Załącznik nr 2

do zapytania ofertowego - znak: Rf.271.6.2019

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej dla łącznie 169 osób w okresie od dnia podpisania umowy do 30 czerwca 2019 r. na potrzeby Urzędu Miasta Legionowo na terenie miasta Legionowo.

2. Świadczenie Usługi cateringowej obejmuje:

a) Usługę cateringową na potrzeby szkoleń 2 dniowych dla mieszkańców dla łącznie 143 osób (11 spotkania dwudniowych, 1 dzień – 6 godzin, w każdym uczestniczy 13 osób)

◦ S*erwis kawowy podczas szkolenia.*

W trakcie szkolenia dostęp do serwisu kawowego zawierającego co najmniej: 2 rodzaje ciasta – min. 2 porcje każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g), kawa (rozpuszczalna), herbata wraz z dodatkami: cukier, cytryna, mleko, woda gazowana i niegazowana butelkowana (butelki 0,5 l) co najmniej 2 butelki na osobę.

◦ *Jeden LUNCH BUFETOWY*

Lunch podawany w formie bufetu szwedzkiego w wersji pełnej składać się będzie z:

- sałaty i sałatki - łącznie co najmniej 200g na osobę lub warzywa gotowane na parze/z grilla w ilości najmniej 200 g na osobę,

- mięsa (np. mięso zwierząt rzeźnych, drób) co najmniej 150g na osobę,

- dodatek skrobiowy (np. ryż brązowy, ziemniaki z wody z koprem, kasza, w ilości najmniej 150g na osobę)

- dania wegetariańskiego,

b) Usługę cateringową na potrzeby szkoleń 3 dniowych dla mieszkańców dla łącznie 26 osób (2 spotkania, 1 dzień – 4 godziny, w każdym uczestniczy 13 osób).

◦ S*erwis kawowy podczas szkolenia.*

W trakcie szkolenia dostęp do serwisu kawowego zawierającego co najmniej: 2 rodzaje ciasta – min. 2 porcje każdego rodzaju na osobę (gramatura porcji 90-100g), świeże owoce tj. banany, jabłka, winogrona itp. - co najmniej 200 g na osobę, kanapki po 3 na osobę (3 rodzaje: kanapki z łososiem [chleb pszenny i/ lub razowy (nie tostowy), masło, sałata, łosoś wędzony, dekoracja – cytryna, świeży koperek], kanapki z szynka [chleb pszenny i/ lub razowy (nie tostowy) masło, szynka konserwowa / gotowana, sałata, ogórek konserwowy/ogórek świeży, pomidor/rzodkiewka] kanapki z żółtym serem [chleb pszenny i/ lub razowy (nie tostowy), masło, żółty ser, sałata, ogórek konserwowy, pomidor]), kawa (rozpuszczalna), herbata wraz z dodatkami: cukier, cytryna, mleko, woda gazowana i niegazowana butelkowana (butelki 0,5 l) co najmniej 2 butelki na osobę.

3. Zamawiający w terminie 2 dni od dnia podpisania umowy dostarczy Wykonawcy szczegółowy harmonogram planowanych szkoleń uwzględniający terminy i godziny planowanych spotkań oraz miejsce realizacji planowanych spotkań na terenie miasta Legionowo.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i godzin realizacji usługi cateringowej z zastrzeżeniem poinformowania Wykonawcy, o tym co najmniej na dwa dni robocze przed dniem świadczenia usługi cateringowej.

5. Usługa cateringowa obejmuje przygotowanie, dostawę wyżywienia i napojów dla uczestników szkoleń oraz niezbędnej zastawy oraz posprzątanie po zakończeniu spotkań.

6. Usługa cateringowa realizowana będzie w formie bufetu szwedzkiego.

7. W zakresie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

a) dostarczenia i przygotowania stołów – obrusów, ekspozycji jedzenia i napojów, stołów bankietowych wysokich/koktajlowych przeznaczonych do konsumpcji, posprzątania po zakończeniu spotkania,

b) zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, talerzy, talerzyków, sztućców itp. niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi) oraz obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej prawidłową obsługę spotkań. Zamawiający nie dopuszcza użycia naczyń plastikowych/jednorazowych,

c) dostarczenia cateringu w miejsce i w terminie wskazanym przez Zamawiającego,

d) świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie,

e) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2016 r. poz.1760).

8. Wszystkie potrawy powinny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.

9. Zaplanowana liczba uczestników spotkania podlegająca zamówieniu wynosi łącznie 169 osób.

10. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zakresu przedmiotu zamówienia tj. może zmniejszyć zakres zamówienia – zmienić menu - w przypadku gdy kwota ofertowa przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

12. Posiłki Wykonawca dostarczy własnym środkiem transportu w specjalistycznych pojemnikach,

gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

13. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej w sposób profesjonalny i z najwyższą starannością.

14.Wykonawca w terminie 2 dni przed rozpoczęciem każdego planowanego szkolenia przekaże Zamawiającemu do akceptacji propozycję menu spotkania. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zaproponowanego przez Wykonawcę menu.