



Allegato A: Elenco delle tipologie dei servizi di catering

Si indicano di seguito le tipologie di servizio per le quali gli operatori economici interessati devono presentare la loro manifestazione di interesse. Sono elencati in ordine crescente di complessità del servizio.

Si evidenzia che il presente elenco è solo indicativo dei contenuti generici dei servizi e rappresenta un mero elenco delle tipologie di servizio necessarie alla costituzione dell'Albo dei fornitori di servizi di catering della Scuola Superiore Sant'Anna. La definizione dei singoli servizi e loro composizione dettagliata saranno dettagliatamente definiti dalla Scuola in occasione delle procedure d'acquisto.

- **Coffee-break**, sono serviti a buffet in piedi. Solitamente le bevande sono accompagnate da pasticceria fresca dolce o salata e/o da pasticceria secca dolce o salata.
- **Cocktail**, sono serviti a buffet in piedi. Si possono offrire stuzzichini, tartine, finger food, cocktail con base alcolica e succhi di frutta. Se si tratta di un dinner cocktail è da prevedere un "rinforzo", quindi un primo o un secondo caldi.
- **Light lunch**, si tratta sempre di pranzo servito a buffet, alternativamente con i commensali in piedi oppure con possibilità di seduta ai tavoli dopo essersi serviti. Le portate sono meno numerose e più leggere di quelle della cena o di un pranzo normale perché solitamente gli ospiti ritornano al lavoro.
- **Pranzo/cena a buffet**, si tratta di pranzi o cene in cui le portate sono servite a buffet e dunque senza servizio ai tavoli.
- **Pranzo/cena con seduta**, si tratta di pranzi o cene in cui le portate sono servite ai tavoli.

Il Direttore Generale
(f.to dgt Dott. Luca Bardi)