

WFR.271.56.2022

(znak sprawy)

Zgorzelec, dnia 11 października 2022r.

### Opis przedmiotu zamówienia

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

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych potraw oraz zapewnienia obsługi dla ok. 100 osób w dniu 22 października 2022r. i ok. 70 osób w dniu 23 października 2022r. podczas IV edycji Dni Dziedzictwa nad Nysą w ramach projektu pn. „Pomyśl: Nasze Dziedzictwo – Twoja Przyszłość”.

##### 1. Opis przedmiotu zamówienia

###### a) termin świadczenia usługi:

- 22 października 2022r.: od godziny 11:00 do godziny 16:00;
- 23 kwietnia 2022r.: od godziny 16:40 do godziny 18:00;
- Zamawiający udostępni pomieszczenie, w którym serwowany będzie catering w dniu 22 października 2022r. od godz. 09:00 oraz w dniu 23 października 2022r. od godz. 14:00

b) miejsce świadczenia usługi cateringu: sala konferencyjna oraz sala widowiskowa 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:

##### **Sobota (22.10.2022r.)**

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami. Ilość: bez limitu.
- Domowy kompot z owoców sezonowych. Ilość: bez limitu.
- Warnik z kawą (kawa, mleczko, cukier). Ilość: bez limitu.
- Warnik z herbatą (selekcja herbat, cukier, cytryny). Ilość: bez limitu.
- Smoothie owocowe - 3 rodzaje. Ilość: 120 porcji. Waga: 100 ml / porcja.

Desery:

- Muffinki czekoladowe. Ilość: 120 porcji. Waga: 50 g / porcja.
- Mus czekoladowy z wiśnią. Ilość: 50 porcji. Waga: 100 g / porcja.
- Tiramisu. Ilość: 50 porcji. Waga: 50 g / porcja.

Danie główne:

- Mini burgery 2 rodzaje tj. strips z kurczaka oraz wołowina, warzywa. Ilość: łącznie 120 porcji, po 60 porcji z każdego rodzaju. Waga: 120 g / porcja.
- mini pizzerinki z serem. Ilość: 120 porcji. Waga: 50 g / porcja.

- grubo krojone frytki. Ilość: ok. 5 kg.
- naleśniki z twarogiem i sosem owocowym. Ilość: 50 porcji.

**Niedziela (23.10.2022r.)**

**Napoje:**

- Woda niegazowana z owocami. Ilość: bez limitu.
- Domowy kompot z owoców sezonowych. Ilość: bez limitu.
- Warnik z kawą (kawa, mleczko, cukier). Ilość: bez limitu.
- Warnik z herbatą (selekcja herbat, cukier, cytryny). Ilość: bez limitu.

**Desery:**

- Miodownik. Ilość: 70 porcji. Waga: 50 g / porcja.
- Sernik. Ilość: 70 porcji. Waga: 50 g / porcja.

**Obiad:**

**Zupy:**

- Dyniowa z olejem z pestek dyni. Ilość: 50 porcji. Waga: 250 ml / porcja.

**Danie główne:**

- Konfitowana karkówka. Ilość: 20 porcji. Waga: 150 g / porcja.
- Wegetariańskie gołąbki z kaszą i grzybami, sos pomidorowy. Ilość: 20 porcji. Waga: 150 g / porcja (2 sztuki = 1 porcja).
- Domowe pierogi z twarogiem, karmelizowaną cebulą i ziemniakami. Ilość: 20 porcji (6 sztuk = 1 porcja).

**Dodatki:**

- Pieczone ziemniaki z rozmarynem. Ilość: 30 porcji. Waga: 200 g / porcja.
- Leczo z warzyw sezonowych. Ilość: 30 porcji. Waga: 200 g / porcja.

f) dodatkowo Wykonawca dostarczy i zapewni:

**w dniach 22-23.10.2022r.:**

- czarne obrusy na stoły do ustawienia posiłków;
- opakowania na dania na wynos (różnego rodzaju opakowania jednorazowe z tworzywa eko). Ilość: 25 sztuk / dzień.
- 16 sztuk wysokich okrągłych stolików koktajlowych wraz z czarnymi obrusami typu stretch;
- niezbędny sprzęt gastronomiczny do serwowania posiłków np. warniki, bemały itp.

**w dniu 23.10.2022r.:**

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

**w dniu 22.10.2022r.:**

- jednorazową zastawę z tworzywa eko: kubeczki, miski, talerzyki, sztucce, serwetki.
- g) przed terminem realizacji zamówienia tj. w dniu 20 października 2022r. o godz. 9.00 spotkanie w miejscu świadczenia usługi cateringu celem podpisania umowy oraz omówienia aranżacji pomieszczenia cateringowego;

- h) gorące posiłki powinny być serwowane w podgrzewanych pojemnikach;
  - i) 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. Wszelkie dodatkowe koszty, w tym koszty transportu, noclegu i wyżywienia po stronie Wykonawcy.
  3. Zapłata za usługę płatna w terminie 14 dni od otrzymania faktury, przelewem na rachunek Wykonawcy po podpisaniu protokołu odbioru bez uwag;
  4. Dodatkowe usługi na zlecenie Zamawiającego wykonywane będą na podstawie odrębnej umowy zawartej przez Zamawiającego z Wykonawcą.