Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

**Przedmiotem zamówienia jest organizacja spotkania noworocznego pracowników Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie w dniu 19 grudnia 2018r.**

Usługa cateringowa dla Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Szczecinie na spotkanie noworoczne pracowników w dniu **19 grudnia 2018 r. na godz. 1300 .**

Usługa cateringowa dla 160 osób. Menu dla każdej z osób: barszczyk czerwony (do picia) – 200 ml, pierogi z kapustą i grzybami - 5 szt., pierogi ruskie - 5 szt., śledź w oleju – 80 gr., sałatka jarzynowa - 100gr., ryba po grecku z warzywami - 150 gr., ryba - filet smażony - 150 gr., makowiec - 100 gr., sernik - 100 gr, rożki/rogaliki - ciasto francuskie z jabłkiem - 100 gr.

oraz soki owocowe, 160 szt. – dwa smaki, po 80 szt. każdego smaku, nie mniej niż 200 ml na osobę, dodatkowo ok. 50 porcji pieczywa.

Wykonawca zapewni:

- ciągłą obsługę kelnerską dwóch osób, w schludnych firmowych strojach, personel dostępny przez cały czas trwania usługi. Praca personelu: bieżące, w miarę zużycia uzupełnianie produktów, serwowanie wskazanych produktów, dyskretne sprzątanie w trakcie spotkania i ciągłe dbanie o estetykę podawanych posiłków i stołów.

- wszystkie ciepłe posiłki wystawione na stołach w podgrzewaczach zapewniających temperaturę serwowanych posiłków do bezpośredniego spożycia, dania nie mogą być za gorące ani za chłodne;

- białe obrusy (mogą być papierowe);

- dekoracje świąteczne – świece, stroiki świąteczne, dopuszczalne kolory: biały, złoty, srebrny, czerwony, zielony, granatowy;

- pełne nakrycie: naczynia, kubki – do napojów zimnych i gorących, sztućce, serwetki; dopuszczalne są naczynia jednorazowe, serwetki papierowe.

Informacje dodatkowe:

- Wykonawca dostarczy wszystkie posiłki oraz wyposażenie potrzebne do przeprowadzenia usługi,
z takim wyprzedzeniem czasowym aby usługa mogła rozpocząć się o zaplanowanej godzinie;

- każde z serwowanych dań będzie ustawione/ ułożone w kilku miejscach na każdym ze stołów,

- posiłki będą serwowane w holu na pierwszym piętrze budynku, na stołach konferencyjnych udostępnionych przez Zamawiającego;

- stoły na posiłki ciepłe - 4 sztuki o rozmiarze 180x100 cm, wymagana dekoracja na stołach: stroiki świąteczne;

- stół na ciasta i soki, tzw.: „deserowy” o rozmiarze ok. 200x100 cm, krótsze boki stołu okrągłe, wymagane dekoracje na stole: świeczki/ świeczniki (nie mogą powodować prawdopodobieństwa poparzenia osób korzystających z cateringu- powinny być osłonięte, lub ustawione w specjalnych naczyniach) oraz stroiki świąteczne;

- Wykonawca zapewnia czystą, niezniszczoną, niewyszczerbioną zastawę, sztućce i naczynia lub
nową, nie używaną zastawę sztućców plastikowych;

- wszystkie posiłki serwowane w formie bufetu szwedzkiego;

- Zamawiający zapewnia, na cały czas trwania spotkania i jego przygotowań, zaplecze kuchenne
z dostępem do wody i prądu, które znajduje się na tym samym piętrze, na którym odbędzie
się poczęstunek;

- uprzątnięcie naczyń i odbiór wszystkich niezbędnych rzeczy do przeprowadzenia usługi, nastąpi
po zakończeniu usługi, tego samego dnia lub w dniu następnym, do godziny 10:00 (miejsce przechowania rzeczy zostanie wskazane przez Wykonawcę).