

OPIS PRZEDMIOTU WYCENY

Przedmiotem wyceny jest usługa polegająca na organizacji spotkania podsumowującego działalność WFOŚiGW w Poznaniu za 2019 rok wraz z przygotowaniem poczęstunku w dniu 19 grudnia 2019 r. w godz. 15.30-19.00 dla 85 osób – poza siedzibą WFOŚiGW w Poznaniu.

Zakres usługi gastronomicznej:

Przekąski na zimno:

- Ryba po grecku (60 porcji, każda porcja minimum 80 g)
- Tatar z łososia (70 porcji, każda porcja minimum 80 g)
- Karp z mussem chrzanowym w galarecie (80 porcji, każda porcja minimum 80 g)
- Roladki z łososia wędzonego z kozim serem i kaparami (80 porcji, każda porcja minimum 80 g)

Dania na ciepło:

- Barszcz czerwony z uszkami (80 porcji, porcja minimum 200 ml)
- Paszteciki z grzybami (80 porcji, każda porcja minimum 80 g)
- Zupa grzybowa (80 porcji, każda porcja minimum 200 ml)
- Karp polski smażony z dodatkami (80 porcji, każda porcja minimum 150 g)
- Smażony filet z dorsza (60 porcji, każda porcja minimum 150 g)
- Pierogi z kapustą i grzybami (80 porcji, każda porcja minimum 120 g)
- Łosoś w sosie koperkowym (70 porcji, każda porcja minimum 150 g)

Dodatki:

- Kapusta z grzybami (60 porcji, każda porcja minimum 150 g)
- Warzywa gotowane (60 porcji, każda porcja minimum 150 g)
- Surówka z selera z rodzynkami (60 porcji, każda porcja minimum 150 g)

Ciasta:

- Makowiec (70 porcji, każda porcja minimum 80 g)
- Sernik (70 porcji, każda porcja minimum 80 g)
- Piernik (70 porcji, każda porcja minimum 80 g)

Wrzątek w termosach z pompką (termosy co najmniej 2,5 l.), kawa rozpuszczalna, herbata w torebkach, woda, soki w dzbankach (2 rodzaje), cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń.

Oplątek bożonarodzeniowy.

Dodatkowe warunki świadczenia usługi gastronomicznej:

1. Poczęstunek w postaci szwedzkiego stołu oraz zapewnienie miejsc siedzących przy stołach dla wszystkich osób.
2. Wykonawca będzie odpowiedzialny w całości za serwis gastronomiczny w ramach kompleksowej obsługi gastronomicznej (tj. przygotowanie, obsługę kelnerską).
3. Nie dopuszcza się używania sztućców i naczyń jednorazowych.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usługi gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, jak również do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. 2019, poz. 1252 ze zm.) oraz do estetycznego ich podawania.

Warunki dodatkowe:

1. udostępnienie szatni,
2. odległość do 3 km od siedziby WFOŚiGW w Poznaniu, ul. Stanisława Szczepanowskiego 15A, 60-541 Poznań.