Załącznik nr 2

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas szkolenia pt.: „**Jakość i bezpieczeństwo surowców i produktów rybnych”**, które odbędzie się 15.05.2019 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 100 osób w siedzibie Zamawiającego, w dniu 15.05.2019 r. (środa), w godz. 9:00-15:30.

II. W skład usługi cateringowej wchodzą:

Przerwa kawowa powitalna w godz. 9:00-9:40

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 w tym pomarańczowy (bez ograniczeń);*
e. *Ciasteczka co najmniej 4 rodzaje, co najmniej po 3 szt./os.;*

Przerwa kawowa główna w godz. 11:40-12:10

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, 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 przekładane szynką, serem, pomidorem, ogórkiem, sałatą, rzodkiewką na ciemnym pieczywie (połowa sztuk z wędliną i połowa wegetariańskich), po 2 szt./os.;*
h. *Wrapy z kurczakiem i warzywami, po 1 szt./os.;*
i. *2 rodzaje owoców przygotowane do łatwego spożycia, np. winogrona,banany, mandarynki, porcja dla każdej osoby*

Lunch w godz. ok. 14:00-15:20

A. ***Zupa (na ciepło)***
gulaszowa z grzankami (po jednej porcji 200 ml/os.);

B. ***Danie główne - 2 rodzaje (na ciepło)***
1. Sakiewka z indyka faszerowana szpinakiem i marynowanymi pomidorami (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. Lasagne wegetariańska z surówką 1 szt./os (140g/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 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, obciągnięte materiałem, co najmniej 11 szt.,
4) własna zastawa stołowa (porcelanowa, szklana do napojów, sztućce metalowe, odpowiednie urządzenia grzewcze pozwalające na utrzymanie potraw w należytej temperaturze),
5) serwetki dla gości w odpowiedniej ilości,
6) sprzątanie stołów po zakończeniu szkolenia.

Załącznik nr 2

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.