

### Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Lubaniu w ramach wydarzeń organizowanych w 2024 roku, takich jak szkolenia, konferencje, targi itp.

1. **Miejsce:** Pomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Lubaniu
2. **Termin realizacji:** do 31.12.2024r.
3. **Forma zamówienia:** usługa cateringowa
4. **Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:**
  - usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania;
  - przygotowanie stołów;
  - obsługę kelnerską;
  - sprzątnięcie miejsca cateringu.
5. **Catering** przygotowany będzie wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, a także z przestrzeganiem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych. Wymagania w zakresie żywności obejmują w szczególności:
  - potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
  - potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd;
  - potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze (zwłaszcza ciasta z kremami, przekąski zawierające mięso, rybę oraz owoce).

Opis produktów (menu) oraz ilość porcji określone zostały w Formularzu Cenowym.

6. **Zastawa, naczynia, wystrój stołu:**
  - Wykonawca przygotowuje stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
  - śnieżnobiałe obrusy, serwetki (papierowe, jednorazowe, w jednolitym kolorze, skomponowane z kolorystyka stołu);
  - zastawa do napojów: dzbanki szklane do napojów zimnych, szklanki do napojów zimnych, ilość odpowiednio do liczby gości;
  - narzędzia do nakładania przekąsek, ciast, babeczek itp. (łopatka, szczypcy);

- Wykonawca ma możliwość zastosowania naczyń jednorazowych, po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.

#### **7. Obsługa kelnerska:**

- zapewnienie liczby kelnerów/kelnerek niezbędnych do sprawnej obsługi gości i szybkiego wydawania posiłków;
- stosowny ubiór kelnerów/kelnerek podczas świadczenia usługi;
- w trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uwzględniając według potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy;
- Wykonawca po zakończonej uroczystości sprząta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu.

#### **8. Dodatkowe wymagania:**

- Zamawiający wysyła do Wykonawcy zapotrzebowanie na catering nie później niż 7 dni przed realizacją usługi cateringowej;
- Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu;
- Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.
- Zamawiający zastrzega, iż wskazana ilość porcji w ramach poszczególnych produktów jest ilością planowaną, która może ulec zmianie zgodnie z rzeczywistym zapotrzebowaniem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilości w ramach poszczególnych produktów, określonych w Formularzu cenowym, w zależności od zapotrzebowania. Zamawiający gwarantuje zamówienie wyżywienia o wartości 70% ogólnej wartości umowy.
- Zamawiający oświadcza, że ilość porcji, która może zostać zamówiona w ramach jednorazowej usługi (pojedynczego zapotrzebowania) będzie nie mniejsza niż 14.