

Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
„świadczenie usług cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego  
w Puławach w dniach 17-18.04.2020 r.”

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/40/20

Po zawarciu umowy będzie to załącznik nr 1 do umowy

Załącznik nr 1

## **Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

### **I. INFORMACJE OGÓLNE:**

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla **uczestników konferencji** organizowanej w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach w dniach 17-18.04.2020 r.
- 2) Usługi cateringowe obejmują przygotowanie przerw kawowych.

### **II. OBOWIĄZKI WYKONAWCY:**

Wykonawca zapewni:

- 1) Czystą, nieszkodzoną 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:

**Dzień 1. – 17.04.2020 r.:**

**2 przerwy kawowe dla 350 osób każda**

**Dostępne w godzinach 11:00 – 19.00, do wyczerpania asortymentu**

**Dzień 2. – 18.04.2020 r.:**

**1 przerwa kawowa dla 350 osób każda**

**Dostępna w godzinach 10.30 – 12.30, do wyczerpania asortymentu**

Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
„świadczenie usług cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu Badawczego  
w Puławach w dniach 17-18.04.2020 r.”

Oznaczenie postępowania: DZ-2501/40/20

Po zawarciu umowy będzie to załącznik nr 1 do umowy

Załącznik nr 1

- a) **KAWA** czarna, serwowana w miejscu cateringu z ekspresu ciśnieniowego espresso lub espresso z mlekiem – min. 250 ml/osobę;
- b) **KAWA** rozpuszczalna rozstawiona w pojemnikach na stołach do samodzielnego zalania wrzątkiem – min. 250ml/osobę
- c) **HERBATA** w saszetkach – parzona wrzątkiem, min. 3 rodzaje herbaty, w tym czarna – min. 250 ml/osobę;
- d) **WODA** mineralna gazowana i niegazowana – podawana w butelkach o poj. maks. 0,5l lub woda mineralna niegazowana, serwowana w dzbankach z cytryną lub owocami cytrusowymi – min. 0,5 l/osobę;
- e) **CUKIER** – bez ograniczeń;
- f) **CYTRYNA** świeża, w plasterkach – bez ograniczeń;
- g) **ŚMIETANKA** i/lub mleko ciepłe do kawy – bez ograniczeń;
- h) **CIASTA** pieczone świeże – min. 4 rodzaje – porcja min. 400g/osobę lub ciastka świeżo pieczone – typu babeczki z owocami lub serem, rogaliki francuskie, nadziewane, mini-pączki, ptysie, mini-drożdżówki – min. 5 szt./osobę (nie dopuszcza się zamiennie stosowania ciastek gotowych paczkowanych lub z opakowań zbiorczych);
- i) **OWOCE**, min. 3 rodzaje
- j) **100% SOKI** owocowe – podawane w butelkach szklanych lub dzbankach, min 2 rodzaje – min. 0,3l/osobę

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 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.