

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pt. „Przyszłość budowana kompetencjami - wzmacnianie pozycji konkurencyjnej na rynku pracy studentów kierunku *Ekonomia oraz Finanse i Rachunkowość*” realizowanego przez Państwową Szkołę Wyższą im. Papieża Jana Pawła II w Białej Podlaskiej.
2. Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie zestawu posiłków, przekąsek, ciepłych i zimnych napojów dla uczestników szkoleń w formie bufetu typu „szwedzki stół” składającego się z:
 - 2.1. przerw kawowych trwających ok. 15 minut tj.:
 - 2.1.1. napoje:
 - 2.1.1.1. gorących: herbata Tetley lub Lipton lub Dilmach w ilości minimum 250ml, kawa typu Nescafe, Jacobs minimum 250ml z dodatkami tj. cukier, śmietanka, cytryna w ilościach zgodnych z bieżącymi potrzebami. Kawa i herbata będzie podawana w termosach na początku każdej przerwy.
 - 2.1.1.2. zimnych: woda mineralna gazowana minimum 0,5 l. i niegazowana 0,5 l, w butelkach o pojemności maksymalnie 0,5 l., soki minimum 3 smaki w ilości minimum 100 ml łącznie.
 - 2.1.2. ciastka sypane minimum 4 rodzaje łącznie minimum 150g (np.: delicje, wafelki, herbatniki itp.),
 - 2.1.3. szarlotka królewska 150g lub sernik z brzoskwiniami 150g;
 - 2.1.4. owoce: mandarynki 100g, winogrono 100g.
 - 2.2. obiad ok. 45 minut tj.:
 - 2.2.1. zupa 300-400 ml (np.: rosół, zupa grzybowa, jarzynowa, pomidorowa, zupy kremy itp.)
 - 2.2.2. II danie (np.: spaghetti, kotlety devolai z różnym nadzieniem, pierogi, sosy, frytki, ziemniaki opiekane itp.)
 - 2.2.3. przystawka (zielone warzywa np. sałata, warzywa gotowane, warzywa duszone, grzybki itp.)
 - 2.2.4. deser: budyń lub kisiel lub lody lub kremy lub musy lub galaretki lub racuchy lub sorbety 150-200 g/ml.
 - 2.2.5. napoje: soki lub kompot w ilości minimum 250 ml.
3. Wykonawca, zobowiąże się do przygotowania posiłków wegetariańskich, o ile w grupie znajdą się osoby deklarujące się jako wegetarianie oraz przygotowywania posiłków według diet indywidualnych zleczanych przez lekarzy. O konieczności zagwarantowania posiłków według indywidualnych wymagań Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
4. Powyższe wskazane ilości dotyczą wyżywienia jednej osoby w ciągu jednej przerwy kawowej lub obiadowej.
5. Terminy (dni i godziny) poszczególnych usług cateringowych (obiadów lub przerw kawowych) oraz ostateczna liczba osób w danym dniu zostanie przekazana na 2 dni przed planowanym dniem szkolenia.
6. W trakcie trwania umowy Wykonawca będzie zobowiązany do:
 - 6.1. Dostarczenia maksymalnie 615 osobom obiadów;
 - 6.2. Zorganizowania maksymalnie 1 230 osobom przerw kawowych.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



7. Szkolenia odbywać się będą w pomieszczeniach zlokalizowanych w budynkach Zamawiającego przy ul. Sidorskiej w Białej Podlaskiej.
8. Zamawiający na potrzeby organizacji cateringu oraz podawania posiłków wskaże miejsce wraz z wyposażeniem (stoliki i krzeselka) zlokalizowane w najbliższym sąsiedztwie sal, w której odbywać się będzie zajęcia.
9. Dopuszcza się możliwość zorganizowania cateringu w jednym z lokali gastronomicznych zlokalizowanych w budynku Zamawiającego o ile zajęcia będą odbywać się w tym budynku.
10. Wykonawca odpowiada za przygotowanie oraz podanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
11. Wykonawca będzie świadczyć usługi z należytą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług cateringowych.
12. Zastawa (porcelana, szkło itp.), sztucce (nie dopuszcza się zastawy i sztucców jednorazowych tj. plastikowych i papierowych).
13. Wykonawca zapewni odpowiednią oprawę stołów i serwowania posiłków. Dekoracja stołów: obrusy, dekoracja kwiaty, serwetki papierowe.
14. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską.
15. Rozliczenie przedmiotu zamówienia odbywać będzie się w okresach miesięcznych na podstawie zgłoszonej ilości osób.
16. Wykonawca jest zobowiązany do wywiązania się z menu wskazanego przez Zamawiającego.
17. Po zakończonym poczęstunku Wykonawca zobowiązany jest zebrać puste naczynia, rozstawić wykorzystane stoliki oraz pozostawić salę w stanie pierwotnym.
18. Do obowiązków Wykonawcy będzie należało przybycie przed szkoleniem, w takim czasie aby zapewnić odpowiednie ustawienie stolików będących na wyposażeniu sali, ich dekoracja oraz rozłożenie wszystkich produktów i naczyń, przygotowanie i podanie posiłków, produktów spożywczych i napoi.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

