# Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia:

1. **Przedmiotem zamówienia jest usługą cateringowa dla 80 os realizowana podczas konferencji w dniu 08 czerwca 2016 r.**
2. **Miejsce:** – *Warszawa, aula Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego,***Czas trwania:** *9.00-16.30*

**1. *Zadanie Wykonawcy****:*

* 1. **Przygotowanie cateringu stacjonarnego** **wraz z dostawą i obsługą kelnerską   
     dla 80 osób poniżej proponowany asortyment dań zawierający sugestie Zamawiającego:**

**1.1.1. Kawa powitalna rozpoczynająca się od ok. 9.15 i trwająca do 10.00 menu musi się składać z dań podawanych jednoporcjowo:**

Croissanty maślane z farszem słodkim i bez po 1szt. /os., mini pączki co najmniej po 100 g/os.,

mini eklerki co najmniej 100 g/os., mini muffiny, babeczki, i itp.,

napoje zimne i gorące serwowane muszą być bez ograniczeń: woda mineralna   
niegazowana podawana w dzbankach z dodatkiem liści mięty i plasterkami cytryny (w ilości   
co najmniej 0,33 l na osobę), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 4 rodzajów herbat w torebkach), mleko do kawy, cukier biały i brązowy w kostkach lub pakowany pojedynczo, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, wykałaczki pakowane pojedynczo.

* + 1. **Przerwa kawowa w trakcie konferencji: menu musi się składać z dań podawanych jednoporcjowo -**dotyczy 1 przerwy dla 80 osób:

Croissanty maślane z farszem słodkim i bez po 1szt. /os., mini pączki co najmniej po 100 g/os.,

mini eklerki co najmniej 100 g/os., mini muffiny, babeczki, i itp.,

napoje zimne i gorące serwowane muszą być bez ograniczeń: woda mineralna   
niegazowana podawana w dzbankach z dodatkiem liści mięty i plasterkami cytryny (w ilości co najmniej 0,33 l na osobę), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 4 rodzajów herbat w torebkach), mleko do kawy, cukier biały i brązowy w kostkach lub pakowany pojedynczo, słodzik, cytryna pokrojona w plasterki, serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, wykałaczki pakowane pojedynczo.

* + 1. **Lunch na zakończenie konferencji:**

Potrawy będą serwowane w formie stołu szwedzkiego.

1. Menu uwzględniać musi co najmniej:

obiad składający się z: co najmniej dwóch zup do wyboru, (w ilości co najmniej 200 g na osobę), z 3 dań gorących głównych do wyboru z uwzględnieniem dania mięsnego, wegetariańskiego oraz rybnego, dodatków skrobiowych (co najmniej 2 rodzaje do wyboru, np. ryż, ziemniaki, kluski, itp.), i warzywnych (warzywa z wody, blanszowane lub grillowane itp.), surówki (co najmniej 3 rodzaje do wyboru), ciasta domowe spośród 4 rodzajów co najmniej 2 kawałki na osobę do wyboru.

napoje zimne i gorące serwowane muszą być bez ograniczeń: woda mineralna   
niegazowana podawana w dzbankach z dodatkiem liści mięty i plasterkami cytryny (w ilości   
co najmniej 0,33 l na osobę) soki 100% (do wyboru spośród 3 rodzajów w ilości co najmniej 0,33l/os.), kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (do wyboru spośród 4 rodzajów herbat w torebkach), mleko do kawy, cukier biały i brązowy w kostkach lub pakowany pojedynczo, słodzik, cytryna pokrojona   
w plasterki, serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, wykałaczki pakowane pojedynczo.

* + 1. Wypiek okolicznościowy w ilości 150 szt. o wadze co najmniej 250 g, w kształcie litery **M** z napisaną datą realizacji konferencji, ozdobnie pakowany w przezroczystą folię jednoporcjowo wiązany, rozdawany uczestnikom i gościom zaproszonym przez na zakończenie konferencji.
    2. Tort okolicznościowy dla 80 osób, co najmniej 12 kg nie mniej niż 140g/osobę, związany z tematyką spotkania, kształt zostanie określony podczas podpisania umowy. Tort musi być z owocami świeżymi, masą z bitej śmietany.

**3.Wykonawca musi zapewnić:**

(Naczynia przeznaczone do podania cateringu z wykluczeniem zastawy jednorazowego użytku).

* 1. do serwowania napojów: Szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.,
  2. Półmiski, talerze przystawkowe, do dania głównego, bulionówki do zup,
  3. Serwetki papierowe co najmniej 3 warstwowe, wykałaczki pakowane pojedynczo,
  4. Sztućce do konsumpcji i do serwowania dań,
  5. Etażery na ciasta, menaże, dzbanki do napojów, dzbanuszki do mleka, cukiernice, szczypce do cukru w kostkach itp.,
  6. Sprzęt podgrzewający dla dań gorących i napojów gorących,
  7. Stół do serwowania potraw przykryty obrusem płóciennym,
  8. Stoliki coctailowe wysokie przykryte obrusami płóciennymi,

1. **Inne warunki jakie musi spełnić Wykonawca:**

Ilość osób Zamawiający zgłosi Wykonawcy, co najmniej na 2 dni przed planowanym terminem konferencji (celem przygotowania wyżywienia).

Menu musi zostać przesłane wraz z formularzem wyceny. Wykonawca musi zapewnić odpowiednią liczbę obsługi kelnerskiej niezbędnej do wykonania usługi bez opóźnień, w tym nakrycie i sprzątanie po zrealizowanym cateringu.

**Kryteria oceny i sposób przyznawania punktacji**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Element usługi** | **Kryteria punktacyjne** | **Przyznane punkty** |
| **1** | **Cena** | **Maksymalnie 100pkt. /100%** |  |