

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Usługi cateringowej realizowanej podczas spotkań informacyjno – promocyjnych w 2016 r.

I. Informacje podstawowe:

Wykonawca w ramach zamówienia jest zobowiązany do przygotowania cateringu stacjonarnego, który realizowany będzie podczas spotkań informacyjno-promocyjnych w 2016 r.

II. Szczegółowy zakres zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringu podczas spotkań MJWPU w roku 2016 r. Ilość uczestników w roku nie przekroczy 300 osób. W tym 300 porcji cateringu suchego (bez lunchu) oraz 100 porcji lunchowych.

1.1 Sugerowany asortyment przedmiotu zamówienia:

- kanapki bankietowe wieloskładnikowe / tartinki (min. 5 rodzajów);
- sałaty mieszane z dodatkami (min.3 rodzaje; grecka, z kurczakiem);
- wyroby cukiernicze – ciastka bankietowe (min. 4 rodzaje; babeczki z owocami, babeczki orzechowe, ptysie, sernik, szarlotka, minimalna gramatura ciastka 150g);
- napoje zimne i gorące w tym: kawa rozpuszczalna (saszetki), herbata (do wyboru spośród 6 rodzajów herbat w torebkach), woda mineralna w butelkach 0,3l lub 0,5l: gazowana i niegazowana (do wyboru), soki 100% w kartonach (do wyboru spośród 3 rodzajów), mleko do kawy/śmietanka do kawy (opakowania , cukier biały (stick lub opakowanie trójkątne) i brązowy (stick lub opakowanie trójkątne), słodzik , cytryna pokrojona w plasterki;
- serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo.

1.2 Minimalne gramatury wymagane przez Zamawiającego:

Lp.	Nazwa	J.m.	Minimalna gramatura na 1 os.
1.	Kanapki bankietowe / tartinki / babeczki wytrawne	szt.	4
2.	Salaty mieszane z dodatkami	g	200
3.	Wyroby cukiernicze	szt.	2
4.	Woda mineralna	butelka	2
5.	Soki	ml	300
6.	Napoje gorące	l	Bez ograniczeń

2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa realizowana podczas spotkań informacyjno – promocyjnych dla max 100 osób.

2.1 Sugerowany asortyment przedmiotu zamówienia:

- 2 zupy do wyboru;
- 2 dania główne na gorąco (min. 3 rodzaje do wyboru: jedno wegetariańskie oraz dwa mięsne);
- dodatki skrobiowe i warzywne do dań głównych (min. 3 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, makaron, warzywa itp.);
- surówki / sałaty (min. 2 rodzaje do wyboru, np. mix sałat – 2 różne sosy, zestaw surówek)

2.2 Minimalne gramatury wymagane przez Zamawiającego:

Lp.	Nazwa	J.m.	Minimalna gramatura na 1 os.
1.	Zupa	ml	300
2.	Danie główne	g	300
3.	Dodatki	g	200
4.	Surówki/sałaty	g	100

3. Warunki cateringu:

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w miejsce realizowanego zamówienia:

- obrusy;
- dzbanki do soków;
- szklanki do serwowania napojów (typu long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.;
- bulionówki, talerze obiadowe, talerze przystawkowe, talerze deserowe (niedopuszczalne są naczynia jednorazowe);
- sztućce;

- serwetki papierowe, wykałaczki pakowane pojedynczo;
- etażerki na ciasta itp.

III. Założenia ogólne:

- Termin realizacji: od momentu podpisania umowy do 21 grudnia 2016 r.
- Miejsce realizacji: Warszawa, sala konferencyjna Zamawiającego lub inna sala konferencyjna wskazana przez Zamawiającego na terenie Warszawy, max 2 spotkania poza Warszawą (Siedlce, Ostrołęka, Radom, Ciechanów, Płock).
- Podczas 1 spotkania liczba osób będzie nie mniejsza niż 10 i nie większa niż 50.
- Zamawiający na co najmniej 2 dni robocze przed planowanym terminem spotkania zgłosi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników.
- Wykonawca prześle Zamawiającemu co najmniej na 5 dni roboczych przed planowaną dostawą propozycję menu. Zamawiający niezwłocznie zaakceptuje lub naniesie sugestie do menu i prześle ostateczną wersję Wykonawcy nie później niż w dzień poprzedzający wydarzenie.