

Załącznik nr 1

do Umowy nr

z dnia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej podczas konferencji organizowanej przez Zamawiającego w Centralnej Bibliotece Rolniczej (ul. Krakowskie Przedmieście 66, Warszawa) w dniu 12 grudnia 2016 r.

Usługa powinna zostać wykonana zgodnie z warunkami opisanymi poniżej.

I. Przedmiot zamówienia

W ramach wykonywania usługi cateringowej zrealizowane będą następujące działania:

- ciągły serwis kawowy,
- lunch w formie otwartego bufetu.

II. Realizacja zamówienia

W ramach przygotowania i obsługi cateringowej Wykonawca zapewni:

- a) wyposażenie niezbędne do wykonania kompleksowej usługi cateringowej (stoły na potrzeby przygotowania bufetu szwedzkiego, stoły koktajlowe, zastawa stołowa, sztućce, szkło, podgrzewacze do potraw, obrusy, serwetki, dekoracja świąteczna stołów i inny sprzęt niezbędny do realizacji usługi),
- b) obsługę kelnerską gwarantującą sprawną realizację przedmiotu Zamówienia,
- c) ciągły serwis kawowy dla uczestników konferencji (w formie otwartego bufetu), dostępny od godz. 9:30, obejmujący: napoje gorące (kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat kopertowanych) i zimne (woda mineralna gazowana i niegazowana, dwa rodzaje soków z polskich owoców), mleko, cukier, cytrynę, wybór ciastek korzennych i pierników (min. dwa ciastka/pierniki na osobę),
- d) uzupełnianie kawy, herbaty i wody mineralnej na bieżąco w miarę potrzeb,
- e) lunch (menu wigilijne), w godz. 12:15-14:00, w formie otwartego bufetu obejmującego: bufet zimny (wybór przystawek wigilijnych: trzy przystawki rybne, trzy przystawki mięsne, trzy rodzaje sałatek, dodatki: pieczywo mieszane, masło), bufet gorący serwowany z podgrzewaczy (dwa rodzaje zup, dwa rodzaje dań mięsnych, jedno danie rybne, pierogi z kapustą i grzybami, kapusta wigilijna, dwa rodzaje dodatków skrobiowych, gotowane jarzyny, dwa rodzaje

surówek), desery (trzy rodzaje tradycyjnych polskich ciast wigilijnych, trzy rodzaje owoców – preferowane polskie owoce), w tym przygotowanie jednej przystawki i jednego dania gorącego zgodnie z zasadami halal,

- f) zimne i gorące napoje, serwowane w trakcie lunchu zgodnie z opisem przedstawionym dla ciągłego serwisu kawowego,
- g) dostarczenie cateringu, przygotowanie wyznaczonego obiektu na potrzeby cateringu, w tym montaż i demontaż bufetu,
- h) uprzątnięcie obiektu po zrealizowanej usłudze cateringowej oraz odbiór nieczystości.