

ZP IBSPAN/02/Z/2019, załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia

Opis przedmiotu zamówienia:

Usługa polegać będzie na zapewnieniu cateringu dla 120 osób w postaci całoniewyprawy przerwy kawowej oraz przerwy obiadowej w postaci stołu szwedzkiego podczas konferencji w Instytucie Biologii Ssaków PAN w Białowieży w dniu 4 października 2019 r. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej oraz diety wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym zapotrzebowaniem. Zamawiający będzie wymagał podania alergenów w serwowanych daniach np.: gluten, laktoza.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

- 1) przygotowania stołów: obrusów, dekoracji, ekspozycji menu, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
- 2) zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych;
- 3) dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji tj. do siedziby Zamawiającego (wydarzenie trwa od godziny 9 do 17.30, szczegółowe pory serwowania zostaną podane później);
- 4) zapakowania na życzenie Zamawiającego do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw;
- 5) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 914, z późn. zm.);
- 6) bieżącego sprzątania w trakcie świadczenia usługi, zarówno pomieszczenia, w którym odbywała się będzie świadczenie usługi restauracyjnej, jak i używanych pomieszczeń socjalnych;
- 7) przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPOż;
- 8) zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj.:
 - a) zapewniona zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana, o profesjonalnym charakterze naczyń,
 - b) obrusy będą białe, czyste, nieuszkodzone i wyprasowane,
 - c) usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego,
 - d) obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług,
 - e) serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych oraz estetycznym wyglądzie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

Termin i lokalizacja: 4 października, Instytut Biologii Ssaków PAN, ul. Stoczek 1, 17-230 Białowieża

Liczba uczestników: 120 osób

Zamawiający ma prawo do zmniejszenia liczby uczestników korzystającej z usługi cateringowej o 30% nie później niż na 4 dni kalendarzowe przed datą rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej w danym dniu. Zmiana ta powoduje odpowiednie zmniejszenie kwoty wynagrodzenia.

Zakres usługi:

Przerwa kawowa:

- kawa z ekspresu ciśnieniowego bez ograniczeń;
- kawa rozpuszczalna liofilizowana;
- herbata czarna cejlońska klasy premium bez ograniczeń;
- woda w dzbankach bez ograniczeń, soki;
- dodatki bez ograniczeń – cukier, śmietanka i mleko do kawy, cytryna w plasterkach;
- drobne przekąski, ciastka, owoce.

Przerwa obiadowa w postaci szwedzkiego stołu:

- zupa – min. 2 propozycje do wyboru, w tym jedna propozycja wegetariańska;
- danie główne min. 4 propozycje do wyboru, w tym dwa dania wegetariańskie;
- dodatki skrobiowe, min. 3 rodzaje;
- sałaty, warzywa gotowane, zasmażane lub blanszowane, surówki min. 3 rodzaje;
- deser, min. 3 rodzaje;
- napoje zimne: soki lub kompot, woda w dzbankach

Do oferty należy załączyć przykładowe, proponowane menu. Menu zostanie ustalone wspólnie z Zamawiającym i zatwierdzone po podpisaniu umowy.