

DOPS/ZP/251-14/2010

Załącznik nr 1 do umowy nr...../2010

**Szczegółowy opis przedmiotu umowy w zakresie Zadania 2.**

1. Przedmiotem umowy jest usługa gastronomiczna w zakresie zorganizowania uroczystej kolacji zasiadanej dla uczestników projektu DART w restauracji.
2. Termin usługi: 14.12.2010 r.
3. Miejsce wykonania usługi – lokalizacja lokalu specjalizującego się w usługach gastronomicznych – restauracja musi być zlokalizowana w centrum Wrocławia – Rynek, Plac Solny, Ostrów Tumski – o powierzchni umożliwiającej przyjęcie grupy 48 osób

**USŁUGA GASTRONOMICZNA**

**kolacja zasiadana dnia 14.12.2010 r. – dla grupy 48 osób, serwowana przez kelnerów/kelnerki do stolików.**

Wymagana kuchnia polska. W ramach posiłku ma się znaleźć:

**Bufet zimny**

3 rodzaje zróżnicowanych przystawek po 100 gram każda w 1 porcji (razem 48 porcji)

**Zupa na ciepło** – min. 300 ml

Np. barszcz czysty z pasztecikiem 300 ml/50g

Rosół tradycyjny 300 ml

Żurek z jajkiem 300ml/50g

Zupa krem 300 ml

Pieczyno – kosze z pieczywem białym i razowym

**Bufet gorący- główne danie na ciepło**

Danie mięsne lub rybne 120 gram (48 porcji)

Ziemniaki/ krokiet ziemniaczany/ kasza/ ryż 200 gram (48 porcji)

Dipy do mięs i ryb oraz/lub marynaty 100 gram (48 porcji)

Zestaw surówek 150 gram (48 porcji)

**Deser**

Bufet słodki – 2 rodzaje słodkiej potrawy po 100 gram każda w 1 porcji (48 porcji)

**Napoje bezalkoholowe**

Soki owocowe 0.5 L na osobę (90 porcji)

Woda mineralna 0.5 L na osobę (50 porcji)

Kawa z ekspresu ciśnieniowego ze stosownymi dodatkami 48 porcji (naturalna śmietanka, cukier)

Herbata 35 porcji herbat ekspresowych smakowych w torebkach ze *sznurkiem* do szybkiego zaparzania zakończonym tekturką ze stosownymi dodatkami (cukier, cytryna)

wraz ze stosowną zastawą, z wyłączeniem naczyń jednorazowego użytku.

Menu kolacji zasiadanej zostanie uszczegółowione z wybranym Wykonawcą na podstawie propozycji Wykonawcy na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem usługi.