**Allegato B**

**MODULO OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA**

**CRITERIO A – QUALITA’ DEI MENU OFFERTI**

**A.1 / A.2 / A.3 - Per ogni menu descrivere il menu offerto, le varietà proposte e le caratteristiche delle preparazioni/ingredienti utilizzati (come specificato nel capitolato).** **NON DEVE CONTENERE ELEMENTI DI CARATTERE ECONOMICO.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipologia di Servizio: Coffee Break 1*** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | **Offerta** |
| Caffè 1 Tazzina |  |
| Tè/Latte/Cappuccino 1 Tazza |  |
| Succo di frutta 0,25 Litri |  |
| Acqua minerale 0,25 Litri |  |
| Biscotti assortiti 4 Pezzi |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipologia di Servizio: Coffee Break 2*** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | **Offerta** |
| Caffè 1 Tazzina |  |
| Tè/Latte/Cappuccino 1 Tazza |  |
| Succo di frutta 0,25 Litri |  |
| Acqua minerale 0,25 Litri |  |
| Biscotti assortiti 4 Pezzi |  |
| Piccole Brioches assortite (Brioches mignon) 2 Pezzi o Torte porzionate 1 Porzione |  |
| ***Tipologia di Servizio: Lunch Opzione 1*** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | **Offerta** |
| Succo di frutta 0,25 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Bibite assortite 0,3 Litri |  |
| Portate di Salato 3 Pezzi/portate |  |
| Formaggi 1 Pezzo |  |
| Dolce al cucchiaio/Torta  1 Porzione |  |
| Macedonia/Frutta  1 Porzione/ Pezzo |  |
| Caffè 1 Tazzina |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipologia di Servizio: Lunch Opzione 2*** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | **Offerta** |
| Succo di frutta 0,25 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Bibite assortite 0,3 Litri |  |
| Primi Piatti 2 Porzioni / Portate |  |
| Portate di Salato 3 Pezzi / Portate |  |
| Dolce al cucchiaio o Torta  *½* Porzione |  |
| Macedonia/Frutta  *½* Porzione / Pezzo |  |
| Caffè 1 Tazzina |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipologia di Servizio: Lunch Opzione 3*** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | **Offerta** |
| Succo di frutta 0,25 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Bibite assortite 0,3 Litri |  |
| Primi Piatti 2 Porzioni / Portate |  |
| Portate di Salato 4 Pezzi / Portate |  |
| Formaggio / Scaglie di Grana  1 Pezzo |  |
| Dolce al cucchiaio o Torta  *½* Porzione |  |
| Macedonia/Frutta  *½* Porzione / Pezzo |  |
| Caffè 1 Tazzina |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipologia di Servizio: Aperitivo Opzione 1*** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | **Offerta** |
| Cocktail Alcolico 0,3 Litri |  |
| Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Portate di Salato  4 Pezzi/portate |  |
| Formaggi o Portata aggiuntiva di Salato  1 Pezzo / Portata |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tipologia di Servizio: Aperitivo Opzione 2*** | |
| **Richiesta minima da capitolato (per persona)** | **Offerta** |
| Cocktail Alcolico 0,3 Litri |  |
| Cocktail Analcolico e Succhi di Frutta Assortiti 0,3 Litri |  |
| Acqua minerale 0,5 Litri |  |
| Portate di Salato a Finger Food  5 Pezzi/portate |  |

* 1. ***Una tabella per ogni menu***

**A.4 - Fornitori utilizzati: descrivere di seguito le modalità di selezione dei fornitori,**

**indicare i principali fornitori utilizzati e le modalità di controllo nei confronti degli stessi.**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Fornitori utilizzati sottolineando l’impegno per l’eliminazione della plastica monouso: descrivere di seguito le modalità di selezione dei fornitori, indicare i principali fornitori utilizzati e le modalità di controllo nei confronti degli stessi.** | |
|  |

**A.5 - Diete e Intolleranze**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Descrivere la varietà di preparazioni alternative idonee a soddisfare particolari esigenze di diete e intolleranze/allergie** | |
|  |

**CRITERIO B – Gestione Evento**

**B.1 - Modalità organizzative dell’evento e del personale addetto alla distribuzione**

**Si descriva l’organizzazione del servizio, dal trasporto all’effettuazione dello stesso, prendendo ad esempio un servizio, da effettuarsi nella sede di Via Lambruschini 4b – 20156 Milano, che preveda un coffee break Opzione 1 per 50 persone pronto per le h. 09,00 ed un Lunch riservato Opzione 2 per 50 persone pronto per le h. 13,00. Sarà valutata l’organizzazione proposta in termini di puntualità, efficienza ed efficacia per lo svolgimento del servizio e di qualità complessiva delle modalità di gestione dell’evento.**

|  |
| --- |
| **B.1 Modalità organizzative dell’evento e del personale addetto alla distribuzione** |

**B.2 – Elementi decorativi: si descrivano le caratteristiche estetiche degli elementi decorativi proposti, con particolare attenzione alla adeguatezza e coerenza delle mise en place con gli eventi che potrebbero caratterizzare il contesto accademico in cui si svolgeranno.**

|  |
| --- |
| **B.2 Elementi Decorativi** |

**CRITERIO C – Preparazione e caratteristiche del servizio**

**C.1 - Cucina**

**Si descriva l’ubicazione della cucina, le dimensioni, il tipo di attrezzature in dotazione, il personale in forza ed i ruoli e la prossimità tra centro di cottura e somministrazione.**

|  |
| --- |
| **C.1 Cucina** |

**C.2 – Catena caldo/freddo: si descriva il personale utilizzato nelle diverse fasi, i mezzi utilizzati, i contenitori utilizzati, ed ogni altro aspetto della catena caldo/freddo.**

|  |
| --- |
| **C.2 Catena caldo/freddo** |

**CRITERIO D – ESPERIENZE E REFERENZE:** indicare l’esperienza riportata a livello di fornitura di servizi di catering da un minimo di 50 partecipanti (anni, referenze, servizi in contesti istituzionali, …). Sarà valutata in particolare la documentazione riferita ai servizi catering con il maggior numero di partecipanti svolti in contesti istituzionali.

|  |
| --- |
| **Esperienze e Referenze (descrivere dettagliatamente l’esperienza riportata nei servizi di catering indicando eventuali referenze e servizi effettuati in contesti istituzionali)** |
|  |

Data

Timbro e firma del legale rappresentante