

znak sprawy: DR-VI.272.4.2024

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

TERMIN REALIZACJI	26.10.2024 r., 27.10.2024 r., 10.11.2024 r., 11.11.2024 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<u>4 imprezy w następujących terminach i miejscowościach:</u> 1) 26.10.2024 r. (sobota) Lisków, powiat kaliski, 2) 27.10.2024 r. (niedziela) Rydzyna, powiat leszczyński, 3) 10.11.2024 r. (niedziela) Zakrzewo, powiat złotowski, 4) 11.11.2024 r. (poniedziałek) Boguszyce, gmina Wierzbinek, powiat koniński, organizowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Liczba osób	2000 osób łącznie, przy czym liczba uczestników imprez w poszczególnych lokalizacjach może się różnić. Zamawiający powiadomi z min. 3-dniowym wyprzedzeniem Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników w danej lokalizacji. Należy przyjąć, że w jednej lokalizacji w spotkaniu będzie uczestniczyło co najmniej 300 osób.

WYMAGANE MENU DLA 2 000 OSÓB

I Bufet deserowy		
✓ Tiramisu (mini deser)		1100 porcji x 60 g
✓ ciasteczko tortowe – kawowe/czekoladowe		1100 porcji x 80 g
✓ mini pączki z nadzieniem różnym		1100 porcji x 80 g
✓ mini Creme brulle		1100 porcji x 60 g
✓ sernik		1100 porcji x 80 g
✓ szarlotka		1100 porcji x 80 g
✓ owoce (bukiety/filetowe)		2000 porcji x 100 g
II Dania ciepłe		
✓ zupa gulaszowa		1000 porcji/min. 200 ml
✓ rosół z makaronem		500 porcji/min. 200 ml
✓ zupa curry z kurczakiem i cukinią		500 porcji/min. 200 ml
✓ fileciki z piersi kurczaka w sosie pieczarkowym		1400 porcji x 150 g
✓ pieczeń z karkówki z ziołami po staropolsku		1400 porcji x 150 g
✓ kotlet de volaille		1400 porcji x 150 g
✓ łosoś pieczony z cytryną		1000 porcji x 150 g
✓ kotleciki warzywne		400 porcji x 300 g
✓ ziemniaki z wody z koperkiem		1100 porcji x 200 g
✓ ziemniaki pieczone z ziołami		1100 porcji x 150 g
✓ kluseczki półfrancuskie		1000 porcji x 150 g
III Surówki/warzywa		
✓ surówka z białej kapusty		1000 porcji x 150 g
✓ surówka z buraczków		700 porcji x 150 g
✓ surówka z kapusty modrej		700 porcji x 150 g
✓ bukiet warzyw gotowanych na parze		700 porcji x 150 g
IV Napoje gorące i dodatki		

✓ herbata ✓ kawa z ekspresu ✓ mleczko do kawy ✓ cukier ✓ cytryna (plastry)	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
V Napoje zimne	
✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana ✓ sok pomarańczowy 100% ✓ sok jabłkowy	1200 porcji x 200 ml 800 porcji x 200 ml 1500 porcji x 200 ml 1500 porcji x 200 ml
Dodatkowe wymagania	
✓ ekspresy do kawy ziarnistej i do kawy w kapsułkach ✓ naczynia jednorazowe plastikowe/styropianowe/papierowe/inne, w tym: talerze i miseczki ✓ sztućce ✓ niezbędny sprzęt gastronomiczny (podgrzewacze, termosy, warniki itp.) ✓ przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprząatanie w trakcie i po każdym spotkaniu, ✓ sprzęt techniczny (stoły na potrzeby organizacji stołów szwedzkich), stoliki bankietowe (wysokie) ✓ obrusy (białe) ✓ skirtingi (białe) ✓ serwetki ✓ platery, deski, lustra itp. niezbędne do serwowania menu ✓ obsługa kelnerska ✓ akcesoria elektryczne (przedłużacze, itp.) ✓ zapewnienie oddzielenia stołów parawanami w sytuacji, gdy poczęstunek będzie odbywał się w tej samej sali (np. hala widowiskowa), w której będzie spotkanie.	