

CAPITOLATO TECNICO PER LA TRATTATIVA DIRETTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI ORGANIZZAZIONE DEL KICK OFF MEETING DEL PROGETTO MIRANDA (AFFITTO SALA CONVEGNI PER I GIORNI 12 E 13 SETTEMBRE 2024, COFFEE BREAK E PRANZI IN DATA 12/9/2024 E 13/09/2024 PER CIRCA 30 PERSONE) NELL’AMBITO DEL PROGETTO DIT.AD003.148 “MONITORING, INVESTIGATION AND RESPONSE TO CYBER-ATTACKS WITH AN ADAPTIVE DIGITAL TWIN MODEL FOR AGILE SERVICES OVER THE COMPUTING CONTINUUM – MIRANDA” CUP B53C24003990009

- AFFITTO SALA CONVEGNI (100 POSTI DOTATA DI VIDEOPROIETTORE, PC, IMPIANTO AUDIO CON I MICROFONI DA TAVOLO, 2 RADIO MICROFONI, WEBCAM GIREVOLE, LEGGIO, COLLEGAMENTO INTERNET WIFI, LAVAGNA A19 FOGLI MOBILI, PENNARELLI) + SALA 1 (OPPURE SALA 2) NELLE GIORNATE DEL 12 E 13 SETTEMBRE 2024
COSTO PER ENTRAMBE LE GIORNATE € 700,00 + IVA
- N. 3 COFFEE BREAK PER 30 PERSONE (N. 2 (MATTINO E POMERIGGIO) IL GIORNO 12/9/2024 E N. 1 (MATTINO) IL GIORNO 13/9/2024) COSÌ COMPOSTI:
COFFEE BREAK MATTINO: croissant (diversi tipi) Pasticceria Douce oppure Madeleine Pasticceria Douce, focaccia all’olio d’oliva, caffè normale e decaffeinato, tè, succhi di frutta, acqua naturale e frizzante, latte per il caffè
PER VEGANI: biscotti vegan, focaccia all’olio di oliva
COFFEE BREAK POMERIGGIO: pasticceria secca oppure pasticcini, caffè normale e decaffeinato, tè, succhi di frutta, acqua naturale e frizzante, latte per il caffè
COSTO PER PERSONA A COFFEE BREAK € 6,00 + IVA
- N. 2 BUFFET LUNCH PER N. 30 PERSONE I GIORNI 12 E 13/9/2024, COSÌ COMPOSTI:
BUFFET LUNCH DEL GIORNO 12/09/2024:
Lasagne al pesto, Farinata, Taglieri con selezione di salumi: Prosciutto crudo Parma, Salame Felino, Taglieri con selezione di formaggi (Parmigiano Reggiano e Pecorino), Vitello tonnato con le patate al forno, Torta di Verdure, Torta Douce, Frutta, Caffè, Acqua naturale e frizzante, Coca Cola, Morellino di Scansano, Vermentino

Per la persona vegana, risotto alle verdure, verdure grigliate oppure insalata, tofu.

BUFFET LUNCH DEL GIORNO 13/09/2024:

Lasagne al ragù, Focaccia con le olive, Pizza, Taglieri con selezione di salumi: Prosciutto cotto, Mortadella, Taglieri con selezione di formaggi (Mozzarelle di bufala e Caciocavallo), Polpo con le patate, Torta Pasqualina, Torta Panarello, Frutta, Caffè, Acqua naturale e frizzante, Coca Cola, Primitivo, Pigato

Per la persona vegana, pasta con le verdure, verdure grigliate oppure insalata.

COSTO PER PERSONA A BUFFET € 25,00 + IVA

Nei prezzi sopraindicati sono compresi: vasellame, bicchieri e posate monouso, tovaglie in fiandra ed allestimento, presenza di un cameriere e la fornitura di acqua ai partecipanti naturale e frizzante durante tutto il giorno.

