

Nr sprawy: ZP.271.151.2014

Załącznik nr 6

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie jednej usługi cateringowej podczas wizyty studyjnej polsko-litewskich specjalistów w ramach projektu nr LT-PL/191 pn. „Poprawa efektywności energetycznej budynków oświatowych w rejonie transgranicznym” (ang. *Improvement of energy efficiency of educational buildings in the cross-border region*) współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Litwa-Polska 2007-2013, który ma na celu wspieranie zrównoważonego rozwoju obszaru przygranicznego Litwy i Polski, poprzez podniesienie ekonomicznej, społecznej i terytorialnej spójności.

Usługa będzie realizowana dla następującej ilości osób: **20 osób.**

Usługa cateringowa obejmuje następujący zakres:

1) Stół kawowy – stały serwis:

- koreczki składające się z min. 3 składników, według swojego wyboru: ser żółty, wędlina, filet rybny, winogrona jasne lub ciemne, oliwki zielone lub ciemne, pomidor, ogórek, papryka kolorowa, mozzarella, lub kompozycja własna Wykonawcy (do uzgodnienia z Zamawiającym);
- min. 4 rodzaje ciastek np. ciastka mix krakersów, wafelki, biszkopty, ciastka kruche z posypką (cukier, orzechy, sezam, ziarna), ciasteczka z nadzieniem i polewą, ciastka zbożowe, mix cukierków lub kompozycja własna Wykonawcy. - po min. 100 g/osoba,
- ciasto min. 3 rodzaje np. sernik, szarlotka, makowiec (min. 2 szt./osoba/ po min 100g);
- owoce importowane (np. winogrona, banany, mandarynki) oraz owoce sezonowe min. (200g/osoba)
- schłodzona woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach 500 ml (bez ograniczeń)
- 2 rodzaje soków owocowych (100%) - bez ograniczeń
- 2 rodzaje schłodzonych napojów gazowanych – bez ograniczeń
- kawa rozpuszczalna zawierająca min. 90 % naturalnej kawy – bez ograniczeń
- herbata w saszetkach do parzenia (waga saszetki min. 1,5 g) 4 rodzaje: czarna, owocowa, zielona – bez ograniczeń
- dodatki: mleczko/śmietanka do kawy, cytryna, cukier bez ograniczeń.

2) Lunch (w formule stołu szwedzkiego):

- trzy rodzaje sałatek/surówek warzywnych (po min 200g/osoba);
- zupa/krem (po min. 300 ml/osoba każda);
- jeden rodzaj dania głównego rybnego do wyboru (łosoś lub pstrąg) po min. 150 g/osoba);
- jeden rodzaj dania mięsnego do wyboru (np. kotlet z piersi kurczaka) po min. 150 g/osoba);



- dania główne wegetariańskie (po min 200 g/osoba);
- dodatki do wyboru (ziemniaki, ryż, inne wyroby mączne do wyboru po min. 100g/osoba);
- deser np. owoce w galaretkie, lody z owocami lub propozycja Wykonawcy.

W ramach przedmiotowego zamówienia Wykonawca będzie również zobowiązany do:

- a) zapewnienia obsługi kelnerskiej;
- b) przedstawienia propozycji menu, którego wybór nastąpi po uzgodnieniu z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni robocze przed wyznaczonym terminem świadczenia usługi (Zamawiający, na co najmniej 4 dni robocze przed planowaną datą, poinformuje Wykonawcę o dokładnym terminie realizacji usługi);
- 3) zapewnienia niezbędnego do realizacji usługi sprzętu w tym: stoły bufetowe, obrusy, zastawę ceramiczną lub porcelanową, stoły bufetowe, waznik z wrzątkiem etc.
- 4) przygotowania aranżacji na stole bufetowym poprzez zapewnienie odpowiedniej dekoracji oraz prezentacji posiłków/produktów w sposób estetyczny np. na paterach, w misach, cukiernicach, tacach itp.
- 5) po otrzymaniu zlecenia Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu w formie pisemnej/poczty elektronicznej potwierdzenie przyjęcia zlecenia oraz propozycję menu. Zamawiający jest zobowiązany zaakceptować przedstawioną propozycję Wykonawcy lub zgłosić do niej uwagi w terminie 1 dnia roboczego;
- 6) w przypadku uwag, Wykonawca ma obowiązek przedstawić kolejną propozycję w ciągu 1 dnia roboczego.

Termin realizacji zamówienia:

Usługa będzie realizowana w siedzibie **Urzędu Miejskiego w Suwałkach przy ul. Mickiewicza 1, 16-400 Suwałki** w terminie: **wrzesień 2014 r.** (Dokładna data wykonania usługi zostanie uzgodniona pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym po podpisaniu umowy). Termin wykonania usługi uzależniony jest od potwierdzenia terminu szkolenia przez prowadzącego szkolenie oraz uzgodnienia z przedstawicielem administracji miasta Alytus terminu przyjazdu na szkolenie ekspertów narodowości litewskiej. Termin wykonania usługi może ulec zmianie w przypadku niezależnego od Zamawiającego przesunięcia daty szkolenia przez Wykonawcę i tym samym konieczności dostosowania terminu szkolenia do terminu przyjazdu ekspertów narodowości litewskiej.