



NARODOWY INSTYTUT KARDIOLOGII
Stefana kardynała Wyszyńskiego
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

ul. Alpejska 42
04-628 Warszawa (Anin)
www.ikard.pl

Dział Programów Badawczych

tel.: +48 22 343 42 85

tel.: +48 22 343 42 86

fax: +48 22 343 45 25

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na wykonanie
kompleksowej usługi cateringowej dla uczestników kursów
„Podniesienie jakości wysokospecjalistycznego kształcenia podyplomowego w zakresie kardiologii” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.”

1. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w piątek obiad i 1 przerwę kawową, natomiast w sobotę przerwę kawową całodzienną oraz obiad (poza salą konferencyjną, ale na terenie budynku, w którym odbywa się szkolenie). Szkolenia będą się odbywać w piątki i/lub w soboty.
2. W ramach całodziennego przerwy kawowej Wykonawca zapewni następujące produkty:
 - a) woda mineralna gazowana i niegazowana – po dwie butelki 0,5 l wody gazowanej oraz niegazowanej na osobę,
 - b) soki (minimum 0,3 l na osobę),
 - c) ekspres do kawy wraz z zaopatrzeniem kawy ziarnistej oraz dodatki, tj. mleko/śmietanka do kawy, cukier/słodzik,
 - d) herbata – gorąca woda w termosach oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, dodatki (cukier, cytryna); co najmniej 2 rodzaje herbaty na osobę, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona,
 - e) 3 rodzaje ciastek (co najmniej 150 g na osobę) lub ciastka zamiennie z owocami,
 - f) ciasta świeże – 2 rodzaje – minimum 2 porcje na osobę.
3. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w sobotę posiłek obiadowy w formie szwedzkiego bufetu,
obejmujący następujące składowe:

a) zupa (min. 250 ml./os.),

b) drugie danie obiadowe (dwa rodzaje dań mięsnych i bezmięsnych oraz minimum dwa rodzaje surówek) złożone z:

- mięso lub ryba/danie bezmięsne (min. 200 g./os),
- surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż (min. 150 g./os.),
- napój (kompot/sok/woda (co najmniej 400 ml/os.).

3. Wykonawca zapewni uczestnikom szkolenia w piątek posiłek obiadowy w formie szwedzkiego bufetu,

obejmujący następujące składowe:

a) zupa (min. 250 ml./os.),

b) drugie danie obiadowe (dwa rodzaje dań mięsnych i bezmięsnych oraz minimum dwa rodzaje surówek) złożone z:

- mięso lub ryba/danie bezmięsne (min. 200 g./os),
- surówka lub warzywa gotowane (min. 140 g./os),
- dodatek skrobiowy tj. ziemniaki lub kasza lub makaron lub ryż (min. 150 g./os.),
- deser w postaci ciasta świeżego (2 rodzaje)
- napój (kompot/sok/woda/herbata/kawa co najmniej 300 ml/os.).

4. Wykonawca gwarantuje zapewnienie serwisu gastronomicznego (przygotowanie, zapewnienie i nakrycie stołów, naczynia tj.: termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerze, szklanki/kubeczki, sztucce, sprzątnięcie).

5. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji konferencji wskazane przez Zamawiającego.

6. Ponadto wykonawca zobowiązuje się do:

a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych,

b) przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,

c) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,

d) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych. W przypadku produktów przetworzonych, takich jak kawa, herbata, ciasteczka kruche, soki, woda, cukier,

mleko, itp. Oferent zobowiązuje się, że będą one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc po dniu wykonania usług,

e) ustalania z Zamawiającym menu na 2 dni przed terminem konferencji, w szczególności składników kompozycji owoców, rodzajów zup i dań głównych,

f) zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu konferencji,

g) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed planowanym rozpoczęciem szkolenia oraz 5 min. przed rozpoczęciem przerwy obiadowej,

h) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi,

i) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach po zakończeniu szkolenia.