

Opis przedmiotu zamówienia

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
- 1) przygotowania, dowozu i podania posiłków;
 - 2) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 ze zm.);
 - 3) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - 4) podania posiłków zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego;
 - 5) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych;
 - 6) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/ herbatę, szklanek oraz talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering;
 - 7) zapewnienia obsługi cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób);
 - 8) estetycznego podawania posiłków;
 - 9) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem posiłku;
 - 10) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku;
 - 11) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi;
 - 12) zapewnienia dekoracji stołów;
 - 13) zapewnienia osobnego stołu/stołów na brudne naczynia;
 - 14) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt;
 - 15) zapewnienia 3 gazowych ogrzewaczy powietrza podczas każdego dnia realizacji usługi.
2. Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.
3. Do przygotowania posiłków powinny być użyte świeże, wysokiej jakości składniki, zarówno co do wartości odżywczej, jak i gramatury.
4. Temperatura dań podawanych na ciepło nie powinna być niższa niż 75 st. C - zupy oraz 63 st. C drugie dania i dania serwowane na ciepło.

5. Dania ciepłe, powinny być dostarczone i serwowane z podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemaarach, dania zimne i desery powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach.

6. Wykonawca zapewni stoły bufetowe, a także stoły koktajlowe wraz z nakryciami (tj. serwety i/lub obrusy) w jednolitym kolorze, w ilości wystarczającej do wygodnego spożycia posiłków przez wskazaną przez Zamawiającego liczbę osób.

7. Do obowiązków Wykonawcy należy również rozstawienie i sprzątniecie stołów bufetowych i koktajlowych.



Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego
Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013

ZP-P-I.271.1.145.2013

Załącznik nr 2 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia
(zał. nr 2 do wzoru umowy)

Strona 2 z 2