

**Załącznik nr 1 do umowy**

**nr .....**

**z dnia .....**

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi prezentacji produktów rolno-spożywczych wysokiej jakości oraz potraw przygotowanych z tych produktów, we wrześniu br. na wspólnym stoisku resortu rolnictwa podczas targów rolniczych odbywających się w:

- **Siedlcach 2-3 września** (Międzynarodowe Dni z Doradztwem Rolniczym połączone z Regionalną Wystawą Zwierząt Hodowlanych);

### **I. Przedmiot zamówienia**

W ramach wykonywania usługi zrealizowane będą następujące działania:

- zaopatrzenie w produkty spożywcze niezbędne do przygotowania posiłków, z uwzględnieniem transportu produktów do miejsca realizacji usługi oraz przygotowanie posiłków;
- obsługa cateringowa wydająca ciepłe i zimne posiłki;

### **II. Realizacja zamówienia**

W ramach usługi 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, sztucze metalowe),
- montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania przedmiotu umowy,
- dekoracje stołów bufetowych - białe obrusy,
- zapewnienia dekoracji stołów bufetowych w formie kompozycji z żywych kwiatów,
- dania wg wykazu podanego poniżej w ilości odpowiedniej do liczby przewidywanych gości:

**Dzień pierwszy – 02.09.2017 r. SIEDLCE**

LP	WYSZCZEGÓLNIENIE	GRAMATURA	ILOŚĆ PORCJI
<b>Zimny bufet, w godz. 10.00-13.00</b>			
1	Salatka z kurczakiem	100 g	80
2	Salatka z tuńczykiem	100 g	80
3	Salatka z caprese	100 g	80
4	Schab w galarecie	100 g	80
5	Pasztet z żurawiną	100 g	80
6	Kanapki dekoracyjne	50 g	80
7	Pieczywo	100 g	300
8	Smalec	40 g	200
9	Ogórki małosolne	100 g	100
<b>Obiad, w godz. 14.00-18.00 (bądź do wydania ostatniej porcji)</b>			
1	krem z pomidorów z grzankami	250 ml	100
2	polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowym	100/100 g	100
3	ziemniaki	200 g	100
4	surówka z białej kapusty	150 g	100
<b>Deser, wystawiony razem z obiadem do końca dnia targowego</b>			
1	Ciasta (drożdżowe i szarlotka)	150 g	100
2	Owoce (jabłka, gruszki i winogrona)	100 g	100
<b>Napoje</b>			
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	Bez limitu

**Dzień drugi – 03.09.2016 r. SIEDLCE**

LP	WYSZCZEGÓLNIENIE	GRAMATURA	ILOŚĆ PORCJI
<b>Zimny bufet, w godz. 10.00-13.00</b>			
1	Salatka jarzynowa	100 g	80
2	Salatka z kurczakiem	100 g	80
3	Salatka z brokułów z jajkiem	100 g	80
4	Galantyna drobiowo-warzywna z sosem chrzanowym	100 g	80
5	3 rodzaje wędzonek i wędlin	30 g	80
6	3 rodzaje serów	30 g	80
7	Pieczywo	100 g	300
8	Smalec	40 g	200
9	Ogórki małosolne	100 g	100
<b>Obiad, w godz. 14.00-18.00 (bądź do wydania ostatniej porcji)</b>			
1	żurek z jajkiem	250 ml	100
2	sztuka mięsa karkowego w sosie z zielonego pieprzu	100 g	100

3	kopytka	150 g	100
4	buraczki na ciepło	150 g	100
<b>Deser, wystawiony razem z obiadem do końca dnia targowego</b>			
1	miks ciastek (babeczki z budyniem z owocami, małe pączki)	150 g	100
2	Owoce (jabłka, gruszki, winogrona)	150 g	100
<b>Napoje</b>			
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	Bez limitu

### III. Zamawiający zapewnia:

#### Sala spotkań:

- 2 stoły bufetowe o minimalnych wymiarach: długość 150 cm, szerokość 60 cm, wysokość 80 cm.

#### Zaplecze kuchenne:

- 1 blat roboczy o minimalnych wymiarach: długość 200 cm, szerokość 100 cm, wysokość 80 cm,
- 1 szafka kuchenna zamykana na klucz,
- 1 lodówka o pojemności 200 litrów,
- 2 kosze na śmieci około 30 litrów pojemności każdy,
- 2 kosze na śmieci około 60 litrów pojemności każdy,
- 2 czajniki elektryczne,
- zastawę dla 25 osób, w której skład wchodzi: 25 filiżanek do kawy ze spodkami, 25 filiżanek do herbaty ze spodkami, 25 talerzy deserowych, 4 tace, 2 półmiski do wędlin, 2 cukiernice, 2 mleczniki, 25 łyżeczek do kawy, 25 łyżeczek do herbaty, 25 widelczyków do ciasta, 25 talerzy, 25 widelców, 25 noży, 25 łyżek, 2 noże kuchenne, 2 deski do krojenia, 2 półmiski do ciasta, 50 szklanek (w tym 25 wysokich i 25 niskich), 200 sztuk kubków jednorazowego użytku do napojów zimnych, 200 sztuk kubków jednorazowego użytku do napojów gorących,
- 2 tace aluminiowe,
- 1 opakowanie rękawiczek jednorazowych,
- 1 elektryczny ekspres do parzenia kawy dwustanowiskowy z funkcją spieniania mleka, ciśnienie 15 bar,
- kawę w ziarnach (5 kg),

- 1 dystrybutor do wody – nie mniejszy niż 10 litrów pojemności,
- 2 butle z wodą do dystrybutora, około 10 litrów każda.