

SZCZEGÓŁOWY ZAKRES RZECZOWY ZLECENIA

Zleceniobiorca zobowiązuje się do:

- 1) zapewnienia polskich produktów spożywczych wysokiej jakości, w tym produktów posiadających oznaczenie „Produkt polski”, regionalnych, tradycyjnych i ekologicznych oraz potraw z tych produktów do przeprowadzenia prezentacji i degustacji;
- 2) transportu wszystkich produktów oraz sprzętu niezbędnego do wykonania zlecenia;
- 3) przeprowadzenia w każdym dniu Targów Rolniczych Agro-Park prezentacji i degustacji produktów, o których mowa w pkt 1 oraz potraw z tych produktów, dla 60 osób w formie stołu szwedzkiego, składających się z:
 - a) zimnych przekąsek:
 - co najmniej 4 rodzajów wędzonek i wędlin – w ilości 5 kg,
 - co najmniej 4 rodzajów serów – w ilości 4 kg,
 - co najmniej 2 rodzajów sałatek warzywnych charakterystycznych dla kuchni polskiej – w ilości 12 kg,
 - co najmniej 4 rodzajów polskich owoców sezonowych – w ilości 7 kg,
 - b) dań ciepłych:
 - 2 rodzaje zupy z warzyw sezonowych – w ilości 30 l,
 - c) ciast:
 - sernik – w ilości 5 kg,
 - szarlotka – w ilości 5 kg,
 - d) napojów:
 - soki owocowe: jabłkowy, wiśniowy, czarna porzeczka – w ilości 40 l,
 - woda gazowana i niegazowana – w ilości 40 l,
 - e) pieczywa: jasne i ciemne – bez ograniczeń,
 - f) dodatków: masło, sól, pieprz, pomidory, ogórki, cukier, mleko- bez ograniczeń,
 - g) kawy oraz herbaty- bez ograniczeń;
- 4) zapewnienia naczyń ceramicznych i sztućców metalowych, zastawy nie jednorazowego użytku oraz sztućców platerowych i tac w ilości niezbędnej do wykonania zlecenia;
- 5) zapewnienia sprzętu cateringowego niezbędnego do wykonania zlecenia;
- 6) montażu i demontażu sprzętu niezbędnego do wykonania zlecenia;
- 7) kompleksowej obsługi podczas prezentacji i degustacji (minimum 2 osoby w każdym dniu);
- 8) zapewnienia białizny stołowej w postaci obrusów prostokątnych i obrusów do drapowania stołów;
- 9) zapewnienia dekoracji biało-czerwonej w postaci żywych kwiatów na każdym ze stołów zasiadanych oraz stole szwedzkim.