



Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego o cenę – opis przedmiotu zamówienia

Nr sprawy: BS/ZPiK/KC/203/013/24

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Obsługa cateringowa konferencji szkoleniowej dla Beneficjentów „Programu Priorytetowego "Czyste Powietrze" realizowanego w województwie zachodniopomorskim” w dniu 09.09.2024 r. w Szczecinie.

1. *Data wydarzenia:*
09.09.2024 r. wydarzenie: 09:45 – 15:00, (gotowość najpóźniej 09:30)
2. *Miejsce wydarzenia:*
Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie – sala naprzeciwko sali konferencyjnej (w dawnym kinie „Delfin”) przy ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 40 w Szczecinie;
3. *Formuła wydarzenia:*
Konferencja szkoleniowa dla Beneficjentów (forma statyczna: przemówienia oraz prezentacje)
4. *Szacowana liczba uczestników:*
do 100 osób
5. *Elementy zamówienia do realizacji przez Wykonawcę:*
 - 5.1. *Obsługa cateringowa wg menu:*

Lp.	Potrawa	Gramatura	Liczba osób
			100
			Liczba porcji
Przekąski wytrawne – dostępne od przerwy kawowej (gotowość 11:00)			
1.	Ciastko francuskie ze szpinakiem i serem feta	40g	50
2.	Panierowany camembert z musem malinowym – pojemniczek finger	40g	40
3.	Mini tortilla z łososiem wędzonym	40g	70 (2 rodzaje x 35 sztuk)



Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego o cenę – opis przedmiotu zamówienia

	/ z nadzieniem wegetariańskim		
4.	Fileciki z kurczaka w panierce z dipem czosnkowym	50g	50
5.	Mini szaszłyki caprese	40g	50
Przekąski – liczba porcji		-	260
Obiad – dostępny na zakończenie (gotowość: 12:50)			
6.	Zupa krem z pomidorów z serem mozzarella	250g	45
7.	Zupa gulaszowa	250g	45
Zupa – liczba porcji		-	90
8.	Filet z kurczaka w szynce parmeńskiej	150g	50
9.	Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym	160g	40
10.	Ryba – dorsz panierowany	160g	30
Danie główne – liczba porcji		-	120
11.	Pieczone ziemniaki w ziołach	160g	50
12.	Ryż z warzywami	160g	50
Dodatki – liczba porcji		-	100
13.	Świeże sałaty i warzywa z sosem vinegret	160g	45
14.	Surówka z kapusty	160g	45
15.	Bukiet warzyw grillowanych	160g	45
Surówki – liczba porcji		-	135
Desery i owoce – dostępne przez cały czas wydarzenia (gotowość 09:30)			
16.	Szarlotka na papilotkach	80g	75
17.	Mini serniczki na papilotkach	80g	75
Ciasta i desery – liczba porcji		-	150
18.	Mix owoców	50g	80
Owoce - łącznie		-	4 kg
Bufet kawowy – dostępne przez cały czas wydarzenia (gotowość 09:30)			
19.	Kawa parzona w bemarkach (nie rozpuszczalna)	-	Bez ograniczeń
20.	Herbata czarna	-	Bez ograniczeń
21.	Herbata owocowa	-	Bez ograniczeń
22.	Cukier	-	Bez ograniczeń
23.	Cytryna	-	Bez ograniczeń
24.	Mleko do kawy	-	Bez ograniczeń
25.	Woda z dodatkiem mięty i cytryny w szklanych dystrybutorach do	-	Bez ograniczeń

Dofinansowane przez Unię Europejską – NextGenerationEU

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego o cenę – opis przedmiotu zamówienia

	samodzielnego nalewania (dostępna przez cały czas trwania wydarzenia)		
--	---	--	--

5.2. Dodatkowe elementy:

- dostawa zamówienia do miejsca wydarzenia;
- realizacja usługi cateringowej w godzinach wydarzenia (gotowość 09:30, zakończenie 15:00);
- obsługa kelnerska;
- obsługa w zakresie bieżącego sprzątania (doraźne sprzątanie części cateringowej, reagowanie w razie wylania/rozsypania jedzenia);
- zastawa biała + szkło;
- sztućce;
- stoły do ustawienia cateringu w liczbie odpowiadającej zaplanowanej usłudze cateringowej;
- okrągłe stoliki koktajlowe odpowiadające liczbie uczestników konferencji przykryte pokrowcami + 4 dodatkowe na potrzeby stolików eksperckich;
- zapewnienie niezbędnych elementów technicznych (przedłużacze, zasilacze itd.) w liczbie odpowiedniej do realizacji zamówienia;
- aranżacja stołów, obrusy, dekoracje.