

Wydatek współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Usługi cateringu

I. Informacje podstawowe:

Wykonawca w ramach zamówienia jest zobowiązany do przygotowania cateringu stacjonarnego.

Ilość: 60 os.

Termin realizacji: 30.01.2017 r., godz. 9:00 – 12:00

Lokalizacja: Warszawa, Praga Południe

II. Szczegółowy zakres zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringu – poczęstunek koktajlowy w formie bufetu szwedzkiego.

1.1 Sugerowany asortyment przedmiotu zamówienia:

- przystawki typu finger food:
 - kanapki bankietowe wieloskładnikowe / tartinki (min. 5 rodzajów);
 - mini tortille (min 3 rodzaje);
- wyroby cukiernicze:
 - ciastka bankietowe (min. 4 rodzaje, np. sernik, szarlotka, mini babeczki);
 - ciastka kruche/mini muffinki z lukrowym motywem straży pożarnej (np. napis: 998, OSP);
 - mix ciastek deserowych;
- napoje zimne:
 - woda mineralna w butelkach 0,3l gazowana i niegazowana;
 - soki 100% w kartonach (do wyboru spośród 3 rodzajów);
- napoje gorące:
 - świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu;
 - herbata (do wyboru spośród 4 rodzajów herbat w torebkach);
- dodatki:
 - mleko do kawy;
 - cukier biały/brązowy ;
 - słodzik;
 - cytryna pokrojona w plasterki.

1.2 Minimalne gramatury wymagane przez Zamawiającego:

Lp.	Nazwa	J.m.	Minimalna gramatura na 1 os.
1.	Kanapki bankietowe wieloskładnikowe / tartinki	szt.	3
2.	Mini tortille	szt.	3
3.	Ciastka bankietowe	szt.	3
4.	Ciastka kruche/mini muffinki	szt.	2
5.	Mix ciastek deserowych	szt.	3
6.	Woda mineralna	butelka	3
7.	Soki	ml	300
8.	Napoje gorące	l	bez ograniczeń

III. 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. Wszystkie potrawy muszą zostać przygotowane (tzn. pokrojone i ułożone na tacach) do bezpośredniego spożycia.
3. 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.
4. Wszystkie produkty o krótkotrwałym terminie spożycia muszą spełniać wymogi wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania w żywieniu zbiorowym.
5. Wykonawca powinien zapewnić:
 - zastawę niejednorazową, sztucze i szkło czyste, w dobrym stanie, jednego rodzaju kompletu;
 - zastawę i szkło do serwowania napojów: szklanki (typu np. long), filiżanki wraz ze spodkami, itp.
 - półmiski, talerze przystawkowe,
 - serwetki papierowe, co najmniej 3 warstwowe,
 - etażery na ciasta, menaże, karafki do soków, dzbanuszki do mleka, itp.,
6. Wykonawca jest zobowiązany do dbania o czystość i porządek w przestrzeniach gdzie wydawane będą posiłki.
7. Wykonawca zobligowany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci / wymiany worków, donoszenia dań oraz czystych naczyń.
8. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z opisem, obsługi technicznej (tj. przygotowania i ustawienia niezbędnych mebli), a następnie uprzątnięcia, odbioru i wywozu pozostałego jedzenia.