



ZOOil.230.21.2017.MM

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Nazwa zadania:

**Świadczenie usług cateringowych podczas jednodniowego spotkania roboczego pracowników RDOŚ w Szczecinie, Świdwie, 15 września 2017 r., Pawilon Dydaktyczno-Muzealny.**

### Opis przedmiotu zamówienia:

Zamówienie obejmuje przygotowanie i świadczenie serwisu w miejscu: **Świdwie, Pawilon Dydaktyczno-Muzealny.**

Przedmiotowa usługa będzie realizowana **w dniu 15 września 2017 r.**

Ostateczna liczba osób i posiłków zostaną podane i przekazane do dnia 13.09.2017r. Wyżywienie zostanie zapewnione dla około 50 osób.

Wykonawca dostarczy catering we wskazane miejsce w dniu świadczenia usługi.

Catering będący przedmiotem zamówienia ma być dostępny dla gości w godzinach 10.00 -14.00.

### Wykonawca dostarczy:

Napoje gorące - kawa, herbata w torebkach + gorąca woda do herbaty, dodatki do napojów gorących (cukier, mleczko do kawy, cytryna).  
Kawa, herbata oraz dodatki do napojów gorących bez ograniczeń.

Ciasta - dwa rodzaje po 2 porcje z każdego rodzaju na osobę.

Dania gorące - zupa - minimum 300 ml/osobę, np. gulaszowa.

dania z grilla - mięso/ryba (do wyboru)

pierogi, bigos, ziemniaki podsmażane,

Surówki - bukiet trzech surówek (waga zestawu: 100g/osobę),

Sałatki - trzy rodzaje, w tym jedna wegetariańska

Napoje zimne - woda mineralna niegazowana i gazowana butelkowana minimum 0,5l;

sok owocowy 100%, co najmniej 0,2l.

Zamawiający nie dopuszcza napojów owocowych i nektarów.

Oferta powinna zawierać propozycję menu opcjonalnego dla osób preferujących kuchnię wegetariańską.

Wykonawca zapewni wszystkie materiały i urządzenia niezbędne do serwowania posiłków, przekąsek i napojów podczas spotkania.

Serwis świadczony będzie w formie szwedzkiego stołu na zewnątrz budynku.

Za transport, dostarczenie, wniesienie oraz serwowanie oraz straty powstałe w czasie wykonywania tych czynności odpowiada Wykonawca.

Koszty transportu, dostarczenia, wniesienia oraz serwowania pokrywa Wykonawca.

Wykonawca jest zobowiązany do zabrania swoich naczyń po zakończeniu spotkania. O godzinie możliwego odbioru Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie.

Serwowane posiłki muszą być przygotowane z najwyższej jakości pełnowartościowych produktów. Nie dopuszcza się serwowania gotowych dań, w tym dań typu Fast Food oraz produktów mrożonych.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) dostarczenia posiłków w czasie ustalonym z Zamawiającym,
- b) estetycznego serwowania posiłków,
- c) zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników niezbędnych do sprawnej obsługi zamówienia,
- d) zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usługi cateringu  
w szczególności: termosów, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, naczyń  
i sztućców, filiżanek, serwetek, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywaną liczbę osób,
- e) przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149) oraz przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
- f) dbania o czystość w miejscu i podczas świadczenia usług cateringu,
- g) uprzątnięcia miejsca ze śmieci oraz resztek jedzenia po zakończeniu świadczenia usługi.

W razie istotnie różnej od wstępnie podanej ilości osób Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianach w terminie nie później niż do dnia 13 września br.

**Rzeczywiste wynagrodzenie wynikać będzie z ilości faktycznie świadczonych usług. Do dnia 13 września br. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o rzeczywistej liczbie osób (liczba osób może być mniejsza niż pierwotnie zakładano). W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do wskazania kosztów cateringu w przeliczeniu na jedną osobę.**

**Termin realizacji zamówienia: 15 września 2017 r.**



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl