

Nazwa: Usługa cateringowa podczas szkolenia CAMP.

Usługa cateringowa świadczona jako szkolenie CAMP w ramach Carpathian Startup Fest 22, które odbędzie się w dniach **24-25.09.2022 r. w godzinach 8.30-20.00**, w kompleksie Inkubatora Technologicznego w budynku IT – Jasionka 954 dla 50 osób dziennie (łącznie 100 szt. cateringu – 50 szt. dzień 1, 50 szt. dzień 2).

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków i potraw z odpowiednią starannością wg menu wskazanego poniżej:

1

Dzień I - 24.09.2022:

a) Serwis kawowy ciągły składający się z:

- Ekspresu do kawy,
- wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej w dzbankach,
- herbata min. 2 rodzaje,
- dodatki: cukier, cytryna, śmietanka/mleko,

b) Zimna płyta:

- Tartinki jarskie i mięsne,
- Roladki z tortilli z wędzonym łososiem,
- Babeczka koktajlowa z pastą z avocado i salami,

c) Lunch – ciepłe danie:

- Filet z kurczaka z suszonym pomidorem i serem mozzarella w sosie serowym (kilka porcji z rybą - dorszem),
- Pieczone ziemniaki z cebulką i rozmarynem,
- Mix sałat z sosem winegret.

Catering serwowany będzie dla 50 osób w godzinach 8.30-20.00. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba ta może ulec zmianie w granicach 30%. O ostatecznej liczbie osób, biorących udział w danym dniu szkoleniowym, Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie do 21 września 2022 r. do godz. 12.00.

Dzień II - 25.09.2022

a) Serwis kawowy ciągły składający się z:

- Ekspresu do kawy,
- wody mineralnej niegazowanej i lekko gazowanej w dzbankach,
- herbata min. 2 rodzaje
- dodatki: cukier, cytryna, śmietanka/mleko,

b) Zimna płyta:

- Mini sałatka cesar,
- Tartinki jarskie i mięsne,
- Roladki z tortilli z wędzonym łososiem,

c) Lunch – ciepłe danie:

- Pizza - mix smaków o średnicy min. 30 cm (min. 3 rodzaje) – ½ pizzy / 1 os.

2

Catering serwowany będzie dla 50 osób w godzinach 8.30-20.00. Zamawiający zastrzega sobie, że liczba uczestników szkolenia może ulec zmianie w granicach 30%. O ostatecznej liczbie osób, biorących udział w danym dniu szkoleniowym, Zamawiający poinformuje Wykonawcę w terminie do 21 września 2022 r. do godz. 12.00.

Inne istotne postanowienia:

Wykonawca ma obowiązek zapewnić w każdym dniu szkolenia, ciepłe danie wskazane w punkcie c) menu dla danego dnia, od godz. 13.00 do godziny 14.30. Podczas wydawania ciepłych dań, Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi kelnerskiej. Wobec menu wskazanego w poz. a) oraz b) – Wykonawca zobowiązany jest przynajmniej 1 raz na 2 h uprzątnąć brudne naczynia czy też wyrzucić śmieci, związane z użytkowaniem przez uczestników cateringu.

Wszelkie koszty dot. dostawy, obsługi, transportu itd. ponosi Wykonawca.

Kody CPV:

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków

5520000-1 Usługi dostarczania posiłków