

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania oraz organizacji cateringu dla uczestników szkolenia, 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 11/NMF/zp/22**

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

a). Usługa będzie realizowana w ramach szkolenia dla 5 grup, łącznie 125 osób przy założeniu, że jedna grupa odbywa szkolenie w jednym tygodniu od poniedziałku do piątku.

Grupa 1 ok. 25 osób

Grupa 2 ok. 25 osób

Grupa 3 ok. 25 osób

Grupa 6 ok. 25 osób

Grupa 9 ok. 25 osób

b). Usługa będzie realizowana również w ramach szkolenia dla 4 grup, łącznie 100 osób przy założeniu, że jedna grupa odbywa szkolenie w jednym dniu z zapewnieniem obiadu.

Grupa 4 ok. 25 osób

Grupa 5 ok. 23 osób

Grupa 7 ok. 26 osób

Grupa 8 ok. 26 osób

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników szkolenia o max. 5 osób w grupie oraz zmiany terminu lub odwołania dostarczenia posiłków przez Wykonawcę w konkretnym dniu/dniach, o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed dniem, co do którego rezygnuje z dostawy posiłków, gdy ulegną zmianie potrzeby Zamawiającego,

### II. Termin wykonania zamówienia:

1. Zamawiający planuje przeprowadzić szkolenie, które będzie obejmować 9 terminów.

2. Terminy świadczenia usługi:

Grupa 1- w terminie 09.01.2023 – 13.01.2023 r.

Grupa 2- w terminie 20.02.2023 - 24.02.2023 r.

Grupa 3- w terminie 20.03.2023 - 24.03.2023 r.

Grupa 4- w terminie 05.04.2023

Grupa 5- w terminie 19.04.2023

Grupa 6- w terminie 24.04.2023 - 28.04.2023 r.

Grupa 7- w terminie 10.05.2023

Grupa 8- w terminie 17.05.2023

Grupa 9- w terminie 19.06.2023 – 23.06.2023 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 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 szkoleniem.

Menu śniadaniowe musi zawierać:

- napoje: kawa parzona z ekspresu, herbata, soki owocowe, woda mineralna butelkowana o pojemności 500 ml (napoje bez limitu)
- różne rodzaje pieczywa: bułki, rogalce, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty (min. 100 gr/os)
- dodatki np.: pasty do pieczywa, dżem, miód naturalny, świeże owoce.
- przetwory zbożowe i mleczne: np. jogurty, serki, musli itp., ( min. 60 gr/os)
- wędlina (min. 80 gr/os)
- twarożek, sery (min. 50 gr/os)
- jajka (1 sztuka/os)
- sałatki lub świeże warzywa ( min 100 gr/os)
- danie gorące np. parówki, bekon, jajecznica, omlet, (2 szt./os kielbas, parówek itp., 100 gr/os innych dań)

Menu kolacyjne musi zawierać:

- sałatka, mix wędlin i serów (100/60/40 gr/os)
- ciepłe danie mięsne i wegetariańskie (120/120 gr/os)
- pieczywo jasne i ciemne ( min. 100 gr/os)
- napoje zimne, sok (min 0,2 l/os), woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o poj. 500 ml,
- kawa, herbata różne smaki (napoje bez limitu)

#### **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 3 dni przed szkoleniem.

Menu obiadowe musi zawierać:

Przystawka – 3 rodzaje do wyboru (min. 150 gr./os)

Zupa – 2 rodzaje do wyboru (min. 04 l./os),

Danie główne – 3 rodzaje do wyboru (łącznie co najmniej 150 gr./os plus dodatek skrobiowy co najmniej 100 gr./os),

Sałatki – 3 rodzaje do wyboru (min. 100 gr./os),

Deser – 3 rodzaje do wyboru (min. 120 gr./os),

Napoje: woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o poj. 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 poblizu sali szkoleniowej.

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:

- Kawa z ekspresu – bez limitu,
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, typu Earl Grey), mleko, cukier, cytryny – bez limitu;
- Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o poj. 500 ml - bez limitu,
- Soki owocowe (np. jabłko, pomarańcza), 100% soku owocowego, 0,25 l na osobę;
- Kruchości 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, 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 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 1	25	09.01.2023 - 13.01. 2023	125	125	100	125
2.	Grupa 2	25	20.02.2023 - 24.02. 2023	125	125	100	125
3.	Grupa 3	25	20.03.2023 - 24.03. 2023	125	125	100	125
4.	Grupa 4	25	05.04.2023	-	25	-	-
5.	Grupa 5	23	19.04.2023	-	23	-	-
6.	Grupa 6	25	24.04.2023 - 28.04. 2023	125	125	100	125
7.	Grupa 7	26	10.05.2023	-	26	-	-
8.	Grupa 8	26	17.05.2023	-	26	-	-
9.	Grupa 9	25	19.06.2023 –23.06. 2023	125	125	100	125
10.	Razem			625	725	500	625

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