

Príloha č. 1 – Opis predmetu zákazky

Catering na konferencii ClimalInfo

Predmetom zákazky je zabezpečenie stravovacích služieb počas 1-dňovej informačnej aktivity pod názvom „Closing conference ClimalInfo- Awareness raising on climate change adaptation and mitigation“ v zmysle nižšie uvedenej špecifikácie:

Miesto konania: SAŽP Banská Bystrica
Termín konania: 21.02.2024, 09:00 – 14:00
Predpokladaný počet účastníkov: max. 50 osôb

1. Coffe break (9:30 – 10:00)

- 0,2 l káva espresso (7g),
- mlieko do kávy v skle,
- hygienicky porciovaný cukor 2 kusy na osobu,
- čaj (výber z balených porciovaných čajov - zelený, ovocný, čierny), horúca voda,
- minerálka 1 ks/osoba: jemne perlivá – min.0,33 l, (Minerálka musí byť v sklenených fľašiach, ktoré sa budú otvárať postupne podľa potreby),
- výber z čerstvého slaného pečiva min. 50g (domáce škvarkové a syrové pagáče, pizzové koláčiky ...), 2 kusy na osobu
- výber z čerstvého sladkého pečiva min. 50g (štrúdľa: maková s višňami, tvarohová, orechová, suché pečivo), 2 kusy na osobu
- obložené chlebíčky min. 120 g s bezlaktózovým maslom (výber zo šunkových, s údeným lososom a syrových) - spolu na 1 chlebíček na osobu v pomere 35 kusov mäsových a 15 kusov nemäsových chlebíčkov
- ovocie rôzne druhy: jablká, banány, hrozno, citrusy – spolu min. 100 g na osobu

2. Obed (12:00 – 13:00) studený bufet

- šunkové a lososové nárezy so zeleninovou oblohou min. 50 g/osobu zeleninový šalát min. 150g na osobu a cestovinový šalát 150g na osobu
- syrové nárezy s ovocnou oblohou min. 50 g/osobu,
- zeleninový šalát min. 100g/osobu: cibuľovo – paradajkový, šopský šalát, listový šalát s dresingom,
- banketové pečivo a chlieb min. 100 g/osobu,

3. Obed (12:00 – 13:00) teplý bufet

- 2 druhy mäsité jedlo, spolu 30 porcií min. 120g na osobu: bravčovú panenku s hríbovou omáčkou a pečené kuracie stehná horné s gravy omáčkou
- 2 druhy bezmäsité jedlo, spolu 30 porcií min. 100g na osobu: údené/neúdené tofu s kuskus a opekaný cícer, hríbové rizoto



- 2 druhy príloh, min. 100g na osobu, spolu 60 porcií: varené zemiaky s maslom a petržlenovou vňaťou, ryža
- Citrónová, mäťová limonáda v džbánoch, min. 0,33 l na osobu
- minerálka 1 ks/osoba: jemne perlivá – min.0,33 l, (Minerálka musí byť v sklenených fľašiach, ktoré sa budú otvárať postupne podľa potreby)

4. Cateringové služby

- Inventár
- Stand by stoly, obrusy
- Obsluha počas konania podujatia

Verejný obstarávateľ ďalej požaduje:

- Zabezpečenie stolovacieho servisu a obsluhy počas trvania workshopu.
- Nie je prípustné použiť žiadne plastové prvky či jednorazové výrobky (napr. poháre, kávové kapsule, kapsule na mlieko, miešadlá a pod).
- Rozmrazované a dopekané pečivo v menu cateringu nie je žiadúce.
- Verejný obstarávateľ si vyhradzuje právo na zmenu programu (obsahovú či časovú a pod.) z objektívnych dôvodov. V prípade takýchto okolností je verejný obstarávateľ oprávnený operatívne presunúť jednotlivé služby podľa potreby pri zachovaní celkovej objedanej dodávky služieb čo do počtu a kvality.
- Čas podávania stravy sa prispôbi reálnemu priebehu odborného programu podujatia.
- Dodávateľ služieb bude fakturovať len skutočné čerpané služby.
- Dodávateľ zabezpečí 20 kusov obalov na nespotrebované jedlo.
- Skutočný počet osôb a presné časy pre podávanie požadovaných služieb budú nahlásené najneskôr tri dni pred konaním podujatia.

Zdroj financovania: 2324 Clima Best

