

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. INFORMACJE OGÓLNE:

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług gastronomicznych oraz cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach, a w szczególności uczestników szkoleń, gości oraz pracowników Instytutu, w lokalu stanowiącym własność Zamawiającego na zasadzie wynajmu lokalu za kwotę ustaloną w umowie.
2. Usługi cateringowe obejmują zapewnienie serwisu kawowego, kanapkowego lub bufetu w postaci stołu szwedzkiego w lokalu Zamawiającego.
3. Usługi gastronomiczne obejmują przygotowanie i podanie śniadań, obiadów i kolacji w lokalu Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia płatnej stołówki dla pracowników Instytutu oraz gości. Prowadzenie jakichkolwiek innych form działalności gastronomicznej może odbywać się wyłącznie za pisemną zgodą Zamawiającego.
5. Świadczenie usług będzie się odbywało w dni robocze, soboty i niedziele, zwykle w godzinach 7.00 – 20.00, zgodnie z harmonogramem szkoleń. Zmiana godzin świadczenia usług przez Wykonawcę możliwa jest wyłącznie po uprzedniej pisemnej zgodzie Zamawiającego. Zastrzega się możliwość nie świadczenia usług w soboty i niedziele w terminach ustalonych z Zamawiającym.
6. Świadczenie usług będzie się odbywało zgodnie z harmonogramem szkoleń odbywających się w Instytucie, dla grup ok. 20-60 osobowych. Harmonogram zajęć na dany miesiąc będzie przekazywany Wykonawcy min. na 3 dni przed rozpoczęciem kolejnego miesiąca.

Na etapie przygotowania niniejszego postępowania, Zamawiający nie ma możliwości przedstawienia szczegółowego harmonogramu spotkań z podaniem dokładnej liczby uczestników. W poprzednim roku 2012 roku usługa objęła ok. 7.500 osobodni. Ilości osobodni zamieszczone w formularzu cenowym oferty (załącznik nr 3 do siwz) są szacunkowe.

Dodatkowo, Zamawiający informuje, że w miesiącach: styczeń, lipiec, sierpień, grudzień, z uwagi na mniejszą liczbę szkoleń, ilość uczestników szkoleń, korzystających z usługi, może być mniejsza niż w pozostałych miesiącach roku.

II. OBOWIĄZKI WYKONAWCY:

Wykonawca zapewni:

- 1) Czystą, nieuszkodzoną zastawę stołową porcelanową, szklanki, filiżanki, sztucze platerowane, a także papierowe serwetki, wykałaczki, obrusy materiałowe i dekorację stołów. Nie dopuszcza się stosowania naczyń jednorazowych styropianowych, tekturowych czy plastikowych.

- 2) Obecność przez cały czas trwania spotkania obsługą gości – w proporcji min. 1 osoba obsługująca na 35 uczestników.
- 3) Przygotowanie zamówionych posiłków na godzinę, wskazaną przez Zamawiającego
- 4) Przygotowanie posiłków świeżych przyrządzonych w dniu świadczenia usługi, charakteryzujących się wysoką jakością produktów użytych do ich przyrządzenia. Produkty przetworzone będą posiadały termin przydatności do spożycia oraz będą serwowane w sposób gwarantujący utrzymanie ich odpowiedniej temperatury i jakości potraw. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę podawanych posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi.
- 5) Ze względu na charakter placówki, Zamawiający bezwzględnie nie zezwala na podawanie i sprzedawanie napojów alkoholowych powyżej 18% zawartości alkoholu. Dopuszcza się podawanie i sprzedawanie piwa i napojów alkoholowych o zawartości alkoholu poniżej 18% uczestnikom szkoleń oraz gościom Instytutu, w dni powszednie po godzinie 16:00 oraz w soboty i niedziele, pod warunkiem uzyskania zezwolenia Prezydenta Miasta Puławy.
- 6) Zróżnicowany jadłospis podawanych posiłków, uzgadniany wcześniej z Zamawiającym. Rodzaj zupy oraz drugiego dania może się powtarzać nie częściej niż raz w tygodniu. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wskazania konkretnego dania w ramach zamawianej usługi.
- 7) Opakowania jednorazowe, w które na życzenie Zamawiającego zapakuje nieskonsumowane produkty.
- 8) W przypadku posiłków podawanych w formie szwedzkiego stołu, brudne naczynia i resztki należy zabierać po konsumpcji posiłku przez gości lub w miarę możliwości na bieżąco, w czasie jej trwania.
- 9) Utrzymanie lokalu, w którym świadczone będą usługi oraz wyposażenia w należyтым porządku. Wykonawca zobowiązany jest do odmalowania ww. lokalu minimum raz w roku.

Wykonawca będzie obowiązany również do sprzątnięcia pomieszczeń dodatkowo wykorzystywanych do podawania posiłków, a znajdujących się na terenie Instytutu, poza lokalem, w którym standardowo świadczone będą usługi.

III. ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG:

Zakres świadczonych usług obejmuje:

1. Przygotowanie serwisów kawowych:

Serwisy kawowe podawane będą w formie szwedzkiego stołu. W przypadku przerw kawowych, podawanych wewnątrz sal, w których prowadzone będą spotkania, Wykonawca zapewni gorącą

wodę oraz świeżo parzoną czarną kawę w termosach wraz z pozostałymi składnikami, rozstawionymi na stołach, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego.

Wykonawca zaproponuje 3 zestawy cenowe, obejmujące niżej wymienione składniki:

1) ZESTAW PODSTAWOWY:

- a) KAWA czarna bez ograniczeń – min. 250 ml/osobę;
- b) HERBATA w saszetkach bez ograniczeń – parzona wrzątkiem, min. 3 rodzaje herbaty, w tym czarna – min. 250 ml/osobę;
- c) WODA mineralna gazowana i niegazowana – podawana w butelkach o poj. maks. 0,5l lub woda mineralna niegazowana, serwowana w dzbankach – min. 0,5 l/osobę;
- d) CUKIER – w saszetkach lub szklanych cukiernicach – bez ograniczeń;
- e) CYTRYNA świeża, w plasterkach – bez ograniczeń;
- f) ŚMIETANKA lub mleko do kawy – bez ograniczeń;
- g) CIASTKA kruche – min. 80g/osobę.

2) ZESTAW ROZSZERZONY I – Zestaw Podstawowy oraz dodatkowo:

- a) 100% SOKI owocowe – podawane w butelkach szklanych lub dzbankach, min 2 rodzaje – min. 0,3l/osobę;
- b) CIASTA świeże – min. 2 rodzaje – min. 2 porcje/osobę lub ciastka świeżo pieczone – np. babeczki z owocami lub serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki – min. 3szt./osobę;
- c) OWOCE – min 2 rodzaje, w tym sezonowe.

3) ZESTAW ROZSZERZONY II – Zestaw Podstawowy oraz dodatkowo:

- a) KANAPECZKI bankietowe dekoracyjne – na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, wędliną drobiową, wieprzową, salami, rybą wędzoną, serami twardymi, jajkiem, dodatkami warzywno-owocowymi – min. 3rodzaje, min. 4 składniki, min. 3szt./osobę.

2. Przygotowanie śniadań/kolacji:

Śniadania/kolacje podawane będą w formie bufetu szwedzkiego.

Wykonawca zaproponuje 3 zestawy cenowe, obejmujące składniki wymienione poniżej:

1) ZESTAW PODSTAWOWY:

- a) BUFET ZIMNY, zawierający min.:
 - 3 rodzaje pieczywa – bez ograniczeń,
 - masło/margaryna – bez ograniczeń,

- 3 rodzaje wędlin,
 - 3 rodzaje warzyw,
 - 2 rodzaje nabiału,
 - sery twarde,
 - jogurty naturalne i owocowe,
 - mleko zimne/ciepłe – bez ograniczeń,
 - płatki typu musli,
 - sałatka bankietowa typu: jarzynowa, grecka, makaronowa – min. 100g/osobę,
 - dodatki słodkie typu: miód, dżem, nutella – do wyboru,
 - dodatki ostre typu: keczup, musztarda – do wyboru.
- b) BUFET CIEPŁY – min. 2 dania ciepłe do wyboru, typu: jajecznica z dodatkami, smażony boczek, kiełbasa, parówki, warzywa grillowane, naleśniki i racuszki z dodatkami podawane na ciepło, bigos, bogracz, ryba po grecku.
- c) 2 napoje ciepłe do wyboru – min. 250ml/osobę,
- d) 2 napoje zimne do wyboru – min. 250ml/osobę.
- 2) ZESTAW ROZSZERZONY I – Zestaw podstawowy w tym min. 3 dania ciepłe śniadaniowe – do wyboru.
- 3) ZESTAW ROZSZERZONY II – Zestaw podstawowy w tym min. 3 dania ciepłe kolacyjne – do wyboru.

3. Przygotowanie obiadów w formie szwedzkiego stołu:

Wykonawca zaproponuje 2 zestawy cenowe obejmujące składniki wymienione poniżej:

- 1) ZUPA – min. 2 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę;
- 2) DANIE MIĘSNE – min. 2 do wyboru, w tym:
 - a) porcja mięsa – min. 150g/osobę,
 - b) ziemniaki/ryż/kasza – min. 200g/osobę,
 - c) surówki/warzywa na ciepło – min. 3 rodzaje do wyboru – min. 200g/osobę;
- 3) DANIE JARSKIE – min. 2 do wyboru, typu: makaron z dodatkami, pierogi (min. 450g/osobę) lub DANIE RYBNE – min. 1 do wyboru – porcja: min. 150g/osobę;
- 4) WODA mineralna gazowana/niegazowana – min. 250/ml/osobę;
- 5) 100% SOKI OWOCOWE LUB KOMPOTY Z OWOCÓW SEZONOWYCH – serwowane w szklanych dzbankach – min. 250ml/osobę.

4. Przygotowanie zwykłego obiadu, serwowanego w bufecie:

Wykonawca proponuje 1 cenę za zestaw, obejmujący składniki wymienione poniżej:

- 1) ZUPA – min. 2 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę;
- 2) DANIE MIĘSNE – min. 2 do wyboru, w tym:
 - d) porcja mięsa – min. 150g/osobę,
 - e) ziemniaki/ryż/kasza – min. 200g/osobę,
 - f) surówki – min. 3 rodzaje do wyboru – min. 200g/osobę;
- 3) LUB DANIE JARSKIE – min. 2 do wyboru, typu: makaron z dodatkami, pierogi (min. 450g/osobę);
- 4) WODA mineralna gazowana/niegazowana – min. 250/ml/osobę;
- 5) LUB 100% SOKI OWOCOWE LUB KOMPOTY Z OWOCÓW SEZONOWYCH – min. 250ml/osobę.

5. Przygotowanie uroczystego obiadu:

Uroczysty obiad będzie serwowany indywidualnie przez kelnera. Szczegóły każdorazowo ustalane będą z Zamawiającym. Wykonawca proponuje 1 cenę za zestaw, obejmujący składniki wymienione poniżej:

- 1) PRZYSTAWKI na zimno – np. talerze serów, wędlin, ryb wędzonych, mini-szaszłyki – min. 3 rodzaje do wyboru;
- 2) PIECZYWO – min. 2 rodzaje;
- 3) ZUPA – min. 2 rodzaje do wyboru – min. 250ml/osobę;
- 4) DANIE GŁÓWNE – min. 3 rodzaje, w tym 1 mięsne, 1 jarskie i 1 rybne – do wyboru;
- 5) DODATKI ciepłe do dania głównego, typu: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane z ziołami, makaron, ryż, kasza – min. 2 rodzaje;
- 6) SAŁATKI – min. 2 rodzaje w tym 1 surówka;
- 7) WODA mineralna gazowana/niegazowana, serwowana w szklanych dzbankach – min. 250/ml/osobę;
- 8) 100% SOKI OWOCOWE LUB KOMPOTY Z OWOCÓW SEZONOWYCH – min. 250ml/osobę, min. 2 do wyboru, serwowane w szklanych dzbankach;
- 9) NAPOJE GORĄCE – kawa, herbata do wyboru – min. 200ml/osobę;
- 10) DESER – np. panna cotta, tiramisu – min. 120g/osobę lub świeże ciasto – min. 100g/osobę – min. 2 rodzaje do wyboru.