



**UNIVERSITÀ
DI TRENTO**

Procedura aperta per il servizio di catering suddiviso in n. 5 lotti

**Lotto 2 – Breakfast/coffee break semplice e lunch a buffet
semplice**

CIG 8923412887

Gara telematica n. 102841

Allegato 1 al Capitolato Prestazionale

BREAKFAST/COFFEE BREAK SEMPLICE

Bevande

- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
 - Caffetteria (caffè espresso, decaffeinato, d'orzo);
 - Cappuccino;
 - Latte;
 - The caldo;
- ✓ Almeno 0.25L a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25L a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse).

Menù

- ✓ 1 porzione ogni due persone a scelta tra:
 - Yogurt bianco o alla frutta;
 - Biscotti assortiti di pasticceria;
- ✓ 1 pezzo a persona a scelta tra tre diverse tipologie:
 - Piccole brioche;
 - Muffin;
 - Krapfen;
 - Fagottini di mele in camicia;
- ✓ 1 fetta a persona a scelta tra:
 - Torte (tre tipologie diverse, ad es.: torta di mele, torta al cioccolato, torta alle mandorle, torta alla zucca e pinoli, torta di carote, torta della nonna, crostata o torta con confettura, torta allo yogurt, torta al limone, torta di grano saraceno con confettura alla frutta, torta di "fregoloti);
- ✓ 1 porzione a persona di:
 - Frutta di stagione (tre tipi diversi) in cesto o a pezzettoni.

LUNCH A BUFFET SEMPLICE

Bevande

- ✓ Almeno 0.75L a persona di acqua (naturale o gassata);
- ✓ Almeno 0.25L a persona di vino rosso o bianco;
- ✓ Almeno 0.25L a persona di succo di frutta in brocca (garantire tre tipologie diverse);
- ✓ Almeno una bevanda calda a persona a scelta tra:
 - Caffè espresso;
 - Caffè decaffeinato;
 - Caffè d'orzo.

Menù

Antipasto

- ✓ 5 tipologie – con almeno 1 pezzo/porzione a persona per tipologia – a scelta tra:
 - Roastbeef di manzo con insalata russa;
 - Vitello tonnato con capperi;
 - Trota affumicata;
 - Pizzette margherita;
 - Frittata con patate e finferli;
 - Strudel salato con prosciutto cotto e formaggio;
 - Insalata di polpo;
 - Tagliere di salumi e formaggi con pane nero e verdure sott'olio;
 - Insalata di farro;
 - Crostoni farciti;
 - Mini tortini;
 - Mini frittate.

Primi piatti

- ✓ 1 primo caldo in teglia a persona (circa 100 g) a scelta tra:
 - Lasagna classica;
 - Crespelle radicchio e taleggio;
 - Lasagnette gratinate con varie farciture
 - Una proposta dell'appaltatore



Dolci a buffet

- ✓ 3 tipologie – con almeno 2 pezzi/porzioni a persona – a scelta tra:
 - Mousse al cioccolato con granella di noci o nocciole;
 - Mini strudel di mele;
 - Pasticceria mignon assortita;
 - Spiedini di frutta fresca;
 - Creme brulée;
 - Mini panna cotta con frutti di bosco o cioccolato;
 - Bocconcini di torte artigianali;
 - Mini tiramisù (classico o altre varianti);
 - Fettine di treccia mochena.
 - Una proposta dell'appaltatore