

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługi cateringowe na potrzeby wydarzeń organizowanych przez Instytutu Solidarności i Męstwa im. Witolda Pileckiego w Warszawie

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych przez **Instytut Solidarności i Męstwa im. Witolda Pileckiego w Warszawie** w okresie **od dnia zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy** lub do wyczerpania kwoty maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia w zależności, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.

Miejscem realizacji usług jest **siedziba Instytutu Pileckiego przy ul. Foksal 17, 00-372 Warszawa lub teren Miasta Stołecznego Warszawy** w lokalizacjach, w których Zamawiający organizować będzie wydarzenia.

Zamawiający informuje, iż w ramach **Prawa opcji nr 2 tj. Lunch w formie bufetu poza Warszawą – catering dla grupy 50 - 100 osób maksymalnie 2 razy, przewiduje organizację wydarzenia na terenie całej Polski.**

Zakres podstawowy przedmiotu zamówienia obejmuje jego wykonanie w terminie, o którym mowa powyżej, zgodnie w warunkami, o którym mowa poniżej.

(Zasady dotyczące wynagrodzenia Wykonawcy w przedmiocie zakresu podstawowego jak i opcjonalnego zostały określone odpowiednio w Rozdziale II ust. 14 SWZ i Rozdziale XVII oraz projektowanych postanowieniach umowy, stanowiących Załącznik nr 6 do SWZ.)

1. Szczegółowy sposób wykonania przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę:

- 1) Do przygotowania posiłków Wykonawca użyje świeżych, wysokiej jakości składników. Dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług/(i).
- 2) Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów - metodą tradycyjną. Zamawiający nie dopuszcza oferowania produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.)

- 3) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania jednolitych oznaczeń potraw, wchodzących w skład posiłków, w języku polskim i angielskim w tym, oznaczenia alergenów, potraw wegetariańskich i wegańskich.
- 4) Kawa, herbata czy gorąca woda muszą być serwowane bezpośrednio z ekspresów ciśnieniowych, przelewowych lub w dyspenserach. Dania zimne, desery, owoce oraz ciasta i ciastka powinny być podane na ceramicznych półmiskach lub chromowanych tacach, sałatki w ceramicznych lub szklanych miskach, sztucze powinny być stalowe – nierdzewne. Do zimnych napojów i wody powinny być zapewnione szklanki. Oferowana przez Wykonawcę zastawa ma być czysta, w stanie nieuszkodzonym - (niewyszczerbiona itp.), w kolorze białym lub écru, bez wzorów. Zamawiający wymaga użycia wysterylizowanej zastawy (w tym także w szczególności: sztućców, szklanek, półmisków itp.) przez zaserwowaniem na niej posiłku. Serwetki papierowe trójwarstwowe w kolorze białym bez wzorów. Zamawiający zastrzega możliwość zastosowania trójwarstwowych serwetek kolorowych przy wybranych wydarzeniach.
Ilość elementów zastawy powinna odpowiadać ilości osób oraz ilości i rodzajów serwowanych dań.
UWAGA: Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (np. tekturowych, plastikowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki. W przypadku zastawy jednorazowej dopuszczalne są: bambusowa, papierowa, inne zastawy ekologiczne.
- 5) W ramach wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do estetycznego podawania posiłków.
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi kelnerskiej osób ze znajomością języka angielskiego w stopniu co najmniej komunikatywnym.
- 7) Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia stolików koktajlowych wraz z elastycznym pokrowcem w kolorze białym lub czarnym; na każde 4 osoby przypada 1 stolik koktajlowy
- 8) Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia stołów bufetowych – w ilości dostosowanej do asortymentu bufetu z uwzględnieniem liczby osób obsługiwanych, z pokrowcem elastycznym w kolorze białym lub czarnym
- 9) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport żywności w odpowiednich pojemnikach, odpowiednio przystosowanych, zgodnie z obowiązującym prawem, środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności.

- 10) Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia, w szczególności do podania potraw oraz zapewnienia obsługi kelnerskiej, zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego
- 11) Podczas przygotowywania i dostarczania posiłków winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne zakresie personelu i warunków produkcji.
- 12) Zamawiający zastrzega możliwość kontroli miejsca przygotowywania posiłków u Wykonawcy w trakcie realizacji Umowy. Ilość obsługi kelnerskiej powinna zapewnić sprawną i płynną obsługę uczestników wydarzeń, wymagana jest obecność co najmniej 1 kelnera na każde 30 osób.
- 13) Obsługa kelnerska powinna być ubrana w jednolite stroje.
- 14) Obsługa kelnerska musi znać skład serwowanych dań, w szczególności alergenów.
- 15) Każda z osób wchodzących w skład obsługi kelnerskiej powinna posiadać ważną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną.
- 16) Zamawiający zapewni wydzieloną przestrzeń na ustawienie przez Wykonawcę niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz jedzenia - (zaplecze).
- 17) Wykonawca zapewni sprzątnięcie, usunięcie i wywóz odpadów na swój koszt.
- 18) Wykonawca ponosi wszelkie koszty naprawy w przypadku zniszczeń mienia dokonanych podczas wykonywania zlecenia.
- 19) Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniego zabezpieczenia przestrzeni zaplecza (wyłożenie podłogi folią, zabezpieczenie ścian wykładziną).
- 20) Wykonawca ma obowiązek sprzątnięcia po realizacji usługi przestrzeni gdzie był serwowany catering oraz zaplecza.
- 21) Liczby osób obsługiwanych w podziale na poszczególne usługi oraz liczba tych usług w trakcie trwania umowy w zakresie gwarantowanym oraz opcjonalnym zostały wskazane w tabeli poniższej:

Zamówienia gwarantowane – zakres podstawowy

L.p.	Usługa	Catering dla grupy 15 - 30 os	Catering dla grupy 31 - 49 os	Catering dla grupy 50 - 100 os	Catering dla grupy 101 - 150os
1	Kolacja bufetowa	X	X	x	3
2	Serwis kawowy	1	2	x	x
3	Poczęstunek typu finger food i lampka wina (forma koktajlowa)	X	X	x	4
4	Lunch	x	2	x	x
5	Catering świąteczny – Boże Narodzenie	x	x	x	1
6	Catering świąteczny - Wielkanoc	x	x	x	1

Zamówienia opcjonalne

L.p.	Usługa	Catering dla grupy 15 - 30 os	Catering dla grupy 31 - 49 os	Catering dla grupy 50 - 100 os	Catering dla grupy 101 - 150os
1	Prawo opcji nr 1: serwis kawowy	x	x	12	x
2.	Prawo opcji nr 2: lunch w formie bufetu poza Warszawą			2	
3	Prawo opcji nr 3: Lunch	x	x	1	x

22) Zamawiający będzie składać zamówienie pocztą elektroniczną (e-mail) na minimum 5 dni roboczych przed realizacją zamówienia. Zamówienie będzie zawierało co najmniej: datę usługi, godziny podania, rodzaj serwisu i liczbę uczestników. (Przez dni robocze Zamawiający rozumie dni tygodnia: poniedziałek - piątek z wyłączeniem przypadających w tych dniach świąt lub dni wolnych od pracy)

23) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność prawną i finansową w przypadku kontroli potraw serwowanych przez Wykonawcę, związaną z kontrolą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca będzie zobowiązany przechowywać próbki poszczególnych potraw zgodnie z art. 72 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010 r nr 136, poz. 914 z póź zm.) oraz aktami wykonawczymi do tej ustawy.

24) Wykonawca poniesie wszelkie koszty finansowe związane z przygotowaniem posiłków stanowiących próbki dla Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Obowiązkiem Wykonawcy będzie przechowywanie próbek potraw ze wszystkich wykonanych i dostarczonych w ramach wykonania przedmiotu Zamówienia potraw, przez okres 72 h (siedemdziesięciu dwóch godzin) od momentu ich wytworzenia z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki opatrzonej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.

1. Szczegółowe wytyczne określające zakres serwowanych posiłków

	Usługa	Wytyczne
1	Kolacja bufetowa	- SAŁATKI: do wyboru: 2 rodzaje sałatek (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę; każda sałatka powinna zawierać min. 4 dodatki, np. warzywa, dressing, bakalie. Zamawiający nie dopuszcza serwowania na kolacji i

		<p>na lunchu tego samego dnia tej samej sałatki.</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRZEKĄSKI WYTRAWNE: do wyboru drobne przekąski koktajlowe - minimum 3 rodzaje (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę. Każdy dodatek powinien zawierać minimum 3 składniki. - DESER – nie mniej niż 150 g/osobę z każdego rodzaju: 3 rodzaje owoców (preferowane owoce sezonowe), do wyboru 2 rodzaje ciast; - DANIE GŁÓWNE: 2 zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska w ilości co najmniej 200 ml/osobę; do wyboru 3 dania gorące (w tym 1 wegetariańskie) co najmniej 150 g/osobę z każdego rodzaju (w tym dodatki skrobiowe); - DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO: dwa rodzaje dodatków skrobiowych - w ilości co najmniej 200 g/ osobę; warzywa gotowane lub grillowane w ilości co najmniej 120 g/osobę; - Napoje alkoholowe: wino białe wytrawne 125 ml/ os ; wino czerwone wytrawne - 125 ml/ os, proporcja ilości wina białego i czerwonego zostanie ustalona na etapie zamówienia - świeżo parzona, gorąca kawa, z ekspresu co najmniej 300 ml/osobę; - herbata w torebkach minimum 3 rodzaje (w tym czarna i zielona); - gorąca woda podawana w samowarze lub termosach co najmniej 300 ml/osobę; - cukier, słodzik – co najmniej 10g/osobę; - mleko 3,2 % podawane w dzbankach – co najmniej 50 ml/osobę; - mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników (min. 20%) - cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) – co najmniej 1 plaster/osobę; - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach min 0,5l os - 2 rodzaje soków owocowych 100% (niedopuszczalny jest nektar lub napój), podawane w dzbankach szklanych lub dyspozytorach – po 200 ml/os.
2	Serwis kawowy	<ul style="list-style-type: none"> - Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w samowarze lub w ekspresie do kawy (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) 300 ml/os. - Herbata w torebkach minimum 3 rodzaje (w tym czarna i zielona) - Gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os. - Cukier, słodzik – 10g/os. - Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os. - Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników (min. 20%) - Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os. - 2 rodzaje soków owocowych 100% (niedopuszczalny jest nektar lub napój), podawane w dzbankach szklanych lub dyspozytorach – po 200 ml/os. - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach min 0,5l os - Trzy rodzaje ciast do wyboru– 150 g / os - do wyboru drobne przekąski koktajlowe - minimum 3 rodzaje (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę. Każdy dodatek powinien zawierać minimum 3 składniki.

3	Poczęstunek typu finger food i lampka wina (forma koktajlowa)	<ul style="list-style-type: none"> - do wyboru drobne przekąski koktajlowe, wytrawne - minimum 3 rodzaje (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę. Każdy dodatek powinien zawierać minimum 3 składniki. - Przekąska typu finger food słodka – np. ciasteczka, porcjowane ciasta -3 szt. / min. 150 g / os. -Sok owocowy 100% (niedopuszczalny jest nektar lub napój), min. 250 ml, kartonik/butelka - wino czerwone wytrawne 125ml/os - wino białe wytrawne 125ml/os <p>proporcja ilości wina białego i czerwonego zostanie ustalona na etapie składania zamówienia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach min 0,5l os
4	Lunch	<p>Zupa</p> <p>2 zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska rodzaj zupy może się powtarzać w odstępie co najmniej czterech dni – nie mniej niż 200ml/os</p> <p>Danie główne</p> <p>Danie mięsne, wegetariańskie do wyboru; nie mniej niż 300g na porcję (w tym dodatki skrobiowe), surówka lub warzywa gotowane</p> <p>Deser</p> <ul style="list-style-type: none"> - ciasto typu domowego, 3 rodzaje – min. 150 g / os <p>Napoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w samowarze lub w ekspresie do kawy (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) 300 ml/os. - Herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona) - Gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os. - Cukier, słodzik – 10g/os. - Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os. - Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników - Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os. - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach 0,5l os
5	Catering świąteczny – Boże Narodzenie	<p>Catering uwzględniający dania i dodatki podawane podczas świąt Bożego Narodzenia w Polsce, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAŁATKI: do wyboru: 2 rodzaje sałatek (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę; każda sałatka powinna zawierać min. 4 dodatki, np. warzywa, dressing, bakalie. Zamawiający nie dopuszcza serwowania na kolacji i na lunchu tego samego dnia tej samej sałatki. - PRZEKĄSKI WYTRAWNE: do wyboru drobne przekąski koktajlowe - minimum 3 rodzaje (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę. Każdy dodatek powinien zawierać minimum 3 składniki. - DESER – nie mniej niż 150 g/osobę z każdego rodzaju: 3 rodzaje owoców (preferowane owoce sezonowe), do wyboru 2 rodzaje ciast; - DANIE GŁÓWNE: 2 zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska w ilości co najmniej 200 ml/osobę; do wyboru 3 dania gorące (w tym 1 wegetariańskie) co

		<p>najmniej 150 g/osobę z każdego rodzaju (w tym dodatki skrobiowe);</p> <ul style="list-style-type: none"> - DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO: dwa rodzaje dodatków skrobiowych - w ilości co najmniej 200 g/ osobę; warzywa gotowane lub grillowane w ilości co najmniej 120 g/osobę; - Napoje alkoholowe: wino białe wytrawne 125 ml/ os ; wino czerwone wytrawne - 125 ml/ os, proporcja ilości wina białego i czerwonego zostanie ustalona na etapie zamówienia - świeżo parzona, gorąca kawa, z ekspresu co najmniej 300 ml/osobę; - herbata w torebkach minimum 3 rodzaje (w tym czarna i zielona); - gorąca woda podawana w samowarze lub termosach co najmniej 300 ml/osobę; - cukier, słodzik – co najmniej 10g/osobę; - mleko 3,2 % podawane w dzbankach – co najmniej 50 ml/osobę; - mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników (min. 20%) - cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) – co najmniej 1 plaster/osobę; - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach min 0,5l os - 2 rodzaje soków owocowych 100% (nie dopuszczalny jest nektar lub napój), podawane w dzbankach szklanych lub dyspozytorach – po 200 ml/os.
6	Catering świąteczny - Wielkanoc	<p>Catering uwzględniający dania i dodatki podawane podczas świąt Wielkanocnych w Polsce, w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAŁATKI: do wyboru: 2 rodzaje sałatek (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę; każda sałatka powinna zawierać min. 4 dodatki, np. warzywa, dressing, bakalie. Zamawiający nie dopuszcza serwowania na kolacji i na lunchu tego samego dnia tej samej sałatki. - PRZEKĄSKI WYTRAWNE: do wyboru drobne przekąski koktajlowe - minimum 3 rodzaje (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę. Każdy dodatek powinien zawierać minimum 3 składniki. - DESER – nie mniej niż 150 g/osobę z każdego rodzaju: 3 rodzaje owoców (preferowane owoce sezonowe), do wyboru 2 rodzaje ciast; - DANIE GŁÓWNE: 2 zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska w ilości co najmniej 200 ml/osobę; do wyboru 3 dania gorące (w tym 1 wegetariańskie) co najmniej 150 g/osobę z każdego rodzaju (w tym dodatki skrobiowe); - DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO: dwa rodzaje dodatków skrobiowych - w ilości co najmniej 200 g/ osobę; warzywa gotowane lub grillowane w ilości co najmniej 120 g/osobę; - Napoje alkoholowe: wino białe wytrawne 125 ml/ os ; wino czerwone wytrawne - 125 ml/ os, proporcja ilości wina białego i czerwonego zostanie ustalona na etapie zamówienia - świeżo parzona, gorąca kawa, z ekspresu co najmniej 300 ml/osobę; - herbata w torebkach minimum 3 rodzaje (w tym czarna i zielona); - gorąca woda podawana w samowarze lub termosach co najmniej 300 ml/osobę; - cukier, słodzik – co najmniej 10g/osobę;

	<ul style="list-style-type: none"> - mleko 3,2 % podawane w dzbankach – co najmniej 50 ml/osobę; - mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników (min. 20%) - cytryna pokrojona (podawana na talerzykach) – co najmniej 1 plaster/osobę; - Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach min 0,5l os - 2 rodzaje soków owocowych 100% (niedopuszczalny jest nektar lub napój), podawane w dzbankach szklanych lub dyspozytorach – po 200 ml/os.
--	--

2. Wymagania związane z realizacją art. 95 ust. 2 ustawy

W przedmiotowym postępowaniu, Zamawiający wymaga, aby osoby wykonujące czynności dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia, tj. osoby bezpośrednio wykonujące czynności takie jak: przygotowywanie posiłków były zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, jeśli zachodzą przesłanki wskazane w art. 22 § 1 ustawy z 26 czerwca 1974 - Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320).

Prawo opcji

Zakres opcjonalny (zgodnie w warunkami określonymi w Rozdziale II ust. 14 SWZ oraz projektowanymi postanowieniami umowy stanowiącymi załącznik nr 6 do SWZ)

Zamawiający zastrzega, iż może skorzystać z poniżej opisanego prawa opcji, tj. dodatkowych usług cateringowych przez co rozumie okoliczność zamówienia jednej usługi lub kilku usług lub maksymalnej ilości przewidzianych ilości usług w trzech wariantach (Prawo opcji 1, Prawo opcji 2, Prawo opcji nr 3) lub ich zamówienia niezależnie od siebie lub brak zlecenia zamówienia dodatkowych usług, a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia względem Zamawiającego.

1) Prawo opcji nr 1 - Serwis kawowy – catering dla grupy 50-100 osób (maksymalnie 12x)

- Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w samowarze lub w ekspresie do kawy (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) 300 ml/os.
- Herbata w torebkach minimum 3 rodzaje (w tym czarna i zielona)
- Gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os.
- Cukier, słodzik – 10g/os.
- Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os.
- Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników (min. 20%)
- Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os.

- 2 rodzaje soków owocowych 100% (niedopuszczalny jest nektar lub napój), podawane w dzbankach szklanych lub dyspozytorach – po 200 ml/os.
- Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach min 0,5l os
- Dwa Trzy rodzaje ciast do wyboru – 150 g / os
- do wyboru drobne przekąski koktajlowe - minimum 3 rodzaje (w tym, minimum 1 wegetariańska) – co najmniej 100g/osobę. Każdy dodatek powinien zawierać minimum 3 składniki.

2) Prawo opcji nr 2 - Lunch w formie bufetu poza Warszawą – catering dla grupy 50 - 100 osób (maksymalnie 2x)

Zupa

2 zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska rodzaj zupy może się powtarzać w odstępie co najmniej czterech dni – nie mniej niż 200ml/os

Danie główne

Danie mięsne, wegetariańskie do wyboru; nie mniej niż 300g na porcję (w tym dodatki skrobiowe), surówka lub warzywa gotowane

Deser

- ciasto typu domowego, 3 rodzaje – min. 150 g / os

Napoje

- Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w samowarze lub w ekspresie do kawy (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) 300 ml/os.
- Herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)
- Gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os.
- Cukier, słodzik – 10g/os.
- Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os.
- Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników
- Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os.
- Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach 0,5l os

3) Prawo opcji nr 3 – Lunch - catering dla grupy 50-100 osób – (maksymalnie 1 x)

Zupa

2 zupy do wyboru, w tym jedna wegetariańska rodzaj zupy może się powtarzać w odstępie co najmniej czterech dni – nie mniej niż 200ml/os

Danie główne

Danie mięsne, wegetariańskie do wyboru; nie mniej niż 300g na porcję (w tym dodatki skrobiowe), surówka lub warzywa gotowane

Deser

- ciasto typu domowego, 3 rodzaje – min. 150 g / os

Napoje

- Świeżo parzona, gorąca kawa, podawana w samowarze lub w ekspresie do kawy (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) 300 ml/os.

- Herbata w torebkach minimum 2 rodzaje (w tym czarna i zielona)

- Gorąca woda podawana w samowarze lub termosach (do uzgodnienia każdorazowo z Zamawiającym) - 300 ml/os.

- Cukier, słodzik – 10g/os.

- Mleko 3,2 % podawane w dzbankach - 50ml/ os.

- Mleko roślinne (sojowe lub owsiane) – dostosowane do liczby uczestników

- Cytryna pokrojona (podawana na talerzykach)- 1 plaster /os.

- Woda podawana w karafkach lub dyspozytorach 0,5l os

Zamówienia z art. 214 ust. 1 pkt. 7) Ustawy, tj. Zamówienie polegające na powtórzeniu podobnych usług

- 1) Przedmiotem zamówienia będzie świadczenie usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych przez Instytut Pileckiego w zależności od potrzeb.
- 2) Zamówienie o którym mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7) Ustawy, stanowi 20 % wartości zamówienia podstawowego.
- 3) Zamówienia na usługi o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7) zostaną udzielone na warunkach określonych w niniejszym Opisie Przedmiotu Zamówienia oraz na warunkach określonych w Projektowanych Postanowieniach Umowy, stanowiących załącznik nr 6 do SWZ.