

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania oraz organizacja cateringu dla uczestników szkolenia** prowadzonego 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 11/NMF/zpp/21.

W ramach usługi wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników szkolenia 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 szkolenia dla 4 grup, łącznie 99 osób w różnych terminach, przy założeniu że jedna grupa odbywa szkolenie w jednym tygodniu od poniedziałku do piątku.
Grupa Z1 ok. 25 osób
Grupa Z2 ok. 25 osób
Grupa Z3 ok. 24 osoby
Grupa Z4 ok. 25 osób
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników szkolenia o ok. 5 osób w grupie, co spowoduje odpowiednie zmniejszenie lub zwiększenie liczby posiłków,

II. Termin wykonania zamówienia:

1. Zamawiający planuje przeprowadzić szkolenie, które będzie obejmować 4 kolejne następujące po sobie tygodnie
2. Terminy świadczenia usługi:
Grupa Z1: 25.10.2021 – 29.10.2021
Grupa Z2: 15.11.2021 – 19.11.2021
Grupa Z3: 22.11.2021 – 26.11.2021
Grupa Z4: 29.11.2021 – 03.12.2021

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 5 dni przed szkoleniem.

Menu śniadaniowe musi zawierać:

- napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna,
- 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 gazowana i niegazowana ,
- kawa, herbata różne smaki .

b) Usługi cateringowe – obiad.

Obiad powinien zostać zapewniony dla ok 25 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 5 dni przed szkoleniem.

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, soki do wyboru.

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 poblizu sali szkoleniowej.

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:

- Kawa – bez limitu,
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, typu Earl Grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu;
- Woda mineralna gazowana i niegazowana - bez limitu,
- Soki owocowe (np. jabłko, pomarańcza), 100% soku owocowego, 0,25 l na osobę;
- Krucho 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:

- przygotowanie bufetów przykrytych jednolitymi obrusami,
- zapewnienie stołów oraz krzeseł w liczbie dopasowanej do liczby uczestników,
- 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,
- schłodzenie napojów i soków,
- zapewnienie barów cateringowych,
- zapewnienie serwetek stołowych,
- 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 sprząta 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 wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
- a) terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym planem studiów podyplomowych
 - b) zapewnienia wyżywienia dla wszystkich uczestników szkolenia, gwarantujących każdemu uczestnikowi wybór,
 - c) zapewnienia obsługi dostosowanej do liczby uczestników szkolenia,
 - d) oznakowania dań serwowanych podczas obiadu poprzez zamieszczenie przy każdym daniu karteczki z nazwami produktu/potrawy;
 - e) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków,
 - f) przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,

Szacowana liczba posiłków

l.p.	Grupa	Liczba osób	Termin realizacji usługi	Liczba porcji w trakcie szkolenia			
				śniadanie	obiad	kolacja	serwis kawowy
1.	Grupa Z1	25	25.10-29.10.2021	125	125	100	125
2.	Grupa Z2	25	15.11– 19.11.2021	125	125	100	125
3.	Grupa Z3	24	22.11– 26.11.2021	120	120	96	120
4.	Grupa Z4	25	29.11– 03.12.2021	125	125	100	125
5.	Razem			495	495	396	495

Zapłata wynagrodzenia odbywać się będzie na podstawie faktur częściowych wystawionych za zrealizowaną usługę po każdej grupie szkolenia.