



Załącznik nr 2

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas szkolenia pt.: **Jakość i bezpieczeństwo produktów rybnych: zagrożenia biologiczne**, które odbędzie się w Morskim Instytucie Rybackim - Państwowym Instytucie Badawczym, 81-332 Gdynia, ul. Kołłątaja 1. Usługa będzie świadczona w budynku MIR-PIB w holu głównym przed Salą Demela, ul. Kołłątaja 1 w Gdyni.

Szkolenie jest realizowane w ramach projektu SeaQual – „Bezpieczeństwo i jakość żywności pochodzenia morskiego w aspekcie zagrożeń zoonotycznych i toksykologicznych: ocena ryzyka, monitoring i przeciwdziałanie” współfinansowanego przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu „Środowisko naturalne, rolnictwo i leśnictwo” BIOSTRATEG.

CPV: 55300000-3

I. Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych polegających na:

- przygotowaniu, dostarczeniu oraz podawaniu potraw podczas szkolenia dla 45 osób w siedzibie Zamawiającego, w dniu 18 kwietnia 2018 r., w godz. 9:30-15:30.

II. Oferta cateringowa szkolenia obejmuje:

- 1) powitalną przerwę kawową 09:30-10:15 (45 osób), w której skład wchodzi:
 - a. *Kawa biała i czarna (bez ograniczeń);*
 - b. *Herbata do wyboru, co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) (bez ograniczeń);*
 - c. *Woda niegazowana (bez ograniczeń);*
 - d. *Soki, co najmniej 2 rodzaje (bez ograniczeń);*
 - e. *Ciasteczka kruche co najmniej 4 rodzaje.*
- 2) przerwę kawową główną 11:45-12:15 (45 osób), w której skład wchodzi:
 - a. *Kawa biała i czarna (bez ograniczeń);*
 - b. *Herbata do wyboru, co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) (bez ograniczeń);*
 - c. *Woda niegazowana (bez ograniczeń);*
 - d. *Soki, co najmniej 2 rodzaje (bez ograniczeń);*
 - e. *Jabłecznik lub sernik 1 szt./os;*
 - f. *Mini eklerki lub mini ptysie 1 szt./os;*
 - g. *Babeczki kajmakowe 1 szt./os;*



- h. 2 rodzaje owoców w cząstkach, pomarańcza po jednej ćwiartce każdego owocu na osobę i winogrono bezpestkowe (kiść pocięta na mniejsze fragmenty) co najmniej po 5 owoców na osobę;

3) lunch 13:20-15:150 (45 osób, w dwóch grupach na przemian z częścią praktyczną szkolenia), w którego skład wchodzi:

A. Zupa (na ciepło)

Krem z pomidorów, po jednej porcji 200 ml na osobę,

B. Danie główne - 2 rodzaje, jedno danie mięsne, jedno wegetariańskie (na ciepło)

- a. *Sakiewka z indyka faszerowana rokpołem lub innym odpowiednim smakowo serem i marynowanymi pomidorami podana na sosie serowym z ziemniakami pieczonymi i surówką 1 szt./os. (120g/os.);*
- b. *Lasagne wegetariańska z surówką 1 szt./os. (120g/os.);*

C. Napoje

- a. *Kawa biała i czarna (bez ograniczeń);*
- b. *Herbata do wyboru, co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) (bez ograniczeń);*
- c. *Soki, co najmniej 2 rodzaje – w tym pomarańczowy (bez ograniczeń);*
- d. *Woda niegazowana (bez ograniczeń);*

D. Deser

- a. *Babeczki owocowe lub z musem owocowym 1szt./os;*
- b. *Salatka owocowa dla każdego z uczestników po 50 g.*
- c. *Ciasta i ciasteczka, które pozostaną z przerw kawowych.*

Przerwy kawowe oraz lunch w formie bufetu szwedzkiego. Pomoc kelnerska przy nakładaniu.

III. W skład serwisu gastronomicznego wchodzi:

- 1) obsługa kelnerska do wykładania potraw, do pomocy w nakładaniu potraw oraz do zbierania brudnych naczyń,
- 2) dekoracja stołów, na których wystawione będą potrawy,
- 3) stoliki koktajlowe, obciążone materiałem, co najmniej 6 szt.,
- 4) własna zastawa stołowa (porcelanowa, szklana do napojów, sztucce metalowe, odpowiednie urządzenia grzewcze pozwalające na utrzymanie potraw w należytej temperaturze),
- 5) sprzątanie stołów po zakończeniu szkolenia.

IV. Zobowiązania Wykonawcy:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu zamówienia przy pomocy pracowników dających rękojmię należytego wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi.

- 2) Wykonawca zobowiązuje się, aby pracownicy obsługujący spotkanie mieli na sobie strój stosowny do okoliczności oraz posiadali aktualne badania lekarskie uprawniające ich do pracy z żywnością.
- 3) Wykonawca zapewnia, że wszystkie przygotowane potrawy zostaną odpowiednio przybrane i wykończone, zgodnie ze sztuką kulinarną.

V. Zakres współpracy Zamawiającego z Wykonawcą

- 1) Działania podejmowane przez Wykonawcę w ramach realizacji niniejszego zamówienia wymagają konsultacji i zatwierdzenia przez Zamawiającego.
- 2) W trakcie realizacji zadania Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym lub innymi osobami wskazanymi przez Zamawiającego.
- 3) Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów.
- 4) Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji zadania, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.