

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa realizowana w dniach 02.06.2023-05.06.2023 podczas IV Krajowych Dni Pola w Sielinku według dwóch części postępowania:

Część 1 Usługa cateringowa realizowana w dniach 02.06.2023-05.06.2023 podczas IV Krajowych Dni Pola w Sielinku;

Część 2 Usługa cateringowa realizowana w dniach 03.06.2023-05.06.2023 podczas IV Krajowych Dni Pola w Sielinku – strefa innowacji

Część 1 Usługa cateringowa realizowana w dniach 02.06.2023-05.06.2023 podczas IV Krajowych Dni Pola w Sielinku:

1. Wykonawca zapewni zgodnie harmonogramem:

1.1. **W dniu 2.06.2023 w godzinach od 14.00 do 16.00 obiad dla 154 osób (HOTEL) w tym:**

- zupa (300 ml na osobę) do wyboru: pomidorowa, szparagowa, kalafiorowa, pieczarkowa;
- danie główne: jedna potrawa mięsna (50 porcji) i rybna (50 porcji), minimum 200 g na osobę;
- dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;
- surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 150 g na osobę);
- sok, woda mineralna butelkowana - gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.2. **W dniu 2.06.2023 w godzinach od 18.00 do 20.00 kolacja dla 220 osób (HOTEL) w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:**

- herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);
- sok, woda mineralna butelkowana – gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);
- na ciepło np.: leczko/bigos/zapiekanek/fasolka po bretońsku – minimum dwa rodzaje, 300 ml na osobę;
- sery: żółte, pleśniowe, podpuszkowe - 50 g na osobę;
- wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;
- pasztet - 50 g na osobę;
- świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);
- masło 82 % - 20 g na osobę;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;

- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.3. **W dniu 3.06.2023 w godzinach od 7.00 do 9.00 śniadanie dla 220 osób (HOTEL)**

w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:

- herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);
- kawa bez limitu (dodatki: cukier, mleko);
- na ciepło: jajecznica - 2 jajka na osobę;
- na ciepło: kielbaski - 2 szt. na osobę;
- wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;
- sery: żółte, pleśniowe, podpuszkowe - 50 g na osobę;
- twarożek ze szczypiorkiem - 50 g na osobę;
- świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);
- masło 82 % - 20 g na osobę;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.4. **W dniu 3.06.2023 w godzinach od 12.00 do 17.00 ciepły posiłek dla 400 osób z obsługi technicznej, w tym:**

- zupa (300 ml na osobę) do wyboru: zupa gulaszowa;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);

Dodatkowe warunki:

- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 2 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- zapewnienie naczyń jednorazowych wraz ze sztućcami i serwetką;
- **zapewnienie całorocznego namiotu cateringowego 50 M2 (5*10);**
- **zapewnienie 8 kompletów biesiadnych (komplet: 2 ławy do siedzenia +stół)**

1.5. **W dniu 3.06.2023 w godzinach 9:00-17:00 obsługa VIP dla 300 osób (MUZEUM),**

w tym:

- od 9.00-17.00:

- serwis kawowy (kawa, herbata różne rodzaje bez limitu (dodatki: cukier mleko, cytryna);
- soki 100 %, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 330 ml (bez limitu);
- ciasto bankietowe - 1,5 porcji na osobę;
- od 9.00 do 12.00:
 - zakąska w formie Fingerfood 1 porcja na osobę;
 - sałatki 100 g na osobę, trzy rodzaje po 100 porcji: (1) sałatka z arbuзем i serem typu halloumi, (2) sałatka z kurczakiem w panko, (3) sałatka z serem pleśniowym;
- od 12.00 do 15.00 lunch, w tym:
 - kremowa zupa szparagowa z oliwą szczypiorkową z groszkiem ptysiowym (300 ml na osobę);
 - mięsa 1 porcja na osobę tj.: 150 g z dodatkami, cztery rodzaje po 75 porcji: (1) roladka z farszem warzywnym z szparagami i bułką szczypiorkową, (2) polędwiczki w sosie z portobelo z kluskami półfrancuskimi, (3) łosoś z masłem czosnkowym i kaszą pęczak z warzywami, (4) poliki wieprzowe z ziemniakami haselback;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztuców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- dekoracja kwiatowa;
- sukcesywna wymiana obrusów;
- zapewnienie zaplecza gastronomicznego;

1.6. **W dniu 3.06.2023 w godzinach od 18.00 do 20.00 kolacja dla 72 osób (HOTEL) w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:**

- herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);
- sok, woda mineralna butelkowana – gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);
- na ciepło np.: leczo/bigos/zapiekanka/fasolka po bretońsku – minimum dwa rodzaje, 300 ml na osobę;
- sery: żółte, pleśniowe, podpuszkowe - 50 g na osobę;
- wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;
- pasztet - 50 g na osobę;
- świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);
- masło 82 % - 20 g na osobę;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztuców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;

- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.7. W dniu 3.06.2023 w godzinach od 20:00-do 3.00 Bankiet VIP dla 400 osób (Namiot zagwarantowany przez Zamawiającego), w tym:

- pierwsza zupa, 1 porcja na osobę, dwa rodzaje po 175 porcji: (1) krem szparagowy, (2) chłodnik litewski (300 ml na osobę);
- ciepłe mięsa/ryby 2 porcje na osobę, po 140 porcji: (1) roladka drobiowa z suszonym pomidorem szpinakiem i fetą, (2) roladka drobiowa z serem mascarpone i papryką, (3) karkówka z mini pieczarką w sosie BBQ. (4) dorsz w salsie pomidorowej z warzywami, (5) polędwiczki z kurczaka w sosie porowym;
- dodatek skrobiowy (200 g na osobę) w tym: ziemniaki ze skórą, kopytka, ryż z warzywami;
- zestaw surówek oraz warzywa na parze (co najmniej 150 g na osobę);
- atrakcja kulinarna, 1 porcja na osobę: udziec wieprzowy z ziemniakami, kapustą i sosami;
- herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);
- kawa bez limitu (dodatki: cukier, mleko);
- soki 100 %, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 330 ml (bez limitu);
- ciasto bankietowe - 2 porcji na osobę: szarlotka/sernik;
- zimne przekąski 2 porcje na osobę, po 116 porcji: (1) mięsa glazurowane, (2) pasztet z kaczki z żurawiną, (3) galantyna z kurczaka, (4) schab ze śliwką, (5) karkówka faszerowana, (6) przekąski: mini tortille, ślimaczki z ciasta francuskiego z farszem, rolada szpinakowa
- sałatki, 1 porcja na osobę, po 116 porcji: (1) sałatka grecka, (2) sałatka z brokułem kolorowa, (3) sałatka grissini z kurczakiem;
- druga zupa na ciepło, podawana o godzinie 24.00, 1 porcja na osobę, dwa rodzaje po 175 porcji: (1) zupa węgierska z bułeczkami, (2) żurek;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie aranżacji w namiocie bankietu, w tym sprzątanie po części oficjalnej;
- zapewnienie prostokątnych stołów do szwedzkiego stołu;
- zapewnienie okrągłych stołów wraz z galanterią stołową (po 10 miejsc siedzących przy 1 stole)
- zapewnienie trzystu krzeseł;
- zapewnienie dekoracji kwiatowej;
- zapewnienie dziesięciu kompletów biesiadnych przy scenie na łączną liczbę 60 osób;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 12 osób;
- zapewnienie zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;

1.8. W dniu 3.06.2023 w godzinach od 12.00-15.30 obiad dla 305 osób (HOTEL), w tym:

- zupa (300 ml na osobę) do wyboru: pomidorowa, szparagowa, kalafiorowa, pieczarkowa;
- danie główne: jedna potrawa mięsna (200 porcji) i rybna (105 porcji), minimum 200 g na osobę;
- dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;
- surówki - w minimum dwóch rodzajach (co najmniej 150 g na osobę);
- sok, woda mineralna butelkowana - gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.9. W dniu 4.06.2023 w godzinach od 7.00 do 9.00 śniadanie dla 240 osób (HOTEL) w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:

- herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);
- kawa bez limitu (dodatki: cukier, mleko);
- na ciepło: jajecznica - 2 jajka na osobę;
- na ciepło: kielbaski - 2 szt. na osobę;
- wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;
- sery: żółte, pleśniowe, podpuszkowe - 50 g na osobę;
- twarożek ze szczypiorkiem - 50 g na osobę;
- świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);
- masło 82 % - 20 g na osobę;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.10. W dniu 4.06.2023 w godzinach od 12.00 do 15.00 obiad dla 303 osób, (HOTEL) w tym:

- zupa (300 ml na osobę) do wyboru: pomidorowa, szparagowa, kalafiorowa, pieczarkowa;

- danie główne: jedna potrawa mięsna (203 porcji) i rybna (100 porcji), minimum 200 g na osobę;
- dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;
- surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 150 g na osobę);
- sok, woda mineralna butelkowana - gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;

Dodatkowe warunki:

- zapewnienie naczyń jednorazowych wraz ze sztućcami i serwetką, w tym: 250 kubków do kawy i herbaty, 330 kubków do wody;
- zapewnienie koszy na śmieci i utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie sprzętu, który podtrzymuje ciepło kawy i herbaty;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 1 osoba;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- usługa świadczona będzie w namiocie cateringowym o wymiarach 5x10 m znajdującym się w Strefie Innowacji, z dostępem do lodówki, prądu (dwa podwójne gniazda w podłodze) z blatami kuchennymi;

1.11. W dniu 4.06.2023 w godzinach od 20.00. do 24.00 kolacja dla 114 osób, (Namiot zagwarantowany przez Zamawiającego) w tym:

- herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);
- sok 100%, woda mineralna butelkowana – gazowana i niegazowana (bez limitu);
- danie główne 1,5 porcji na osobę: „Pyra z Gzikiem”, Szaszłyk wieprzowy, kotlet po kozacku, żeberka BBQ, papryka faszerowana;
- dodatki 1,5 porcji na osobę: ziemniaczki ze skórką;
- bufet na zimno 1,5 porcji na osobę: mini Burgery (bułka własnego wypieku, mięso 100% wołowe) - 150g/os, mini pyzery;
- Zakąski 1,5 porcji na osobę;
- sałatki, 1,5 porcje na osobę, po 57 porcji: (1) sałatka ziemniaczana z sosem czosnkowym, (2) sałatka grecka, (3) sałatka Tortellini;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);
- smalec i ogórki małosolne (1 porcja na osobę);
- masło 82 % - 20 g na osobę;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie aranżacji w namiocie;
- zapewnienie prostokątnych stołów do szwedzkiego stołu;

- zapewnienie dwunastu okrągłych stołów wraz z galanterią stołową (po 10 miejsc siedzących przy 1 stole)
- zapewnienie 114 krzeseł;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 8 osób;
- zapewnienie zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.12. W dniu 4.06.2023 w godzinach 9:00-17:00 obsługa VIP dla 300 osób, (MUZEUM)

w tym:

- od 9.00-17.00:
 - serwis kawowy (kawa, herbata różne rodzaje bez limitu (dodatki: cukier mleko, cytryna);
 - soki 100 %, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 330 ml (bez limitu);
 - ciasto bankietowe - 1,5 porcji na osobę;
- od 9.00 do 12.00:
 - zakąska w formie Fingerfood 1 porcja na osobę;
 - sałatki 100 g na osobę, trzy rodzaje po 100 porcji: (1) sałatka z arbuzem i serem typu halloumi, (2) sałatka z kurczakiem w panko, (3) sałatka z serem pleśniowym;
- od 12.00 do 15.00 lunch, w tym:
 - kremowa zupa szparagowa z oliwą szczypiorkową z groszkiem ptysiowym (300 ml na osobę);
 - mięsa 1 porcja na osobę tj.: 150 g z dodatkami, cztery rodzaje po 75 porcji: (1) roladka z farszem warzywnym z szparagami i bułką szczypiorkową, (2) polędwiczki w sosie z portobelo z kluskami półfrancuskimi, (3) łosoś z masłem czosnkowym i kaszą pęczak z warzywami, (4) poliki wieprzowe z ziemniakami haselback;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztuców ze stali nierdzewnej ;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- dekoracja kwiatowa;
- sukcesywna wymiana obrusów;
- zapewnienie zaplecza gastronomicznego;

1.13. W dniu 4.06.2023 w godzinach od 12.00 do 17.00 ciepły posiłek dla 400 osób z obsługi technicznej, w tym:

- zupa (300 ml na osobę) do wyboru: zupa gulaszowa;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);

Dodatkowe warunki:

- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;

- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 2 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- zapewnienie naczyń jednorazowych wraz ze sztućcami i serwetką;
- zapewnienie całorocznego namiotu cateringowego 50 M2 (5*10);
- zapewnienie 8 kompletów biesiadnych (2 ławy do siedzenia +stół)

1.14. **W dniu 5.06.2023 w godzinach od 7.00 do 9.00 śniadanie dla 90 osób** (HOTEL) w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:

- herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);
- kawa bez limitu (dodatki: cukier, mleko);
- na ciepło: jajecznica - 2 jajka na osobę;
- na ciepło: kielbaski - 2 szt. na osobę;
- wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;
- sery: żółte, pleśniowe, podpuszkowe - 50 g na osobę;
- twarożek ze szczypiorkiem - 50 g na osobę;
- świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;
- pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);
- masło 82 % - 20 g na osobę;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- sukcesywna wymiana obrusów;

1.15. **W dniu 5.06.2023 w godzinach od 12.00 do 15.30 obiad dla 150 osób**, (HOTEL) w tym:

- zupa (300 ml na osobę) do wyboru: pomidorowa, szparagowa, kalafiorowa, pieczarkowa;
- danie główne: jedna potrawa mięsna (100 porcji) i rybna (50 porcji), minimum 200 g na osobę;
- dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;
- surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 150 g na osobę);
- sok, woda mineralna butelkowana - gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 7 osób;

- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;

1.16. W dniu 5.06.2023 w godzinach 9:00-17:00 obsługa VIP dla 60 osób (HOTEL SALA WYKŁADOWA), w tym:

- od 9.00-17.00:
 - serwis kawowy (kawa, herbata różne rodzaje bez limitu (dodatki: cukier mleko, cytryna);
 - soki 100 %, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 330 ml (bez Alimitu);
 - ciasto bankietowe - 1,5 porcji na osobę;
- od 9.00 do 12.00:
 - zakąska w formie Fingerfood 1 porcja na osobę;
 - sałatki 100 g na osobę, trzy rodzaje po 100 porcji: (1) sałatka z arbuzem i serem typu halloumi, (2) sałatka z kurczakiem w panko, (3) sałatka z serem pleśniowym;
- od 12.00 do 15.00 lunch, w tym:
 - kremowa zupa szparagowa z oliwą szczypiorkową z groszkiem ptysiowym (300 ml na osobę);
 - mięsa 1 porcja na osobę tj.: 150 g z dodatkami, cztery rodzaje po 75 porcji: (1) roladka z farszem warzywnym z szparagami i bułką szczypiorkową, (2) polędwiczki w sosie z portobelo z kluskami półfrancuskimi, (3) łosoś z masłem czosnkowym i kaszą pęczak z warzywami, (4) poliki wieprzowe z ziemniakami haselback;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
 - zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
 - zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;
 - zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 10 osób;
 - zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
 - dekoracja kwiatowa;
 - sukcesywna wymiana obrusów;
 - zapewnienie zaplecza gastronomicznego;
2. Realizując usługę należy uwzględnić fakt, iż dojazd od miejsca wykonania usług wskazanych powyżej ze względu na dużą liczbę osób odwiedzających Targi będzie utrudniony.
 3. Organizator zastrzega sobie prawo do zwiększenia liczby posiłków maksymalnie do 20% - za dodatkowym wynagrodzeniem - o czym poinformuje wykonawcę usług, min 2h przed ustaloną godziną wydania danego posiłku.
 4. Wykonawca zapewni dla każdej części zamówienia serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną (w przypadku w obsługi technicznej i lunchu dla Strefy Innowacji dopuszcza się: naczynia jednorazowe, kubki jednorazowe, sztucce jednorazowe wykonane z materiałów biodegradowalnych.).
 5. W zakresie żywienia, Wykonawca dla każdej części zamówienia zobowiązany jest do:
 - terminowego przygotowania posiłków,
 - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Osoby zajmujące się przygotowaniem oraz

dystrybucją posiłków winny mieć przeprowadzone badania lekarskie wraz z wpisem do odpowiednich dokumentów wynikających z obowiązujących przepisów prawa.

- przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Część 2 Usługa cateringowa realizowana w dniach 03.06.2023-05.06.2023 podczas IV Krajowych Dni Pola w Sielinku – strefa innowacji

Świadczenie usługi cateringowej polegać ma na przygotowaniu i dostarczeniu 390 sztuk kanapek, jabłek i drożdżówek, 780 porcji serwisu kawowego oraz wody (270 butelek o pojemności 1,5 l oraz 900 butelek o pojemności 0,5 l) wraz z naczyniami jednorazowymi.

- a) W dniu 3 czerwca 2023 r. (sobota) i 4 czerwca 2023 r. (niedziela) przygotowanych i dostarczonych ma być 120 sztuk kanapek, 120 sztuk jabłek i 120 sztuk drożdżówek. W dniu 5 czerwca 2023 r. (poniedziałek) przygotowanych i dostarczonych ma być 150 sztuk kanapek, 150 sztuk jabłek i 150 sztuk drożdżówek.

Kanapka ma składać się z:

- białej bagietki – bagietka o wadze ok. 150 g
- masła 82% do dwustronnego posmarowana kanapki
- szynki z indyka w plastrach - ok. 60g
- żółtego sera (gouda lub edamski) w plastrach – ok. 60g
- sałaty karbowanej– ok. 20 g
- zielonego ogórka – 5 plasterów ogórka bez skórki
- pomidorów – 0,5 pomidora krojonego w plastry
- rzodkiewek– 2 szt. krojone w plastry

Każda kanapka ma być osobno opakowana, wykonana ze świeżych składników.

Jabłko o wadze około 180 g ma być nieuszkodzone, umyte, podane w całości, zapakowane w osobne opakowanie.

Drożdżówka z kruszonką i owocem o wadze ok. 80-100 g, świeża, zapakowana w osobne opakowanie.

- b) W dniu 3 czerwca 2023 r. (sobota) i 4 czerwca 2023 r. (niedziela) przygotowanych i dostarczonych ma być 240 porcji serwisu kawowego składającego się z kawy, herbaty, mleka lub śmietanki oraz cukru:

- 120 porcji kawy
- 120 porcji herbaty

Mleko lub śmietanka oraz cukier podany w ilości odpowiedniej do ilości kawy i herbaty.

Woda gorąca podana w warnikach do przygotowania kawy i herbaty.

W dniu 5 czerwca 2023 r. (poniedziałek) przygotowanych i dostarczonych ma być 300 porcji serwisu kawowego składającego się z kawy, herbaty, mleka lub śmietanki oraz cukru:

- 150 porcji kawy
- 150 porcji herbaty

Mleko lub śmietanka oraz cukier podany w ilości odpowiedniej do ilości kawy i herbaty.
Woda gorąca podana w warnikach do przygotowania kawy i herbaty.

- c) W każdym dniu trwania imprezy tj. w dniu 3 czerwca 2023 r., 4 czerwca 2023 r., 5 czerwca 2023 r. dostarczonych ma być 90 butelek wody mineralnej niegazowanej o pojemności 1,5 litra oraz 300 butelek wody mineralnej niegazowanej pojemności 0,5 litra.

1. Termin wykonania usługi cateringowej:

- 3 czerwca 2023 r. – sobota
- 4 czerwca 2023 r. – niedziela
- 5 czerwca 2023 r. - poniedziałek

w godzinach: 8.00-17.00.

W terminach powyższych w miejscu świadczenia usługi cateringowej ma być obecny pracownik Wykonawcy, obsługujący serwis kawowy oraz wydający kanapki, jabłka, drożdżówki oraz wodę.

Napoje mają być dostępne każdego dnia od godziny 8.00, a kanapki wraz z drożdżówkami i jabłkami mają być dostarczone i wydawane od godziny 11.30.

2. Miejsce wykonania usługi cateringowej:

Ośrodek Wystawowo-Szkoleniowy w Sielinku, Sielinko ul. Parkowa 2, 64-330 Opalenica, w namiocie cateringowym o wymiarach 5x 10 m znajdującym się w Strefie Innowacji.

Dokładna lokalizacja namiotu zostanie podana przez Zamawiającego.

W namiocie znajdować się będzie lodówka, dostęp do prądu (dwa podwójne gniazda elektryczne w podłodze) oraz blaty kuchenne.

3. Wymagania ogólne:

świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.

4. Inne wymagania:

Usługa cateringowa oprócz posiłków obejmuje dostarczenie 800 kubków jednorazowych do kawy i herbaty, 1 000 kubków jednorazowych do wody, łyżeczki jednorazowe, serwetki. Wykonawca ma obowiązek zabrania wytworzonych śmieci i zapewnienia koszy na śmieci w namiocie cateringowym.