

## WSTĘPNY OPIS PRZEDMIOTU PLANOWANEGO ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi gastronomicznej dla 700-800 uczestników konferencji poświęconej obchodom 90-lecia Publicznych Służb Zatrudnienia w Polsce, która odbędzie się w Teatrze Polskim w Warszawie w dniu 11 października 2010 r.

Koszt usługi będzie częściowo finansowany w ramach Roczego Planu Działań Pomocy Technicznej PO KL na rok 2010 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Świadczenie usług gastronomicznych przez Zamawiającego obejmować będzie zapewnienie:

❖ dla 700-800 uczestników konferencji:

- przerwy kawowej „powitalnej” (świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, soki 100%, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka – min. 3 rodzaje kruchych ciastek, ciasto – min. 2 rodzaje ciasta);
- przerwy kawowej (świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, soki 100%, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka – min. 3 rodzaje kruchych ciastek, ciasto – min. 2 rodzaje ciasta, kanapki – min. 3 rodzaje w tym jeden wegetariański);
- lunchu składającego się z: przystawek (minimum 2 rodzaje), zupy (minimum 2 rodzaje), ciepłego dania głównego (minimum 3 rodzaje, w tym jeden wegetariański), min. dwóch rodzajów sałatek, deseru (min. 2 rodzaje ciast i 2 gatunki owoców), napojów zimnych (butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, soki i napoje owocowe), napojów gorących (świeżo parzona, gorąca kawa i herbata), lampka czerwonego wina (150 ml). Danie główne podawane będzie z ziemniakami (gotowane/pieczone), ryżem i makaronem – do wyboru. Do lunchu bufetowego podawany będzie pieczywo mieszane w koszach;

❖ dla 30 uczestników konferencji prasowej:

- poczęstunku (świeżo parzona, gorąca kawa i herbata – trzy rodzaje herbat w torebkach, do napojów gorących podane będą dodatki: mleczko, cytryna, cukier, soki 100%, butelkowana woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka – min. 3 rodzaje kruchych ciastek, ciasto – min. 2 rodzaje ciasta, kanapki – min. 3 rodzaje w tym jeden wegetariański).

## PRZERWA KAWOWA

Na jednego uczestnika konferencji powinno przypadać w trakcie jednej przerwy kawowej min.:

- 1 filiżankę kawy,
- 1 filiżankę herbaty,
- 0,3 l soku,
- 0,33 l wody mineralnej niegazowanej,
- 0,33 l wody mineralnej gazowanej,

- 3 kanapek dekoracyjnych (wyklucza się pieczywo tostowe),
- 3 ciasteczka,
- 3 porcje ciasta.

## LUNCH BUFETOWY

1. Lunch bufetowy składać się będzie z:

- przystawek,
- zupy,
- dania głównego,
- deseru
- lampki czerwonego wina (wino półwytrawne).

### Świadczenie usługi obejmuje dodatkowo:

- dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, a następnie jej odbiór,
- obsługę kelnerską w trakcie serwowania posiłków,
- zastawę stołową wraz z dekoracją stołów (wyklucza się naczynia i sztucce jednorazowego użytku).

Zamówienie realizowane będzie w dniu 11 października 2010 r. w Teatrze Polskim w Warszawie.

### Formularz cenowy

Koszt jednostkowy	Koszt usługi cateringowej na 1 osobę (wraz z kosztem świadczenia usługi)		
	Cena netto	% podatku VAT	Cena brutto
Przerwa kawowa „powitalna”			
Przerwa kawowa			
Lunch bufetowy			
Poczęstunek dla uczestników konferencji prasowej			
<b>Suma</b>		-	