Załącznik nr 1 do siwz

Opis przedmiotu zamówienia

Catering dla BO AFE
Przygotowanie i dostawa gotowych posiłków, dostawa w różne miejsca w całym województwie podkarpackim, w zależności od miejsca w którym odbywać się będzie szkolenie.
Specyfikacja usługi zawiera daty oraz ilość osób objętych świadczeniem usługi:

- Data świadczenia usługi 20.02.2011 – 30.11.2011 – zleceniodawca określi każdorazowo miejsce dostawy posiłków oraz dokładną datę szkolenia.

Wymagane menu na szkolenia wraz z gramaturami posiłków:

a) **menu obiadowe** - wymagane menu, wszystkie propozycje ze wskazaniem na 1 osobę (120 osób - 8 grup x 15 osób)

	Zestaw dla VIII grup szkoleniowych
1 Dzień	Zupa pomidorowa 250 ml, Ziemniaki 150gr, kotlet schabowy 150gr, surówka 150gr,
2 Dzień	Zupa ogórkowa 250 ml Placki po węgiersku 150gr/150ml z mięsem, surówka 150gr,
3 Dzień	Zupa pieczarkowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet mielony 150gr, surówka 150gr,
4 Dzień	Rosół 250 ml Udko z kurczaka 150gr (250gr z kością), ziemniaki 150gr, gotowane warzywa 150gr,
5 Dzień	Zupa grzybowa 250 ml Ryba w panierce 150gr, frytki 200gr, surówka 150gr,
6 Dzień	Zupa jarzynowa 250 ml Gulasz z mięsa 150gr, kasza gryczana 200gr, ogórki kwaszone
7 Dzień	Bogracz 250 ml, Chleb Naleśniki z serem i dżemem 3 sztuki
8 Dzień	Żur 250 ml Kluski śląskie min 5szt., Gulasz 150gr/min 100gr mięsa, Surówka 150gr
9 Dzień	Barszcz czerwony 250 ml Krokiety 3 szt. (min 100gr sztuka)
10 Dzień	Zupa pomidorowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet schabowy 150gr, surówka 150gr,
11 Dzień	Zupa ogórkowa 250 ml Placki po węgiersku 150gr/150ml (z mięsem), surówka 150gr,
12 Dzień	Zupa pieczarkowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet mielony 150gr, surówka 150gr,
13 Dzień	Rosół 250 ml Udko z kurczaka 150gr (250gr z kością), ziemniaki 150gr, gotowane warzywa 150gr,
14 Dzień	Zupa grzybowa 250 ml

	Ryba w panierce 150gr, frytki 200gr, surówka 150gr,
15 Dzień	Zupa jarzynowa 250 ml Gulasz z mięsa 150gr, kasza gryczana 200gr, ogórki kwaszone
16 Dzień	Bogracz 250ml Chleb Naleśniki z serem i dżemem 3 sztuki
17 Dzień	Żur 250 ml Kluski śląskie min 5szt., Gulasz 150gr/min 100gr mięsa, Surówka 150gr
18 Dzień	Barszcz czerwony 250 ml Krokiety 3 szt. (min 100gr sztuka), Barszcz czerwony czysty 250ml
19 Dzień	Zupa pomidorowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet schabowy 150gr, surówka 150gr,
20 Dzień	Zupa ogórkowa 250 ml Placki po węgiersku 150gr/150ml (z mięsem), surówka 150gr,
21 Dzień	Zupa pomidorowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet schabowy 150gr, surówka 150gr,
22 Dzień	Zupa ogórkowa 250 ml Placki po węgiersku 150gr/150ml (z mięsem), surówka 150gr,
23 Dzień	Zupa pieczarkowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet mielony 150gr, surówka 150gr,
24 Dzień	Rosół 250 ml Udko z kurczaka 150gr (250gr z kością), ziemniaki 150gr, gotowane warzywa 150gr,
25 Dzień	Zupa grzybowa 250 ml Ryba w panierce 150gr, frytki 200gr, surówka 150gr,
26 Dzień	Zupa jarzynowa 250 ml Gulasz z mięsa 150gr, kasza gryczana 200gr, ogórki kwaszone
27 Dzień	Bogracz 250ml Chleb Naleśniki z serem i dżemem 3 sztuki
28 Dzień	Żur 250 ml Kluski śląskie min 5szt., Gulasz 150gr/min 100gr mięsa, Surówka 150gr
29 Dzień	Barszcz czerwony 250 ml Krokiety 3 szt. (min 100gr sztuka)
30 Dzień	Zupa pomidorowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet schabowy 150gr, surówka 150gr,
31 Dzień	Zupa ogórkowa 250 ml Placki po węgiersku 150gr/150ml (z mięsem), surówka 150gr,
32 Dzień	Zupa pieczarkowa 250 ml Ziemniaki 150gr, kotlet mielony 150gr, surówka 150gr,
33 Dzień	Rosół 250 ml Udko z kurczaka 150gr (250gr z kością), ziemniaki 150gr, gotowane warzywa 150gr,
34 Dzień	Zupa grzybowa 250 ml

	Ryba w panierce 150gr, frytki 200gr, surówka 150gr,
35 Dzień	Zupa jarzynowa 250 ml Gulasz z mięsa 150gr, kasza gryczana 200gr, ogórki kwaszone
36 Dzień	Bogracz 250ml Chleb Naleśniki z serem i dżemem 3 sztuki

Sposób podania - obiad dostarczony i wyporcjowany na miejscu przez wykonawcę zamówienia. **Obiad musi być podany w porcjach na każdą osobę. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku.** Istnieje również możliwość zapewnienia przez zamawiającego aneksu kuchennego oraz zastawy ceramicznej – w zależności od podpisanej umowy na wynajem sali szkoleniowej.

Dokładny termin realizacji szkolenia będzie podawany każdorazowo przez zamawiającego na ok. 14 dni datą rozpoczęcia szkolenia.

b) **serwis kawowy** - 1 przerwy kawowe, przed rozpoczęciem, szkolenia i przed obiadem.
Sposób podania - w formie stołu szwedzkiego z zapewnieniem filiżanek, talerzyków, szklanek, łyżeczek i serwetek w czasie trwania szkolenia.
- ciastka (mieszanka deserowa – delicje, wafelki, ciastka kruche): 5 różnych ciastek na 1 osobę,
- 1 filiżanka kawy - 1 osobę,
- 1 filiżanka herbaty – 1 osobę,
- 1 x 0,2 ml –wody mineralnej niegazowanej – 1 osobę,
- 1 x 0,2 ml – wody mineralnej gazowanej – 1 osobę,
- cukier,
- mleko – płynne 2%,
- cytryny.

c) **dodatkowe obowiązki wykonawcy:**
- Zapewnić obsługę kelnerską i uporządkować pomieszczenia po podanym posiłku,
- Prowadzić ciągły nadzór nad realizacją zamówienia,
- Na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia,
- Dowóz posiłków na miejsce oraz w czasie wskazanym przez Zamawiającego.