

## **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 okresie marzec-kwiecień 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 poszczególnych szkoleniach. 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:**

**Terminy:**

- 1. 3-4 III (65 os.);**
- 2. 10-11 III (65 os.);**
- 3. 24-25 III (70 os.);**
- 4. 1-2 IV (70 os.);**
- 5. 21-22 IV (65 os.);**
- 6. 28-29 IV (65os.)**

**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) OWOCE – min 2 rodzaje, w tym sezonowe i lokalne lub inne;
- g) Woda gazowana i niegazowana

Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania serwisu kawowego odpowiednio wcześniej, dostępnego do wyczerpania asortymentu, przygotowanie stołów, uprzążnięcia 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.

## **2. ŚNIADANIA/KOLACJE W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU:**

**Terminy:**

- 1. 3-4 III (65 os.);**
- 2. 10-11 III (65 os.);**
- 3. 24-25 III (70 os.);**
- 4. 1-2 IV (70 os.);**
- 5. 21-22 IV (65 os.);**
- 6. 28-29 IV (65os.)**

**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: jajecznicą 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**

#### **Terminy:**

- 1. 3-4 III (65 os.);**
- 2. 10-11 III (65 os.);**
- 3. 24-25 III (70 os.);**
- 4. 1-2 IV (70 os.);**
- 5. 21-22 IV (65 os.);**
- 6. 28-29 IV (65os.).**

**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;

*Zamawiający – Państwowy Instytut Weterynaryjny – Państwowy Instytut Badawczy  
Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, przedmiotem których jest:  
„sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Państwowego Instytutu Weterynaryjnego – Państwowego Instytutu  
Badawczego w Puławach w okresie marzec-kwiecień 2020 r. ”.  
Oznaczenie postępowania: DZ-2501/53/20*

*Załącznik nr 1*

- 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.