

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMOWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi świadczenie usługi cateringowej tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie poczęstunku dla uczestników i wykładowców 2 konferencji organizowanych w Galerii Bielskiej BWA w Bielsku-Białej w terminach 21 i 31 marca 2011 r.
2. Wykonawca realizuje zamówienie łącznie z zapewnieniem obsługi kelnerskiej – minimum 3 osoby podczas przerw kawowych i obiadowych.
3. Wykonawca zapewni:
 - Stoły, zastawę stołową, sztućce, dekorację stołu (obrusy, przypinki, serwetki ,itp.), ekspres do kawy, zaparacz do herbaty, podgrzewacze do potraw ciepłych (nie termosy)
4. Zamawiający zapewni sale w których będzie świadczona usługa.
5. Wykonawca zapewni podczas każdego, dnia konferencji bufet kawowy i obiad.

Część I

Termin wykonania: 21.03.2011 r. dla 100 osób - realizacja usługi cateringowej wegetariańskiej w czasie konferencji

„WODA I JEJ ZNACZENIE W PRAWDŁOWYM FUNKCJONOWANIU EKOSYSTEMU”

Potrawy przygotowane w oparciu na wegetariańskich produktach polskich, regionalnych:

1. Bufet kawowy – podczas całej konferencji począwszy od godz. 11.00 do 20.00

- 1.1. Ciastka owsiane i orkiszowe z dodatkiem miodu 100g/osobę
- 1.2. Ciasto marchwiowe, jabłecznik, 100g/osobę
- 1.3. Kawa wraz z dodatkami - śmietanka, cukier (bez ograniczeń)
- 1.4. Herbata czarna ,herbata zielona wraz z dodatkami - cytrynka, cukier (bez ograniczeń)

2. Szwedzki stół - godz. 12.45

2.1. *Dania na ciepło:*

- a) Krem z dyni z dodatkiem palucha chlebowego 100 porcji po 250 ml
- b) Kotleciki z kaszy manny w asyście smażonych gruszek 80 szt po 120g

2.2. *Dania zimne:*

- a) Miseczki z buraków faszerowane kolorową sałatką z soczewicy ułożoną na kielkach sojowych 50szt po 80g
- b) Kolorowe koreczki z kaszy kuskus doprawione miodem i migdałami 50szt po 50g
- c) Tosty czosnkowe z sałatką z grzybków marynowanych i pory-50szt po 50g
- d) Deski różnorodności 5szt:
 - Kuleczki serowe obtaczane w orzechach ,papryce i świeżych ziołach -50szt po 50g
 - Krokietki faszerowane kapustą kiszoną z kminkiem-50szt po 80g
 - Pasztecik z sera lazur i szpinaku -50szt po 80g
 - Babeczki serowe z rzeżuchą świeżą -50szt po 70g
 - Mini bułeczki razowe z pastą jajeczną , paprykową i szpinakową „trzy kolory” (czerwony, żółty, zielony) -100szt po 50g



- e) Tarta szpinakowa 4szt po 8porcji po 70g
- f) Tarta grzybowa 4szt po 8porcji po 70g
- g) Tarta brokułowa 4szt po 8porcji po 70g
- h) Talerz warzyw świeżych z dipem serowym 5szt po 1000g
(paski papryki świeżej, ogórek zielony, seler naciowy, marchew, por)
- i) Mini szaszłyki z serem (z serem tofu marynowanym w soku z cytryny) 50szt po 80g
- j) Pierozki pieczone z ziemniaków z nadzieniem imbirowym 100szt po 50g
- k) Chrupiące foremki z chleba wielozbożowego z pomidorami suszonymi 50szt po 80g
- l) Koreczek ze śledzia bałtyckiego ułożony na plastrze sera wędzonego 50szt po 60g

Sok marchwiowy i owocowy podany w dzbankach 250ml/osobę
Woda mineralna z cytryną 200ml/osobę

Część II

Termin wykonania: 31.03.2011 r. dla 100 osób - realizacja usługi cateringowej podczas międzynarodowej konferencji:

„LOKOMOTYWA KULTURY –POCIĄG DO WSPÓŁPRACY
WSPÓLNE TORY BIZNESU, SZTUKI I NAUKI”

1. Bufet kawowy – podczas całej konferencji począwszy od godz. 9.30 do 18.00

- 1.1. Ciasteczka kruche 100g/osobę
- 1.2 Kawa wraz z dodatkami - śmietanka, cukier (bez ograniczeń)
- 1.3 Herbata wraz z dodatkami - cytrynka, cukier (bez ograniczeń)

2. Szwedzki stół i gorący bufet

2.1. Danie na gorąco z pieczywem pszennym i wieloziarnistym:

- filet z kurczaka sosie borowikowym 100 porcji po 250ml
- dla wegetarian leczo z warzywami 40porcji po 250ml

2.2. Talerz przekąsek mięsnych zimnych z dipem czosnkowym- 5 talerzy

- pasztecik z grzybami z ciasta francuskiego 100szt po 50g
- filecik z sezamem w kolorowej panierce 100szt po 35g
- śliwka w boczku 100szt po 20 g

2.3. Deska serów (ser Castello krążek pikantny, lazur błękitny, ser kozi, ser camembert, bogoni kuleczki serowe ,ser marmurek, ser brie, ser bryndza, ser gouda) –5szt po 1000g

2.4 Sałatki :

- Dekoracyjne wozy z ananasa z delikatną sałatką z kurczaka -4 szt. po 1000g
- Sałatka z tortellini 100g/osobę
- Sałatka z mozarelli z pomidorkami cherry 100g/osobę
- Sałatka z brokułów z migdałami 80g/osobę
- Sałatka wykwintna w pucharku z rozetką ptysiową - 50szt. po 80g
- Mini sałatka ryżowa z krewetką na porcelanowej łyżeczce -50szt. po 50g
- Liście cykorii z sałatką jarzynową - 80szt. po 80g

2.5. Łódeczki z ogórka z twarogiem - 50szt. po 45g

2.6. Melon w szynce szwarczwaldzkiej 50szt. po 80g



GALERIA BIELSKA BWA



REGIONALNA IZBA HANDLU I PRZEMYSŁU
W BIELSKU-BIAŁEJ
BIELSKO-BIALA CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY



osłoteknopól





LOKOMOTYWA

2.7. Soki owocowe 2 rodzaje ,podane w dzbankach 250ml/osobę

2.8. Woda mineralna z cytryną 200ml/osobę

3. Przerwa na kawę – godz. 16.30

Ciasto (karmelowe, sernik wiedeński, miodownik)100g/osobę

Uwaga!

Sala, w której będzie catering, musi zostać opróżniona do godz. 19.00 – o tej porze rozpocznie się próba koncertu.



GALERIA BIELSKA BWA



REGIONALNA IZBA HANDLU I PRZEMYSŁU
W BIELSKU-BIAŁEJ
BIELSKO-BIALA CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY



osłoteknopol



Galeria Bielska BWA, 43-300 Bielsko-Biała, ul. 3 Maja 11, dyrektor Agata Smalcerz
tel./faks +48 33 812 58 61, +48 33 812 41 19
e-mail: info@galeriabielska.pl, www.galeriabielska.pl
Galeria czynna codziennie w godz. od 10.00 do 18.00