

## Cz. II - sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych

### Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych w 2023 r. dla Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Krośnie tj. usług polegających na przygotowaniu i podaniu posiłku/ów na miejscu, w którym jest on przyrządzany tj. w restauracji, lub innym lokalu będącym w dyspozycji Wykonawcy.

Realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się będzie w oparciu o zamówienia cząstkowe tj. poszczególne zlecenia przesyłane przez Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy, w ramach bieżących potrzeb.

#### Wymagania dotyczące miejsca realizacji usługi:

1. Restauracja, lub inny lokal będący w dyspozycji Wykonawcy musi być zlokalizowany w odległości nie większej niż **9 km od Rektoratu** uczelni (mieszczącym się przy Rynku1, 38-400 Krosno), przystosowany do podawania żywności, który zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa może pomieścić co najmniej **200 osób jednocześnie**.
2. Miejsce taneczne o powierzchni nie mniejszej niż **400 m2**,
3. Ekran multimedialny dotykowy na potrzeby prezentacji podczas spotkania,

#### Zestaw I

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość 1 porcji
1	Kawa świeżo parzona z ekspresu - 100 % ziaren Arabica	150 ml
2	Wybór herbat ekspresowych o różnych smakach: czarnych, zielonych, owocowych	150 ml
3	Cukier	10 g
4	Mleko 3,2% lub śmietanka do kawy 12%	50 ml
5	Cytryna do herbaty pokrojona w plastry i ułożona na talerzu	1 plaster

#### Zestaw II

1.	Woda mineralna niegazowana/gazowana	500 ml
----	-------------------------------------	--------

#### Zestaw III

1.	Soki owocowe 3 rodzaje soków, 100% np. pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy	500 ml
----	---	--------

#### Zestaw IV

1.	Zupa – 1 propozycja do wyboru z: Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy	300 ml
2.	Danie główne - potrawy mięsne wybór 1 z: polędwica wieprzowa otulana bekonem sakiewka wołowa w sosie pieczeniowym roladka z indyka w sosie grzybowym jasnym  dodatki: np.: opiekane ziemniaki z ziołami, purée ziemniaczane z masłem i śmietanką, kasza gryczana	500 g

#### Zestaw V

1.	Zupa – 1 propozycja do wyboru z: Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy	300 ml
2.	Danie główne – potrawy rybne lub wegetariańskie/wegańskie Wybór 1 z: Filet z białej ryby w panierce sezamowej Dorsz w sosie tymiankowo-cebulowym Filet z łososia panierowany w orzechach włoskich Wegańskie sznycle jaglane w sosie grzybowym  dodatki: np.: opiekane ziemniaki z ziołami, purée ziemniaczane z masłem i śmietanką, kasza gryczana	500 g

#### Zestaw VI

1.	Zupa – 1 propozycja do wyboru z: Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy	300 ml
2.	Pierogi 10 szt. 1 propozycja do wyboru z: pierogi z ziemniakami i cebulką pierogi z kapustą i grzybami pierogi z mięsem lub mix pierogów (pierogi z ziemniakami i cebulką, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z mięsem)	500 g

**Zestaw VII**

1.	Zupa – 1 propozycja do wyboru z: Zupa krem z białych warzyw zupa krem z leśnych grzybów z lubczykiem, kolendrą zupa krem pomidorowy	300 ml
----	--	--------

**Zestaw VIII**

1.	Pierogi 10 szt.  1 propozycja do wyboru z: pierogi z ziemniakami i cebulką pierogi z kapustą i grzybami pierogi z mięsem lub mix pierogów (pierogi z ziemniakami i cebulką, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z mięsem)	500 g
----	---	-------

**Zestaw IX**

1.	Zestaw surówek  2 rodzaje do wyboru z: po 100 g każda  biała kapusta z warzywami marchewka z chrzanem mizeria ze szczypiorkiem ćwikła z chrzanem lub bukiet trzech surówek	200 g
----	---	-------

**Zestaw X**

1.	Deser 1 rodzaj do wyboru z:  sernik brownie czekoladowe jabłecznik tradycyjny szarlotka na ciepło z gałką lodów	200 g
----	---	-------

**Zestaw XI**

1.	Pizza (do wyboru)  Capriciosa - sos pomidorowy, ser, szynka, papryka, pieczarki Pera Formaggio - sos pomidorowy, ser, gruszka marynowana, ser pleśniowy, orzechy włoskie Gyros - sos pomidorowy, ser, kurczak, pomidor, oliwki, cebula	ok. 200 g
----	--	-----------

### **Zestaw bankietowy nr 1 (konferencja zielarska)**

1	Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański z:  plaster indyka pieczonego w sosie miętowo-limonkowym roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą babeczka z sałatką z kaszy bulgur roladki z szynki z serkiem chrzanowym melon z szynką parmeńską, hummus	1 szt.
2.	Kolacja – wymagania: 2 dania z: karkówka w marynacie miodowo-musztardowym w sosie jarzynowym bocznik panierowany sakiewka wołowa w sosie pieczeniowym roladka z indyka w sosie grzybowym jasnym sznycelki jagnięce (2szt.) wegańskie sznycle jaglane w sosie grzybowym połędwica wieprzowa otulana bekonem pierogi 10szt do wyboru: z serem i miętą; pierogi z bryndzą i serem, pierogi z ziemniakami i cebulką, pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z gęsiną, pierogi z czosnkiem niedźwiedzim i serem,  dodatki: opiekane ziemniaki z ziołami, purée ziemniaczane z masłem i śmietanką, kasza gryczana maszczona słoniną, polenta kukurydziana	500 gr/os
3.	Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) – co najmniej 1 propozycja	100 g/os
4.	Deser 1 z: sernik na kruchym spodzie z gruszkami i bezą brownie czekoladowe polane syropem malinowym jabłecznik tradycyjny szarlotka z bezą i kruszonką ciasto marchewkowe z mascarpone	200g/os
5.	Szwedzki stół: 3x sałatka (z kurczakiem selerem naciowym i żurawina, sałatka brokułowa z pieczarkami i feta, grecka) 50g Mix wędlin swojskich 50g Pieczywo mieszane 30g Łosoś w dzwonki 30g Pstrąg 30g Patera mięs w galarecie 50g Mix drobnych przekąsek 30g Bufet ze słodkościami 30g	300g/os
6.	Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną (wysokiej jakości bez zawartości cukrów, tłuszczów, błonnika oraz sodu), serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach.	450 ml/os.
7.	Woda mineralna – gazowana i niegazowana w szklanej butelce, szklanych dzbankach lub dozownikach	500 ml/os.
8.	Soki owocowe – 3 rodzaje soków 100%, serwowane w dzbankach szklanych, szklanych butelkach lub dozownikach	300 ml/os.
9.	Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile	200 ml/os

**Zestaw bankietowy nr 2 (spotkanie profesorskie)**

1.	Przystawka – jeden lub dwa rodzaje, w zależności od zapotrzebowania, również przygotowane na sposób wegański i wegetariański z:  plaster indyka pieczonego w sosie miętowo-limonkowym roladki z łososia wędzonego ze szpinakiem i fetą babeczka z sałatką z kaszy bulgur roladki z szynki z serkiem chrzanowym melon z szynką parmeńską, hummus	1 szt.
2.	Zupa do wyboru z:  zupa krem z pieczonej dyni z chilli i imbirem zupa krem z leśnych grzybów zupa krem z pomidorów zupa krem z białych warzyw	300 ml/os
3.	Danie główne - 2 propozycje z:  sakiewka wołowa w sosie pieczeniowym roladka z indyka w sosie grzybowym jasnym wegańskie sznycle jaglane w sosie grzybowym połędwica wieprzowa otulana bekonem  dodatki: np.: opiekane ziemniaki z ziołami, purée ziemniaczane z masłem i śmietanką, kasza gryczana	500 gr/os
4.	Surówki, warzywa gotowane, sałatki (dodatki do dania głównego) – co najmniej 2 propozycje	100 g/os
5.	Deser 1 z.:  sernik brownie czekoladowe jablecznik tradycyjny szarlotka z bezą i kruszonką ciasto marchewkowe z mascarpone	200g/os
6.	Napoje gorące: świeżo parzoną kawę, herbatę czarną, owocową, zieloną, serwowane w ekspresach ciśnieniowych, oznakowanych termosach lub warnikach, dodatki - mleko/mleczko, śmietanka, cukier, cytryna w plasterkach;	450 ml/os.
7.	Woda mineralna – gazowana i niegazowana w szklanej butelce 0,5 l lub szklanych dzbankach lub dozownikach	500 ml/os.
8.	Wino wytrawne/półwytrawne/deserowe bezalkoholowe, kraj pochodzenia np. Hiszpania, USA, Gruzja, Niemcy, Chile	200 ml/os