

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania oraz organizacji cateringu dla uczestników studiów podyplomowych** prowadzonej w ramach projektu pn. „Pilotażowe kompleksy penitencjarne”, moduł nr 2 pn. „Modernizacja systemu szkolenia kadry Służby Więziennej finansowanej z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014–2021” - nr sprawy 8/NMF/zpp/22.

W ramach usługi wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników studiów podyplomowych we wskazanym przez Zamawiającego miejscu, które odbędzie się w sali szkoleniowej w Szkole Wyższej Wymiaru Sprawiedliwości – Hotel Belwederski ul. Belwederska 44c w Warszawie

I. Liczba uczestników

1. Usługa będzie realizowana w ramach studiów podyplomowych dla łącznie 24 osób,
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników szkolenia o ok. 2 osoby co spowoduje odpowiednie zmniejszenie lub zwiększenie liczby posiłków,

II. Termin wykonania zamówienia:

1. Terminy świadczenia usługi:
26.09.2022 r. – 30.09.2022r.

III. Zakres realizacji usługi.

1. Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej oraz diety wegetariańskiej.
2. W ramach usługi wykonawca zapewni posiłki: śniadanie, obiad i kolację oraz serwis kawowy, zgodnie z wymaganiami określonymi poniżej. Śniadanie, obiad oraz kolacja będą odbywały się w formie bufetowej.

a) Usługi cateringowe – śniadanie i kolacja

Śniadanie powinno zostać zapewnione od poniedziałku do piątku w godzinach 7:00 – 8:00. Kolacja powinna zostać zapewniona od poniedziałku do czwartku w godzinach 18:00 – 19:00.

Dokładne godziny oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym a Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed wykonaniem usługi.

Menu śniadaniowe musi zawierać:

- napoje: kawa parzona z ekspresu, herbata, soki owocowe, woda mineralna butelkowana pojemności 500 ml. (napoje bez limitu)
- różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty ,
- przetwory zbożowe i mleczne, jogurty, itp.,
- wędlina, twarożek, sery , jajka, sałatki lub świeże warzywa,
- danie gorące np. parówki, bekon, jajecznicą, omelet,
- dodatki: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce.

Menu kolacyjne musi zawierać:

- sałatka, mix wędlin i serów
- ciepłe danie mięsne i wegetariańskie ,
- pieczywo jasne i ciemne ,
- napoje zimne, woda mineralna butelkowana o pojemności 500 ml. (napoje bez limitu) ,
- kawa, herbata różne smaki .

b) Usługi cateringowe – obiad.

Obiad powinien zostać zapewniony dla ok 24 osób w wyznaczonym terminie w trakcie trwania planowanej przerwy w godzinach 12:30 – 13:30 od poniedziałku do piątku. Dokładne godziny oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym a Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed wykonaniem usługi.

Menu obiadowe musi zawierać:

Przystawka – 3 rodzaje do wyboru (pełna porcja na osobę),

Zupa – 2 rodzaje do wyboru,

Danie główne – 3 rodzaje do wyboru,

Sałatki – 3 rodzaje do wyboru,

Deser – 3 rodzaje do wyboru,

Napoje: woda mineralna butelkowana pojemność 500 ml., soki do wyboru (napoje bez limitu)

c) Usługi cateringowe – serwis kawowy.

Wykonawca zapewni serwis kawowy dla uczestników szkoleń w dniach od poniedziałku do czwartku w godzinach 9:00 – 17:00, natomiast w piątek od 9:00 do 12:30, który będzie na bieżąco uzupełniany. Serwis kawowy będzie zorganizowany na wydzielonej powierzchni znajdującej się поблизу sali szkoleniowej.

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:

- Kawa parzona z ekspresu – bez limitu,
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, typu Earl Grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu;
- Woda mineralna butelkowana o pojemności 500 ml. - bez limitu,
- Soki owocowe (np. jabłko, pomarańcza), 100% soku owocowego, 0,25 l na osobę;
- Kruche ciastka (co najmniej 100 g/os);
- Ciasta – różne rodzaje (co najmniej 100 g/os);
- Owoce – różne rodzaje (co najmniej 100 g/os);

IV. Elementy usługi cateringowej:

1. Niezbędne elementy usługi cateringowej:

- a) przygotowanie bufetów przykrytych jednolitymi obrusami,
- b) zapewnienie stołów oraz krzeseł w liczbie dopasowanej do liczby uczestników,
- c) zapewnienie zastawy, sztućców, szkła, naczynia i sztućce dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych,
- d) schłodzenie napojów i soków,
- e) zapewnienie barów cateringowych,
- f) zapewnienie serwetek stołowych,
- g) wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez:
 - zapewnienie niezbędnej liczby osób do sprawnej obsługi uczestników szkolenia.
 - stosowny ubiór obsługi podczas świadczenia usługi.
 - w trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od uczestników szkolenia jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.
 - Wykonawca po zakończonym szkoleniu sprzęta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu.
 - Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

2. W zakresie żywienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
- terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym planem studiów podyplomowych
 - zapewnienia żywienia dla wszystkich uczestników szkolenia, gwarantujących każdemu uczestnikowi wybór,
 - zapewnienia obsługi dostosowanej do liczby uczestników szkolenia,
 - oznakowania dań serwowanych podczas obiadu poprzez zamieszczenie przy każdym daniu karteczki z nazwami produktu/potrawy;
 - zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków,
 - przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych (różnorodnych), z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
 - po wykonaniu usługi wykonawca pozostawia nieskonsumowane posiłki w siedzibie SWWS.

Szacowana liczba posiłków

l.p.	Grupa	Liczba osób	Termin realizacji usługi	Liczba porcji w trakcie szkolenia			
				śniadanie	obiad	kolacja	serwis kawowy
1.	Zjazd	24	26.09.2022 –30.09.2022	120	120	96	120
2.	Razem			120	120	96	120