

WFR.271.14.2024

(znak sprawy)

Zgorzelec, dnia 26 marca 2024 r.

### Opis przedmiotu zamówienia

#### **Catering dla uczestników i widzów Europejskiej Majówki w dniach 01.05.2024 r. i 02.05.2024 r. w ramach projektu pn. „20 LAT RAZEM W UE!”**

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostarczenia gotowych potraw oraz zapewnienia obsługi dla ok. 100 osób w dniu 1 maja 2024 r. i ok. 100 osób w dniu 2 maja 2024 r. podczas Europejskiej Majówki w ramach projektu pn. „20 LAT RAZEM W UE!”.

##### 1. Termin świadczenia usługi:

- a) 1 maja 2024 r.: od godziny 19:00 do godziny 21:00;
- b) 2 maja 2024 r.: od godziny 11:00 do godziny 15:00;
- c) Zamawiający udostępni pomieszczenie, w którym serwowany będzie catering w dniu 1 maja 2024 r. od godz. 14:00 oraz w dniu 2 maja 2024 r. od godz. 09:00

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

##### 3. Menu

- a) catering powinien zostać przygotowany w formie „stołu szwedzkiego”;
- b) gorące posiłki powinny być serwowane w podgrzewanych pojemnikach;
- c) przygotowanie potraw poza miejscem świadczenia usługi cateringowej;

##### **3.1. Środa (01.05.2024 r.)**

###### a) Napoje:

- Woda niegazowana z owocami. Ilość: bez limitu.
- Domowa lemoniada cytrynowa oraz z owoców leśnych. Ilość: bez limitu.
- Warnik z kawą (kawa, mleczko, cukier). Ilość: bez limitu.
- Warnik z herbatą (selekcja herbat, cukier, cytryny). Ilość: bez limitu.

###### b) Desery:

- Miodownik. Ilość: 100 porcji. Waga: 50 g / porcja.
- Tartaletka z kremem Patissiere i truskawkami. Ilość: 100 porcji. Waga: 50 g / porcja.
- Rabarbarotka z bezą. Ilość: 100 porcji. Waga: 50 g / porcja.

###### c) Przekąski na zimno:

- Bliny z wędzonym łososiem i creme fraiche. Ilość: 100 sztuk. Waga: ok. 30 g / szt.

- Pieczarka faszerowana serem. Ilość: 100 sztuk. Waga: ok. 50 g / szt.
- Rostbef pieczony na różowo z zielonym sosem. Ilość: 100 porcji. Waga: ok. 50 g / porcja.
- Mini kanapeczki z szynką, serem, ogórkiem małosolnym i oliwką. Ilość: 100 sztuk. Waga: ok. 50 g / sztuka.
- Mini kanapeczki z serem feta i pomidorkiem. Ilość: 100 sztuk. Waga: ok. 50 g / sztuka.
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem. Ilość: 100 porcji. Waga: ok. 30 g / porcja.

**d) Obiad:**

- Zupa krem z białych szparagów z chrupiącym jarmużem i prażonym słonecznikiem. Ilość: 100 porcji. Waga: 200 ml / porcja.
- Balotyna z kurczaka z foie gras. Ilość: 100 porcji. Waga: 100 g / porcja.
- Kaczka pieczona na złoto; udka oraz pierś z kaczki. Ilość: 100 porcji. Waga: 100 g / porcja.
- Gołąbki z młodej kapusty faszerowane kaszą i grzybami, sos z malinowych pomidorów. Ilość: 100 porcji. Waga: 150 g / porcja.

**e) Dodatki:**

- Kluski śląskie. Ilość: 100 porcji. Waga: 100 g / osoba.
- Puree z ziemniaków ze świeżym koprem. Ilość: 100 porcji. Waga: 100 g / osoba.
- Jabłka pieczone. Ilość: 30 sztuk całych jabłek podzielonych na małe kawałki.
- Nowalijki na parze. Ilość: 100 porcji. Waga: 100 g / porcja.
- Sos rabarbarowy do kaczki. Ilość: 100 porcji. Waga: 70 g / porcja.
- Sos maślany do balotyny. Ilość: 100 porcji. Waga: 50 g / porcja.

**3.2. Czwartek (02.05.2024 r.)**

**a) Napoje:**

- Woda niegazowana z cytryną i pomarańczą. Ilość: bez limitu.
- Domowy lemoniada z owoców sezonowych. Ilość: bez limitu.
- Warnik z kawą (kawa, mleczko, cukier). Ilość: bez limitu.
- Smoothie owocowe – 3 rodzaje. Ilość: 100 porcji. Waga: 100 ml / porcja.

**b) Obiad:**

- Mini burgery 2 rodzaje tj. strips z kurczaka oraz wołowina, warzywa. Ilość: łącznie 100 porcji, po 50 porcji z każdego rodzaju. Waga: 120 g / porcja.
- Mini pizzeriniki z serem. Ilość: 100 porcji. Waga: 50 g / porcja.
- Domowe chipsy z ziemniaków. Ilość: 100 porcji. Waga: ok. 30 g / porcja.
- Naleśniki z twarogiem i sosem owocowym. Ilość: 100 porcji. Waga: ok. 50 g / porcja.

**4. Wykonawca dostarczy i zapewni:**

**4.1. w dniach 01-02.05.2024 r.:**

- a) czarne obrusy na stoły do ustawienia posiłków;
- b) opakowania na dania na wynos (różnego rodzaju opakowania jednorazowe z tworzywa eko). Ilość: 25 sztuk / dzień.
- c) 20 sztuk wysokich okrągłych stolików koktajlowych wraz z czarnymi obrusami typu stretch;
- d) niezbędny sprzęt gastronomiczny do serwowania posiłków np. garnki, bemy itp.

**4.2. w dniu 01.05.2024 r.:**

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

**4.3. w dniu 02.05.2024 r.:**

- a) jednorazową zastawę z tworzywa eko: kubeczki, miski, talerzyki, sztucze, serwetki.

5. Przed terminem realizacji zamówienia tj. w dniu 25 kwietnia 2024 r. o godz. 9.00 spotkanie w miejscu świadczenia usługi cateringu celem omówienia aranżacji pomieszczenia cateringowego;

6. Wykonawca zapewni obsługę cateringu – minimum 3 osoby każdego dnia;

7. 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.

8. Wszelkie dodatkowe koszty, w tym koszty transportu, noclegu i wyżywienia po stronie Wykonawcy.

9. Zapłata za usługę płatna w terminie 14 dni od otrzymania faktury, przelewem na rachunek Wykonawcy po podpisaniu protokołu odbioru bez uwag;

10. Dodatkowe usługi na zlecenie Zamawiającego wykonywane będą na podstawie odrębnej umowy zawartej przez Zamawiającego z Wykonawcą.