



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Załącznik nr 1 do swz

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Usługa cateringowa realizowana w dniach 07.06.2024 - 09.06.2024 podczas XXX Wielkopolskich Targów Rolniczych w Sielinku:**

**ZADANIE I Usługa cateringowa realizowana w dniach 07.06.2024-09.06.2024 podczas XXX Wielkopolskich Targów Rolniczych w Sielinku;**

**ZADANIE II Usługa cateringowa realizowana w dniu 08.06.2024 spotkania zorganizowanego w ramach operacji pn. „Dobrostan zwierząt a osiągnięte efekty hodowlane”.** Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## ZADANIE I

**Usługa cateringowa realizowana w dniach 07.06.2024-09.06.2024 podczas XXX Wielkopolskich Targów Rolniczych w Sielinku:**

### 1. Wykonawca zapewni zgodnie harmonogramem:

#### 1.1. W dniu 7.06.2024 w godzinach od 14.00 do 16.00 obiad dla 117 osób (HOTEL) w tym:

zupa (300 ml na osobę) do wyboru: pomidorowa, szparagowa, kalafiorowa, pieczarkowa;  
danie główne: dwie potrawy mięsne (100 porcji) i rybna (17 porcji), minimum 200 g na osobę;  
dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;  
surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 150 g na osobę);  
sok, woda mineralna butelkowana - gazowana i niegazowana (bez limitu);

Dodatkowe warunki:

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;  
dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego najpóźniej na 30 min przed rozpoczęciem wydawania posiłków i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min po zakończeniu ustalonej godz. posiłków  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej na stołach;  
zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;  
sukcesywna wymiana obrusów;

#### 1.2. W dniu 7.06.2024 w godzinach od 18.00 do 20.00 kolacja dla 110 osób (HOTEL) w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:

herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);  
sok, woda mineralna butelkowana – gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”**

na ciepło np.: leczo/bigos/zapiekanka/fasolka po bretońsku – minimum dwa rodzaje, 300 ml na osobę;  
sery: żółte, pleśniowe, podpuszczkowe - 50 g na osobę;  
wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;  
pasztet - 50 g na osobę;  
świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;  
pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);  
masło 82 % - 20 g na osobę;

**Dodatkowe warunki:**

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;  
dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego najpóźniej na 30 min przed rozpoczęciem wydawania posiłków i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min po zakończeniu ustalonej godz. posiłków;  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób zatrudnionych na umowę o pracę;  
zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;  
sukcesywna wymiana obrusów;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej na stołach.

**1.3. W dniu 8.06.2024 w godzinach od 7.00 do 9.00 śniadanie dla 122 osób (HOTEL)  
w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:**

herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);  
kawa bez limitu (dodatki: cukier, mleko);  
na ciepło: jajecznica - 2 jajka na osobę;  
na ciepło: kielbaski - 2 szt. na osobę;  
wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;  
sery: żółte, pleśniowe, podpuszczkowe - 50 g na osobę;  
twarożek ze szczypiorkiem - 50 g na osobę;  
świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę; pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);  
masło 82 % - 20 g na osobę;

**Dodatkowe warunki:**

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie wyposażenia, który podtrzymuje ciepło potraw;  
dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego najpóźniej na 30 min przed rozpoczęciem wydawania posiłków i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min po zakończeniu ustalonej godz. posiłków;  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób zatrudnionych na umowę o pracę;  
zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;  
sukcesywna wymiana obrusów;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej na stołach.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

**1.4. W dniu 8.06.2024 w godzinach 9:00-17:00 obsługa VIP dla 30 osób (HOTEL – biała sala), w tym:**

**od 9.00 do 17.00:**

- o serwis kawowy (kawa, herbata różne rodzaje bez limitu (dodatki: cukier mleko, cytryna);
- o soki 100 %, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 330 ml (bez limitu);
- o deser w postaci monoporcji - 2,5 porcji na osobę; (5 smaków)

**od 9.00 do 12.00:**

- o zakąska w formie Fingerfood 2,5 porcja na osobę; (5 różnych rodzajów)
- o sałatki w postaci monoporcji 100 g na osobę, trzy rodzaje: (1) sałatka z arbuзем i serem typu halloumi, (2) sałatka z kurczakiem w panku, (3) sałatka z serem pleśniowym;

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 4 osoby zatrudnione na umowę o pracę;
- zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;
- dekoracja kwiatowa;
- sukcesywna wymiana obrusów oraz porcelany (rotacja gości)
- zapewnienie zaplecza gastronomicznego;

**1.5. W dniu 8.06.2024 w godzinach od 12.00-15.30 obiad dla 170 osób (HOTEL), w tym:**

- zupa (300 ml na osobę) do wyboru: pomidorowa, szparagowa, kalafiorowa, pieczarkowa;
- danie główne: trzy potrawy mięsne (150 porcji) i rybna (20 porcji), minimum 200 g na osobę;
- dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;
- surówki - w minimum dwóch rodzajach (co najmniej 150 g na osobę);
- sok, woda mineralna butelkowana - gazowana i niegazowana (bez limitu);

Dodatkowe warunki:

- dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;;
- zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;
- zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;
- dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego najpóźniej na 30 min przed rozpoczęciem wydawania posiłków i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min po zakończeniu ustalonej godz. posiłków
- zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób zatrudnionych na umowę o pracę;



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”**

zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;  
sukcesywna wymiana obrusów;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej na stołach.

**1.6. W dniu 8.06.2024 w godzinach od 18.00 do 20.00 kolacja dla 125 osób (HOTEL) w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:**

herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);  
sok, woda mineralna butelkowana – gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę);  
na ciepło np.: leczo/bigos/zapiekanka/fasolka po bretońsku – minimum dwa rodzaje, 300 ml na osobę;  
sery: żółte, pleśniowe, podpuszczkowe - 50 g na osobę;  
wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;  
pasztet - 50 g na osobę;  
świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;  
pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);  
masło 82 % - 20 g na osobę;

Dodatkowe warunki:

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;  
dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego najpóźniej na 30 min przed rozpoczęciem wydawania posiłków i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min po zakończeniu ustalonej godz. posiłków;  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób zatrudnionych na umowę o pracę;  
zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;  
sukcesywna wymiana obrusów;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej na stołach.

**1.7. W dniu 8.06.2024 w godzinach od 19:00-do 3.00 Bankiet VIP dla 40 osób (Sala konferencyjna „Muzeum”), w tym:**

pierwsza zupa, 1 porcja na osobę, krem szparagowy (300 ml na osobę);  
ciepłe mięsa/ryby 3 porcje na osobę, takie jak: (1) roladka drobiowa z suszonym pomidorem szpinakiem i fetą, (2) roladka drobiowa z serem mascarpone i papryką, (3) karkówka z mini pieczarką w sosie BBQ. (4) łosoś z glazurowanymi warzywami, (5) polędwiczki z kurczaka w sosie porowym;  
dodatek skrobiowy (200 g na osobę) w tym: ziemniaki ze skórą, kopytka, ryż z warzywami;  
zestaw surówek oraz warzywa na parze (co najmniej 150 g na osobę);  
atrakcja kulinarna, 1 porcja na osobę (350g/osobę): udziec wieprzowy z ziemniakami, kapustą i sosami;  
herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);  
kawa bez limitu (dodatki: cukier, mleko);  
soki 100 %, woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 330 ml (bez limitu);  
ciasto bankietowe – 2,5 porcji na osobę: 5 smaków;



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”**

zimne przekąski 2 porcje na osobę,: (1) mięsa glazurowane, (2) pasztet z kaczki z żurawiną, (3) galantyna z kurczaka, (4) schab ze śliwką, (5) karkówka faszerowana, (6) przekąski: mini tortille, ślimaczki z ciasta francuskiego z farszem, rolada szpinakowa

sałatki, 1 porcja na osobę: (1) sałatka grecka, (2) sałatka z brokułem kolorowa, (3) sałatka z arbuzem i dresingiem malinowym;

druga zupa na ciepło, podawana o godzinie 24.00, 1 porcja na osobę, dwa rodzaje po 20 porcji: (1) zupa węgierska z bułeczkami, (2) żurek z bułeczkami;

**Dodatkowe warunki:**

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie aranżacji w sali bankietu, w tym sprzątnięcie;  
zapewnienie prostokątnych stołów do szwedzkiego stołu;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej;  
zapewnienie czterech kompletów biesiadnych przy bocznym wejściu na salę na łączną liczbę 40 osób ;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej na stojakach bankietowych;  
zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 4 osób zatrudnionych na umowę o pracę;  
zapewnienie zaświadczenia od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;

**1.8. W dniu 9.06.2023 w godzinach od 7.00 do 9.00 śniadanie dla 129 osób (HOTEL) w formie tzw. „szwedzkiego stołu”, w tym:**

herbata bez limitu (dodatki: cukier, cytryna);  
kawa bez limitu (dodatki: cukier, mleko);  
na ciepło: jajecznica - 2 jajka na osobę;  
na ciepło: kielbaski - 2 szt. na osobę;  
wędliny (4 rodzaje) - 60 g na osobę;  
sery: żółte, pleśniowe, podpuszczkowe - 50 g na osobę;  
twarożek ze szczypiorkiem - 50 g na osobę;  
świeże warzywa (pomidor, ogórek, rzodkiewka papryka) - 80 g na osobę;  
pieczywo mieszane (bułki, chleb - różne rodzaje);  
masło 82 % - 20 g na osobę;

**Dodatkowe warunki:**

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;  
dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego najpóźniej na 30 min przed rozpoczęciem wydawania posiłków i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min po zakończeniu ustalonej godz. posiłków  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób zatrudnionych na umowę o pracę;  
zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;  
sukcesywna wymiana obrusów;





„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

zapewnienie dekoracji kwiatowej na stołach.

**1.9. W dniu 9.06.2024 w godzinach od 12.00 do 15.00 obiad dla 160 osób, (HOTEL) w tym:**

zupa (300 ml na osobę) do wyboru: pomidorowa, szparagowa, kalafiorowa, pieczarkowa;  
danie główne: trzy potrawy mięsne (140 porcji) i rybna (20 porcji), minimum 200 g na osobę;  
dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych;  
surówki - w dwóch rodzajach (co najmniej 150 g na osobę);  
sok, woda mineralna butelkowana - gazowana i niegazowana (bez limitu);

Dodatkowe warunki:

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;  
dostarczenie posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego najpóźniej na 30 min przed rozpoczęciem wydawania posiłków i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min po zakończeniu ustalonej godz. posiłków  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób zatrudnionych na umowę o pracę;  
zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transport z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;  
zapewnienie dekoracji kwiatowych na stołach.

2. Realizując usługę należy uwzględnić fakt, iż dojazd do miejsca wykonania usług wskazanych powyżej ze względu na dużą liczbę osób odwiedzających Targi będzie utrudniony.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do zwiększenia bądź zmniejszenia liczby posiłków maksymalnie o 20% - o czym poinformuje wykonawcę usług, min 2h przed ustaloną godziną wydania danego posiłku. W przypadku zwiększenia liczby posiłków za dodatkowym wynagrodzeniem
4. Wykonawca zapewni dla całości zamówienia serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątanie, obsługę kelnerską zatrudnioną na umowę o pracę, zastawę ceramiczną.
5. W zakresie żywienia, Wykonawca do całego zamówienia zobowiązany jest do: terminowego przygotowania posiłków, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Osoby zajmujące się przygotowaniem oraz dystrybucją posiłków winny mieć przeprowadzone badania lekarskie wraz z wpisem do odpowiednich dokumentów wynikających z obowiązujących przepisów prawa. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

## ZADANIE II

**Usługa cateringowa realizowana w dniu 08.06.2024 r.** spotkania zorganizowanego w ramach operacji pn. **„Dobrostan zwierząt a osiągnięte efekty hodowlane”**. Operacja współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

**1. Wykonawca zapewni: w dniu 8.06.2024 w godzinach od 19:00 do 20.00 kolację – ciepły posiłek dla 80 osób (Namiot zagwarantowany przez Zamawiającego), w tym:**

zupa, 1 porcja na osobę, krem szparagowy (300 ml na osobę);  
ciepłe mięsa/ryby 2 porcje na osobę, takie jak: (1) poliki wieprzowe z warzywami okopowymi, (2) roladka z kurkami, (3) karkówka z mini pieczarką, (4) Łosoś z glazurowanymi warzywami, (5) polędwiczki z kurczaka w sosie porowym; (porcja min. 200 g)  
dodatek skrobiowy (co najmniej 200 g na osobę) w tym: ziemniaki ze skórą, kopytka, ryż z warzywami;  
zestaw surówek oraz warzywa na parze (co najmniej 150 g na osobę);  
atrakcja kulinarna, 1 porcja na osobę (350g/osobę): udziec wieprzowy z ziemniakami, kapustą i sosami;  
herbata bez limitu (dodatki: cukier biały cukier trzcinowy, cytryna);  
soki 100 %, woda mineralna gazowana i niegazowana (bez limitu);  
ciasto – 2,5 porcji na osobę: (5 smaków)

**Dodatkowe warunki:**

dostępność jednego rodzaju porcelany oraz sztućców ze stali nierdzewnej;  
zapewnienie aranżacji w namiocie;  
zapewnienie czterech sztuk parasoli grzewczych;  
zapewnienie prostokątnych stołów do szwedzkiego stołu;  
zapewnienie prostokątnych lub kwadratowych stołów dla osiemdziesięciu osób wraz z galanterią stołową – ustawienie stołów w dwóch rzędach po czterdzieści osób  
zapewnienie osiemdziesięciu krzeseł;  
zapewnienie dekoracji kwiatowej;  
zapewnienie utylizacji śmieci na koszt wykonawcy;  
zapewnienie wyposażenia, które podtrzymuje ciepło potraw;  
zapewnienie odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej min 6 osób;  
zapewnienie zaświadczenie od Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu z zabudową izotermiczną do przewozu gotowych produktów z własnej działalności gastronomicznej;

2. Realizując usługę należy uwzględnić fakt, iż dojazd do miejsca wykonania usług wskazanych powyżej ze względu na dużą liczbę osób odwiedzających Targi będzie utrudniony.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do zwiększenia bądź zmniejszenia liczby posiłków maksymalnie o 20% - o czym poinformuje wykonawcę usług, min 2h przed ustaloną godziną wydania danego posiłku. W przypadku zwiększenia liczby posiłków za dodatkowym wynagrodzeniem



**„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”**

4. Wykonawca zapewni dla całości zamówienia serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską zatrudnioną na umowę o pracę, zastawę ceramiczną.
5. W zakresie wyżywienia, Wykonawca do całego zamówienia zobowiązany jest do: terminowego przygotowania posiłków, zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Osoby zajmujące się przygotowaniem oraz dystrybucją posiłków winny mieć przeprowadzone badania lekarskie wraz z wpisem do odpowiednich dokumentów wynikających z obowiązujących przepisów prawa. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ze świeżych produktów, z ważnymi terminami przydatności do spożycia, podanych w optymalnej temperaturze w przypadku dań gorących.

Wyklucza się możliwość składania ofert tylko na jedno z wybranych zadań zamówienia.