

SOPZ: Zapytanie ofertowe na przygotowanie i obsługę cateringu podczas uroczystego otwarcia CB PAN w Jabłonie 77/U/Adm/Jab/2015

Przedmiot zamówienia:

Przygotowanie i obsługa cateringu podczas otwarcia, w dniu 17 września 2015r., Centrum Badawczego PAN w Jabłonie, z udziałem 150-200 osób. Zamawia się odpowiednie udekorowanie stołów.

Szczegóły:

Catering składa się z dwóch części:

1. **Na powitanie:** kawa, herbata, zimne napoje, owoce, ciasteczka koktajlowe (nie kruche ciastka)
2. **Lunch:**
 - przekąski
 - min. 2 dania ciepłe – do zjedzenia bez użycia noża, najlepiej na jednego lub dwa kęsy
 - kawa, herbata, zimne napoje, owoce,
 - deser, np. ciasto, mus tp.

Przykładowe oczekiwanie Zamawiającego dot. Deseru:



łączny koszt na 1 os. – 90 PLN brutto

- Prosimy o podanie menu wraz z opisem każdego z proponowanych dań, z podaniem gramatury na danie oraz marki produktów jeżeli jest to możliwe np. kawy, herbaty, soków. Prosimy o dołączenie również przykładowej dekoracji stołów.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia liczby gości. Ostateczna lista gości zostanie podana do 10 września 2015 r.

Zamawiający wymaga by w cenie oferty zostały uwzględnione:

- Zastawa stołowa porcelanowa (Zamawiający nie dopuszcza papierowych lub plastikowych talerzy)
- Szklanki i kieliszki do wina/szampana (zamawiający nie dopuszcza papierowych lub plastikowych kubków)
- Sztućce (łyżeczki, widelczyki i widelce) (zamawiający nie dopuszcza plastikowych sztućców)
- obrusy i dekoracje stołów (zamawiający wymaga zdjęć przykładowych propozycji/realizacji)
- obsługi cateringu (kelnerzy etc.) w liczbie 1 osoba na 40 gości