

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas konferencji naukowej w dniu **22 maja 2025 r.** w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi przy Krakowskim Przedmieściu 66 w Warszawie.
 - 1) Przerwa kawowa w godz.: 9:00-15:00 bez limitu spożycia
 - a) Drobne ciasteczka minimum 100 g/osobę.
 - b) Minimum dwa rodzaje ciast (sernik, szarlotka) minimum 150 g/osobę.
 - c) Świeże owoce (jabłko ,gruszka, winogrona)
 - d) Woda mineralna z cytryną sok jabłkowy 100%
 - e) Sok pomarańczowy 100%
 - f) Kawa z ekspresu ciśnieniowego.
 - g) Wybór herbat z zawieszka min. 5 rodzajów
 - h) Woda do napoi zaparzanych z pojemników/ urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę przez cały czas trwania przerwy kawowej.
Dodatki do kawy i herbaty.
 - a) Cytryna w plasterkach, cukier, mleko , mleko bez laktozy, mleko roślinne
 - 2) Obiad na 170 osób godz. 14:00 w formie bufetu przy stołach koktajlowych.
 - a) Zupy – dwie propozycje do wyboru (w tym jedna wegetariańska) minimum 250/ml/osobę.
 - b) Dania główne na ciepło - jedno danie mięsne, jedno danie rybne, oraz jedno wegetariańskie minimum 250g/osobę.
 - c) Dodatki na ciepło minimum 3 rodzaje minimum 300 g/osobę.
 - d) Dodatki na zimno minimum 2 rodzaje minimum 100 g/osobę/
 - 3) Kolacja na 120 osób godz. 18:00 w formie bufetu (zasiadana przy stołach 6 osobowych):
 - a) Talerze/deski/półmiski wyselekcjonowanych wędlin, pasztetów minimum 6 rodzajów.
 - b) Talerze/deski/półmiski zagrodowych serów z owocami sezonowymi minimum 6 rodzajów.
 - c) Talerze/deski/półmiski jajka w majonezie, jajka z pastami koreczki mazzarella z pomidorem.
 - d) Klasyczny tatar wołowy/pikle/cebula.
 - e) Carpaccio z buraka/kozi ser/ sos balsamico.
 - f) Sałatka cezar/bekon/grzanka ziołowa,
 - g) Sałatka grecka/ser feta/oliwa,
Dodatki do przystawek:

a) Wybór świeżego pieczywa,

b) Twarogi, masło,

Danie główne ciepłe:

a) Jedno danie mięsne, jedno danie rybne oraz jedno wegetariańskie minimum 200g/osobę.

b) Dodatki ciepłe minimum 300 g/osobę.

c) Dodatki zimne minimum 100 g/osobę.

d) 2 kieliszki wina na osobę.

i) Woda mineralna z cytryną

j) sok jabłkowy 100%

k) Sok pomarańczowy 100%

l) Kawa z ekspresu ciśnieniowego

m) Wybór herbat z zawieszka min. 5 rodzajów

n) Woda do napoi zaparzanych z pojemników/ urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę przez cały czas trwania kolacji.

Dodatki do kawy i herbaty.

a) Cytryna w plasterkach, cukier, mleko , mleko bez laktozy, mleko roślinne

Dania ciepłe i zimne muszą być inne niż serwowane na obiad.

2. Produkty muszą być wysokiej jakości i oznaczone Produkt Polski (zdrowa żywność).
3. Ilość objęta usługą cateringową stanowi szacunkową ilość zamówienia . Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości większej lub mniejszej. Z tym, że ilość osób na obiedzie nie będzie mniejsza niż 140 i na kolacji nie będzie mniejsza niż 100 osób. Ostateczna ilość osób zostanie podana 19 maja 2025r. do godz. 13;00.
4. w ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:
 - a) jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej, jednolitych naczyń szklanych , jednolitych sztućców platerowanych dla każdego uczestnika spotkania.
 - b) naczyń wieloporcjowych służących do podawania potraw zimnych, bemałów niezbędnych do podawania potraw ciepłych, warników do podawania kawy i herbaty, ekspresu do kawy w tym przedłużaczy i kabli potrzebnych do ich podłączenia.
 - c) jednobarwnych białych obrusów materiałowych wykonanych z bawełny lub włókna sztucznego, wykorzystywanych do przykrycia stołów i stołów bufetów
 - d) serwetek jednorazowych jednobarwnych.
 - e) stołów koktajlowych w ilości zapewniającej stosownie do liczby osób uczestniczących w obiedzie.
 - f) dostarczenia i transportu zestawów w sposób odpowiadający wymogom sanitarno-epidemiologicznym .
 - g) zapewnienie odpowiedniej temperatury potraw i napojów .

- h) zapewnienie odpowiedniej liczby profesjonalnych kelnerów noszących stroje formalne – biała koszula z długim rękawem czarne długie spodnie) do realizacji usługi.
 - i) zapewnienie pracowników zajmujących się produkcją , dowozem, wydawaniem posiłków posiadających aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
 - j) umieszczenia kartek z menu w języku polskim.
 - k) doprowadzenia miejsca, w którym była świadczona usługa do stanu pierwotnego, w tym do uprzątnięcia i wywieżenia śmieci powstałych podczas świadczenia usługi.
 - l) przestrzegania przepisów p.poż, bhp i sanitarno-epidemiologicznych oraz przestrzegania aktualnych zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
5. Wykonawca przekaze Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od podpisania umowy propozycję menu. W przypadku braku akceptacji Zamawiającego Wykonawca ma maksymalnie 1 dzień roboczy na zaproponowanie nowego menu, uwzględniającego uwagi Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieskonsumowanych nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów niezużytych.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nieskonsumowanych produktów na życzenie Zamawiającego w opakowania wyprodukowane na bazie surowców odnawialnych.
8. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia.,
9. Ceny podane w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane z prawidłowym wykonaniem zamówienia m.in. koszty dojazdu. obsługa kelnerska, wniesienie i wyniesienie potrzebnej zastawy stołowej, produkty spożywcze, jednorazowe pojemniki przeznaczone do spakowania nieskonsumowanego jedzenia.