



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

na realizację zadania pn.

***Usługa gastronomiczna dla uczestników konferencji podsumowującej realizację projektu
Z Nauką Ścisłą za Pan Brat***

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w formie bufetu szwedzkiego, polegającej na przygotowaniu i wydaniu w dniu 22 czerwca 2012 roku posiłku dla uczestników konferencji podsumowującej realizację projektu „Z Nauką Ścisłą za Pan Brat”. Posiłek odbędzie się w godzinach popołudniowych w lokalu, który zapewni Wykonawca – planowana godzina posiłku: 14:30, o dokładnej godzinie Wykonawca zostanie powiadomiony najpóźniej trzy dni przed planowanym terminem realizacji przedmiotu zamówienia. Uczestniczyć w nim będzie 350 osób.

2. Charakterystyka posiłku.

W ramach usługi, o której mowa w ustępie 1, Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdej osoby uczestniczącej w konferencji:

1. Dań głównych na gorąco:
 - 1) schabowy – 100 g,
 - 2) de volaille – 100 g,
 - 3) strogonow drobiowy – 200 ml,
 - 4) ziemniaki – 150 g.
2. Dań zimnych:
 - 1) sałatka gyros – 80 g,
 - 2) sałatka grecka – 80 g,
 - 3) ryba w sosie greckim – 60 g,
 - 4) sałatka owocowa – 50 g,
 - 5) surówka z białej kapusty – 80 g.
3. Ciast i pieczywa:
 - 1) sernik – 60 g,
 - 2) jabłecznik – 60 g,
 - 3) śmietanowiec – 60 g,
 - 4) pieczywo (chleb, bułki) – 50 g.
4. Napoi gorących i zimnych:
 - 1) kawa rozpuszczalna (dodatkowo: cukier, śmietanka) – 200 ml,
 - 2) herbata (dodatkowo: cukier, świeża cytryna w plasterkach) – 200 ml,
 - 3) soki owocowe (minimum 3 rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) – 150 ml,
 - 4) woda mineralna gazowana – 150 ml,
 - 5) woda mineralna niegazowana – 150 ml.



3. Warunki wykonania usługi:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- lokalu, zlokalizowanego w maksymalnej odległości 15 km od Rypińskiego Centrum Sportu i Rekreacji (ul. Dworcowa 11, 87 – 500 Rypin),
- sali restauracyjnej bądź kompleksu składającego się z sali restauracyjnej oraz miejsca na zewnątrz budynku, wraz ze stolikami i krzesłami, zabezpieczonego przed niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi,
- naczyń ceramicznych wielokrotnego użytku, szklanek do serwowania napoi gorących i zimnych, sztuczy metalowych do konsumpcji – użyta zastawa musi być czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana,
- bezpłatnego parkingu,
- dekoracji stołów (w tym materiałowe obrusy, serwetki),
- obsługi kelnerskiej,
- toalety damskiej i męskiej,
- szatni z obsługą.