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 1Kurs Endolaparoskopia** |
| **Termin** | **09.11.2019r.** |  **10.11.2019r.** |
| **Miejsce** | ul. Żołnierska 48, Szczecinw 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 8Poczęstunek dostępny dla uczestników kursu od 8.00 do 15.00 poprzez rozstawienie na stołach.Bez obsługi kelnerskiej15.00 – 20.45poczęstunek 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 – 20.45poczęstunek ustawiony we wskazanym miejscy na sali.Bez obsługi kelnerskiej.Dodatkowo dystrybutor wody. |
| **Lunch** | **Lunch**w formie obiadu dwudaniowegoI 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 oferenta15.00 – 15.2020 porcjiw sali wskazanej przez organizatorówLunch w formie szwedzkiego stołuObsługa kelnerska15.00 – 15.20 6 porcjiw sali wskazanej przez organizatorówLunch w formie szwedzkiego stołuBez obsługi kelnerskiej | **Lunch**w formie obiadu dwudaniowegoI 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 oferenta13.45 – 14.1020 porcjiw sali wskazanej przez organizatorówLunch w formie szwedzkiego stołuObsługa kelnerska13.45 – 14.106 porcjiw sali wskazanej przez organizatorówLunch w formie szwedzkiego stołuBez obsługi kelnerskiej |

|  |
| --- |
| **Część 2Zajęcia 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 dwudaniowegoI 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 3Międzyuczelniane Zawody Stomatologiczne** |
| **Termin** | **06.12.2019r.** | **07.12.2019r.** |
| **Miejsce** | Katedra i Zakład Stomatologii Zachowawczej Przedklinicznej i Endodoncji Przedklinicznej,IV piętroal. 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 dwudaniowegoI 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 dwudaniowegoI 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 4Zajęcia 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 dwudaniowegoI 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.