Przedmiot zamówienia ~~dostawa~~/usługi

Nazwa:

Usługa cateringowa świadczona w ramach szkoleń „Przedsiębiorczość w Pigułce" organizowanych w 2019 rok – 3 edycje szkolenia po cztery dni każda edycja.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków na potrzeby Zamawiającego podczas organizowanych przez Zamawiającego szkoleń pod nazwą „Przedsiębiorczość w pigułce" Liczba osób korzystających z cateringu 59 – w każdej planowane edycji szkolenia.
   I dzień – 17 osób
   II dzień – 13 osób
   III dzień – 13 osób
   IV dzień – 16 osób
   W 2019 roku zostanie zorganizowane 3 edycje szkolenia jw.
2. Usługa cateringowa będzie wykonywana sukcesywnie , w miarę przeprowadzania kolejnych edycji szkolenia. Ostateczna liczba edycji szkoleń oraz uczestników może ulec zmianie o 30% . Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie usług cateringowych dla wszystkich trzech edycji szkolenia.
3. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscu , w którym będą odbywały się szkolenia tj. w siedzibie Zamawiającego, Rzeszów ul. Poznańska 2c, lub Rzeszów ul. Szopena 51 lub w Inkubatorze Technologicznym PPN-T w Jasionce.
4. O terminie (dacie i godzinie) oraz miejscu usługi cateringu Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę , na co najmniej 4 dni roboczych przed wyznaczonym dniem realizacji usługi (każdą kolejna edycją szkolenia).

W każdym dniu szkolenia w ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni

Serwis kawowy składający się z:

Kawa serwowana z ekspresu , 3 rodzaje herbaty podanej w torebkach (czarna, zielona, owocowa), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej oraz drobnych ciastek. Konieczne jest zapewnienie dodatków, takich jak cukier, cytryna, śmietanka/mleko.

- Kawa (2 filiżanki/0,5 l.)
- Herbata – czarna , owocowa, zielona (2 filiżanki/0,5 l. każdego rodzaju)

- Woda (min. 0,5 litra/os niegazowanej i 0,5/os. litra na osobę lekko gazowanej)
- Ciastka (mix kruchych i z nadzieniem) min. 50 g/os.
- Cytryna podana w plastrach, bez limitu
- Cukier biały luz lub trzcinowy min. 5 g./os.
- Mleczko do kawy, bez limitu

II Część:

Danie gorące

- Boeuf Stroganow z pieczywem 300 ml/os - 1 dzień
- Trio pierogowe 12 szt./os - 2 dzień
- Gulasz węgierski z pieczywem 300 ml/os - 3 dzień
- Makaron penne z brokułami i pesto bazyliowym 300 g/os - 4 dzień

Dania ciepłe powinny być podane w termosie zapewniającym odpowiednią temperaturę posiłku a drobne ciastka na ceramicznych półmiskach lub paterach ozdobnych, sztućce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, porcelanowe filiżanki z podstawkami do serwowania napojów gorących.

Ponadto powinny być zapewnione papierowe serwetki oraz materiałowe obrusy. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości podawanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń, na ustawienie przez wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu cateringu po zakończonym wydarzeniu, najpóźniej do 2 godzin od zakończenia.

KOD CPV ZAMÓWIENIA

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

DYREKTOR
Podkarpackiego Parku
Naukowo-Technologicznego
AEROPOLIS
Barbara Kostyra

A. Kawa - Krajewska

Przedmiot zamówienia ~~dostawa~~/usługi

Nazwa:

Usługa cateringowa świadczona w ramach posiedzenia Rady Parku Naukowo-Technologicznego AEROPOLIS w 2019 roku - jedno jednodniowe posiedzenie Rady.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Usługa cateringu obejmuje przygotowanie i dostawę na zamówienie gotowych potraw na potrzeby Zamawiającego podczas organizowanego przez Zamawiającego posiedzenia Rady Parku Naukowo-Technologicznego AEROPOLIOS.
2. Planowane jest jedno jednodniowe posiedzenie Rady Parku , w którym uczestniczyć będzie (korzystać z cateringu 20 osób). Ostateczna liczba osób uczestniczących w Radzie może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie usługi cateringowej dla pełnej liczby osób.

   Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej o 30% nie później niż na 5 dni robocze przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie lub zwiększenie kwoty usługi.
3. Usługa cateringowa będzie świadczona w miejscu, w którym będzie odbywało się posiedzenie Rady tj. w siedzibie Zamawiającego Jasionka 954, 34-002 Jasionka - Inkubator Technologiczny PPN-T AEROPOLIS.
4. O terminie (dacie i godzinie) oraz miejscu usługi cateringu Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę, nie później niż 5 dni roboczych przed wyznaczonym dniem realizacji usługi cateringu.

Zakres usługi cateringowej podczas posiedzenia Rady będzie obejmował:

<u>Serwis kawowy składający się z:</u>

- kawa ziarnista serwowana z ekspresu (2 filiżanki/0,5l osoba),
- herbata ekspresowa w torebkach czarna, zielona, owocowa (2 filiżanki/ 0,5losoba każdego rodzaju),
- dodatki: cukier, śmietanka/mleczko do kawy, świeża cytryna do herbaty,
    - cukier biały luz oraz trzcinowy min. po 5 g./os.
    - cytryna podana w plastrach, bez limitu,
    - mleczko do kawy, bez limitu,

- soki owocowe 100% : 4 dzbanki (2 dzbanki sok pomarańczowy, 1 dzbanek sok jabłkowy, 1 dzbanek multiwitamina) pojemność dzbanka min. 1l. każdy.
- woda mineralna niegazowana z cytryną – 2 dzbanki o pojemności 1 l. każdy
- wody mineralna lekko gazowana 15 butelek o pojemności 0,5 l
- woda mineralna niegazowana 10 butelek o pojemności 0,5 l
- ciastka świeże i kruchutkie – 50g./os.
- babeczki z kremem i owocami – 1 szt./os.
- praliny/trufle – 2 szt./os.
- owoce różne – po 150 g na osobę ,

Bufet potraw

- Roladki z rybą – min.50 g./os.
- Roladki drobiowe – min.50 g./os.
- Polędwiczki wieprzowe – min.50 g../os.
- Sałatka – 80.gram /os.
- Tartinki na bagietce – 1 szt./os.
- Babeczki nadziewane słone – min.50 g./os
- Tortille nadziewane lub Szynki nadziewane – 1 szt./os
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne min. 50 g./os.

Ciastka, babeczki, praliny powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub paterach ozdobnych, sztućce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, porcelanowe filiżanki z podstawkami do serwowania napojów gorących.

Ponadto powinny być zapewnione papierowe serwetki oraz materiałowe obrusy. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości podawanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń, na ustawienie przez wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu cateringu po zakończonym wydarzeniu, najpóźniej do 2 godzin od zakończenia.

Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie stosowanie tylko świeżych produktów dostępnych na rynku.

KOD CPV ZAMÓWIENIA

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

55321000-6 – usługi przygotowania posiłków

DYREKTOR
Podkarpackiego Parku
Naukowo-Technologicznego
AEROPOLIS
Barbara Kostyra

A. Komorowska-Kopczyńska

(3)

Przedmiot zamówienia ~~**dostawa**~~**/usługi**

Nazwa:

Usługa cateringowa świadczona w ramach posiedzeń Rady Programowej Inkubatora i Preinkubatora Akademickiego Podkarpackiego Parku Naukowo-Technologicznego AEROPOLIS w 2019 roku - pięć jednodniowych posiedzeń Rady.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Usługa cateringu obejmuje przygotowanie i dostawę na zamówienie gotowych potraw na potrzeby Zamawiającego podczas organizowanych przez Zamawiającego posiedzeń Rady Programowej Inkubatora i Preinkubatora Akademickiego Podkarpackiego Parku Naukowo-Technologicznego.
2. Usługa cateringowa będzie wykonywana sukcesywnie, w miarę zapotrzebowania. Planowane jest pięć jednodniowych posiedzeń Rady. Liczba osób korzystających z cateringu to 15 osób podczas jednego posiedzenia Rady. Ostateczna liczba posiedzeń oraz osób w nich uczestniczących może ulec zmianie o 30 %. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie wszystkich zaplanowanych usług cateringowych dla pełnej liczby osób.
3. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscu, w którym będą odbywały się posiedzenia Rady tj. w siedzibie Zamawiającego Jasionka 954, 34-002 Jasionka - Inkubator Technologiczny PPN-T AEROPOLIS.
4. O terminie (dacie i godzinie) oraz miejscu usługi cateringu Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę, nie później niż 4 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi cateringu.

Zakres usługi cateringowej podczas jednego posiedzenia Rady będzie obejmował:

<u>Serwis kawowy składający się z:</u>

- kawa serwowana z ekspresu (min. 2 filiżanki/0,5 l./os.),
- herbata ekspresowa w torebkach czarna, zielona, owocowa (min. 2 filiżanki/0,5l./os. każdy rodzaj),
- dodatki: cukier biały lub trzcinowy min. 5 g./os,
- mleczko do kawy, bez limitu,
- cytryna podana w plastrach, bez limitu,

- soki owocowe 100%: czarna porzeczka – 1 dzbanek, jabłkowy – 1 dzbanek, multiwitamina – 1 dzbanek o pojemności 1 l. każdy,
- woda mineralna niegazowana z cytryną – 2 dzbanki o pojemności 1 l. każdy,
- wody mineralna lekko gazowana 15 butelek o pojemności 0,5 l.
- ciastka świeże i kruche – 50 g/os.,
- babeczki z kremem i owocami – 50g./os.
- praliny/trufle – 2 szt./os.

Bufet potraw

- Roladki z rybą – 50g/os.
- Roladki drobiowe lub polędwiczki wieprzowe – 50 g./os.
- Sałatka – 80 g. /os.
- Tartinki na bagietce – 1 szt./os.
- Tortille nadziewane lub szynki nadziewane – 1 szt./os.
- Pieczywo różnorodne białe i ciemne min. 50 g./os.

Ciastka, babeczki, praliny powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub paterach ozdobnych, sztućce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, porcelanowe filiżanki z podstawkami do serwowania napojów gorących.

Ponadto powinny być zapewnione papierowe serwetki oraz materiałowe obrusy. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości podawanych dań. Zastawa powinna być jednolita

Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń, na ustawienie przez wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu cateringu po zakończonym wydarzeniu, najpóźniej do 2 godzin od zakończenia.

Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie stosowanie tylko świeżych produktów dostępnych na rynku.

KOD CPV ZAMÓWIENIA

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

55321000-6 – usługi przygotowania posiłków

A Kania - Majewska

(4)

Przedmiot zamówienia ~~dostawa~~/usługi

Nazwa:

Usługa cateringowa organizowana w 2019 roku - 4 spotkania z przedsiębiorcami.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków na potrzeby Zamawiającego podczas organizowanych w 2019 roku spotkań z przedsiębiorcami .
   Liczba osób korzystających z cateringu podczas każdego z planowanych spotkań – 50.
   Planuje się odbycie w 2019 roku 4 spotkań z przedsiębiorcami.
   Łączna liczba osób korzystająca z cateringu – 200.
2. Usługa cateringowa będzie wykonywana sukcesywnie , w miarę przeprowadzania kolejnych spotkań. Ostateczna liczba edycji spotkań oraz uczestników może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie usług cateringowych dla wszystkich czterech edycji. Zamawiający ma prawo do zmniejszenia ilości osób korzystających z cateringu o 30% , nie później niż 4 dni robocze przed datą świadczenia usługi. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty usługi cateringowej.
3. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscu , w którym będą odbywały się spotkania tj. w siedzibie Zamawiającego w Inkubatorze Technologicznym PPNT Aeropolis w Jasionce 954.
4. O terminie (dacie i godzinie) oraz miejscu usługi cateringu Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę , na co najmniej 4 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.

W każdej edycji w ramach usługi cateringowej Wykonawca zapewni

Serwis kawowy składający się z :

Kawy ziarnistej serwowanej z ekspresu , herbaty, wody mineralnej niegazowanej i gazowanej o pojemności 0,33 ml , kawałka ciastka krojonego oraz kruchych ciastek. Konieczne jest zapewnienie dodatków, takich jak cukier, cytryna, śmietanka/mleko, serwetki jednorazowe.

- Kawa serwowana z ekspresu - 0,5l/os.
- Ciasto krojone (min. 1 kawałek 150g. /os.)
- Woda gazowana (min. 1 butelka 0,33 ml. /os.)
- Woda niegazowana (min. 1 butelka 0,33 ml. / os)
- Cytryna podana w plastrach, bez limitu,
- Mleczko do kawy, bez limitu,

- Cukier w saszetkach biały lub trzcinowy min. 5g./os.,
- Herbata w saszetce (czarna , zielona , owocowa – 0,5 l/os. każdy rodzaj
- Kruche ciastka (min.50 g/os.)

Ciasta i kruche ciasteczka powinny być podawane na ceramicznych talerzach lub paterach ozdobnych. Sztućce powinny być stalowe - nierdzewne , do wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło oraz ceramiczne filiżanki z podstawkami do napojów gorących tj. kawa czy herbata. Ponadto powinny być materiałowe obrusy oraz papierowe serwetki. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób. Zastawa powinna być jednolita.

Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń, na ustawienie przez wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu cateringu po zakończonym wydarzeniu, najpóźniej do 2 godzin od zakończenia.

KOD CPV ZAMÓWIENIA

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

55321000-6 – usługi przygotowania posiłków

DYREKTOR
Podkarpackiego Parku
Naukowo-Technologicznego
AEROPOLIS
Barbara Kostyra

A. Kamień – Majewska

5,6,2

Przedmiot zamówienia ~~**dostawa**~~**/usługi**

Nazwa:

Usługa cateringowa świadczona w ramach:

1. **Spotkań informacyjnych z inwestorami - 20 spotkań w 2019 r.**
2. **Obsługa projektów inwestycyjnych - 12 spotkań w 2019 r.**
3. **Misje gospodarcze - 3 misje w 2019 r.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Usługa cateringu obejmuje przygotowanie i dostawę gotowych potraw na potrzeby Zamawiającego podczas spotkań informacyjnych z inwestorami, obsługi projektów inwestycyjnych oraz misji gospodarczych.
2. Usługa cateringowa będzie wykonywana sukcesywnie, w miarę zapotrzebowania. Planowane jest dwadzieścia spotkań informacyjnych z inwestorami w okresie 7 miesięcy, obsługę dwunastu projektów inwestycyjnych w okresie 7 miesięcy oraz trzy misje gospodarcze w okresie 7 miesięcy.
   Liczba osób korzystających z poszczególnych cateringów:
   Ad 1. 3-5 osób podczas jednego spotkania
   Ad 2. 3-10 osób podczas jednego spotkania
   Ad 3. 15 – 20 osób podczas jednego spotkania
   Ostateczna liczba posiedzeń oraz osób w nich uczestniczących może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie wszystkich zaplanowanych usług cateringowych dla pełnej liczby osób. Szczegółowe menu będzie każdorazowo ustalane z Zamawiającym na 2 dni robocze przed planowanym wydarzeniem.
   Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystających z usługi cateringowej o 30% uczestników nie później niż na 4 dni robocze przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty usługi.
3. Usługi cateringowe będą świadczone w miejscu, w którym będą odbywały się spotkania informacyjne z inwestorami, obsługa projektów inwestycyjnych, misje gospodarcze tj. w siedzibie Zamawiającego Jasionka 954, 34-002 Jasionka - Inkubator Technologiczny PPN-T AEROPOLIS.
4. O terminie (dacie i godzinie) oraz miejscu usługi cateringu Zamawiający każdorazowo poinformuje Wykonawcę, nie później niż na 3 dni robocze przed wyznaczonym dniem realizacji usługi.

Ad 1 Zakres usługi cateringowej podczas jednego spotkania informacyjnego z inwestorami dla 20 spotkań będzie obejmował:

Serwis kawowy składający się z:

- kawa ziarnista serwowana z ekspresu (min. 2 filiżank1/0,5l/os),
- herbata ekspresowa w torebkach czarna, zielona, owocowa (min. 3 różne torebki/os),
- dodatki: cukier biały lub trzcinowy min. 5 g./os,
- mleczko do kawy bez limitu (min po 3 szt./0,10 ml/os),
- cytryna do herbaty świeża podana w plastrach bez ograniczeń
- soki owocowe 100% : czarna porzeczka 1 karton (1l), multiwitamina 1 karton (1l),
- woda mineralna niegazowana 5 butelek o pojemności 0,5 l,
- wody mineralna gazowana 5 butelek o pojemności 0,5 l,
- ciastka kruche 50 g/os,
- ciasto krojone – 2 kawałki po 100 g/os

Ad 2.1 Zakres usługi cateringowej podczas jednego spotkania dotyczącego projektów inwestycyjnych dla 8 spotkań będzie obejmował:

Serwis kawowy składający się z:

- kawa ziarnista serwowana z ekspresu (min. 2 filiżanka/0,5 l/os),
- herbata ekspresowa w torebkach czarna, zielona, owocowa (min. 3 różne torebki/os),
- dodatki: cukier biały lub trzcinowy min. 5 g./os,
- mleczko do kawy bez ograniczeń,
- cytryna do herbaty świeża w plastrach bez ograniczeń,
- soki owocowe 100%: dwa różne rodzaje 3 kartony o pojemności 1l każdy,
- woda mineralna niegazowana 5 butelek o pojemności 0,5 l,
- wody mineralna gazowana 5 butelek o pojemności 0,5 l,
- ciastka kruche 50g/os,
- ciastka pakowane różnego rodzaju – 4 opakowania (np. pierniczki w czekoladzie, biszkopty z galaretką w czekoladzie, wielozbożowe) po 150 d0 200 g opakowanie,
- ciasto krojone – 1 szt./200g/os

Bufet przekąsek zimnych składający się z:

- słone babeczki 50 g/os,
- roladki rybne 50 g/os,
- tartinki na bagietce 1 szt./os
- sałatka 150 g/osoba
- świeże pieczywo różnorodne białe i ciemne min. 50 g./os

Ad 2.2 Zakres usługi cateringowej podczas jednego spotkania dotyczącego projektów inwestycyjnych dla 4 spotkań będzie obejmował:

Serwis kawowy składający się z:

- kawa ziarnista serwowana z ekspresu (min. 2 filiżanka/0,5 l/os),
- herbata ekspresowa w torebkach czarna, zielona, owocowa (min. 3 różne torebki/os),
- dodatki: cukier biały lub trzcinowy min. 5 g./os,
- mleczko do kawy bez ograniczeń,
- cytryna do herbaty świeża w plastrach bez ograniczeń,
- soki naturalne 100%: dwa różne rodzaje 2 dzbanki o pojemności 1l każdy,
- woda mineralna niegazowana 5 butelek o pojemności 0,5 l,
- wody mineralna gazowana 5 butelek o pojemności 0,5 l,
- ciastka kruche 50 g,
- ciasto krojone – 1 szt./200g/os

Bufet ciepły:

- lunch jednodaniowy w postaci zupy typu bogacz lub strogonow lub zupa gulaszowa – 350 g na osobę i/lub lunch jednodaniowy w postaci dania wegetariańskiego – 400 g na osobę
- świeże pieczywo różnorodne białe i ciemne min. 50 g./os

Ilość dań w postaci lunchu wegetariańskiego zostanie zgłoszony na 2 dni robocze przed planowanym wydarzeniem.

Ad 3 Zakres usługi cateringowej podczas jednego spotkania dotyczącego misji gospodarczych dla 3 spotkań będzie obejmował:

Serwis kawowy składający się z:

- kawa ziarnista serwowana z ekspresu (min. 2 filiżanka/0,5l/os),
- herbata ekspresowa w torebkach czarna, zielona, owocowa (min. 3 różne torebki/os),

- dodatki: cukier biały lub trzcinowy min. 5 g./os,
- mleczko do kawy bez ograniczeń,
- cytryna do herbaty świeża w plastrach bez ograniczeń,
- soki owocowy 100% : czarna porzeczka – 1 dzbanek 1l, jabłkowy – 1 dzbanek 1l, multiwitamina – 1 dzbanek 1l, pomarańcza – 1 dzbanek 1l,
- woda mineralna niegazowana z cytryną – 2 dzbanki o pojemności 1 l każdy,
- wody mineralna lekko gazowana 15 butelek o pojemności 0,5 l,
- ciastka świeże i kruchutkie 50 g/os,
- babeczki z kremem i owocami 50g /os
- praliny/trufle – 2 szt./os

Bufet potraw

- Roladki z rybą 50g/os,
- Roladki drobiowe lub Polędwiczki wieprzowe 50g/os
- Sałatka – 200 g /os
- Tartinki na bagietce – 1 szt./os
- Tortille nadziewane warzywami lub Szynki nadziewane – 1 szt./os
- świeże pieczywo różnorodne białe i ciemne min. 50 g./os

Bufet ciepły:

- lunch jednodaniowy w postaci zupy typu bogacz lub strogonow lub zupa gulaszowa – 350 g na osobę i/lub lunch jednodaniowy w postaci drugiego dania mięsnego/rybnego – 1 do wyboru,
- świeże pieczywo różnorodne białe i ciemne min. 50 g./os w przypadku lunchu w postaci zupy,
- surówka min. 100 g./os w przypadku lunchu w postaci drugiego dania,
- obsługa kelnerska

Ilość dań w postaci lunchu wegetariańskiego zostanie zgłoszony na 2 dni robocze przed planowanym wydarzeniem.

W każdym z wymienionych spotkań ciastka, babeczki, praliny powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub paterach ozdobnych, na dania ciepłe powinny być ceramiczne talerze płytkie lub głębokie, sztućce powinny być stalowe – nierdzewne, do zimnych napojów/wody powinno być zapewnione odpowiednie szkło, porcelanowe filiżanki z podstawkami do serwowania napojów gorących.

Ponadto powinny być zapewnione papierowe serwetki oraz materiałowe obrusy. Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości podawanych dań. Zastawa powinna być jednolita.

Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń, na ustawienie przez wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia, a także zapewni możliwość podłączenia urządzeń do źródeł prądu.

Wykonawca zapewni usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt i zapewni porządek w miejscu cateringu po zakończonym wydarzeniu, najpóźniej do 2 godzin od zakończenia.

Wykonawca przy oferowaniu posiłków uwzględniać będzie stosowanie tylko świeżych produktów dostępnych na rynku.

KOD CPV ZAMÓWIENIA

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

55321000-6 – Usługi przygotowania posiłków

DYREKTOR
Podkarpackiego Parku
Naukowo-Technologicznego
AEROPOLIS
Barbara Kostyra

A. Kocur - Kasprzyk