

ALL 2

Chiara Cervale

Da: Fabrizio Bernardini
Inviato: giovedì 23 novembre 2017 17:50
A: Chiara Cervale
Oggetto: I: richiesta preventivo di spesa - evento 24 novembre 2017

Fabrizio Bernardini - Direttore Dipartimento Risorse e Organizzazione
REGIONE ABRUZZO
Via Leonardo da Vinci, 6 - 67100 L'Aquila
Viale Bovio, 425 - 65100 Pescara

Da: Fabrizio Bernardini
Inviato: giovedì 23 novembre 2017 17:46
A: Vincenzo Rivera; Paola Losito
Oggetto: I: richiesta preventivo di spesa - evento 24 novembre 2017

Fabrizio Bernardini - Direttore Dipartimento Risorse e Organizzazione
REGIONE ABRUZZO
Via Leonardo da Vinci, 6 - 67100 L'Aquila
Viale Bovio, 425 - 65100 Pescara

Da: info@degusto.biz <info@degusto.biz>
Inviato: giovedì 23 novembre 2017 16:42
A: Fabrizio Bernardini
Oggetto: I: richiesta preventivo di spesa - evento 24 novembre 2017

Gent.mo Dott. Bernardini

Come da intese con la Sig.ra Di Stefano le invio , in allegato, la nostra proposta per i servizi catering da effettuare domani 24 novembre presso l'Arum di Pescara.
Restando a sua disposizione per ogni necessità , le invio
Cordiali saluti

Natalino Zaami
347-6777634

Dynamin Food srl Via Papa Giovanni XXIII,22 - 65126 Pescara
Tel. 085.4415032 E-mail: n.zaami@dynaminfood.it

Gentile Sig.Zaami,
per i necessari e consequenziali adempimenti, Le comunico i riferimenti cui inviare il preventivo di spesa per il servizio di catering da effettuare domani all'Aurum :
dr. Fabrizio Bernardini
Direttore Risorse Umane
Regione Abruzzo
E mail: fabrizio.bernardini@regione.abruzzo.it.

Le specifico comunque che il break salato dovrà essere pronto per le ore 13 e Le saremmo grati se potesse aggiungere anche frutta o dolce al menù proposto.

Cordialmente,
Marianna Di Stefano

Da: Marianna Di Stefano [<mailto:marianna.distefano@regione.abruzzo.it>]
Inviato: giovedì 23 novembre 2017 09:56
A: info@degusto.biz
Cc: Fabrizio Bernardini; Vincenzo Rivera; Luciano D'Alfonso <luciano.dalfonso@icloud.com>
(luciano.dalfonso@icloud.com)
Oggetto: richiesta preventivo di spesa - evento 24 novembre 2017

Gentile sig. Zami,
si fa seguito al colloquio telefonico intercorso in ordine al catering di domani 24 novembre, da allestire presso l'Aurum di Pescara, per chiedere un preventivo di spesa come dettagliato:

- Coffee break per 10 persone;
- Buffet/Lunch per 80 persone.

L'allestimento del coffee break dovrà essere pronto per le ore 9:30, mentre il buffet dovrà essere approntato pe le ore 13:30, prestando particolare attenzione alla qualità del servizio.
Nel restare in attesa di Vostro gentile riscontro, si inviano cordiali saliti

Marianna Di Stefano
Dirigente Presidenza

Spett.le Regione Abruzzo
Cortese attenzione
della Dirigente di Presidenza
Sig.ra Marianna Di Stefano

Pescara, 23 Novembre 2017

Oggetto: Servizio per un coffe point e un lunch a buffet da svolgersi il giorno 24 Novembre presso la Sala Tosti del Palazzo Aurum di Pescara.

Descrizione dei servizi offerti:

- Personale di cucina per la preparazione delle pietanze;
- Allestimento del tavolo da buffet con tovagliato crema;
- 2 Camerieri addetti al servizio di bar e lunch
- Piattini in cartone bianco alimentare
- Bicchieri in vetro
- Tovagliolini in tnt

Costi dei servizi offerti:

- Costo Coffe Point e lunch buffet € . 1.000,00 a corpo;

Numero previsto partecipanti: 80 persone

Condizioni generali

- Il numero degli ospiti definitivo verrà comunicato due giorni prima dell'evento, in caso contrario verrà comunque conteggiato il numero previsto in prima stesura.
- I costi sono studiati in base al numero delle persone previste, in caso di diminuzione ci riserviamo di riformulare l'offerta.
- I costi sono da intendersi esclusa iva 10%;
- Pagamento bonifico bancario vista fattura;

Il Coffee Point alle 9,30 x 10 ospiti

Caffè espresso con macchina professionale

Latte

Succhi di frutta misti

Acqua minerale

Biscotti con la marmellata

Cantucci d'Abruzzo alle mandorle

Il Break Salato alle 13,30 x 80 ospiti

Mini club sandwich

Piccoli panini al latte farciti con vari gusti

Tranci di pizze rustiche salumi e formaggio

Tranci di pizze rustiche alle verdure

Crostini con la ventricina

Arista di maiale alle cipolle

Sfera di parmigiano con marmellata di arancia e lampone disidratato

Da bere

Prosecco di Valdobbiadene

Vino Cerasuolo Cantina Masciarelli

Succhi di frutta misti

Coca Cola

Acqua minerale liscia e gassata

