

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Catering dla około 150 osób w dniu 25.04.2013r. około godz. 14.00, w budynku G Wydziału Matematyczno-Przyrodniczego Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach, ul. Świętokrzyska 15, Kielce:

Zakąski:

- Koreczki (np. śliwka z boczkiem, łosoś ze śliwką, z mozzarellą i bazylią) – nie mniej niż 3 szt./osobę
- Indyk w galarecie z brokułami – nie mniej niż 100 g/osobę
- Babeczki nadziewane 3 rodzajami sałatek – nie mniej niż 3 szt./osobę
- Płyta mięs pieczonych (schab z morelą, rolada z boczku, karczek, galantyna z kurczaka) – nie mniej niż 100 g/osobę
- Owoce morza (np. krewetki z sosem czosnkowym)
- Łosoś wędzony – nie mniej niż 100 g/osobę
- Mozzarella z pomidorem i świeżą bazylią – nie mniej niż 100 g/osobę
- Paterki wędlin – nie mniej niż 100 g/osobę
- Deski serów (np. sery twarde, półtwarde, pleśniowe, z ziołami, oscypki) – nie mniej niż 100 g/osobę
- Sałatka 3 rodzaje (np. z serem feta, brokułowa – nie mniej niż 100 g/osobę)

Zupy: krem brokułowy

Dania ciepłe:

- Schab w sosie – nie mniej niż 150 g/osobę
- Fileciki z kurczaka w sosie pieczeniowym – nie mniej niż 150 g/osobę

Dania ciepłe muszą być podawane z podgrzewaczy.

Dodatki do dania głównego:

- Mini ziemniaczki opiekane – nie mniej niż 100 g/osobę
- Kluseczki śląskie – nie mniej niż 100 g/osobę
- Jarzyny z wody, zestaw surówek – nie mniej niż 100 g/osobę

Desery:

- Ciasta krojone 3 rodzaje w ilości: porcje nie mniejsze niż 150 g/osobę,
- Panna cotta z owocami (serwowana w pucharkach),
- Owoce krojone na paterach lub koreczki na słodko owocowe, nie mniej niż 150 g/osobę;

Bufet z napojami:

-gorącymi: kawa, herbata (cukier, mleko, śmietanka, cytryna) uzupełniane na bieżąco

-zimnymi: sok z owoców świeżych, woda mineralna gazowana i niegazowana uzupełniane na bieżąco;

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- Obsługi kelnerskiej – minimum 3 osoby do zapewnienia nakrycia stołów obrusami i scertingu
- Zapewnienia nakryć stołowych (szkło i porcelana) tj. półmisek, talerzy, talerzyków deserowych, szklanek, filiżanek itp.
- Zapewnienia sztuców
- Dekoracji stołów
- Zapewnienia serwetek
- Ustawienia stołów. Wykonawca musi zapewnić stoły dla w/w liczby uczestników
- Podawania dań gorących z podgrzewaczy
- Sprzątnięcia Sali, w której zorganizowany będzie catering
- Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia
- Przestrzegania przepisów prawnych oraz sanitarnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych
- Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym
- Zapewnienia na własny koszt estetycznego przygotowania poczęstunku przez wykwalifikowany personel
- Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych.