

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (SOPZ)

Załącznik nr 4 do SWZ

Znak sprawy: DSI-I.272.6.2024

MENU	
Termin realizacji	06.11.2024 (gala podsumowująca XXV edycję Konkursu pn. „Działania proekologiczne i prokulturowe w ramach strategii rozwoju województwa wielkopolskiego”)
Miejsce świadczenia usługi	Międzynarodowe Targi Poznańskie ul. Głogowska 14, 60-734 Poznań - Sala Ziemi
Departament/Biuro	Departament Korzystania i Informacji o Środowisku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Ilość osób	300 osób
<u>Bufet powitalny we foyer Sali Ziemi – bufet kawowy/bufet przekąskowy</u>	
(11:00 – 12:00)	
Napoje w bufecie	
1) Kawa świeżo parzona – ekspres ciśnieniowy – 4 urządzenia 2) Herbata – 4 rodzaje do wyboru 3) dodatki: cukier biały / trzcinowy, cytryna, mleko, mleko bez laktozy 4) Woda niegazowana z dodatkiem owoców i mięty	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
Bufet przekąskowy 2 szt./ os.	
<u>Kanapki bankietowe na spodzie chlebowym z:</u> 1) Pastrami / sałata pikle / majonez z gorczycą (120 porcji) 2) Schab sous – vide / warzywa / twaróg chrzanowy / sałata (120 porcji) 3) Szarpana kaczka / karmelizowana cebula / sałata / majonez (120 porcji) 4) Pieczony łosoś / sałata / ogórek konserwowy / majonez ziołowy (120 porcji)	600 porcji x 70 g

5) Grillowane warzywa / sałata / majonez z wędzoną papryką (120 porcji)	
<u>Menu Gala</u>	
38 stołów okrągłych - 8 osobowych (14:30 – 18:00)	
<u>Przekąski na stołach gości:</u> 1) Mini szaszłyk – melon/szynka parmeńska/rukola (4 szt./stół) 2) Mini tarta – brokuł/łosoś (4 szt./stół) 3) Mini szaszłyk caprese – pomidor cherry/mozzarella/pesto bazyliowe (4 szt./stół)	12 szt./ stół
<u>Napoje na stołach gości:</u> Woda niegazowana z dodatkiem owoców i mięty w karafkach	bez ograniczeń
<u>Menu bufetowe</u>	
(14:30 – 18:00)	
Danie główne	
1) <u>Luzowane udko z kaczki w sosie wiśniowym</u> (315 porcji) 2) <u>Zapiekany bakłażan z warzywami / kuskus perły / salsa pomidorowa</u> (135 porcji) <u>Dodatki:</u> a) Knedle z kapustą modrą (60 g/os.) b) Tłuczone ziemniaki z koperkiem (60 g/os.) c) Buraki po burgundzku (60 g/os.) d) Szpinak / rukola / ser pleśniowy / orzechy nerkowca / słodka gruszka (60 g/os.) e) Roszponka / granat / figa / ser grana padano / krem balsamiczny (60 g/os.)	1,5 porcji / os. – 1 porcja 140 g 70% asortymentu 30% asortymentu 300 g/osoba
Słodki bufet – 2 porcje/os.	
1) <u>Brownie mango – marakuja:</u> Brownie bezglutenowe na czekoladzie wytrawnej 72% genache z czekolady mlecznej oraz wytrawnej / marmolada z pomarańczy / mus mango/sos z marakui - (200 porcji)	2 porcje/os. 1 porcja – 80 g

2) <u>Deser karmelowy:</u> Biskopt / karmel z orzechami/mus z białej czekolady - (200 porcji) 3) <u>Pana Cotta z owocami na kruchym spodzie:</u> Krem czekoladowy z wiśniami/puder z pistacji w czekoladowej babeczce - (200 porcji).	
Bufet z napojami	
1) Kawa świeżo parzona - ekspres ciśnieniowy 2) Herbata – 4 rodzaje do wyboru 3) Dodatki: cukier, cytryna, mleko.	
Dodatkowe wymagania	
1) przygotowanie dań wg powyższego asortymentu, dowóz i podanie posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego i w miejscu gdzie będzie odbywała się Gala, 2) świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 poz. 1448), 3) przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia), 4) zapewnienie wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej, pracowników logistycznych, nadzoru menadżerskiego dostosowanych do liczby gości, 5) zastawa porcelanowa i szklana, 6) ustawienie stołów pod bufety w czarnych pokrowcach, 7) opis potraw w języku polskim, 8) dekoracje kwiatowe bufetów, 9) dekoracje stołów gości, 10) granatowe obrusy – 38 szt., 11) menu na stołach gości – 2 szt./ stół – 76 szt., 12) stoły okrągłe - 8 osobowe oraz 300 szt. Krzesel, 13) stoły koktajlowe wysokie dostosowane do ilości gości (bufet kawowy/przekąskowy), 14) naczynia jednorazowe do spakowania niewykorzystanych porcji, 15) odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. <u>Uwaga!</u> Wykonawca musi utrzymać wygląd, smak, jakość, estetykę przygotowanych potraw co najmniej na poziomie przedstawionych próbek na etapie składania ofert w postępowaniu.	