

**Załącznik nr 1  
do umowy nr  
z dn.**

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **I. Przedmiot zamówienia.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej polegającej na opracowaniu menu oraz przygotowaniu 4 rodzajów dań polskich w formie porcji degustacyjnych w dniu 5 sierpnia 2018 r. podczas Dnia Polskiego w Mińsku na Białorusi, organizowanego przez Ambasadę RP, dla 2000 osób. Tematem przewodnim menu powinny być dania polskiej kuchni polowej. Usługa powinna zostać wykonana zgodnie z warunkami opisanymi poniżej.

#### Przedmiot zamówienia obejmuje:

- Opracowanie menu, przygotowanie i wydanie 2000 porcji degustacyjnych (waga porcji: max. 50 g, w przypadku zupy – max. 100 ml), zgodnie z menu podanym poniżej:
  - tradycyjna polska zupa kuchni polowej (np. grochówka lub żurek) – 500 porcji;
  - tradycyjne polskie danie mięsne kuchni polowej (np. grillowana kiełbasa; grillowane kawałki kurczaka) – 500 porcji;
  - tradycyjne polskie danie kuchni polowej zawierające składniki mięsne i warzywne (np. bigos) – 500 porcji;
  - tradycyjny polski deser (np. ciasto z owocami sezonowymi) – 500 porcji;
- zapewnienie niezbędnych dodatków do wszystkich dań (np. pieczywo, musztarda, itp.);
- zapewnienie sprzętu i wyposażenia niezbędnego do przygotowania i zaserwowania przygotowanych dań;
- zaopatrzenie w składniki i produkty spożywcze niezbędne do przygotowania dań;
- dystrybucję polskich jabłek – około 500 kg (jabłka zostaną zapewnione i dostarczone przez Zamawiającego);
- zapewnienie doświadczonego kucharza oraz niezbędnego personelu w liczbie osób odpowiedniej do zapewnienia prawidłowej i sprawnej realizacji usługi cateringowej oraz dystrybucji jabłek.

## **II. Termin i miejsce realizacji usługi**

Usługa będzie realizowana w dniu 5 sierpnia 2018 r., w Mińsku na Białorusi, na dziedzińcu hotelu Monastyrski w godzinach 17:00– 19:00. (możliwa jest zmiana godzin realizacji zamówienia)

## **III. Dodatkowe informacje**

1. Zapewnienie produktów i składników do przygotowania dań leży po stronie Wykonawcy, z wyjątkiem owoców do oddzielnego serwowania (jabłek), które zapewni Zamawiający.
2. W celu realizacji zadań Wykonawca może korzystać z własnych podwykonawców lokalnych – szczególnie w zakresie dostępu do zaplecza gastronomicznego i niezbędnego sprzętu. Usługa bezpośrednio związana z przygotowaniem dań degustacyjnych powinna być realizowana przez polskiego kucharza.
3. Zapewnienie transportu, zakwaterowania, transportu lokalnego, ubezpieczenia oraz wyżywienia personelu leży po stronie Wykonawcy.
4. Zamawiający zapewni naczynia jednorazowe dla 2000 osób (niezbędne do serwowania potraw).
5. W miejscu realizacji imprezy brak jest zaplecza technicznego/ gastronomicznego do przechowywania i przygotowania posiłków.
6. Organizator wydarzenia zapewni:
  - stoły;
  - dostęp do prądu;
  - dostęp do wody bieżącej.