



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA- CATERING

na świadczenie usługi cateringowej w trakcie konferencji dla 68 uczestników,

realizowanej w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, Plan Operacyjny na lata 2022-2023 pn.: „Konferencja „Działajmy razem- promocja współpracy rolników””, finansowanej ze środków KSOW w ramach Pomocy Technicznej PROW 2014-2020.

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1.1 Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi cateringowej** realizowanej w trakcie konferencji z udziałem 68 osób w terminie 07 października 2022 r. w Sali Konferencyjnej PODR w Lubaniu o. Stare Pole ul. Marynarki Wojennej 21, 82-220 Stare Pole, polegającej na przygotowaniu serwisu kawowego przez cały czas trwania konferencji oraz obiadu.

1.2 Usługa cateringowa obejmuje:

Obiad dwudaniowy wraz z napojem oraz deserem dla 68 uczestników tj.:

- Zupa – minimum 250 ml/osobę
- danie mięsne -minimum 150g/osobę
- surówka – minimum 150g/osobę (co najmniej dwa rodzaje),
- ziemniaki, minimum 150g/osobę
- sok (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka) - minimum 250 ml/osobę.

Serwis kawowy dla 68 uczestników tj.:

- kawa/herbata – co najmniej 750 ml/ osobę
- dodatki: cukier, mleko/śmietanka, cytryna – co najmniej 2 szt. Każdego z wymienionych
- mieszanka ciastek kruchych - min. 150 g/osobę tj. min. po 4 ciastka kruche /osobę, – każde ciastko innego rodzaju.
- ciasto- minimum 100g/ osobę, minimum 2 rodzaje do wyboru
- kanapki koktajlowe – minimum 4 rodzaje/osoba, w tym jedna wegetariańska;
- woda niegazowana i gazowana- co najmniej 750 ml/ osobę
- sok (jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka)- minimum 250 ml/ osobę
- woda dla wykładowców przy miejscu prelekcji przez cały czas trwania szkolenia.

2.3. Serwis kawowo/kanapkowy – w godz. 9-15

Obiad – około 14:30 po zakończeniu konferencji(w zależności od programu)

2.4. Wymagana gwarancja:

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczonych, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

mogą być wykonane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku gotowym oraz produktów gotowych.

Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, spełniać normy jakości produktów spożywczych, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką jakością i estetyką podania. Zupa, danie mięsne oraz ziemniaki muszą zostać podane w formie ciepłej.

2.5. Usługa cateringowa obejmuje: zastawę porcelanową wraz ze szklankami do napojów i ze sztućcami, obrusy na stoły, na których serwowany będzie obiad, pełną obsługę kelnerską, sprzątnięcie końcowe i utylizację resztek. Wykonawca zapewni pełne podanie posiłku w trakcie trwania spotkania oraz uprzątnięcia na bieżąco brudnych naczyń.

Szczegółowy opis wyżywienia:

obiad/lunch – min. 3 dania (serwowany wg ramowego programu)

składający się z min. 3 dań. Porcje dla każdego uczestnika:

- zupa (min. 250 ml/os.), dwie do wyboru (np. rosół, pomidorowa, zupa krem);
- drugie danie serwowane na ciepło. Do wyboru:
 - danie mięsne (wołowina, drób lub wieprzowina) min. 200 g/os. wraz z bukietem surówek lub jarzyn gotowanych (min 150 g/os.) oraz dodatkami: ryż, ziemniaki, kasza, frytki itp. do wyboru (min 150 g./os.);
 - danie bezmięsne (pierogi lub naleśniki) min. 200 g/os. wraz z bukietem surówek lub jarzyn gotowanych lub innym dodatkiem (min 150 g/os.);
- soki owocowe, woda (min 250ml/os, co najmniej dwa rodzaje do wyboru np. sok pomarańczowy/sok jabłkowy/woda z miętą i z cytryną);
- deser: np. ciasto (min. 100 g/os.) – min. 2 rodzaje do wyboru (np. sernik, jabłecznik, ciasto drożdżowe)/deser lodowy;
- kawa (mielona/rozpuszczalna lub kawa z ekspresu), herbata (czarna oraz min. jeden rodzaj owocowej/zielonej/miętowej);
- cukier, cytryna, mleko do kawy;

serwis kawowy:



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- serwis uzupełniany na bieżąco, dostępny dla uczestników podczas każdego wykładu;
- kawa (mielona/rozpuszczalna lub kawa z ekspresu), herbata (czarna oraz min. jeden rodzaj owocowej/zielonej/miętowej);
- cukier, cytryna, mleko do kawy;
- woda gazowana, butelka 0,5l – 100 szt.;
- woda niegazowana, butelka 0,5l – 100 szt.;
- ciasto (min. 100g/os), min. 3 rodzaje (np.: szarlotka, sernik, muffinka).