

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
Usługa cateringowa dla uczestników ogólnopolskiej konferencji
pn. „ Różnorodność rynku pracy – trendy i wyzwania dla edukatorów
i doradców zawodowych”

W ramach zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

1. Przygotowania obrusów, dekoracji, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu).

2. Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu.

3. Zapewnia ilość stanowisk do serwowania kawy w ilości pozwalającej na uniknięcie kolejek.

4. Stanowiska i potrawy powinny być opisane informacją o alergenach i w sposób pozwalający jednoznacznie na identyfikację dań wegetariańskich/wegańskich.

Usługa cateringowa obejmuje 2 przerwy oraz lunch dla 150 osób podczas których Wykonawca zapewni przykładowe menu:

1. Godzina 9.00 bufet kawowo-herbaciany – bez ograniczeń (stały dostęp)

- Herbata Lipton- wyeksponowana w specjalnych herbacianych skrzynkach serwowana według życzenia z cukrem białym, cukrem brązowym, ze słodzikiem i cytryną przez całą konferencję bez ograniczeń.
- Herbaty smakowe - wyeksponowana w specjalnych herbacianych skrzynkach serwowana według życzenia z cukrem białym, cukrem brązowym, ze słodzikiem i cytryną przez całą konferencję bez ograniczeń
- Kawa mielona oraz rozpuszczalna z cukrem białym, cukrem brązowym, ze słodzikiem i mlekiem, napojem sojowym przez całą konferencję bez ograniczeń.
- Woda niegazowana z cytryną i pomarańczą- bez ograniczeń (w dzbankach)

Finger Food

- Kanapki bankietowe z łososiem wędzonym – 60 szt.
- Kanapki bankietowe z roladą – 60 szt.
- Kanapki z szynką - 60 szt.
- Tortilla z kurczakiem i warzywami – 60 szt.

nb P

- Śliwka w boczku – 60 szt.
- Płyta zimnych mięs – 4 płyty
- Deska serów z konfiturą – 4 deski
- Sałatka grecka – 60 szt.
- Sałatka z kurczakiem i owocami – 60 szt.
- Kuleczki serowe z paluszkiem – 60 szt.

2. Godz. 11.30 – 12.00 Przerwa kawowa

- Herbata Lipton- wyeksponowana w specjalnych herbacianych skrzynkach serwowana według życzenia z cukrem białym, cukrem brązowym, ze słodzikiem i cytryną przez całą konferencję bez ograniczeń.
- Herbaty smakowe - wyeksponowana w specjalnych herbacianych skrzynkach serwowana według życzenia z cukrem białym, cukrem brązowym, ze słodzikiem i cytryną przez całą konferencję bez ograniczeń
- Kawa mielona oraz rozpuszczalna z cukrem białym, cukrem brązowym, ze słodzikiem i mlekiem, napojem sojowym przez całą konferencję bez ograniczeń.
- Woda niegazowana z cytryną i pomarańczą- bez ograniczeń (w dzbankach)
- Rogaliki szczecińskie – 60 szt.
- Rożki z jabłkiem – 60 szt.
- Sernik z białą czekoladą – 60 szt..
- Szarlotka – 60 szt.
- Deser chia wiśnia – 60 szt.
- Deser tiramisu – 60 szt.

3. Godz. 14.00 Lunch

- Zupa/krem z pieczonych pomidorów i papryki 250 ml
- Dwa rodzaje mięs do wyboru (np. polędwiczki w sosie kurkowym, roladka wieprzowa z suszonymi pomidorami i szpinakiem) – po 1 szt./ os.
- Dorsz w sosie koperkowym - po 1/2 szt./ os.
- Danie wegetariańskie (papryka faszerowana, kaszotto z kaszy pęczak z smażonymi grzybami)
- Dodatki (ziemniaki, kluski śląskie, warzywa gotowane na parze, kapusta zasmażana, zestawy surówek)

UWAGA!!! Przy realizacji zamówienia Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych.

Kierownik Administracyjny

Anita Zybala

DYREKTOR

Magdalena Sekura-Nowicka