

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby organizacji dwóch spotkań, które odbędą się w dwóch różnych terminach.

II. Szczegóły zamówienia:

1. Zamawiający zleca usługę cateringową polegającą na dostawie posiłków wraz z obsługą kelnerską.
2. Usługa zostanie wykonana na terenie Warszawy. Dokładne miejsce realizacji Zamawiający wskaże po wyborze Wykonawcy.
3. Usługa planowana jest w okresie maj-czerwiec 2016 roku w dwóch różnych terminach. Dokładne terminy i godziny realizacji usługi zostaną wskazane przez Zamawiającego po wyborze Wykonawcy.
4. Podczas każdego ze spotkań liczba uczestników będzie nie mniejsza niż 40 osób i nie większa niż 100 osób. Zamawiający na co najmniej 2 dni robocze przed planowanym terminem spotkania zgłosi Wykonawcy ostateczną liczbę uczestników. Drobnych zmian w liczbie zgłoszonych uczestników Zamawiający będzie mógł dokonać na co najmniej 1 dzień roboczy do godz. 16:00 przed terminem każdego ze spotkań.
5. Podczas każdego z dwóch spotkań odbędzie się jedna przerwa kawowa oraz jedna przerwa na lunch. W trakcie przerwy kawowej Wykonawca musi zapewnić kawę, herbatę, cukier, mleczko do kawy, cytrynę do herbaty, soki, kruche ciasteczka. W trakcie przerwy na lunch Wykonawca musi zapewnić tartinki, ciasta, kawę, herbatę, cukier, mleczko do kawy, cytrynę do herbaty, soki i wodę.
6. Wysokość wynagrodzenia za każde spotkanie uzależniona będzie od zgłoszonej przez Zamawiającego liczby uczestników.
7. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi cateringowej zgodnie z poniższą specyfikacją.

lp.	Nazwa	Dodatkowy opis
1.	Tartinki bankietowe	Tartinki w kształcie koła, część z pieczywa białego część z pieczywa razowego w proporcji 60 % pieczywo białe, 40 % pieczywo razowe. Każda tartinka powinna być posmarowana masłem (nie dopuszcza się produktów masłopodobnych). Proponowany skład tartinek w 5 wariantach: 1. Rukola lub roszponka, łosoś wędzony, kawior 2. Sałata, ser żółty, szynka, pomidor 3. Sałata, ser pleśniowy, orzech włoski, winogrono 4. Sałata, Szynka parmeńska, pomidor suszony, parmezan 5. Sałata, ser camembert, winogrona, orzech włoski Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych oraz dekorowania kanapek majonezem. Dopuszcza się dekorowanie pastami. Gramatura jednej tartinki min. 40 g., min. 4 tartinki na osobę Zapewnione podczas lunchu.
2.	Ciasta/porcja	Min. 2 rodzaje ciast na każde spotkanie, np. szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe z wiśniami, babeczki z owocami. Gramatura jednej porcji ciasta min. 70 g., min. 2 porcje ciasta na osobę Zapewnione podczas lunchu.

3.	Woda mineralna	Niegazowana, w butelkach 0,3l, 1 butelka na uczestnika Zapewniona podczas lunchu.
4.	Sok 100%	2 rodzaje smaków: pomarańczowy, jabłkowy Zapewniony podczas 1 przerwy kawowej i w trakcie lunchu na każdym ze spotkań
5.	Kawa/herbata, cukier, cytryna do herbaty	Zapewniona podczas 1 przerwy kawowej i w trakcie lunchu na każdym ze spotkań. Kawa z ekspresu wysokociśnieniowego, 2 rodzaje herbaty w saszetkach do wyboru, cukier biały i brązowy
6.	Kruche ciasteczka	Min. 3 rodzaje, kokosanki, delicje, pieguski, pierniki. Zapewnione podczas 1 przerwy kawowej

8. Powyższa specyfikacja dotyczy obu spotkań.
9. Dostarczane potrawy 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.
10. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu drogą mailową propozycję menu w oparciu o powyższą specyfikację. Zamawiający zaakceptuje propozycję lub zawnioskuje o dokonanie zmian.
11. Zamawiający zleca realizację usługi cateringowej w formie bufetu szwedzkiego.
12. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w miejsce realizowanego zamówienia sprzętów i zastawy koniecznej do zrealizowania usługi, tj.: dzbanki do soków, szklanki do serwowania soków, filiżanki wraz ze spodkami do kawy, herbaty, talerze, sztućce itp. Niedopuszczalne są naczynia jednorazowe. Zleceniodawca może dodatkowo zlecić dostarczenie na miejsce realizacji do 5 stolików koktajlowych (mieszczących 3-4 osoby) na potrzeby organizacji lunchu. Zamawiający poinformuje o takiej konieczności po wyborze Wykonawcy, nie później niż na 2 dni przed pierwszym terminem spotkania.
13. Płatność za wykonaną usługę nastąpi po zakończeniu realizacji zlecenia, tj. po zrealizowaniu usługi cateringowej na 2 spotkania.
14. Warunkiem dokonania płatności będzie podpisanie protokołu odbioru z każdego ze spotkań.