

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa związana z przygotowaniem poczęstunku regionalnego (impreza plenerowa) dla uczestników Ogólnopolskiego Festiwalu Kapel i Śpiewaków Ludowych.

Poczęstunek odbywał się będzie na Małym Rynku w Kazimierzu Dolnym (w miejscu wskazanym przez Zamawiającego).

- termin wykonania usługi 25.06.2016
- w godz. 17-19.30 Zamawiający udostępni miejsce w pobliżu Małego Rynku na złożenie (zmagazynowanie) infrastruktury
- Zamawiający o godz. 22.30 udostępni Mały Rynek. Wykonawca będzie miał 45 min na rozłożenie infrastruktury i wystawienie poczęstunku
- początek poczęstunku przewidziany jest na godz. 23.15

W ramach niniejszego zadania Wykonawca zobowiązuje się wykonać następujące zadania:

- zapewnienie dla ok. 700 osób poczęstunku zgodnie z przedstawionym menu
- przygotowanie, dowóz, wystawienie poczęstunku
- pomoc przy podawaniu dań gorących (wydawanie)
- zapewnienie stołów do wystawienia poczęstunku (stoły przykryte obrusem, udekorowane świecznikami)
- zapewnienie 200 miejsc umożliwiających konsumpcję (krzesła, ławy)
- zapewnienie niezbędnych urządzeń gastronomicznych do serwowania potraw na gorąco, pater do serwowania posiłków i innego niezbędnego wyposażenia
- zapewnienie naczyń, kubeczków, mieszadełek i sztućców (jednorazówki) do konsumpcji. Wszystko w ilościach adekwatnych do ilości opisanych porcji dla każdego dania
- całość menu podana w formie szwedzkiego bufetu
- wykonawca zadba o czystość w miejscu poczęstunku i podczas świadczenia usługi oraz uprzątnie miejsce po zakończeniu usługi

menu poczęstunku:

Specyfikacja wraz z gramaturą w przeliczeniu na 1 osobę.

Nazwa dania (podstawowy skład)	Gramatura na osobę / ilość porcji
Pierogi mix: ruskie, wiejskie, chłopskie, z soczewicą, lubelskie (danie gorące) - Pierogi ruskie: twaróg, ziemniaki - Pierogi wiejskie: kasza gryczana , twaróg - Pierogi chłopskie: ziemniaki gotowane, boczek wędzony cebula - Pierogi z soczewicą - Pierogi lubelskie: ryż , twaróg, cukier,(słodka śmietana)	200 gram na osobę 700 porcji

<p>Bigos staropolski (danie gorące)</p> <p>Bigos staropolski : kapusta słodka 30%, kapusta kiszona 70%, mięso wieprzowe, mięso wołowe, boczek wędzony, kielbasa wędzona, podgrzybki suszone, cząber, kolendra, jałowiec, wino czerwone, przyprawy</p>	<p>300 gram na osobę 700 porcji</p>
<p>Forszmak lubelski (danie gorące)</p> <p>Forszmak lubelski : wywar drobiowo – warzywny, mięso drobiowe, boczek wędzony, kielbasa, ogórek kiszony, zielony groszek, pieczarka, papryka konserwowa, przecier pomidorowy , przyprawy.</p>	<p>350 ml na osobę 700 porcji</p>
<p>Pieróg biłgorajski</p> <p>Pieróg biłgorajski – kasza gryczana, ziemniaki, skwarki , cebula, jajka, przyprawy. – Rodzaj ciasta pieczonego w blachach , może być podany z kwaśną śmietaną ze szczypiorem.</p>	<p>100 gram na osobę 400 porcji</p>
<p>Pasztet z żurawiną</p> <p>Pasztet z żurawiną – mięsa pieczone mieszane, drób, wieprzowina , wołowina. Z dodatkiem żurawiny suszonej i glazurą żurawinową na wierzchu.</p>	<p>100 gram na osobę 500 porcji</p>
<p>Pieczeń staropolska faszzerowana grzybami i soczewicą</p> <p>Pieczeń staropolska – zwijana z mięsa mielonego z nadzieniem z grzybów leśnych i gotowanej soczewicy.</p>	<p>100 gram na osobę 500 porcji</p>
<p>Śledzie kazimierskie</p> <p>Śledzie kazimierskie – obsmażane filety śledziowe marynowane w zalewie pomidorowej z dodatkiem selera naciowego, kopru , goździków , kardamonu i gałązek estragonu.</p>	<p>100 gram na osobę 400 porcji</p>
<p>Pajda chleba tradycyjnego posmarowana swoim smalcem z cebulką</p>	<p>2 sztuki po 100 gram 600 porcji</p>
<p>Ogórek małosolny</p>	<p>2 sztuki na osobę 700 porcji</p>
<p>Deska serów regionalnych</p>	<p>100 gram na osobę 400 porcji</p>
<p>Kaszanka gryczana</p>	<p>100 gram na osobę</p>

	400 porcji
Wędliny swojskie (kielbasa, boczek, schab)	70 gram na osobę 400 porcji
Kawa rozpuszczalna	400 porcji
Herbata ekspresowa	Bez limitu, nie mniej niż 700 torebek
Gorąca woda w warnikach	Bez limitu, nie mniej niż 200 ml x 700 porcji
Cytryna, cukier	400 porcji