**Załącznik nr 2 do IWZ**

**(Załącznik nr 3 do umowy)**

**Opis Przedmiotu Zamówienia**

1. **Informacje o przedmiocie zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla maksymalnie 150 osób, na potrzeby organizacji konferencji z okazji jubileuszu X lecia Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury pn. „Kształcenie kadr wymiaru sprawiedliwości – stan obecny i wyzwania przyszłości”, która odbędzie się w dniach 26 -27 marca 2020 r.
w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły
w Lublinie. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Ośrodku Szkolenia Ustawicznego
i Współpracy Międzynarodowej Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, mieszczącego się w Lublinie, przy ul. Krakowskie Przedmieście 62.

1. **W ramach świadczonej usługi cateringowej Wykonawca zapewni:**
	1. Serwis kawowy (serwowany w dniach 26 -27 marca 2020 r.)

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni serwis kawowy, który będzie świadczony w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby uczestników konferencji). Serwis kawowy będzie dostępny w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu i będzie obejmować:

* gorącą kawę, podaną w ekspresach ciśnieniowych (Zamawiający wymaga ekspresów które umożliwiają zaparzenie 150 kaw w ciągu godziny),
* herbatę w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej,
* gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników konferencji), dodatki do napojów ciepłych – cukier biały, cukier trzcinowy, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna,
* wodę niegazowaną, podawaną w butelkach max. 0,5 l,
* wodę gazowaną, podawaną w butelkach max. 0,5 l,
* soki 100%, podawane w dzbankach – min. 3 smaki – bez ograniczeń,
* wybór ciastek kruchych – min. 3 rodzaje,
* wybór ciast (wyroby cukiernicze) – min. 4 rodzaje,
* filetowane owoce (ananas, grejpfrut, pomarańcza, winogrona, mandarynki, kiwi).

1.2 Obiad w formie bufetu (serwowany w dniach 26-27 marca 2020 r., przy czym menu obiadów serwowanych w tych dniach nie mogą się pokrywać).

Obiad składać się będzie co najmniej z:

* Zupy (bez mąki) – 200 ml/osobę – Wykonawca zapewni 2 rodzaje zup do wyboru,
* Dania głównego – 3 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne, rybne, wegetariańskie z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami oraz warzywa gotowane.

Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:

* Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką/warzywami gotowanymi: 200 g mięsa, 100 g dodatki, 150 g surówki/sałatki/warzyw gotowanych
 = 450 g/porcja,
* Danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką/warzywami gotowanymi: 200 g ryby, 100 g dodatki, 150 g surówki/sałatki = 450 g/porcja,
* Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 450 g/porcja,
* Deseru – co najmniej 3 rodzaje deserów w pucharkach do wyboru (typu: tiramisu, panna cotta, deser jogurtowy z musem owocowym),
* Napojów zimnych: woda niegazowana, podana w dzbankach z miętą i cytryną – bez ograniczeń, soki owocowe 100% - trzy smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

Wykonawca na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu propozycji menu obiadu składającego się z:

1. co najmniej 5 propozycji zup, spośród których Zamawiający wybierze 2;
2. co najmniej 5 propozycji dań mięsnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie;
3. co najmniej 5 propozycji dań rybnych, spośród których Zamawiający wybierze 1;
4. co najmniej 5 propozycji dań wegetariańskich, spośród których Zamawiający wybierze 1;
5. co najmniej 6 propozycji surówek/sałatek, spośród których Zamawiający wybierze 3;
6. co najmniej 5 propozycji deserów, spośród których Zamawiający wybierze 3.
	1. Bufet typu bankiet (serwowany 26 marca 2020, w godzinach od 19:00 do 22:00)

Bufet bankietowy składać się będzie co najmniej z:

* Zimnych przystawek – 8 rodzajów (5 porcji/os, waga 1 porcji: min. 50 g. – max. 70 g). Przykładowe przystawki: Schab ze śliwką w galarecie, Roladki naleśnikowe z łososiem, Paleta serów gatunkowych z żurawiną, Babeczki faszerowane różnymi pastami, tymbaliki, półmisek wędlin, koreczki.
* Dania gorące – 3 rodzaje (mięsne, rybne, wegetariańskie) z dodatkami: ziemniaki, ryż (brązowy/basmati), kasza (pęczak/gryczana/jęczmienna) oraz przynajmniej trzema surówkami/sałatkami oraz warzywa gotowane. Przykładowe dania gorące: grillowane polędwiczki wołowe w sosie borowikowym, łosoś w sosie cytrynowym, ravioli z ricottą i szpinakiem.

Danie mięsne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja,

Danie rybne z dodatkami oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 100 g surówki/sałatki = 350 g/porcja,

Danie wegetariańskie o gramaturze całkowitej 350 g/porcja.

* Sałatek – 3 rodzaje,
* Stołu deserowego: 3 rodzaje ciast (np. sernik, szarlotka, kremówka), 3 rodzaje owoców (obranych, gotowych bezpośrednio do spożycia),
* 1 kieliszek wina/ osobę (do wyboru wytrawne wino białe i czerwone),
* gorącą kawę, podaną w ekspresach ciśnieniowych,
* herbatę w torebkach – minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej, herbaty zielonej oraz herbaty owocowej,
* gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników konferencji),
* dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleko do kawy (w tym mleko bez laktozy), cytryna,
* wodę niegazowaną, podawaną w butelkach max. 0,5 l,
* wodę gazowaną, podawaną w butelkach max. 0,5 l,
* soki 100%, podawane w dzbankach – min. 3 smaki – bez ograniczeń,
* wybór ciast (wyroby cukiernicze) – min. 3 rodzaje.

Wykonawca na 14 dni przed rozpoczęciem realizacji zamówienia zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu propozycji menu bufetu bankietowego składającej się z:

1. co najmniej 20 propozycji zimnych przekąsek (w tym wegetariańskich i bezglutenowych), spośród których Zamawiający wybierze 8,
2. co najmniej 5 propozycji dań mięsnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie,
3. co najmniej 5 propozycji dań rybnych, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie,
4. co najmniej 5 propozycji dań wegetariańskich, spośród których Zamawiający wybierze 1 danie,
5. co najmniej 10 propozycji sałatek, spośród których Zamawiający wybierze 3 sałaki,
6. co najmniej 10 propozycji ciast, spośród których Zamawiający wybierze 3 ciasta.
7. **Ponadto Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:**
8. Przygotowania i przetransportowania (w pojazdach przeznaczonych do przewozu żywności zamawianych potraw;
9. Wyeksponowania potraw w sali konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego (wymagane są opisy potraw w języku polskim, przy czym potrawy wegetariańskie muszą zostać wyraźnie oznaczone);
10. Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzianej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoba, odpowiedzialna za obsługę kelnerską, wyglądała schludnie. Przez wygląd schludny Zamawiający rozumie strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch. Ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone. Wykonawca zapewni bezpośredni nadzór nad realizacją usług cateringowych (ciągły nadzór);
11. Przygotowania miejsca serwowania, czyli zapewnienia zabudowy pod bufet;
12. Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze itp., wyposażenia stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy oraz ozdoby florystyczne (kwiaty żywe), dostarczenia niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki, kieliszki do wina), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach, stołów koktajlowych. Ilość sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw; ilość ta ma być dostosowana do liczebności uczestników konferencji przy czym zastawa, sztućce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
13. Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątania po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
14. Zapewnienia innych narzędzi, niezbędnych do wykonywania zamówienia.

3. **Dodatkowe informacje**:

1. Liczba uczestników konferencji, którzy będą korzystać z poszczególnych elementów zamówienia zostanie zgłoszona w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem po cenach jednostkowych wskazanych
w załączniku nr 6 do Umowy. Ilość poszczególnych Usług wskazanych
w załączniku nr 6 do umowy, stanowi maksymalną wartość przedmiotu zamówienia. Ilość tam wskazana ma charakter szacunkowy, a Zamawiający
nie jest zobowiązany do zamówienia ilości usług tam wskazanych, co oznacza,
iż uprawniony jest do zamówienia mniejszej ilości usług. W takiej sytuacji, Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
2. Świadczenie usług cateringowych będzie się odbywało się w dniach 26-27 marca 2020 r., w siedzibie Ośrodka Szkolenia Ustawicznego i Współpracy Międzynarodowej KSSiP w Lublinie, przy ul. Krakowskie Przedmieście 62. Zamawiający co najmniej na 3 dni robocze przed realizacją przedmiotu zamówienia potwierdzi Wykonawcy liczbę osób (uczestników konferencji), termin realizacji usługi a także wskaże godziny świadczenia usługi,
3. Wykonawca ma obowiązek skontaktowania się z Koordynatorem konferencji, najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowaną konferencją w celu dokonania oceny warunków lokalowych, w tym sprawdzenia możliwości instalacji urządzeń do sieci, uzgodnienia warunków i godzin udostępnienia sali konsumpcyjnej, bądź innego miejsca świadczenia usług cateringowych.
4. Zamawiający jest uprawniony do zmiany terminu, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy na 7 dni roboczych przed pierwotnie planowanym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu realizacji usług.
5. Zamawiający wymaga, aby osoby wyznaczone przez Wykonawcę do obsługi kelnerskiej, posiadały znajomość języka polskiego w stopniu komunikatywnym. W przypadku, gdy ww. osoby nie będą posiadały znajomości języka polskiego
w stopniu komunikatywnym na okres i dla potrzeb realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić tłumacza na własny koszt
i własnym staraniem.
6. Sposób realizacji przedmiotu zamówienia jest określony we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 3 do IWZ.
7. Wymagania ogólne:
* sposób wykonania usługi, jak również związane z nią technologie
i rozwiązania organizacyjne muszą spełniać wszystkie wymogi wynikające
z przepisów prawa powszechnie obowiązującego;
* Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznego wdrożenia wszelkich, wynikających ze zmian przepisów prawa lub decyzji organów administracji publicznej, zasad dotyczących świadczonej usługi;
1. Gdziekolwiek w Istotnych Warunkach Zamówienia, w tym w szczególności szczegółowym opisie i zakresie przedmiotu zamówienia, opis zamówienia jest dokonany za pomocą wskazania znaków towarowych, patentów lub pochodzenia produktów, materiałów i urządzeń, Zamawiający dopuszcza także rozwiązania równoważne pod względem technicznym, estetycznym i funkcjonalnym, zapewniające co najmniej takie same właściwości użytkowe, trwałość, jakość, okres gwarancji producenta.