

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – 9. PKO Poznań Półmaraton 2016 i 17. PKO Poznań Maraton 2016,

Zamówienie obejmuje przygotowanie, dostarczenie oraz wydanie ok. 30 500 porcji Spaghetti z sosem bolońskim i sosem pieczarkowym. Waga jednej porcji 350 g.

Sos boloński musi zawierać średnio 50g/osobę wieprzowego mięsa mielonego, bez tłuszczu wraz z przecierem pomidorowym i przyprawami.

Sos pieczarkowy musi zawierać średnio 50g/osobę pieczarek.

PÓLMARATON

W dniu 16 kwietnia 2016 r., w przeddzień półmaratonu, należy przygotować, dostarczyć i wydać ok 6000 porcji (1000 porcji sos pieczarkowy) , natomiast po biegu w dniu 17 kwietnia 2016 r., ok. 12 000 porcji (2500 porcji sos pieczarkowy).

Ostateczna ilość posiłków zostanie zgłoszona przez Zamawiającego na dwa dni przed terminem imprezy.

W dniu 16 kwietnia 2016 r. do posiłku Wykonawca wyda 6000 butelek wody mineralnej niegazowanej o poj. 0,5l.

MARATON

W dniu 8 października 2016 r., w przeddzień maratonu, należy przygotować, dostarczyć i wydać ok 4500 porcji (500 porcji sos pieczarkowy), natomiast po biegu w dniu 9 października 2016 r., ok. 8000 (1000 porcji sos pieczarkowy) porcji.

Ostateczna ilość posiłków zostanie zgłoszona przez Zamawiającego na dwa dni przed terminem imprezy.

Nie wydane w pierwszym dniu posiłki nie mogą być wykorzystane w dniu następnym.

W dniu 8 kwietnia 2016r. do posiłku Wykonawca wyda 4500 butelek wody mineralnej niegazowanej o poj. 0,5l.

Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia, stanowiącego powierzchnię przeznaczoną do konsumpcji:

- 100 stołów typ ława piwna wraz z 200 ławkami, (16 i 17 kwietnia 2016 – Hala MTP, ul. Głogowska 14, Poznań),
- 50 stołów typ ława piwna wraz z 100 ławkami, (8 i 9 października 2016 – Hala MTP, ul. Głogowska 14, Poznań),
- jednorazowej zastawy stołowej, serwetek, przypraw, itp.

Posiłki w przeddzień biegu wydawane będą na podstawie bonów przygotowanych przez Zamawiającego. W dniu biegu posiłki wydawane będą po okazaniu numeru startowego lub identyfikatora. Potwierdzenie wydania posiłku odbywać się będzie poprzez odcięcie narożnika numeru startowego lub identyfikatora (wykonawca we własnym zakresie zapewni do tego celu sprzęt oraz ludzi).

Wykonawca winien zapewnić obsługę kucharską, kelnerską oraz osoby do technicznej obsługi wydawania posiłków(wypakowanie sprzętu, posiłków, przyjmowanie bonów na posiłki oraz odcinanie narożników numerów startowych bądź identyfikatora) w ilości gwarantującej sprawny przebieg wydawania posiłków.

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

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

Koszty przyłącza i zużycia prądu oraz wody poniesie Wykonawca zgodnie z cennikiem Międzynarodowych Targów Poznańskich.

