

Załącznik nr 1 : Opis przedmiotu zamówienia : Usługa cateringowa na potrzeby Wydziału Polityki Społecznej podczas spotkań okolicznościowych w 2024 r. dla Rady Seniorów, Rady Kobiet oraz Rady Działalności Pożytku Publicznego, zgodnie z dostarczonym przez Zamawiającego harmonogramem spotkań na 2024 r.

Lp	Nazwa	Opis cateringu	Liczba osób
1	Zestaw okolicznościowy nr 1	<p>a) gorące danie - barszcz czerwony z uszkami z grzybów leśnych, 1 porcja to min. 200 ml/osobę, min. 6 uszek</p> <p>b) zestaw kanapkowy składający się z co najmniej 3 rodzajów kanapek na pieczywie mieszanym (po co najmniej 5 sztuk na osobę, każda od 40 g do 60 g na osobę), a wśród nich np. kanapki z pastą z łososia, serkiem brie, serem żółtym, salami, pasztetem domowym i żurawiną, jajkiem, mięsem pieczystym, wędlinami, kiełkami. Zestaw może zawierać propozycje innych przekąsek jak np. tortille, koreczki, itp.</p> <p>c) ciasto świąteczne: sernik, makowiec, miodowce, piernik, szarlotka - 2 porcje/osobę – porcja min. 150 g</p> <p>d) zestaw kawowy opisany wyżej.</p>	Nie mniej niż 15 osób i nie więcej niż 35 osób
2	Zestaw okolicznościowy nr 2	<p>a) żurek staropolski z jajkiem, porcja to min. 200 ml/osobę, 1 jajko,</p> <p>b) zestaw kanapkowy składający się z co najmniej 3 rodzajów kanapek na pieczywie mieszanym (po co najmniej 5 sztuk na osobę, każda od 40 g do 60 g na osobę), a wśród nich np. kanapki z pastą z łososia, serkiem brie, serem żółtym, salami, pasztetem domowym i żurawiną, jajkiem, mięsem pieczystym, wędlinami, kiełkami. Zestaw może zawierać propozycje innych przekąsek jak np. tortille, koreczki, itp.</p> <p>c) ciasto świąteczne – do wyboru: mazurek, sernik, babka, szarlotka - 2 porcje/osobę – porcja min. 150 g</p> <p>d) Serwis kawowy (termosy z wrzątkiem na herbatę, saszetki herbaty (różne smaki, w tym herbaty smakowe), termosy z kawą, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w stosunku od 1/3 do 2/3, dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna</p> <p>e) Wymagane ilości w serwisie kawowym powinny wynosić dla jednej osoby: 1 kawę po 200-220 ml, 1 herbatę po 200-220 ml, 200 g kruchych wyrobów cukierniczych, 2 butelki wody po 0,5 l każda.</p>	Nie mniej niż 15 osób i nie więcej niż 35 osób

3	Zestaw okolicznościowy nr 3	<p>a) jednogarnkowe- typu bogracz, stogonow - 1 porcja to min. 200 ml/osobę,</p> <p>b) zestaw kanapkowy składający się z co najmniej 3 rodzajów kanapek na pieczywie mieszanym (po co najmniej 5 sztuk na osobę, każda od 40 g do 60 g na osobę), a wśród nich np. kanapki z pastą z łososia, serkiem brie, serem żółtym, salami, pasztetem domowym i żurawiną, jajkiem, mięsem pieczystym, wędlinami, kiełkami. Zestaw może zawierać propozycje innych przekąsek jak np. tortille, koreczki, itp.</p> <p>c) słodki bufet - do wyboru 2 pozycje</p> <p>I Mini deserki</p> <ul style="list-style-type: none"> - jagodowe - truskawkowe - pannacotta z wiśnią - brzoskwiniowa <p>II Babeczki</p> <ul style="list-style-type: none"> - z toffi i białą czekoladą - z musem truskawkowym, bitą śmietaną z mascarpone i owocami <p>d) Serwis kawowy (termosy z wrzątkiem na herbatę, saszetki herbaty (różne smaki, w tym herbaty smakowe), termosy z kawą, wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w stosunku od 1/3 do 2/3, dodatki do kawy i herbaty: cukier, mleko, cytryna</p> <p>Wymagane ilości w serwisie kawowym powinny wynosić dla jednej osoby: 1 kawę po 200-220 ml, 1 herbatę po 200-220 ml, 200 g kruchych wyrobów cukierniczych, 2 butelki wody po 0,5 l każda.</p>	Nie mniej niż 15 osób i nie więcej niż 35 osób
---	-----------------------------	--	--

Dodatkowe informacje:

- 1) Wykonawca usługi nie może dostarczać usługi za pośrednictwem podwykonawców.
- 2) Wykonawca usługi wraz z zestawem kawowym dostarcza szklanki, filiżanki, zastawę stołową wraz ze sztućcami, serwetki papierowe.
- 3) Wykonawca usługi dostarcza w przypadku zestawów okolicznościowych również własne stoły, stoliki kawowe, szklanki, filiżanki, zastawę stołową wraz ze sztućcami, serwetki papierowe i materiałowe (obrusy powinny być czarne, naciągane na stół i stoliki).
- 4) W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - zapewnienia obsługi kelnerskiej zgodnie z zamówieniem,
 - zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel,
 - przygotowania, dowozu i podawania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będzie odbywało się wydarzenie,
 - przygotowania stołów koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - przygotowania posiłków w formie szwedzkiego stołu,
 - estetycznego podawania posiłków,
 - uporządkowania pomieszczeń po zakończeniu wydarzenia.

- 5) Wszystkie dostarczane potrawy powinny być świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.
- 6) Wykonawca usługi zapewni catering oraz obsługę zgodnie z wytycznymi przeciwepidemicznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS – COVID2.

Dyrektor Wydziału Polityki Społecznej

Andrzej Burnat