

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej, w tym przygotowanie i podanie posiłków na wspólnym stoisku resortu rolnictwa podczas XXIII Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym połączonych z XII Regionalną Wystawą Zwierząt Hodowlanych, odbywających się w dniach 3-4 września 2016 r. w Siedlcach. Usługa powinna zostać wykonana zgodnie z warunkami opisanymi poniżej.

I. Przedmiot zamówienia

W ramach wykonywania usługi cateringowej zrealizowane będą następujące działania:

- zaopatrzenie w produkty spożywcze niezbędne do przygotowania posiłków, z uwzględnieniem transportu produktów do miejsca realizacji usługi,
- obsługa cateringowa wydająca ciepłe posiłki,
- dekoracja i nakrycie stołów.

II. Realizacja zamówienia

Realizacja usługi nastąpi w trakcie dwóch dni trwania XXIII Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym, odbywających się w dniach 3-4 września 2016 r. w Siedlcach (nr stoiska zostanie wskazany Wykonawcy usługi w późniejszym terminie).

W ramach przygotowania i obsługi cateringowej Wykonawca zapewni:

- niezbędną liczbę wykwalifikowanego personelu, w tym przynajmniej 3 kelnerów,
- sprzęt i wyposażenie niezbędne do przygotowania i zaserwowania przygotowanych dań oraz zastawę stołową w ilości przystosowanej do ilości wydawanych porcji (zastawa porcelanowa, szkło, sztucce metalowe),
- montaż i demontaż sprzętu niezbędnego wykonania zlecenia,
- zimne napoje (woda, soki) oraz gorące napoje przez cały czas trwania wystawy,
- dekoracje stołów w postaci: białych obrusów, kompozycji kwiatowych (jeden na stół),
- dania wg wykazu podanego poniżej w ilości odpowiedniej do liczby przewidywanych gości:

Dzień pierwszy – 03.09.2016 r.

LP	WYSZCZEGÓLNIENIE	GRAMATURA	ILOŚĆ PORCJI
Zimny bufet, w godz. 10.00-13.00			
1	Sałátka z kurczakiem	100 g	120
2	Sałátka z tuńczykiem	100 g	120

3	Sałatka z caprese	100 g	120
4	Schab w galarecie	100 g	80
5	Pasztet z żurawiną	100 g	80
6	Kanapki dekoracyjne	50 g	200
7	Pieczywo	100 g	300
8	Smalec	40 g	200
9	Ogórki małosolne	100 g	100
Obiad, w godz. 14.00-18.00 (bądź do wydania ostatniej porcji)			
1	rosół drobiowo-wołowy z makaronem	250 ml	100
2	polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym	100/100 g	100
3	ziemniaki	200 g	100
4	kapusta czerwona zasmażana	150 g	100
Deser, wystawiony razem z obiadem do końca dnia targowego			
1	Ciasta	150 g	100
2	Owoce (jabłka, gruszki, winogrona)	100 g	100
Napoje			
1	Soki owocowe (jabłkowy, wiśnia, czarna porzeczka)	0,3 l	150
2	Woda mineralna	0,5 l	200
3	Herbata, kawa rozpuszczalna, dodatki (mleko do kawy 2 % tł., cukier, cytryna)	Bez limitu	100

Dzień drugi – 04.09.2016 r.

LP	WYSZCZEGÓLNIENIE	GRAMATURA	ILOŚĆ PORCJI
Zimny bufet, w godz. 10.00-13.00			
1	Sałatka jarzynowa	100 g	120
2	Sałatka z kurczakiem	100 g	120
3	Sałatka z brokułów z jajkiem	100 g	100
4	Galantyna drobiowo-warzywna z sosem chrzanowym	100 g	120
5	3 rodzaje wędzonek i wędlin	30 g	150
6	3 rodzaje serów	30 g	150
7	Pieczywo	100 g	300
8	Smalec	40 g	200
9	Ogórki małosolne	100 g	100
Obiad, w godz. 14.00-18:00 (bądź do wydania ostatniej porcji)			
1	żurek z jajkiem	250 ml	100
2	zraz wołowy zawijany	100/100 g	100
3	kasza gryczana	150 g	100
4	buraki zasmażane	150 g	100
Deser, wystawiony razem z obiadem do końca dnia targowego			
1	miks ciastek (babeczki z budyniem, małe pączki, itp.)	150 g	100
2	Owoce (jabłka, gruszki, winogrona)	150 g	100
Napoje			
1	Soki owocowe (jabłkowy, wiśnia, czarna porzeczka)	0,3 l	100
2	Woda mineralna	0,5 l	150
3	Herbata, kawa rozpuszczalna, dodatki (mleko do kawy 2% tł., cukier, cytryna)	Bez limitu	100

III. Dodatkowe wytyczne

1. W miejscu realizacji usługi brak zaplecza technicznego do przechowywania i przygotowania posiłków oraz zmywania naczyń.
2. Na stoisku na potrzeby Wykonawcy usługi będzie udostępnione:
 - lodówka o pojemności 200 litrów,
 - 2 stoły cateringowe o długości nie mniejszej niż 150 cm.
3. Na stoisku będzie znajdował się ekspres do kawy z zapasem kawy na cały okres wystawy, obsługa którego będzie należała do Wykonawcy usługi cateringowej.