

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych dla uczestników Kongresu Inicjatyw Europy Wschodniej 2017 r .

W ramach usługi cateringowej mają być zorganizowane:

- w dniu 25 września:

a) lunch, godz. 13:00 – 14:00,

b) kolacja, godz. 19:00 – 20:00,

c) przerwy kawowe:

- w godzinach 9:00 – 10:00,
- w godzinach 15:30 – 15:45 w dwóch lokalizacjach,
- w godzinach 17:15 – 17:30 w dwóch lokalizacjach;

- w dniu 26 września:

a) lunch, godz. 12:45 – 14:00,

b) przerwy kawowe:

- w godzinach 9:30 – 10:00,
- w godzinach 15:30 – 15:45 w dwóch lokalizacjach,
- w godzinach 17:15 – 17:30 w dwóch lokalizacjach.

W ramach realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia właściwego transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi;
- 2) przygotowania, dowozu i podania posiłków dla 320 osób w terminach określonych powyżej, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego;
- 3) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, mini talerzyki deserowe do ciasta, szklanki do zimnych napoi,
- 4) zapewnienia ilości filiżanek na kawę/herbatę, szklanek oraz talerzy do lunchu (rozmiar 15-17 cm) w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
- 5) zapewnienia obsługi cateringu (niezbędny personel co najmniej jeden kelner/kelnerka na każde 50 osób),
- 6) zapewnienia odpowiedniej temperatury wydawanych dań (zupa 75 st.C, drugie danie 63 st.C);
- 7) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem posiłku,
- 8) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco, najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,
- 9) transportu w obie strony wyposażenia, produktów i osób wykorzystywanych przez wykonawcę w trakcie świadczenia usługi,
- 10) zapewnienia dekoracji stołów,
- 11) zapewnienia standów z menu na każdym stole z jedzeniem, zawierającego nazwę i skład potraw, ze szczególnym uwzględnieniem potencjalnych alergenów,
- 12) przygotowania osobnego stołu/stołów na brudne naczynia,

13) usunięcia i wywozu nieczystości i odpadów pokonsumpcyjnych na swój koszt.

Usługi cateringowe muszą być serwowane w formie „szwedzkiego stołu”.

Zupa musi być serwowana w podgrzewanych kociołkach.

Wykonawca zapewni nakrycia na stoły (tj. serwety i/lub obrusy) w jednolitym kolorze (z wyłączeniem stolików koktajlowych) w ilości umożliwiającej rozstawienie, w sposób zgodny z wymaganiami estetyki, serwowanych potraw, z uwzględnieniem miejsca na dekorację stołów

Do obowiązków Wykonawcy należy również rozstawienie stołów zapewnionych przez Zamawiającego.

Wykonawca zapewnia 4 ekspresy do kawy oraz 8 beamarów z gorącą wodą, rozmieszczonych w jednej lub w dwóch lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego podczas każdej przerwy kawowej (kawa, herbata),

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

## **Wymagania odnośnie menu:**

### **Przerwa kawowa (6 przerw)**

wymagania odnośnie każdej z przerw:

- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje; 250 ml/1 osoba/woda lub sok,
- napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- bufet deserowy: ciastka kruche (50g/1 osoba), owoce - (150g/1 osoba).

### **Lunch (2 lunche)**

wymagania odnośnie każdego z lunchów:

- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda lub sok,
- napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 200 porcji każdej - (300 ml porcja /1 osoba),
- różnorodne kompozycje tartinek 200 porcji w tym vege 100 porcji - (50g/1 osoba),
- sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 osoba/1 rodzaj sałatki)
- trio roladek 200 porcji - (60g/1 osoba),
- mięsa pieczone ekologiczne z musami 200 porcji - (70g/1 osoba),
- bruschetta – 2 rodzaje po 200 porcji - (60g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 200 porcji - (100g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- mini tortilla w wielu odśłonach 200 porcji - (80g/1 osoba),
- ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 200 porcji - (60g/1 osoba).

Wykonawca zobowiązuje się do:

- równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych),
- do serwowania zupy w minimum 6 niezależnych podgrzewanych kociołkach,
- zapewnienia talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, na poszczególnych stołach oraz uzupełnianiu ich braków na bieżąco,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco,
- Kącik kawowy (kawa, herbata) - samoobsługa.

## **Kolacja**

wymagania odnośnie kolacji:

- napoje zimne: woda mineralna gazowana i niegazowana, soki 100% - 2 rodzaje - 250 ml/1 osoba/woda lub sok,
- napoje gorące: kawa (z ekspresu i rozpuszczalna), dwa rodzaje herbat (czarna i zielona), cukier, śmietanka/mleczko do kawy, cytryna - 1 filiżanka kawy lub 1 filiżanka herbaty/1 osoba,
- dwa rodzaje zup w tym 1 wegetariańska po 200 porcji każdej - (300 ml porcja /1 osoba),
- różnorodne kompozycje tartinek 200 porcji w tym vege 100 porcji - (50g/1 osoba),
- sałatki – 3 rodzaje po 3 składniki – (100g/1 osoba/1 rodzaj sałatki)
- trio roladek 200 porcji - (60g/1 osoba),
- mięsa pieczone ekologiczne z musami 200 porcji - (70g/1 osoba),
- bruschetta – 2 rodzaje po 200 porcji - (60g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- diablutki krucho drożdżowe z farszami mięsnymi i jarskimi 200 porcji - (100g/1 osoba/ 1 rodzaj),
- mini tortilla w wielu odstonach 200 porcji - (80g/1 osoba),
- ptysie z nadzieniem wytrawnym i dodatkami 200 porcji - (60g/1 osoba).

Wykonawca zobowiązuje się do:

- równomiernego rozłożenia przystawek na stołach (jednorazowo, a w razie niemożności sukcesywnie uzupełnianych),
- do serwowania zupy w minimum 6 niezależnych podgrzewanych kociołkach,
- zapewnienia talerzy w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering, na poszczególnych stołach oraz uzupełnianiu ich braków na bieżąco,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych na bieżąco,
- Kącik kawowy (kawa, herbata) - samoobsługa.