

Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego **FZ.2721.13.2016.U.ZO**

**Zapytanie ofertowe na kompleksową obsługę cateringową konferencji „Człowiek Antropocenu
„organizowanej w ramach ESK**

Termin realizacji- październik 2016

Liczba osób: ok. 100

Czas trwania: 2 dni

Zakres: przerwa kawowa ciągła z lunchem w formie szwedzkiego stołu.

A. Przerwa kawowa

Herbata/ herbata czarna/owocowa

Kawa rozpuszczalna/ z ekspresu

Woda mineralna- gazowana, niegazowana

Bufet słodki:

Ciastka kruche

Mini bułeczki/rogaliki francuskie- 150g/os.

Owoce sezonowe i cytrusowe serwowane w całości lub pokrojone w kostkę- 100g/os.

B. Lunch w formie szwedzkiego stołu

Bufet ciepły:

- zupa (1 rodzaj)

- danie wegetariańskie – 200 g/os

- mięso 1 rodzaj – 200 g/os

- makaron/ryż/ziemniaki - 300 g/os.

- surówka (2 rodzaje) – 100 g/os

Deser: - ciasta domowe mix np. sernik, szarlotka – 150 g/os

Napoje: woda/soki

C. Przerwa kawowa

Herbata/ herbata czarna/owocowa

Kawa rozpuszczalna/ z ekspresu

Woda mineralna- gazowana, niegazowana,

Soki owocowe 200 ml/os

Bufet słodki:

Ciastka kruche

Kuś

Wymagania dotyczące usługi:

1. Szczegółowe menu zostanie ustalone pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym po podpisaniu umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia niewielkich zmian dot. godziny lunchu, w zależności od programu konferencji.
3. Zapewnienie, rozstawienie i sprzątnięcie stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób;
4. Obsługa bufetu (stołów do serwowania) lub/i, na życzenie Zamawiającego, stolików koktajlowych;
5. Nieustanną dbałość o estetykę bufetu, stołów i stołów koktajlowych (w zależności od zlecenia);
6. Aranżacja bufetów, stołów: obrusy, przywieszki, ozdoby np. świece, dekoracje sezonowe lub/i ikebany z kwiatów (świeże, cięte - np. orchidee i róże o kolorystyce wskazanej przez Zamawiającego, dwujęzyczne opisy napojów i potraw ang.-pol.);
7. Zapewnienie zastawy stołowej (porcelana) w ilości co najmniej 50% większej niż ilość osób dla których przygotowywany jest catering, w tym m.in. szklanek, filiżanek, talerzyków do ciast, metalowych sztuczków, serwetek materiałowych i papierowych (trójwarstwowych, prostokątnych, o wymiarach min. 15 x 15 cm)