

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiotem umowy jest dostawa artykułów spożywczych oraz kawy i herbaty na spotkanie wielkanocne w MJWPU.

Miejsce dostawy:

Dostawa zostanie wykonana na terenie Warszawy, w siedzibie Zamawiającego.

Termin realizacji:

Dostawa przedmiotu zamówienia planowana jest na **23 marca 2016 r.** w 3 turach po około 150 osób każda, w godzinach: **11.00; 12.00; 13.00;** (w siedzibie Zamawiającego, każde spotkanie będzie trwać około 30 minut, po czym nastąpi przerwa w celu przygotowania poczęstunku dla następnej grupy)

lp.	Nazwa	Dodatkowy opis	Ilość produktów	Cena brutto
1.	Ciasta porcjowane	Sernik, mazurek, szarlotka, babka wielkanocna. Każda porcja ciasta musi posiadać tzw. papilotkę. Każda porcja po około 30-40 g.	1.800 porcji	
2.	Kawa i herbata	Kawa rozpuszczalna (opcjonalnie z mlekiem) np. Nescafe, herbata np. Lipton, cukier w saszetkach. Minimum 4 duże termosy/dispensery (12 l.) dla jednej tury	Dla 450 osób przez czas trwania spotkania	
3.	Jajka faszerowane	Z majonezem i szczypiorem, z musem pieczarkowym, z tuńczykiem	1.350 sztuk	
4.	Mini kanapki	Z pieczywem , masłem oraz np. z wędliną, łososiem wędzonym, serem żółtym i pleśniowym, warzywami, dopuszcza się możliwość stosowania jajka oraz past kanapkowych, kanapki dekorowane np. oliwkami, marynowaną pieczarką, suszonym pomidorem, kaparami, szczypiorkiem, natką pietruszki	2.250 sztuk	
5.	Sałatka jarzynowa	Tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem, marchewką, włoszczyzną, majonezem	45 kg	
6.	Sałatka z sera żółtego, czerwonej fasoli i ananasa		30 kg	
7.	Obsługa kelnerska oraz jednorazowa zastawa (talerze, kubki do kawy i	Minimum 2 osoby		

	herbaty, łyżeczki, widelce, obrusy na stoły, serwetki)			
			RAZEM:	

Założenia ogólne:

1. Dostarczane towary muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej.
2. Dodatkowo dostarczony towar musi zostać opakowany w taki sposób, aby jego opakowanie chroniło towar przed ubytkiem, zabrudzeniem lub uszkodzeniem. Sposób opakowania i przewozu powinien odpowiadać właściwościom towaru.
3. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
4. Wszystkie ciasta porcjowane, kanapki, jajka muszą być serwowane na tacach jednorazowego użytku (np. taca aluminiowa lub styropianowa) oraz dodatkowo szczelnie zabezpieczone folią spożywczą.
5. Zastawa jednorazowa (talerze, kubki do herbaty, kawy, widelce, łyżeczki, widelczyki do ciasta, serwetki jednorazowe).