



Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas szkolenia pt.: „**Jakość i bezpieczeństwo mrożonych surowców i produktów rybnych**”, które odbędzie się 23.01.2019 r. 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 im. Prof. K. 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 i serwisu gastronomicznego polegających na:

- przygotowaniu, dostarczeniu oraz podawaniu potraw podczas szkolenia dla 86 osób w siedzibie Zamawiającego, w dniu 23.01.2019 r. (środa), w godz. 9:30-15:30.

II. W skład usługi cateringowej wchodzi:

Przerwa kawowa powitalna w godz. 9:40-10:10

- Kawa biała i czarna (bez ograniczeń);*
- Herbata do wyboru co najmniej 3 rodzaje (czarna, zielona, owocowa) (bez ograniczeń);*
- Woda niegazowana (bez ograniczeń);*
- Soki, co najmniej 2 rodzaje w tym pomarańczowy (bez ograniczeń);*
- Ciasteczka co najmniej 4 rodzaje, co najmniej po 3 szt./os.;*

Przerwa kawowa główna w godz. 11:45-12:10

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

- e. Ciasto – jabłecznik, po 1 szt./os.;
- f. Mini eklerki lub mini ptysie, po 1 szt./os.;
- g. Mini kanapki (połowa sztuk z wędliną i połowa wegetariańskich), po 2 szt./os.;
- h. Wrapsy z kurczakiem i warzywami, po 1 szt./os.;
- i. 2 rodzaje owoców przygotowane do łatwego spożycia, np. winogrona i banany.

Lunch w godz. ok. 14:00-15:00

A. Zupa (na ciepło)

Krem z pomidorów z grzankami (po jednej porcji 200 ml/os.);

B. Danie główne - 2 rodzaje (na ciepło)

- 1. Roladki z indyka marynowane w pesto faszerowane mozzarellą i pomidorami z dodatkami (120 g/os.) (ziemniaki pieczone, ryż, mix sałat z pomidorkami koktajlowymi, parmezanem i sosem vinegrette oraz warzywa gotowane na parze z masłem) po 1 porcji/os.,
- 2. Pierogi ze szpinakiem z sosem kremowym po 4 szt./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);

2. Deser

- a. Babeczki kajmakowe lub czekoladowe, po 1 szt./os.;
- b. Sałatka owocowa lub szaszłyki owocowe, po 50 g/os.;
- c. Ciasta i ciasteczka pozostałe z przerw kawowych.

Przerwy kawowe oraz lunch odbędą się w formie bufetu szwedzkiego.

III. W skład serwisu gastronomicznego wchodzi:

- 1) obsługa kelnerska do wykładania potraw, do pomocy w nakładaniu potraw oraz do zbierania brudnych naczyń,
- 2) dekoracja kwiatowa stołów, na których wystawione będą potrawy,
- 3) stoliki koktajlowe, obciążone materiałem, co najmniej 10 szt.,
- 4) własna zastawa stołowa (porcelanowa, szklana do napojów, sztucze metalowe, odpowiednie urządzenia grzewcze pozwalające na utrzymanie potraw w należytej temperaturze),
- 5) serwetki dla gości w odpowiedniej ilości,
- 6) 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 podgrzane, 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.