

SZ.26.7.2019

**WARUNKI WYŻYWIENIA**  
**w ramach Części IV zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia w części IV jest usługa wyżywienia w formie cateringu dla 130 uczestników konferencji organizowanej w dniu 29 października 2019 r. w WOAK Spodki, ul. św. Rocha 14 w Białymstoku.
2. Elementy usługi: bufet przekąskowy na zimno.
3. Wykonawca zapewni gotowość usługi na godz. 11:30 (poczęstunek rozpocznie się o godz. 12:00, a zakończy 15:30).

4. Wykonawca zapewni poniższe menu wraz z gramaturą i ilością porcji:

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość	Gramatura 1 szt/porcji
1.	Jaja faszerowane (co najmniej trzy smaki)	Szt.	50	50g
2.	Pasztet drobiowy z sosem tatarskim	Szt.	30	50g
3.	Rolada z indyka z owocami	Szt.	30	65g
4.	Babeczki (na słono lub pikantne)	Sz.	50	
5.	Półmisek wędlin	szt	4	450g
6.	Rolada serowa z kurczakiem	Por.	30	50g
7.	Deska serów	Szt.	3	450g
8.	Salatka z kurczakiem grillowym	Por.	30	100g
9.	Salatka jarska	Por.	40	100g
10.	Salatka z szynką, serem i kukurydza	Por.	40	100g
11.	Kanapki bankietowe (pieczywo jasne, ciemne, warzywa, mięsne, jarskie)	Szt.	80	
12.	Pieczywo mieszane (jasne i ciemne)	Szt.	60	100g

5. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie sprzęt i wyposażenie niezbędne do realizacji usługi, w tym stoły, bieliznę stołową, zastawę stołową i ich niezbędną obsługę przez własny personel, a także jest odpowiedzialny za sprzątnięcie w niezbędnym zakresie miejsc świadczenia usługi po zakończeniu jej realizacji w dniu imprezy do godziny 16:30.

6. Zamawiający wyklucza świadczenie usługi przy wykorzystaniu jednorazowych naczyń lub sztućców.
7. Liczba uczestników korzystających z usługi wyżywienia ma charakter szacunkowy i może ulec zmianie. Ostateczna liczba uczestników zostanie wskazana Wykonawcy po udzieleniu zamówienia, z zachowaniem terminu określonego przez Wykonawcę w ofercie, stanowiącego jedno z kryteriów wyboru oferty najkorzystniejszej.
8. Wykonawca gwarantuje stałość cen wyżywienia przez cały okres trwania umowy.