

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. INFORMACJE OGÓLNE:

- 1) Przedmiotem zamówienia sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla **uczestników szkoleń** prowadzonych w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach w październiku 2020 r.
- 2) Usługi cateringowe obejmują przygotowanie śniadań, kolacji, obiadów oraz podanie ich w siedzibie Zamawiającego. W przypadku Wykonawców, których siedziba znajduje się nie dalej niż 500 m od PIWet-PIB dopuszcza się podanie śniadań i kolacji w siedzibie Wykonawcy.
- 3) Na etapie przygotowania niniejszego postępowania, Zamawiający nie ma możliwości przedstawienie ostatecznej ilości osób biorących udział w poszczególnych szkoleniach. Ostateczna liczba osób, która będzie uwzględniona w fakturze za wyżywienie będzie potwierdzona na 1 dzień przed szkoleniem.

II. ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG:

Menu powinno zapewniać różnorodność i urozmaicenie serwowanych potraw. Zakres świadczonych usług obejmuje:

1. ŚNIADANIA/KOLACJE:

Terminy:

T16 6-7. X (62 os.); T13 13-15. X (62 os.); T18 20-21. X (45os.); T11 26-27. X (62 os.);

Wykonawca proponuje zestawy cenowe dla minimalnych wymagań wymienionych poniżej:

ŚNIADANIA/KOLACJE SERWOWANE Z BUFETU W SIEDZIBIE WYKONAWCY (nie dalej niż 500 m od siedziby PIWet PIB) LUB W CZĘŚCI GASTRONOMICZNEJ ZAMAWIAJĄCEGO;

Śniadanie dostępne w godzinach 7.00 – 9.00; Kolacja dostępna w godzinach 17.30 – 19.30.

Kolacja nie jest serwowana ostatniego dnia szkolenia.

a) BUFET ZIMNY, zawierający min.:

- 2 rodzaje pieczywa – bez ograniczeń,
- masło/margaryna – bez ograniczeń,
- 3 rodzaje wędlin – min. 150g/osobę,
- 2 rodzaje warzyw – min. 100g/osobę,
- 2 rodzaje nabiału – min. 100g/osobę
- sery twarde – min. 100g/osobę,
- jogurty naturalne i owocowe – min. 150g/osobę
- 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 CIEPLY** –2 dania ciepłe do wyboru, min. 200g/osobę, typu: jajecznica z dodatkami, smażony boczek, kielbasa, parówki, warzywa grillowane, naleśniki i racuszki z dodatkami podawane na ciepło
- c) **Kawa** parzona, rozpuszczalna bez ograniczeń ilościowych;
- d) **Herbata** ekspresowa z cukrem i cytryną – bez ograniczeń.

Wymagania postawione Wykonawcy :

Wykonawca zapewni zastawę niezbędną do serwowania w/w posiłku.

Przygotowany posiłek powinien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia uczestników szkolenia uwzględni świeże produkty dostępne na rynku.

Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, przygotowanie stołów, uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki (serwis sprzątający) po zakończeniu spotkania (w przypadku serwowania w siedzibie u zamawiającego)

W godzinach podanych na zamówieniu posiłki mają być dostępne dla uczestników szkolenia.

Zamawiający, w porozumieniu z wykonawcą, zastrzega sobie możliwość zmiany godzin posiłku.

Liczba osób podana w zamówieniu jest planowaną liczbą uczestników. Ostateczna liczba osób, która będzie uwzględniona w fakturze za wyżywienie będzie potwierdzona w dniu poprzedzającym szkolenie.

W cenę oferty należy wliczyć:

- wartość usługi określonej w oparciu o przedmiot zamówienia,
- obowiązujący podatek od towarów i usług VAT,
- wszelkie koszty związane ze świadczeniem usługi cateringowej

2. OBIAD ZWYKŁY

Terminy:

T16 6-7. X (62 os.); T13 13-15. X (62 os.); T18 20-21. X (45os.); T11 26-27. X (62 os.);

OBIAD ZWYKŁY w formie cateringu w pojemnikach indywidualnych ze sztućcami

- 1) **ZUPA** – min. 250ml/osobę;
- 2) **DANIE MIĘSNE** – w tym:
 - a) porcja mięsa – min. 150g/osobę,
 - b) ziemniaki/ryż/kasza – min. 200g/osobę,

- c) surówka – min. 200g/osobę;
 - 3) **DANIE wegetariańskie/wegańskie**(bez produktów odzwierzęcych) – min. 450g/osobę;
 - 4) Sok/napój w pojemnikach indywidualnych/butelkach – min. 250ml/osobę.
- Danie mięsne lub wegetariańskie do wyboru** (ilość i rodzaj posiłku potwierdzona najpóźniej dzień przed szkoleniem)

Wymagania postawione Wykonawcy :

Przygotowany poczęstunek powinien posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy zapewnieniu wyżywienia uczestników szkolenia uwzględni świeże produkty dostępne na rynku.

Wymagany jest przywóz i wydanie dań uczestnikom szkolenia wraz ze sztućcami i w pojemnikach do jednorazowej konsumpcji

W godzinach podanych na zamówieniu posiłki mają być dostępne dla uczestników szkolenia.

Zamawiający, w porozumieniu z wykonawcą, zastrzega sobie możliwość zmiany, godzin posiłku.

Liczba osób podana w zamówieniu jest planowaną liczbą uczestników. Ostateczna liczba osób, która będzie uwzględniona w fakturze za wyżywienie będzie potwierdzona w dniu poprzedzającym szkolenie.

W cenę oferty należy wliczyć:

- wartość usługi określonej w oparciu o przedmiot zamówienia,
- obowiązujący podatek od towarów i usług VAT,
- wszelkie koszty związane ze świadczeniem usługi cateringowej