

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **kompleksowej usługi cateringowej dla Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Lubaniu realizowanej w 2018 r. w Lubaniu.**
2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający (PODR) rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podanie dań i dodatków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego tj. na terenie siedziby Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Lubaniu, Lubań, ul. Tadeusza Maderskiego 3, 83-422 Nowy Barkoczyn. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na organizowane okazjonalnie spotkania/konferencje/szkolenia/narady.
3. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - 1) Zamawiane każdorazowo menu, ilość dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. lunch, konferencja, przerwa kawowa) czy jego formy (np. stoły szwedzkie, przyjęcie tradycyjne) podane zostanie przez Zamawiającego w zamówieniach szczegółowych.
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 1 dzień przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie ilości osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
 - 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zamówienia wykraczającego poza standard (np. przerwa kawowa ciągła itp.) lub ograniczonych (np. przerwa kawowa bez soków itp.) lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
 - 4) Zlecenia szczegółowe przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowanym terminem świadczenia usługi.
 - 5) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Kawa oraz herbata – w jednorazowych opakowaniach.
 - 6) Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:
 - przygotowywać, dowozić i podawać przygotowane posiłki w terminie i w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu;
 - dostarczać posiłki nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem spotkania, najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania;
 - estetycznie podawać posiłki;
 - zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucce oraz papierowe serwetki, stoły, a także inny sprzęt i materiały niezbędne do realizacji przedmiotu umowy w ilości uwzględniającej potrzeby

- przewidywanej liczby uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady – niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku;
- świadczyć usługę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
 - przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
 - korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem,
 - zapewnić w odpowiedniej ilości osób do obsługi na czas wydawania posiłków w stosunku do uczestników cateringu:
 - 2 osoby do 25 uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady,
 - 4 osoby do 50 uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady,
 - 5 osób powyżej 50 uczestników spotkania/konferencji/szkolenia/narady,
 - Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizowanie odpadków, śmieci oraz innych pozostałości powstałych w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy,
 - Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi zbiorowego żywienia.
- 7) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid (Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza).
- 8) Zamawiający informuje, iż przewiduje w ramach zamówienia zorganizowanie ok. 21 spotkań/konferencji/szkolenia/narady dla różnej liczby osób oraz w różnych terminach.
- 9) Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zleceniu zapotrzebowania na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
- 10) Poniżej Zamawiający przedstawia Listę dań i dodatków - szczegółowe zestawienie pozycji do dokonania wyceny w Formularzu cenowym.

II. ZESTAWY:

Zestaw I

Lunch w formie stołu szwedzkiego:

- Zupa – żurek z kiełbasą, boczkiem i jajkiem (250 ml/osoba)
- Pulpety w sosie pomidorowym (60 g/osoba)

- Surówka z warzyw mieszanych (100 g/osoba)
- Pieczywo (80 g/osoba)

Serwis kawowy:

- Sernik (100 g/osoba)
 - Jabłecznik (100 g/osoba)
 - Ciasto biszkoptowe z owocami i galaretką (100 g/osoba)
 - Gorąca kawa mielona,
 - Gorąca kawa rozpuszczalna,
 - Herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),
 - Gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
 - Dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy, cytryna (b/ograniczeń).
-
-

Zestaw II

Lunch w formie stołu szwedzkiego:

- Gulasz wołowy (400 g/osoba)
- Bułki (2 szt./osoba)

Serwis kawowy

- Soki (jabłkowy i pomarańczowy), woda mineralna (b/ograniczeń),
 - Gorąca kawa mielona,
 - Gorąca kawa rozpuszczalna,
 - Herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),
 - Gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
 - Dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy, cytryna (b/ograniczeń)
 - Sernik królewski (z ciemnym spodem) (100g/osoba)
 - Pączek (1 szt. /osoba)
-
-

Zestaw III

Serwis kawowy:

- Gorąca kawa mielona,
- Gorąca kawa rozpuszczalna,
- Herbatę w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),

- Gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),
- Dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy, cytryna (b/ograniczeń)
- ciasto np. sernik 100g/osoba,
- wybór ciastek deserowych, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 80 g na osobę),

Lunch w formie stołu szwedzkiego:

Zupa - krem warzywny

Danie główne:

- mięso bez kości (filet drobiowy lub schabowy) - 180g/osoba
- porcja ziemniaków (lub frytki lub kluski ziemniaczane) - 200g/osoba
- zestaw surówek - 150g/osoba

Zestaw IV

- zupa warzywna (400 ml/osoba) + bułka
 - gulasz (400 ml/osoba) + bułka
 - bogracz (400 ml/osoba) + bułka
- } proporcjonalnie do liczby osób

Kalkulacja winna zawierać wszelkie koszty związane z organizacją poczęstunku (transport, obsługa kelnerska, odpowiedni sprzęt gastronomiczny, zastawa, obrusy, nakładki itd.)

III. Zestawienie usług cateringowych realizowanych w ramach zamówienia

Kompleksowe usługi cateringowe dla PODR w Lubaniu realizowane 2018 r. w Lubaniu				
Lp.	zestaw cateringowy		Termin	przewidywana liczba osób
	2	3	4	5
1	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	20.02.2018r.	120
		Serwis kawowy		120
2	Zestaw II	Lunch w formie stołu szwedzkiego	26.02.2018r.	150
		Serwis kawowy		150
3	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	21.03.2018r.	150
		Serwis kawowy		150

4	zestaw IV	zupy	14.04.2018	50
5	zestaw IV	zupy	15.04.2018	50
6	Zestaw II	Lunch w formie stołu szwedzkiego	15.04.2018r.	80
		Serwis kawowy		80
7	zestaw IV	zupy	09.06.2018r.	50
8	zestaw IV	zupy	10.06.2018r.	50
9	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	10.06.2018r.	200
		Serwis kawowy		200
10	Zestaw II	Lunch w formie stołu szwedzkiego	21.06.2018r.	200
		Serwis kawowy		200
11	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	05.09.2018r.	150
		Serwis kawowy		150
12	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	11.09.2018r.	200
		Serwis kawowy		200
13	zestaw IV	zupy	15.09.2018r.	50
14	zestaw IV	zupy	16.09.2018r.	50
15	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	16.09.2018r.	200
		Serwis kawowy		200
16	Zestaw II	Lunch w formie stołu szwedzkiego	IV kwartał 2018	100
		Serwis kawowy		100

17	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	19.04.2018 r.	80
		Serwis kawowy		80
18	Zestaw II	Lunch w formie stołu szwedzkiego	18.10.2018 r.	80
		Serwis kawowy		80
19	Zestaw II	Lunch w formie stołu szwedzkiego	mar-18	50
		Serwis kawowy		50
20	Zestaw I	Lunch w formie stołu szwedzkiego	III kwartał 2018	60
		Serwis kawowy		60
21	Zestaw III	Lunch w formie stołu szwedzkiego	listopad 2018	15
		Serwis kawowy		15