

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA– część III Spartakiada Seniorów**

Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostarczenie oraz wydanie ok. 200 posiłków.

Zamawiający w terminie 7 dni przed planowanym terminem spotkania poinformuje Wykonawcę o wstępnej liczbie uczestników. Ostateczną liczbę osób biorących udział w spotkaniu Zamawiający będzie zobowiązany podać Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed planowanym terminem imprezy.

W skład posiłku dla jednej osoby winno wejść:

- 1 porcja zupy- 350g ( minimum trzy rodzaje zup do wyboru: żurek, grochowa, flaki);
- 2,5 porcji mięs grillowanych- porcja 100g ( do wyboru: szaszłyk, karkówka, kiełbasa, kurczak);
- 2 porcje sałatek- porcja 200g , (minimum dwa rodzaje sałatek do wyboru: ziemniaczana, grecka z serem feta);
- pieczywo – 2 skibki, smalec ogórek kiszony, przyprawy – 100 g;
- napoje zimne 3/4 litra ( minimum 2 rodzaje soków owocowych);
- dodatki ( 2 rodzaje sosów, (czosnkowy, ketchup), 50 g każdy).

Planowany termin i miejsce przeprowadzenia imprezy, to 26 czerwca 2015 roku,- Młodzieżowy Ośrodek Sportu i Rekreacji, Poznań ul. Gdańska 1. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o miejscu i czasie trwania spotkania – nie później niż 7 dni przed jego terminem.

Wykonawca, przygotuje zadane stoisko, stoły, obrusy, jednorazową zastawę stołową, sztucce oraz inny sprzęt gastronomiczny i urządzenia niezbędne do wydawania posiłków, oraz zapewni obsługę kucharską, kelnerską i osoby do technicznej obsługi wydawania posiłków (wypakowanie sprzętu, posiłków w ilości gwarantującej sprawny przebieg wydawania posiłków.

Posiłki należy dostarczyć transportem atestowanym przez Sanepid, w miejscu wydawania należy zapewnić ciągi grzewcze oraz bemy i termoporty.

Wykonawca zapewni uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi cateringowej po jej realizacji wraz z wywozem zebranych śmieci.

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia:

- jednorazowej zastawy stołowej, serwetek oraz zobowiązuje się do zadbania o estetyczny wygląd obsługi oraz stoiska do wydawania posiłków.