

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania oraz organizacji cateringu dla uczestników spotkania „Working group”, finansowanej z Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2014–2021 w ramach projektu pn. „Pilotażowe kompleksy penitencjarne”, moduł nr 2 pn. „Modernizacja systemu szkolenia kadry Służby Więziennej” nr sprawy 1/NMF/zpp/23.**

W ramach usługi wykonawca zapewni wyżywienie dla uczestników spotkania 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 spotkania dla łącznie ok. 35 osób.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników spotkania o max. 5 osób oraz zmiany terminu lub odwołania dostarczenia posiłków przez Wykonawcę w konkretnym dniu/dniach, o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 5 dni przed dniem, co do którego rezygnuje z dostawy posiłków, gdy ulegną zmianie potrzeby Zamawiającego,

### II. Termin wykonania zamówienia:

1. Terminy świadczenia usługi: w terminie 04.07.2023 – 05.07.2023 r.

### 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 : serwis kawowy wraz z przekąskami, obiad, zgodnie z wymaganiami określonymi poniżej. Obiad będzie odbywał się w formie bufetowej.

#### a) Usługi cateringowe – obiad.

Obiad powinien zostać zapewniony dla ok 35 osób w wyznaczonym terminie w trakcie trwania planowanej przerwy w godzinach 12:30 – 13:30 we wtorek oraz środę. Obiad będzie zorganizowany na wydzielonej powierzchni znajdującej się poblizu sali szkoleniowej. Dokładne godziny oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym a Wykonawcą najpóźniej na 5 dni przed spotkaniem.

Menu obiadowe musi zawierać:

- 1) Przystawka – 3 rodzaje do wyboru (min. 150 gr./os);
- 2) 2 rodzaje zup do wyboru (w tym 1 wegetariańska, łącznie co najmniej 0,4 l na osobę);
- 3) 3 różnych gorących dań głównych do wyboru (w tym: 2 mięsne, 1 wegetariańskie, łącznie co najmniej 150 g na osobę);
- 4) 2 dodatków warzywnych (łącznie co najmniej 100 g na osobę);
- 5) 2 dodatków skrobiowych (łącznie co najmniej 100 g na osobę);
- 6) min. 2 różnych deserów (łącznie co najmniej 200 g na osobę);
- 7) Napoje: woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o poj. 500 ml, 2 rodzaje soków do wyboru, (napoje bez limitu);

#### b) Usługi cateringowe – serwis kawowy wraz z przekąskami.

Wykonawca zapewni serwis kawowy dla uczestników szkoleń w dniach: we wtorek oraz środę w godzinach 9:00 – 17:00, który będzie na bieżąco uzupełniany. Serwis kawowy będzie zorganizowany na wydzielonej powierzchni znajdującej się poblizu sali szkoleniowej.

Dokładne godziny oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym a Wykonawcą najpóźniej na 5 dni przed spotkaniem.

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:

- 1) Kawa z ekspresu – bez limitu;
- 2) Herbata (czarna, owocowa, zielona, typu Earl Grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu;
- 3) Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o poj. 500 ml - bez limitu,
- 4) Soki owocowe (np. jabłko, pomarańcza), 100% soku owocowego, 0,25 l na osobę;
- 5) Kruche ciastka (co najmniej 100 g/os);
- 6) Ciasta – dwa rodzaje (co najmniej 100 g/os);
- 7) Owoce – różne rodzaje (co najmniej 100 g/os);
- 8) finger foods, słone przekąski (co najmniej 200 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, naczyń 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 spotkania.
  - 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 spotkaniu 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 agendą spotkania,
- 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

I.p.	Grupa	Liczba osób	Termin realizacji usługi	Obiad	Serwis kawowy
1.	Spotkanie	35	04.07.2023-05.07.2023	70	70
			Razem	70	70