

WFR.271.5.2022

(znak sprawy)

Zgorzelec, dnia 1 marca 2022r.

Opis przedmiotu zamówienia

Wyżywienie i catering podczas II edycji Dni Dziedzictwa nad Nysą w ramach projektu pn. „Pomyśl: Nasze Dziedzictwo – Twoja Przyszłość”

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych potraw dla ok. 70 osób w dniu 22 kwietnia 2022r., ok. 50 osób w dniu 23 kwietnia 2022r. i ok. 50 osób w dniu 24 kwietnia 2022r. oraz zapewnienie obsługi podczas II edycji Dni Dziedzictwa nad Nysą w ramach projektu pn. „Pomyśl: Nasze Dziedzictwo – Twoja Przyszłość”.

1. Opis przedmiotu zamówienia

a) termin świadczenia usługi:

- 22 kwietnia 2022r.: od godziny 19:00 do godziny 20:30;
- 23 kwietnia 2022r.: od godziny 11:30 do godziny 18:30;
- 24 kwietnia 2022r.: od godziny 11:30 do godziny 15:00.
- Zamawiający udostępni pomieszczenie, w którym serwowany będzie catering w dniu 22 kwietnia 2022r. od godz. 13:00 oraz w dniach 23 - 24 kwietnia 2022r. od godz. 09:00

b) miejsce świadczenia usługi cateringu: sala konferencyjna w Miejskim Domu Kultury w Zgorzelcu, ul. Parkowa 1, 59-900 Zgorzelec. Obiekt wyposażony jest w windę.

c) catering powinien zostać przygotowany w formie „stołu szwedzkiego”;

d) przygotowanie potraw poza miejscem świadczenia usługi cateringowej;

e) menu obejmuje:

Piątek (22.04.2022r.)

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami
- Domowa lemoniada cytrynowa oraz z owoców sezonowych
- Warnik z kawą oraz herbatą / selekcja herbat, cukier, cytryny, śmietanka do kawy/
- Smoothie owocowe /3 rodzaje/

Desery:

- Miodownik
- Crème Brule
- Tartaletki z kremem patissiere i malinami

Przekąski na zimno:

- Bliny z wędzonym pstrągiem
- Pieczarki faszerowane gorgonzolą
- Tartaletki na słono z musem z kaczych wątróbek
- Sałatka z pieczonych warzyw z komosą ryżową
- Rostbef pieczony na różowo z zielonym sosem
- Podpłomyki z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno i ziołami ogrodowymi

Obiad:

Przystawka

- Zupa krem z zielonych szparagów z serem np. typu ser koryciński
- Zupa warzywna z nowalijek

Danie główne:

- Zrazy wołowe
- Kaczka pieczona na złoto
- Domowe pierogi z wędzonym twarogiem, karmelizowaną cebulą i ziemniakami

Dodatki:

- Kluski śląskie
- Jabłka pieczone
- Modra kapusta
- Sos śliwkowy do kaczki
- Sos własny do zrazów wołowych

Sobota (23.04.2022r.)

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami
- Domowa lemoniada cytrynowa, z owoców sezonowych
- Warnik z kawą oraz herbatą / selekcja herbat, cukier, cytryny, śmietanka do kawy/
- Smoothie owocowe /3 rodzaje/

Desery:

- Jabłecznik
- Mus czekoladowy
- Tartaletka z kremem patissiere i borówkami

Przekąski na zimno:

- Ziemniak z ogniska ze śledziem i ogórkiem
- Rostbef pieczony na różowo z zielonym sosem
- Podpłomyki z olejem rzepakowym tłoczonym na zimno i ziołami ogrodowymi

Obiad:

Przystawka

- Botwinka z rzodkiewką, jajkiem i świeżym koprem
- Kremowa zupa pomidorowa

Danie główne:

- Konfitowana karkówka

- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami

Dodatki:

- Młode ziemniaki z masłem i koperkiem

- Małosolne ogórki

Niedziela (24.04.2022r.)

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami

- Domowa lemoniada cytrynowa, z owoców sezonowych

- Warnik z kawą oraz herbatą / selekcja herbat, cukier, cytryny, śmietanka do kawy/

- Smoothie owocowe /3 rodzaje/

Desery:

- Jabłecznik

- Pudding Chia z wiśniami

- Tartalotka z kremem patissiere i truskawkami

Przekąski na zimno:

- Smalec, ogórki kiszzone, pieczywo

Obiad:

Przystawka

- Rosół z knelkami

- Kremowa zupa z białych warzyw

Danie główne:

- Cepeliny z mięsem

- Szparagi po staropolsku

Dodatki:

- Młode ziemniaki z masłem i koperkiem

- Sos holenderski

f) dodatkowo Wykonawca dostarczy i zapewni:

w dniach 22-24.04.2022r.:

- dekorację ze świeżych ziół i świec;

- obrusy na stoły do ustawienia posiłków;

- opakowania na dania na wynos (różnego rodzaju opakowania jednorazowe z tworzywa eko),

- 16 sztuk wysokich okrągłych stolików koktajlowych wraz z obrusami typu stretch;

- niezbędny sprzęt gastronomiczny do serwowania posiłków

w dniu 22.04.2022r.:

- zastawę porcelanową: filiżanki, kubki, bulionówki, talerze na przystawki oraz na dania główne, sztucce, serwetki;

w dniach 23-24.04.2022r.:

- jednorazową zastawę z tworzywa eko: kubeczki, miski, talerzyki, sztucce, serwetki

- g) Wykonawca lub jego upoważniony przedstawiciel weźmie udział w spotkaniu w siedzibie Zamawiającego celem uzgodnienia ostatecznej wersji menu oraz wyznaczenia godzin serwowania poszczególnych posiłków w terminie 5 dni roboczych od dnia podpisania umowy;
 - h) przed terminem realizacji zamówienia tj. w dniu 5 kwietnia 2022r. spotkanie w miejscu świadczenia usługi cateringu celem omówienia aranżacji pomieszczenia cateringowego;
 - i) gorące posiłki powinny być serwowane w podgrzewanych pojemnikach;
 - j) Wykonawca zapewni obsługę cateringu – minimum 2 osoby każdego dnia;
 - k) Zamawiający zapewnia stoły do ustawienia posiłków o wymiarach 2m x 70 cm x 72 cm, 120 cm x 70 cm x 72 cm i 100 cm x 70 cm x 72 cm;
2. Zapłata za usługę płatna w terminie 14 dni od otrzymania faktury, przelewem na rachunek Wykonawcy po podpisaniu protokołu odbioru bez uwag;
3. Dodatkowe usługi na zlecenie Zamawiającego wykonywane będą na podstawie odrębnej umowy zawartej przez Zamawiającego z Wykonawcą.