

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (OPZ)

TERMIN REALIZACJI	21.10.2023 r., 22.10.2023 r., 04.11.2023 r., 05.11.2023 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	<u>4 imprezy w następujących terminach i miejscowościach:</u> 1) 21.10.2023 r. (sobota) w Hali Widowiskowo - Sportowej przy Szkole Podstawowej w Dąbiu, ul. 3 Maja 6, 62-660 Dąbie, 2) 22.10.2023 r. (niedziela) w Hali Sportowo - Widowiskowej w Gołuchowie, ul. Czartoryskich 53, 63-322 Gołuchów, 3) 04.11.2023 r. (sobota) w Hali Widowiskowo - Sportowej w Miejskiej Górcie, ul. Buszy 22, 63-910 Miejska Górka, 4) 05.11.2023 r. (niedziela) w Hali Sportowej przy Szkole Podstawowej w Wysokiej, ul. Szkolna 3A, 89-320 Wysoka. organizowane przez Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Liczba osób	<u>1800 osób łącznie</u>, 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 270 osób.

WYMAGANE MENU DLA 1800 OSÓB

I Bufet deserowy		
✓	Tiramisu (mini deser)	1012 porcji x 60 g
✓	ciasteczko tortowe - kawowe	1012 porcji x 80 g
✓	rogalik z powidłami	1012 porcji x 80 g
✓	mini Panna Cotta z sosem malinowym	1012 porcji x 60 g
✓	sernik	1012 porcji x 80 g
✓	jabłecznik	1012 porcji x 80 g
✓	owoce (bukiety/filetowe)	1800 porcji x 100 g
II Dania ciepłe		
✓	krem z pomidorów z grzankami	450 porcji/min. 200 ml
✓	zupa gotąbkowa	450 porcji/min. 200 ml
✓	zupa grzybowa	900 porcji/min. 200 ml
✓	karkówka marynowana w sosie barbecue	1200 porcji x 150 g
✓	udko trybowane nadziewane mięsem i pieczarkami w sosie	1200 porcji x 150 g
✓	panierowana rolada drobiowa	1200 porcji x 150 g
✓	ziemniaki z wody z koperkiem	900 porcji x 200 g
✓	ziemniaki pieczone z ziołami	900 porcji x 200 g
✓	kluseczki półfrancuskie	900 porcji x 200 g
✓	łosoś pieczony z koprem włoskim i cytryną	900 porcji x 150 g
III Surówki/warzywa		

✓ surówka z białej kapusty ✓ surówka z buraczków ✓ surówka z marchewki i selera ✓ bukiet warzyw gotowanych na parze	900 porcji x 150 g 600 porcji x 150 g 600 porcji x 150 g 600 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%	1100 porcji x 200 ml 700 porcji x 200 ml 2700 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, wurniki itp.) ✓ przygotowanie i dostarczenie potraw, bieżące porządkowanie stołów, sprzątanie 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, w której będzie spotkanie	