

Załącznik nr 2B SWZ

Zadanie nr 2

Usługi cateringowe w ramach wydarzenia pn. „III Spotkanie Nauki z Biznesem” oraz wydarzenia „IV Spotkanie Nauki z Biznesem” podejmowane jako element działań promocyjnych i informacyjnych na potrzeby przedsięwzięcia stanowiącego projekt nr RPZP.01.03.00-32-0004/18, pn. „Doposażenie Hali Technologicznej w Laboratorium e-Produkcji realizujące koncepcję Przemysłu 4.0”.

Lp.	Daty poszczególnych wydarzeń, którym mają służyć usługi cateringowe z Zadania	Rodzaje dań, napojów i innych środków spożywczych składających na menu (Dania Cateringu), a także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługą podania w ramach wydarzenia z kolumny B obok	Liczba uczestników (osób) wydarzenia, któremu służyć mają usługi cateringowe z kolumny C obok	Miejsce dostarczenia Dań Cateringu oraz wykonania innych wskazanych w kolumnie C obok usług w ramach wydarzenia
A	B	C	D	E
1	<p>III Spotkanie Nauki z Biznesem</p> <p>26.05.2022 r.</p>	<p>W ramach spotkania przewidywana jest przerwa kawowa (część A) oraz przerwa na wydanie obiadu dwudaniowego (część B):</p> <p>Cześć B. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przerwy kawowej:</p> <p>Na Dania Cateringu w ramach przerwy kawowej jak wyżej składać się musi minimum:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kawa – kawa z ekspresu ciśnieniowego. Wymagane minimum dwa ekspresy 2) dodatki, tj. mleko, cukier 3) herbata – gorąca woda oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona, 4) woda - woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach 0,5l (2 butelki na osobę) 5) soki owocowe – w butelkach 0,3l (1 butelka na osobę), 6) ciasto (różne rodzaje) – 100 g na porcję(osobę), 7) kanapki koktajlowe – 4 szt. na osobę, <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) zastawa ceramiczna/szklana (łyżeczki, filiżanki, talerzyki, szklanki) 9) Stoły pod ekspresy i Dania Cateringu z pkt 1) - 7) powyżej 10) Tzw. stoliki koktajlowe w liczbie 10 szt. <p>Czas i sposób świadczenia:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11) Przerwa kawowa jak wyżej musi być zapewniona w sposób ciągły od 8:00-15:30 12) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 1 osoby <p>Miejsce podania i konsumpcji w ramach przerwy kawowej:</p> <ol style="list-style-type: none"> 13) Pomieszczenie wewnątrz Hali Technologicznej, o której mowa w kolumnie E. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14) Wymagania z pkt 1) – 10) powyżej wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 7) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10). <p>Cześć B. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach obiadu dwudaniowego:</p> <p>Z uwzględnieniem dodatkowych wymagań w pkt 10) – 11) poniżej obiad jak wyżej musi składać się z:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zupy - 250ml/porcję (osobę). Do wyboru dwie zupy 2) drugiego dania (mięso/ryba/wegetariańskie 150 g, surówka/ warzywa gotowane 150g/porcję (osobę), ziemniaki/ kasza/ ryż 200g/porcję (osobę), z napojem/wodą) 3) soki owocowe – w butelkach 0,3 l (1 butelka na osobę), 	<p>100 osób (+/- 10 osób)</p>	<p>Pomieszczenie w Laboratorium Hala Technologiczna oraz Teren zewnętrzny</p> <p>Wydział inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki Al. Piastów 19a w Szczecinie</p>

		<p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <p>4) zastawy obiadowej ceramicznej odpowiedniej do zaproponowanego menu.</p> <p>5) Parasoli lub namiotu ze stołami/stolikami do ustawienia na terenie zewnętrznym, o którym mowa w pkt 3) powyżej [pod stoły szwedzkie” o których mowa w pkt 9) poniżej]. Wymagane są stoliki/stoły z obrusem</p> <p>Miejsce i czas podania i konsumpcji obiadu, sposób obsługi:</p> <p>6) teren zewnętrzny przy Hali Technologicznej, o której mowa w kolumnie E (wskazany teren zewnętrzny należy do Zamawiającego). Obiad musi być dostępny od godz. 13:00 do godz. 14:00</p> <p>7) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 2 osób</p> <p>Dodatkowe informacje:</p> <p>8) Wymagania z pkt 1) – 5) powyżej wymagają spełnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 3) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10).</p> <p>Dodatkowe wymagania co do przygotowania i podania obiadu:</p> <p>9) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację tzw. „stołów szwedzkich” zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego</p> <p>10) Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 3 dania ciepłe do wyboru:, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 2 rodzaje sałatek/surówek i dodatki w postaci ryżu oraz ziemniaków.</p> <p>11) Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do posiłków wegetariańskich 2:1.</p>		
2	<p>IV Spotkanie Nauki z Biznesem</p> <p>Dzień (data) przypadająca w IV kwartale roku 2022 r. (okres pomiędzy październikiem a grudniem 2022 r.) Konkretny termin zostanie zakomunikowany Wykonawcy z wyprzedzeniem siedmiu Dni Roboczych</p>	<p>W ramach spotkania przewidywana jest przerwa kawowa (część A) oraz przerwa na wydanie obiadu dwudaniowego (część B):</p> <p>Cześć A. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przerwy kawowej:</p> <p>Na Dania Cateringu w ramach przerwy kawowej jak wyżej składać się musi minimum:</p> <p>1) kawa – kawa z ekspresu ciśnieniowego. Wymagane minimum dwa ekspresy</p> <p>2) dodatki, tj. mleko, cukier</p> <p>3) herbata – gorąca woda oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona,</p> <p>4) woda - woda mineralna gazowana/niegazowana w butelkach 0,5l (2 butelki na osobę)</p> <p>5) soki owocowe – w butelkach 0,3l (1 butelka na osobę),</p> <p>6) ciasto (różne rodzaje) – 100 g na porcję(osobę),</p> <p>7) kanapki koktajlowe – 4 szt. na osobę,</p> <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <p>8) zastawa ceramiczna/szklana (łyżeczki, filiżanki, talerzyki, szklanki)</p> <p>9) Stoły pod ekspresy i Dania Cateringu z pkt 1) - 7) powyżej</p> <p>10) Tzw. stoliki koktajlowe w liczbie 10 szt.</p> <p>Czas i sposób świadczenia:</p> <p>11) Przerwa kawowa jak wyżej musi być zapewniona w sposób ciągły od 8:00-15:30</p> <p>12) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 1 osoba</p> <p>Miejsce podania i konsumpcji w ramach przerwy kawowej:</p> <p>13) pomieszczenie wewnątrz Hali Technologicznej, o której mowa w kolumnie E.</p> <p>Dodatkowe informacje:</p> <p>14) Wymagania z pkt 1) – 10) powyżej Dania Cateringu wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 7) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10).</p> <p>Cześć B. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach obiadu dwudaniowego:</p>	100 osób (+/- 10 osób)	<p>Pomieszczenie w Laboratorium Hala Technologiczna</p> <p>Wydział inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki Al. Piastów 19a w Szczecinie</p>

		<p>Z uwzględnieniem dodatkowych wymagań w pkt 10) – 11) poniżej obiad jak wyżej musi składać się z:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) zupy - 250ml/porcję (osobę). Do wyboru dwie zupy 2) drugiego dania (mięso/ryba/wegetariańskie 150 g, surówka/ warzywa gotowane 150g/porcję (osobę), ziemniaki/ kasza/ ryż 200g/porcję (osobę), z napojem/wodą) 3) soki owocowe – w butelkach (1 butelka na osobę), <p>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</p> <ol style="list-style-type: none"> 4) zastawy obiadowej ceramicznej odpowiedniej do zaproponowanego menu. 5) Stołów/stolików do ustawienia [pod „stoły szwedzkie”, o których mowa w pkt 9) poniżej] w pomieszczeniu, o którym mowa w pkt 4) powyżej (jako miejscu serwowania obiadu). Wymagane są stoliki/stoły z obrusem <p>Miejsce i czas podania i konsumpcji obiadu, sposób obsługi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6) Pomieszczenie wewnątrz Hali Technologicznej, o której mowa w kolumnie E lub budynku Wydziału Inżynierii Mechanicznej i Mechatroniki Al. Piastów 19 w Szczecinie. Obiad musi być dostępny od godz. 13:00 do godz. 14:00. 7) Wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie 2 osób. <p>Dodatkowe informacje:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8) Wymagania z pkt 1) – 5) powyżej wymagają spełnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 3) powyżej mowa jest o „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) spotkania z kolumny D, tj. 110 (100+ 10). <p>Dodatkowe wymagania co do przygotowania i podania obiadu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację tzw. „stołów szwedzkich”, zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego 10) Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 3 dania ciepłe do wyboru:, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 2 rodzaje sałatek/surówek i dodatki w postaci ryżu oraz ziemniaków. 11) Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do posiłków wegetariańskich 2:1. 		
--	--	--	--	--