

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Usługa 1 - Inauguracja XVI Lubuskiego Tygodnia Seniora (1 usługa dla 350 osób)

w tym: wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis do kawy i herbaty, serwis obiadowy, sztucze, talerzyki do ciasta, kanapek i sałatek, szklanki do zimnych napoi, dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych, stoły oraz stoliki koktajlowe) oraz niezbędny personel (co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób). Serwis kawowy powinien być dostępny podczas trwania całego spotkania/konferencji itp.

Gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar;

MENU:

- zupa (1 rodzaj typu krem) – 250ml/os
- 2 rodzaje mięs: boeuf strogonow z kluseczkami, filet z kurczaka bez panierki w jasnym sosie (po 150 – 170 gram/os.),
- ziemniaki pieczone z ziołami, ryż z przyprawami (po 200 gram/os.),
- surówki: (2 rodzaje po 100 gram/os.),
- owoce (2 rodzaje: banany, winogrona),
- 2 rodzaje ciasta: (po 50 gram/os.),
- świeżo parzona kawa, herbata, podawana w samowarze lub termosach – 300 ml/os.
- cukier – 10g/os.
- śmietanka w jednorazowych opakowaniach 2 szt/os.
- świeża pokrojona cytryna (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os.
- soki owocowe - 2 rodzaje, podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach – 100% soku z owoców w kartonach, – **nie napoje** – 200 ml/os.
- woda (gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/os.),
- usługi sprzątnia.

Usługa 2 - Mikołajki dla dzieci (1 usługa dla 150 osób)

w tym: wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis do kawy i herbaty, sztucze (łyżeczki do kawy, herbaty), dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych). Serwis kawowy powinien być dostępny podczas trwania całej imprezy itp.

MENU:

- kawa podawana w samowarze lub w termosach (dla 35 osób),
- herbata podawana w samowarze lub w termosach (dla 35 osób),
- cukier- 10g/os. (dla 35 osób),
- śmietanka w opakowaniach jednorazowych - 2 szt/os. (dla 35 osób),
- ciastka kruche (mieszanka) – 30 g/os. (dla 150 osób),
- kanapki (bułeczki kajzerki, 2 rodzaje wędlin, żółty ser, sałata, dodatki typu warzywa, majonez - min. 3 szt. dla 1 osoby, (dla 150 osób),
- usługi sprzątania.

Usługa 3 - Konferencja z zakresu uzależnień (1 usługa dla 120 osób)

w tym: wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta, kanapek i sałatek, szklanki do zimnych napoi, dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych, stoły oraz stoliki koktajlowe) oraz niezbędny personel (co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób). Serwis kawowy powinien być dostępny podczas trwania całego spotkania/ konferencji itp.

MENU:

- zupa (1 rodzaj typu krem) – 250ml/os
- 2 rodzaje mięs: boeuf strogonow z kluseczkami, filet z kurczaka bez panierki w jasnym sosie (po 150 – 170 gram/os.),
- ziemniaki pieczone z ziołami, ryż z przyprawami (po 200 gram/os.),
- surówki: (2 rodzaje po 100 gram/os.),
- owoce (2 rodzaje: banany, winogrona),
- 2 rodzaje ciasta: (po 50 gram/os.),
- świeżo parzona kawa, herbata, podawana w samowarze lub termosach – 300 ml/os.
- cukier – 10g/os.
- śmietanka w jednorazowych opakowaniach 2 szt/os.
- świeża pokrojona cytryna (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os.
- soki owocowe - 2 rodzaje, podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach – 100% soku z owoców w kartonach, – **nie napoje** – 200 ml/os.
- woda (gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/os.),
- usługi sprzątania.

Kiepiński
DYREKTOR
REGIONALNEGO OŚRODKA
POLITYKI SPOŁECZNEJ
w Zielonej Górze
Jakub Piosik