

Załącznik nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia

Zapewnienie cateringu podczas spotkania

1. Serwis
 - a. kawa parzona z ekspresu, herbata (różne smaki) b/o, cukier, mleko, cytryna itp.,
 - b. woda mineralna gazowana (w butelkach szklanych do 500 ml) i niegazowana (w butelkach szklanych do 500 ml), soki owocowe w dzbankach
 - c. Ciastka drobne (3 rodzaje)
 - d. Kanapki (min 6 typów kanapek dekoracyjnych na osobę)
 - e. Zapewnienie gorącego posiłku typu lunch - w godzinach 12:00-13:00, składający się z gorącej zupy
2. Dostarczenie minimum 5 stolików barowych obciążonych suknem
3. Dostarczenie zastawy, sztućców - nie jednorazowych, dekoracji (obrusów), serwetek jednorazowych.
4. Zapewnienie porządku i utrzymaniu czystości podczas trwania usługi oraz po jej zakończeniu.
5. Zamawiający zastrzega, że z powodu niemożności dokładnego ustalenia przerw kawowych pełny catering (tj. gorąca woda, herbata, kawa, dodatki, ciastka) dla uczestników ma być dostępny w sposób ciągły tj. od godz. 9:30-13.30.

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
2. zapewnienia niezbędnego sprzętu, zastawy ceramicznej lub porcelanowej (nie jednorazowego użytku) oraz metalowych sztućców, do serwowania napojów i dań wraz z dodatkami w wystarczającej ilości;
3. zapewnienia odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej,
4. bieżącego sprzątania w trakcie spotkania, zarówno pomieszczenia, w którym odbywała się będzie spotkanie, jak i pomieszczeń socjalnych;
5. przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż.,
6. zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj:
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane;
 - usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług;
 - serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia danej usługi.

DYREKTOR BIURA
Rogier Roman Wałaszowski