

Załącznik nr 2B SWZ

Zadanie nr 2
Usługi cateringowe na potrzeby przedsięwzięcia pn. „Obchody Jubileuszu 70-lecia WNoŻiR ZUT”

Lp.	Przedsięwzięcie któremu mają służyć usługi cateringowe z Zadania oraz data (dzień), w którym będzie miało miejsce	Rodzaje dań, napojów i innych środków spożywczych składających na menu (Dania Cateringu), a także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługa podania w ramach przedsięwzięcia z kolumny B obok	Liczba uczestników (osób), dla których usługi cateringowe z kolumny C obok mają być wykonane	Miejsce dostarczenia Dań Cateringu oraz wykonania innych wskazanych w kolumnie C obok usług cateringowych																														
A	B	C	D	E																														
1	<p>Obchody Jubileuszu 70-lecia WNoŻiR ZUT</p> <p>23.09.2022 r.</p>	<p>W ramach spotkania przewidywana jest przerwa kawowa:</p> <p>Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przerwy kawowej:</p> <p>1) kawa – kawa z ekspresu ciśnieniowego. Wymagane minimum 3 ekspresy</p> <p>2) dodatki, tj. mleko, cukier</p> <p>3) herbata – gorąca woda (w termosach lub podgrzewaczach) oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona,</p> <p>4) woda - woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach 0,5l (2 butelki na osobę)</p> <p>5) soki owocowe – w butelkach 0,3l (1 butelka na osobę),</p> <p>6) drobne ciasteczka – 100 g na porcję (osobę),</p> <p>7) drobne owoce (np.: winogrona, mandarynki) – 200 g na osobę,</p> <p>8) przekąski wytrawne wg. przykładowego menu (zamawiający dopuszcza niewielkie modyfikacje menu po konsultacji):</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Tartinki na pieczywie jasnym/ ciemnym:</td> <td style="text-align: right;">Sztuk</td> </tr> <tr> <td>- camembert, schwardzwaldzka, żurawina i rukola</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> <tr> <td>- paszтет pieczony, ogórek kiszony</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td>• Koreczki z pomidorów koktajlowych, ze świeżą bazylią i mozzarellą</td> <td style="text-align: right;">50</td> </tr> <tr> <td>• tortilla z wędzonym kurczakiem i mixem papryk „na raz”</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> <tr> <td>• Zielona rolada szpinakowa z twarogiem i łososiem</td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> <tr> <td>• paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem posypane sezamem/czarnuszką</td> <td style="text-align: right;">70</td> </tr> <tr> <td>• Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarką i serem z sezamem/czarnuszką</td> <td style="text-align: right;">70</td> </tr> <tr> <td>• mini pulpecik drobiowy w sosie ostro-słodkim</td> <td style="text-align: right;">70</td> </tr> <tr> <td>Mini sałatka serwowana w kruchej babeczce:</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>• brokuły, feta, oliwki, pomidorek koktajlowy</td> <td style="text-align: right;">50</td> </tr> <tr> <td>• szpinak, ser kozi, burak, gruszka karmelizowana</td> <td style="text-align: right;">50</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">Łącznie:</td> <td style="text-align: right;">760</td> </tr> </table> <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <p>9) zastawa ceramiczna/szklana (łyżeczki, filiżanki, talerzyki, szklanki), ekspresy do kawy, zaparzacze lub termosy,</p>	Tartinki na pieczywie jasnym/ ciemnym:	Sztuk	- camembert, schwardzwaldzka, żurawina i rukola	100	- paszтет pieczony, ogórek kiszony	100					• Koreczki z pomidorów koktajlowych, ze świeżą bazylią i mozzarellą	50	• tortilla z wędzonym kurczakiem i mixem papryk „na raz”	100	• Zielona rolada szpinakowa z twarogiem i łososiem	100	• paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem posypane sezamem/czarnuszką	70	• Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarką i serem z sezamem/czarnuszką	70	• mini pulpecik drobiowy w sosie ostro-słodkim	70	Mini sałatka serwowana w kruchej babeczce:		• brokuły, feta, oliwki, pomidorek koktajlowy	50	• szpinak, ser kozi, burak, gruszka karmelizowana	50	Łącznie:	760	110 osób (+/- 10 osób)	Pomieszczenia wewnątrz Budynku Głównego WNoŻiR przy ul. Kazimierza Królewicza 4
Tartinki na pieczywie jasnym/ ciemnym:	Sztuk																																	
- camembert, schwardzwaldzka, żurawina i rukola	100																																	
- paszтет pieczony, ogórek kiszony	100																																	
• Koreczki z pomidorów koktajlowych, ze świeżą bazylią i mozzarellą	50																																	
• tortilla z wędzonym kurczakiem i mixem papryk „na raz”	100																																	
• Zielona rolada szpinakowa z twarogiem i łososiem	100																																	
• paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem posypane sezamem/czarnuszką	70																																	
• Paszteciki z ciasta francuskiego z pieczarką i serem z sezamem/czarnuszką	70																																	
• mini pulpecik drobiowy w sosie ostro-słodkim	70																																	
Mini sałatka serwowana w kruchej babeczce:																																		
• brokuły, feta, oliwki, pomidorek koktajlowy	50																																	
• szpinak, ser kozi, burak, gruszka karmelizowana	50																																	
Łącznie:	760																																	

	<p>10) Stoły pod ekspresy i Dania Cateringu i Wyposażenie z pkt 1) - 9) powyżej</p> <p>11) Tzw. stoliki koktajlowe w liczbie 10 szt. Wymagane są stoliki koktajlowe z obrusem</p> <p>12) Wymagane są stoły obrusem, przy czym istnieje możliwość użycia stołów będących na wyposażeniu Zamawiającego (należy jednak zapewnić obrusy na takie stoły).</p> <p>Czas i sposób świadczenia:</p> <p>13) Przerwa kawowa jak wyżej musi być zapewniona w sposób ciągły od 9:00-15:30</p> <p>14) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 4 osoby</p> <p>Miejsce podania i konsumpcji w ramach przerwy kawowej:</p> <p>15) Pomieszczenie wewnątrz Budynku Głównego WNoŻiR przy ul. Kazimierza Królewicza 4</p> <p>Dodatkowe informacje:</p> <p>16) Wymagania z pkt 1) – 12) powyżej wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 120 (110 + 10). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 12) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 120 (110 + 10).</p> <p>17) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację stołów zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego</p>		
--	---	--	--