di pesce aromatizzati alle erbette

Bocconcini di manzo brasati al Cannonau di Oliena

Polpette di manzo e di maiale al vermentino di Gallura

Millefoglie di melanzana con pomodoro fresco, mozzarella di Arborea e basilico bio

Contorno:

Verdura fresca di stagione (locale)

Patate al forno (locali)

Verdure grigliate (locali)

Dessert n° 2 a scelta tra:

Gran selezione di frutta di stagione in bella vista (locale)

Pasticceria mignon assortita

Mini seadas con miele di Desulo

Varietà di bicchierini dolci con mousse assortite:

(mousse al cioccolato, alla fragola, al pistacchio, tiramisù, panna cotta e creme caramel)

Crostatine primavera monoporzione

Dolcetti sardi ns produzione (pardulas, amaretti, gueffus, pastissus, candelaus)

Spiedini di frutta fresca di stagione (locale)

Dalla Cantina

Isola Dei Nuraghi (IGT)

Cannonau di Sardegna (DOP)

Monica di Sardegna (IGT)

Acqua naturale e gasata (bt. Vetro Smeraldina)

Bibite assortite (aranciata, coca cola ,succhi di frutta)

Prosecco Cantine

www.leplusbon.it – info@leplusbon.it leplusbon2@gmail.com –Le Plus Bon 2 s.r.l. P.Iva02676130921

Cagliari – Via Giolitti 13

Tel 070 652976

Fax 070 680175

LE PLUS BON

sognar di fiori . gustar sapori

*****

Servizi presenti per Coffee break e lunch buffet

Servizio dei camerieri qualificati in numero adeguato ai partecipanti (previsti n. 2)
Stoviglie monouso elegance cristal in cartoncino biodegradabili ed ecocompostabile
Tovagliato in tessuto bianco
Tavoli di servizio e d'appoggio
Raccolta dei rifiuti secondo la normativa sulla differenziata
Allestimento e disallestimento degli spazi dedicati al catering

Il costo riservato a persona è di € 29,00 + iva 10% = € 31,90 iva inclusa 10%

Totale complessivo offerta 2 coffee b. + colazione di lavoro = € 36,00 + iva 10% = € 39,60 iva inclusa 10%
Totale complessivo offerta € 1.800,00 + iva 10% = € 1.980,00 iva 10% inclusa

PROPOSTA B)

Coffee Break del 16 e del 17 Giugno 2022

dalle ore 11:00

Caffè espresso
Caffè decaffeinato
The freddo e caldo
Latte di giornata Arborea (intero, AD, parzialmente scremato)
Acqua naturale e gasata (bt. Vetro da 1 lt Smeraldina)
Succhi di frutta (arancia, ace, ananas, pesca) bio

N° due varietà a scelta tra:
Pasticceria mignon assortita
Varietà di frollini integrali vegani con farine bio (Molino Secci, Senorbì)
Frollini con cannella e mele
Selezione di dolcetti sardi con brodotti bio e certificati del territorio
Mini brioscine alla crema e al cioccolato e piccoli cornettini integrali al miele

Il costo riservato a persona è di € 6,60 + iva 10% = € 7,26 va 10% inclusa

LE PLUS BON

sognar di fiori, gustar sapori

****

Colazione di lavoro del 17 Giugno 2022

Seconda proposta

dalle ore 13:00

Antipasti

Antipasto Terra Sarda
(coppa, prosciutto, salsiccia, guanciale, pancetta, lardo, produzioni IGP allevamenti Sardi)
Dal nostro forno buffet di pane tipico sardo ns produzione, bocconcini semola, coccoetti, pane speciale con ricotta
Piccole panadine di carne e di verdure
Rustico salato con cuore di pecorino e miele
Girellina di crespella con verdure di stagione
Varietà di crostini integrali con farcitura vegetariana
Piccolo involtino di melanzana e scagliette di dolce sardo
Tratellette di pasta brisè con le verdure di stagione

Primi piatti di cui 2 a scelta tra:

- *Maccarrones de Busa con ragù di manzo e maiale tagliato al coltello su fonduta di mozzarella di bufala e basilico*
- *Fregola sarda casereccia ai frutti di mare freschi del golfo*
- *Culurgiones ogliastrini ns produzione con salsa di pomodoro e scaglie di pecorino sardo DOP (Caseificio Pinna di Gonnos)*
- *Mini malloreddus pastificio "La Casa del grano" alla campidanese*

Secondo piatto a scelta tra:

Maialetto arrosto di San Basilio, al profumo di mirto
Grigliata di carni (del territorio)
Bocconcini di manzo brasati al Cannonau di Oliena
Polpette di manzo e di maiale al vermentino di Gallura

Contorno:

Verdura fresca di stagione (locale)
Patate al forno (locali)
Verdure grigliate (locali)

www.leplusbon.it – info@leplusbon.it leplusbon2@gmail.com –Le Plus Bon 2 s.r.l. P.Iva02676130921
Cagliari – Via Giolitti 13
Tel 070 652976
Fax 070 680175

LE PLUS BON

sognar di fiori, gustar sapori

Dessert n° 2 a scelta tra:
Gran selezione di frutta di stagione in bella vista (locale)
Pasticceria mignon assortita
Mini seadas con miele di Desulo
Varietà di bicchierini dolci con mousse assortite:
(mousse al cioccolato, alla fragola, al pistacchio, tiramisù, panna cotta e creme caramel)
Crostatine primavera monoporzione
Dolcetti sardi ns produzione (pardulas, amaretti, gueffus, pastissus, candelaus)
Spiedini di frutta fresca di stagione (locale)

Dalla Cantina
Isola Dei Nuraghi (IGT)
Cannonau di Sardegna (DOP)
Monica di Sardegna (IGT)
Acqua naturale e gasata (bt. Vetro Smeraldina)
Bibite assortite (aranciata, coca cola ,succhi di frutta)
Prosecco Cantine

*****

Servizi presenti per Coffee break e lunch buffet
Servizio dei camerieri qualificati in numero adeguato ai partecipanti (previsti n. 2)
Stoviglie monouso elegance cristal in cartoncino biodegradabili ed ecocompostabile
Tovagliato in tessuto bianco
Tavoli di servizio e d'appoggio
Raccolta dei rifiuti secondo la normativa sulla differenziata
Allestimento e disallestimento degli spazi dedicati al catering

Il costo riservato a persona è di € 27,50 + iva 10% = € 30,25 IVA 10% INCLUSA

Totale complessivo offerta 2 coffee b. + colazione di lavoro = € 34,10 + iva 10% = € 37,51 iva inclusa 10%
Totale complessivo offerta € 1.705,00 + iva 10% = € 1.875,50 iva 10% inclusa

Rimaniamo a completa disposizione e in attesa di gentile riscontro.
Cordialmente.

LE PLUS BON 2 srl
Via Giolitti, 17/13 - 09125 CAGLIARI
Tel. 070.652976 - Fax 070.680175
Partita IVA 02676130921

Le Plus Bon 2 s.r.l.