**HOTEL RESTAURACJA ZACISZE**

Iwona Zając Manager

+48 790 559 492

[i.zajac@hotelrestauracjazacisze.pl](mailto:i.zajac@hotelrestauracjazacisze.pl)

Hotel i Restauracja Zacisze

Bratkowice 277, 36-055 Bratkowice

hotelrestauracjazacisze.pl

**REJTANA 1 RESTAURACJA / GRAIN HOTEL**

Angelika Karwan Specjalista ds. sprzedaży  
35-326 Rzeszów, Al. T. Rejtana 1  
Tel: +48 17 85 03 888  
Tel. kom.: +48 667 992 266   
Fax: +48 17 85 03 880

[kontakt@rejtana1.pl](mailto:kontakt@rejtana1.pl)

**HOTEL NOWY DWÓR**

Sylwia Jaworska Kierownik Hotelu

Tel. kom.: 531 313 699, +48 17 859 73 10

E-mail : [sylwia.jaworska@hotelnowydwor.pl](mailto:sylwia.jaworska@hotelnowydwor.pl)

**RZESZOWSKIE KULINARIA**

ul. Ofiar Katynia 6A

35-209 Rzeszów

tel: 799 900 680

tel: 575 417 820

biuro@rzeszowskiekulinaria.pl

[www.rzeszowskiekulinaria.pl](http://www.rzeszowskiekulinaria.pl)

Szanowni Państwo,

W związku z planowanymi spotkaniami, organizowanymi w ramach projektu TechRevolution 2.0, finansowanym z programu URBACT III, proszę o przesłanie szacunkowej wyceny lunchu w dniach 14 – 15.09, formie szwedzkiego stołu z daniami kuchni polskiej, realizowanego wg poniższych wytycznych:

* **Data wydarzenia:** 14 - 15.03.2022 r.
* **Godziny wydarzenia:** 12.00 – 14.00
* **Miejsce:** 3Maja 13, 35 – 030 Rzeszów
* **Liczba osób:** ok 30 / w sumie 60 porcji lunchu przez dwa dni trwania spotkania
* **Menu :**
* *Zupa – 1 opcje – inna każdego dnia*
* *Danie ciepłe wersja mięsne*
* *Danie ciepłe wersja wegetariańska*
* *Wypełniacze – frytki, ziemniaki, ryż lub kasza (w zależności od dania głównego)*
* *Sałatki – 2 rodzaje*
* *Deser 2 pozycje*
* *Napoje – (kawa, herbata, woda, soki)*
* **Dodatkowe informacje:**

1. Wykonawca usługi  nie może dostarczać usługi za pośrednictwem podwykonawców.
2. Wykonawca usługi dostarcza w szczególności własne stoły, stoliki kawowe, termos kawowy, szklanki, filiżanki, zastawę stołową wraz ze sztućcami oraz pełną dekorację we własnym zakresie, serwetki papierowe i materiałowe
3. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

* zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel,
* przygotowania i dowozu do siedziby wskazanej przez Zamawiającego, w którym będzie odbywało się wydarzenie,
* przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu,
* estetycznego przygotowania posiłków,
* uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia.

1. Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.
2. Wykonawca usługi zapewni catering oraz obsługę zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS – **COVID2.**

proszę o przesłanie szacunkowej wyceny realizacji zamówienia **W CENACH NETTO i BRUTTO / OSOBĘ** i odesłanie **do 9.08.2022 r. do godziny 12.00.**