Załącznik nr 1
do umowy

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Usługa nr 1

Usługa cateringowa podczas inauguracji XVIII Lubuskiego Tygodnia Seniora 10 października 2016 r. dla 200 osób w Filharmonii Zielonogórskiej

Wymogi ogólne:

- wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta, szklane dzbanki do soków, szklanki do zimnych napoi,
- dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych,
- niezbędny personel (co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),
- serwis kawowy dostępny podczas trwania całej uroczystości,
- usługa sprzątania.
- usługi cateringowe serwowane są wyłącznie w formie „szwedzkiego stołu".

Menu:

1/ serwis kawowy i ciasto:

- świeżo parzona kawa, herbata, podawana w samowarze lub termosach – 300 ml/osobę
- cukier – 10g/osobę,
- śmietanka w jednorazowych opakowaniach 2 szt./osobę,
- świeża pokrojona cytryna (podawana na talerzykach) – 1 plaster/osobę,
- soki owocowe - 2 rodzaje (jabłkowy, pomarańczowy), 100% soku z owoców w kartonach – **nie napoje**, podawane w szklanych dzbankach - 200 ml/osobę,
- woda gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/osobę,
- 2 rodzaje ciasta domowego (typu sernik i murzynek) po 50 gram każdego/ osobę,

II. Usługa nr 2

Usługa cateringowa podczas konferencji z zakresu przeciwdziałania przemocy w rodzinie 4 listopada 2016 r. dla 150 osób w Sali kolumnowej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubuskiego w Zielonej Górze

- wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej, tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis do kawy i herbaty, sztućce, serwis obiadowy, talerzyki do ciasta, szklane dzbanki do soków, szklanki do zimnych napoi,

- gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar,
- dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych,
- niezbędny personel (co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),
- serwis kawowy dostępny podczas trwania całej uroczystości,
- usługa sprzątania,
- usługi cateringowe serwowane wyłącznie w formie „szwedzkiego stołu".

Menu:

1/ serwis kawowy:

- świeżo parzona kawa, herbata, podawana w samowarze lub termosach – 300 ml/osobę
- cukier – 10g/osobę,
- śmietanka w jednorazowych opakowaniach 2 szt./osobę,
- świeża pokrojona cytryna (podawana na talerzykach) – 1 plaster/osobę,
- soki owocowe - 2 rodzaje (jabłkowy, pomarańczowy), 100% soku z owoców w kartonach – **nie napoje**, podawane w szklanych dzbankach - 200 ml/osobę,
- woda gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/osobę,
- ciastka kruche (mieszanka) 30g/ osobę

2/ lunch:

- 2 rodzaje mięs: karkówka pieczona w plastrach, 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 – 300g/ osobę.

DYREKTOR
REGIONALNEGO OŚRODKA
POLITYKI SPOŁECZNEJ
Jakub Piosik