

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zleceniobiorca zobowiązuje się do:

- 1) zapewnienia polskich produktów spożywczych wysokiej jakości, w tym posiadających znak „Poznaj Dobrą Żywność” oraz przygotowania potraw z tych produktów do przeprowadzenia prezentacji i degustacji;
- 2) transportu wszystkich produktów oraz sprzętu niezbędnego do wykonania zlecenia;
- 3) przeprowadzenia w każdym dniu XXVI Międzynarodowych Dni z Doradztwem Rolniczym w Siedlcach prezentacji i degustacji produktów dla 70 osób każdego dnia, w formie stołów szwedzkich, składających się z:
 - a) zimnych przekąsek:
 - co najmniej 4 rodzajów wędzonek i wędlin – w ilości 5 kg,
 - co najmniej 4 rodzajów serów – w ilości 4 kg,
 - co najmniej 2 rodzajów sałatek warzywnych charakterystycznych dla kuchni polskiej – 12 kg,
 - co najmniej 4 rodzajów polskich owoców sezonowych – w ilości 7 kg.
 - b) dań ciepłych:
 - 2 rodzaje zupy z warzyw sezonowych – w ilości 30 l.
 - c) ciast:
 - sernik – w ilości 5 kg,
 - szarlotka – w ilości 5 kg.
 - d) napoi:
 - soki owocowe: jabłkowy, wiśniowy, czarna porzeczka – w ilości 40 l,
 - woda gazowana i niegazowana – w ilości 40 l.
 - e) pieczywa: jasne i ciemne – w ilości 6 kg.
 - f) dodatki: masło, sól, pieprz, pomidory, ogórki.
 - g) kawa oraz herbata bez ograniczeń.
- 4) zapewnienia naczyń ceramicznych i sztućców metalowych (zastawy nie jednorazowego użytku) oraz sztućców platerowych i tac w ilości niezbędnej do wykonania zlecenia;
- 5) zapewnienia sprzętu cateringowego niezbędnego do wykonania zlecenia;
- 6) montażu i demontażu sprzętu niezbędnego do wykonania zlecenia;

- 7) kompleksowej obsługi podczas prezentacji i degustacji (minimum 2 osoby w każdym dniu);
- 8) zapewnienia białej bielizny stołowej na 3 stołach cateringowych w postaci obrusów prostokątnych i obrusów do drapowania stołów (wymiar stołów: min. 150 cm długość, min. 80 cm. szerokość, min. 60 cm. wysokość);
- 9) zapewnienia dekoracji biało – czerwonej w postaci żywych kwiatów na stołach cateringowych.