Opis przedmiotu zamówienia „Usługa cateringowa na wydarzenia muzealne – Część V”

Opis przedmiotu zamówienia:

1. kolacja wigilijna w formie samoobsługowego bufetu,
2. menu musi być dostosowane do rodzaju wydarzenia – wigilia,
3. żadno z dań nie może być daniem mięsnym, przy czym ryba nie jest traktowana jako mięso,
4. kolacja w dniu 12 grudnia 2024 r. dla 80 osób,
5. gotowość Wykonawcy (tj. posiłki wyłożone na stołach i bemarach gotowe do konsumpcji) – najpóźniej 15:45,
6. zupa – 2 rodzaje ciepłej zupy, minimum 150 ml na 1 osobę z każdego rodzaju zupy,
7. bufet gorący – z każdego rodzaju po 1 porcji na 1 osobę:
8. dwa rodzaje pierogów,
9. ryba (w tym sos, jeśli jest przewidziany),
10. kapusta (typu np. kapusta z grzybami, kapusta z suszonymi owocami, wegetariański bigos),
11. 1 dodatek typu ziemniaki, kasza, ryż,
12. bufet zimny – z każdego rodzaju po 1 porcji na 1 osobę:
13. sałatka (typu np. jarzynowa),
14. 4 rodzaje dań zimnych, w tym co najmniej 2 bez ryb; w tym sosy – jeśli są przewidziane do danego dania,
15. pieczywo typu bułki, chleb,
16. ciasto – minimum 3 rodzaje, łącznie po 3 porcje na 1 osobę (1 kawałek ciasta = 1 porcja - kostka o wymiarach min. 5x5cm),
17. woda do picia bez ograniczeń w dzbankach,
18. kawa, herbata bez limitu w warnikach,
19. kompot z suszu lub soki - bez limitu w dzbankach,
20. Wykonawca zapewni bemary wraz z podgrzewaczami na których będą wyłożone posiłki oraz podgrzewany kociołek do zupy,
21. dania mają być świeże i ciepłe a bemary i kociołek mają jedynie utrzymywać temperaturę,
22. dania z bufetu zimnego mają być świeże,
23. Wykonawca zapewnia niezbędną zastawę stołową (sztućce, talerze, miski, szklanki do wody),
24. Zamawiający zapewnia stoły o wymiarach 180x190 cm każdy na których Wykonawca będzie mógł rozłożyć bemary, posiłki, zastawę i wodę na Sali Mieszczańskiej, a Wykonawca zapewni białe, długie obrusy – ilość stołów i obrusów do ustalenia przed wydarzeniem,
25. Wykonawca dostarczy posiłki we własnym zakresie,
26. Wykonawca zobowiązany będzie wyłożyć posiłki na bemary, ułożyć zastawę w sposób estetyczny oraz zebrać brudną zastawę,
27. Wykonawca zapewnia serwetki,
28. Wykonawca zapewni stoliki bankietowe przy których uczestnicy wydarzenia będą dokonywać konsumpcji,