

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia, w oparciu o załączone ramowe menu, 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 sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych;
- 6) zapewnienia ilości 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 30 osób);
- 8) estetycznego podawania posiłków;
- 9) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem posiłku;
- 10) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych 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 oraz sprzątania na bieżąco brudnych naczyń;
- 14) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.

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 150 osób.

ZP-P-I.271.1.174.2013	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – zał. nr 7 do SIWZ/zał. nr 1 do wzoru umowy	Strona 1 z 2
-----------------------	--	--------------

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

### Menu ramowe:

#### Dania gorące:

- barszcz czerwony z uszkami 100 porcji/min. 250 ml,
- karp 100 porcji/min. 100 g;

#### Przekąski zimne:

- ryba faszerowana (sandacz lub szczupak) 2 szt/min. 4 kg,
- indyk lub gęś faszerowana 1 szt/min. 4 kg,
- szynka pieczona 1 szt/min. 3-4 kg,
- 4 rodzaje ryb po 60 porcji/min. 70 g,
- 3 rodzaje śledzi po 40 porcji/min. 70 g,
- 4 rodzaje sałatek po 1,5 kg,
- kulebiak 2 szt,
- kutia lub kluski z makiem 1,5 kg,
- sos tatarski, sos chrzanowy, ćwikła 100 porcji,
- pieczywo (białe, ciemne, chleb, bułki);

#### Desery:

- placek drożdżowy min. 1,5 kg
- strucla makowa min. 1,5 kg,
- piernik min. 1,5 kg,
- rogaliki z makiem min. 1,5 kg,
- sękacz min. 1,5 kg;

#### Napoje:

- kompot z suszu 120 porcji/min. 120 ml,
- sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka 90 porcji/min. 120 ml,
- woda mineralna gazowana i niegazowana 70 porcji,
- kawa i herbata z dodatkami 100 porcji.