

## Załącznik nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do:

1. Zapewnienie cateringu podczas spotkania dla 40 osób
2. Dania
  - a. Napoje ciepłe : kawa, herbata(różne smaki) b/o, cukier, mleko, cytryna itp.,
  - b. Napoje zimne woda mineralna gazowana i niegazowana (w butelkach do 500 ml lub dzbankach), soki owocowe w dzbankach
  - c. Ciastka drobne (2 rodzaje)
  - d. Kanapki (min 2 typy kanapek dekoracyjnych na osobę)
  - e. Zapewnienie gorącego posiłku - zupy w godzinach 12:00-14:00
3. Dostarczenie zastawy, sztućców, dekoracji (obrusów), serwetek jednorazowych.
4. Zapewnienie stołów pod catering
5. Zapewnienie porządku i utrzymania czystości podczas trwania usługi oraz po jej zakończeniu.
6. Zamawiający zastrzega, że z powodu niemożności dokładnego ustalenia przerw kawowych pełny catering dla uczestników ma być dostępny w sposób ciągły tj. od godz. 9:00-15:00.
7. 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.);
8. Przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż., sanitarno-epidemiologicznych
9. 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.

Przygotował

SPECJALISTA  
ds. organizacji

Zbigniew Kubiś

DYREKTOR BIURA

  
mgr Roman Walaszkowski