

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby organizacji pięciu spotkań, które odbędą się w pięciu różnych lokalizacjach: Płock, Siedlce, Ostrołęka, Ciechanów, Radom. Istnieje możliwość przedstawienia oferty cenowej dla wszystkich lub wybranych lokalizacji.

II. Szczegóły zamówienia:

1. Zamawiający zleca usługę cateringową polegającą na dostawie posiłków wraz z obsługą kelnerską.
2. Usługa zostanie wykonana w pięciu różnych terminach, każda w innej lokalizacji: Płock, Siedlce, Ostrołęka, Radom, Ciechanów. Dokładne miejsca realizacji Zamawiający wskaże po wyborze Wykonawcy.
3. Usługa planowana jest w okresie koniec sierpnia- wrzesień 2016 roku w pięciu 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 20 osób i nie większa niż 45 osób. Zamawiający na co najmniej 2 dni robocze do godz. 15:00 przed planowanym terminem każdego ze spotkań 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 pięciu spotkań odbędzie się jedna przerwa kawowa oraz jedna przerwa z tartinkami i ciastami. W trakcie przerwy kawowej Wykonawca musi zapewnić kawę, herbatę, cukier, mleczko do kawy, cytrynę do herbaty, soki, wodę oraz kruche ciasteczka. W trakcie przerwy z tartinkami i ciastami Wykonawca musi zapewnić tartinki, ciasta, mini-babeczki, kawę, herbatę, cukier, mleczko do kawy, cytrynę do herbaty, soki.
6. Przerwa kawowa przewidziana jest w godzinach 9:30-10:00 a przerwa z tartinkami i ciastami około godz. 12:00. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obsługę kelnerską każdego ze spotkań przez cały czas jego trwania, tj. w godzinach 9:30-14:00. Po pierwszej przerwie kawowej, która odbędzie się w godz. 9:30-10:00 ekspres do kawy, herbata, soki, woda (nie ma konieczności dokładania butelek powyżej 45 zamówionych sztuk na danym spotkaniu), kruche ciastka powinny pozostać na sali spotkań, tak aby w trakcie spotkania uczestnicy również mieli możliwość skorzystania. Po przerwie z tartinkami i ciastami również powinna pozostać możliwość skorzystania z kawy, herbaty, soków i ewentualnie ciast i tartinek, które pozostaną z przerwy.
7. Wysokość wynagrodzenia za każde spotkanie uzależniona będzie od zgłoszonej przez Zamawiającego liczby uczestników na każde ze spotkań.
8. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązany jest do realizacji usługi cateringowej w oparciu o poniższą specyfikację:

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, 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 Wykonawca może zaproponować zmodyfikowany skład tartinek, w przypadku braku akceptacji Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia powyższego składu. Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych oraz dekorowania kanapek majonezem. Dopuszcza się dekorowanie pastami. Minimalna gramatura jednej tartinki 40 g., minimum 6 tartinek na osobę
2.	Ciasta/porcja	• min. 2 rodzaje ciast na każde spotkanie, np. ciasto czekoladowe z wiśniami i sernik oraz • mini-babeczki z budyniem i owocami. Minimalna gramatura jednej porcji ciasta 70 g., minimum 2 porcje ciasta na osobę. Minimalna gramatura jednej mini-babeczki z owocami 40 g., minimum 2 mini-babeczki z budyniem i owocami na osobę.
3.	Woda mineralna	Niegazowana, w butelkach 0,5l, minimum 1 butelka na osobę.
4.	Sok 100%	2 rodzaje smaków: pomarańczowy, jabłkowy/porzeczkowy podawany w dozownikach.
5.	Kawa/herbata, mleko do kawy, cukier, cytryna do herbaty	• kawa z ekspresu wysokociśnieniowego, • mleko do kawy, zapewniona możliwość spieniania mleka, • 3 rodzaje herbaty w saszetkach: czarna earl grey, zielona i owocowa np. malinowa, • cytryna do herbaty, • cukier w saszetkach: biały i brązowy.
6.	Kruche ciasteczka	Min. 3 rodzaje, np. kokosanki, delicje, pieguski.

9. Powyższa specyfikacja dotyczy wszystkich spotkań.
10. 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.
11. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu drogą mailową propozycję menu w oparciu o powyższą specyfikację. Zamawiający zaakceptuje propozycję lub zadecyduje o realizacji zamówienia zgodnie z propozycjami przedstawionymi w powyższej specyfikacji.
12. Zamawiający zleca realizację usługi cateringowej w formie bufetu szwedzkiego.
13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia w miejsce realizowanego zamówienia sprzętów i zastawy koniecznej do zrealizowania usługi, tj.: dozowniki do soków, szklanki do serwowania soków, filiżanki wraz ze spodkami do kawy, herbaty, talerze, sztućce itp. Niedopuszczalne są naczynia jednorazowe.
14. Istnieje możliwość przedstawienia oferty cenowej dla jednej, dwóch, trzech, czterech lub pięciu lokalizacji.
15. Płatność za wykonaną usługę nastąpi po zakończeniu realizacji zlecenia, tj. po zrealizowaniu usługi cateringowej na wszystkie spotkania, na które zostanie podpisana z Wykonawcą umowa.
16. Warunkiem dokonania płatności będzie podpisanie protokołu odbioru z każdego ze spotkań, na których realizację zostanie podpisana umowa.
17. Prosimy o dokonanie wyceny na załączonym formularzu. Istnieje możliwość przedstawienia wyceny dla wszystkich lub wybranych lokalizacji/części.