Szczecin 11.10.2019r.

**Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego nr 33/CSM-ENDO/2019/DFZ**

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi cateringowej polegającej na:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część 1 Kurs Endolaparoskopia** | | | |
| **Termin** | **09.11.2019r.** | **10.11.2019r.** | |
| **Miejsce** | ul. Żołnierska 48, Szczecin  w budynku znajduje się winda | | |
| **Ilość osób** | 26 (20 uczestników i 6 prowadzących) | | |
| **Poczęstunek kawowy** | **poczęstunek kawowy**  Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, , wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz 2 rodzaje ciast.  8.00 – 15.00  Sala nr 8  Poczęstunek dostępny dla uczestników kursu od 8.00 do 15.00 poprzez rozstawienie na stołach.  Bez obsługi kelnerskiej  15.00 – 20.45  poczęstunek ustawiony we wskazanym miejscy na sali.  Bez obsługi kelnerskiej.  Dodatkowo dystrybutor wody.  (po wcześniejszym uzgodnieniu możliwość wsparcia przy przeniesieniu cateringu z Sali 8 do Sali 2…..) | | **poczęstunek kawowy**  Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, , wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz 2 rodzaje ciast.  9.00 – 20.45  poczęstunek ustawiony we wskazanym miejscy na sali.  Bez obsługi kelnerskiej.  Dodatkowo dystrybutor wody. |
| **Lunch** | **Lunch**  w formie obiadu dwudaniowego  I danie: zupa według propozycji oferenta,  II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta  15.00 – 15.20  20 porcji  w sali wskazanej przez organizatorów  Lunch w formie szwedzkiego stołu  Obsługa kelnerska  15.00 – 15.20  6 porcji  w sali wskazanej przez organizatorów  Lunch w formie szwedzkiego stołu  Bez obsługi kelnerskiej | | **Lunch**  w formie obiadu dwudaniowego  I danie: zupa według propozycji oferenta,  II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta  13.45 – 14.10  20 porcji  w sali wskazanej przez organizatorów  Lunch w formie szwedzkiego stołu  Obsługa kelnerska  13.45 – 14.10  6 porcji  w sali wskazanej przez organizatorów  Lunch w formie szwedzkiego stołu  Bez obsługi kelnerskiej |

|  |  |
| --- | --- |
| **Część 2 Zajęcia dodatkowe dla studentów** | |
| **Termin** | **15.11.2019r.** |
| **Miejsce** | Centrum Symulacji Medycznej, ul. Klonowica 50, Szczecin |
| **Ilość osób** | 33 |
| **Poczęstunek kawowy** | **11.50 – 12.00**  Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, cytrynę świeżo skrojoną w plasterkach, wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, minimum 2 soki owocowe, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz min. 2 rodzaje owoców. |
| **Lunch** | **14.30 – 15.00**  w formie obiadu dwudaniowego  I danie: zupa według propozycji oferenta,  II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta,  sok i woda mineralna, kawa, herbata, obsługa kelnerska – obiad w formie szwedzkiego stołu,  Wykonawca powinien dostarczyć stoły bankietowe (wysokie na jednej nodze) w ilości umożliwiającej uczestnikom swobodne skorzystanie z cateringu |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Część 3 Międzyuczelniane Zawody Stomatologiczne** | | | |
| **Termin** | **06.12.2019r.** | **07.12.2019r.** | |
| **Miejsce** | Katedra i Zakład Stomatologii Zachowawczej Przedklinicznej i Endodoncji Przedklinicznej,  IV piętro  al. Powstańców Wielkopolskich 72, Szczecin | | |
| **Ilość osób** | 20 | | |
| **Poczęstunek kawowy** | **15.50 – 16.15**  Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, , wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz 2 rodzaje ciast. | | **8.00 – 8.15**  Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, , wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz 2 rodzaje ciast. |
| **Lunch** | **15.50 – 16.15**  w formie obiadu dwudaniowego  I danie: zupa według propozycji oferenta,  II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta | | **11.45 – 12.15**  w formie obiadu dwudaniowego  I danie: zupa według propozycji oferenta,  II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta |

|  |  |
| --- | --- |
| **Część 4 Zajęcia dodatkowe dla studentów** | |
| **Termin** | **13.12.2019r.** |
| **Miejsce** | Centrum Symulacji Medycznej, ul. Klonowica 50, Szczecin |
| **Ilość osób** | 33 |
| **Poczęstunek kawowy** | **11.50 – 12.00**  Serwis kawowy obejmuje: kawę, herbatę, cukier, śmietankę/mleko, cytrynę świeżo skrojoną w plasterkach, wodę mineralną niegazowaną i gazowaną w butelkach, minimum 2 soki owocowe, min. 2 rodzaje ciasteczek deserowych oraz min. 2 rodzaje owoców. |
| **Lunch** | **14.30 – 15.00**  w formie obiadu dwudaniowego  I danie: zupa według propozycji oferenta,  II danie: 2 rodzaje mięsa do wyboru (ewentualnie ryba i mięso), 2 rodzaje surówek, ziemniaki lub ryż do wyboru - według propozycji oferenta,  sok i woda mineralna, kawa, herbata, obsługa kelnerska – obiad w formie szwedzkiego stołu,  Wykonawca powinien dostarczyć stoły bankietowe (wysokie na jednej nodze) w ilości umożliwiającej uczestnikom swobodne skorzystanie z cateringu |

**Szczegółowa specyfikacja usługi cateringowej:**

* Wykonawca zobowiązany jest zapewnić obrus do nakrycia stołów, serwetki, sztućce, zastawę wielokrotnego użytku.
* Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązujący w tzw. Punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
* Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie   
  o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2018 r., poz. 1541 t.j.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy
* Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz środku transportu służącym do przewozu potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw winny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odbyć szkolenie bhp.
* Wykonawca zafakturuje usługę cateringową w podziale na poczęstunek kawowy oraz lunch.