

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. INFORMACJE OGÓLNE:

- 1) Przedmiotem zamówienia świadczenie usług cateringowych dla **65 uczestników szkolenia** prowadzonego w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach w dniach 25-26.02.2020 r.
- 2) Usługi cateringowe obejmują przygotowanie śniadań, kolacji, obiadów i przerw kawowych oraz podanie ich w siedzibie Zamawiającego.
- 3) Na etapie przygotowania niniejszego postępowania, Zamawiający nie ma możliwości przedstawienie ostatecznej ilości osób biorących udział w szkoleniu. Ostateczna liczba osób, która będzie uwzględniona w fakturze za wyżywienie będzie potwierdzona na 2 dni przed szkoleniem.

II. OBOWIĄZKI WYKONAWCY:

Wykonawca zapewni:

- 1) Czystą, nieuszkodzoną zastawę stołową porcelanową, ceramiczną lub szklaną, szklanki, filiżanki, sztucze platerowane, a także dekorację stołów, obejmującą czyste obrusy materiałowe i papierowe serwetki. Nie dopuszcza się stosowania naczyń jednorazowych styropianowych, tekturowych czy plastikowych.
- 2) Przygotowanie zamówionych posiłków na godzinę, wskazaną przez Zamawiającego.
- 3) 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.
- 4) Zróżnicowany jadłospis posiłków, podawanych podczas szkolenia uzgadniany wcześniej z Zamawiającym..
- 5) W przypadku posiłków podawanych w formie szwedzkiego stołu, brudne naczynia wielokrotnego użytku (talerze, sztucze, szklanki) typu porcelana/porcelit i pozostałości potraw należy zabierać na bieżąco, w czasie trwania konsumpcji.

III. ZAKRES ŚWIADCZONYCH USŁUG:

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

1. PRZERWA KAWOWA

Dostępna pierwszego dnia szkolenia w godzinach 10.30 – 14.00, do wyczerpania asortymentu

Dostępna drugiego dnia szkolenia w godzinach 10.00 – 12.00, do wyczerpania asortymentu

- a) KAWA czarna, serwowana w miejscu cateringu z ekspresu przelewowego + mleko – min. 250 ml/osobę;
- b) HERBATA w saszetkach – parzona wrzątkiem, min. 3 rodzaje herbaty, w tym czarna – min. 250 ml/osobę;
- c) CUKIER – w saszetkach lub szklanych cukiernicach – bez ograniczeń;
- d) CYTRYNA świeża, w plasterkach – bez ograniczeń;
- e) CIASTKA kruche min. 4 rodzaje, min. 100g/os
- f) Woda gazowana i niegazowana

Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania serwisu kawowego odpowiednio wcześniej, dostępnego do wyczerpania asortymentu, przygotowanie stołów, uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki (serwis sprząający) po zakończeniu spotkania.

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

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

2. ŚNIADANIA/KOLACJE W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU:

Śniadanie dostępne w godzinach 7.00 – 9.00;

Kolacja dostępna w godzinach 17.30 – 19.30.

Kolacja tylko pierwszego dnia szkolenia

a) BUFET ZIMNY, zawierający min.:

- pieczywo – bez ograniczeń,
- masło/margaryna – bez ograniczeń,
- wędliny – min. 150g/osobę,
- warzywa – min. 100g/osobę,
- nabiał – min. 100g/osobę
- sery twarde – min. 150g/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 CIEPŁY** – min. 2 dania ciepłe do wyboru, min. 300g/osobę, typu: jajecznica z dodatkami, smażony boczek, kielbasa, parówki, warzywa grillowane, naleśniki i racuszki z dodatkami podawane na ciepło, bigos, ryba po grecku;

c) **Kawa** parzona, rozpuszczalna bez ograniczeń ilościowych;

d) **Herbata** ekspresowa z cukrem i cytryną – bez ograniczeń.

Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, przygotowanie stołów, uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki (serwis sprzątający) po zakończeniu spotkania. W godzinach podanych na zamówieniu posiłki mają być dostępne dla uczestników szkolenia. Zamawiający, w porozumieniu z wykonawcą, zastrzega sobie możliwość zmiany godzin posiłku. Przerwa kawowa ma być serwowana o wskazanej godzinie i pozostawiona aż do wyczerpania asortymentu.

3. OBIAD ZWYKŁY

Dostępny pierwszego dnia szkolenia w godzinach: 13.00-15.00

Dostępny drugiego dnia szkolenia w godzinach: 12.00-14.30

- 1) **ZUPA** – min. 300 ml/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) **100% SOKI OWOCOWE LUB KOMPOTY Z OWOCÓW SEZONOWYCH** – min. 250ml/osobę.

Danie mięsne lub wegetariańskie do wyboru.

Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, przygotowanie stołów, uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki (serwis sprzątający) po zakończeniu spotkania.

W podanych godzinach posiłki mają być dostępne dla uczestników szkolenia.

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