

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa usługa cateringowa polegająca na świadczeniu usług cateringowych na okoliczność organizowanych szkoleń lub innych spotkań w Wydziale Krajowej Informacji Skarbowej w Będzinie przy ul. Retingera 1.

### 1. Menu dla przedmiotu zamówienia obejmuje:

- 1) mini kanapka – wykonana z min 4 składników: masło, ser (różne rodzaje), szynka (różne rodzaje), salami, pomidor, papryka ogórek zielony, ogórek kiszony, sałata zielona, szczypiorek, cebulka zielona, pasztet, łosoś,
- 2) mini wrap – grillowany kurczak, sałata, sos,
- 3) mini burger – mini kotlet wołowy, ser cheddar, pomidor, sos,
- 4) mini croissant – nadzienie: czekolada/dżem/serek na słodko.

### 2. Zakres usługi cateringowej obejmuje w szczególności:

- przygotowanie posiłków zgodnie z ustalonym menu, uwzględniającym różnorodność dań,
- dostarczenie posiłków wraz z wniesieniem i odpowiednim przygotowaniem serwisu w wyznaczone miejsce i terminie wskazanym przez Zamawiającego w zleceniu,
- estetyczne podanie potraw na paterach w formie bufetu w na czas przerwy w szkoleniu tj. w godzinach 13:00-13:30 i pozostawienie produktów gastronomicznych aż do zakończenia szkolenia,
- uprzątnięcie bufetu po zakończeniu usługi odebranie pater,
- zamawiający zobowiązuje się do składania zgłoszeń dotyczących usługi cateringowej z co najmniej 5 dniowym wyprzedzeniem przed planowanym wydarzeniem.
- planowana ilość szkoleń w 2026 r. – 16 szkoleń (Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości planowanych szkoleń),
- przewidywana ilość uczestników szkoleń około 350 osób
- Zamawiający przewiduje w ramach usługi cateringowej dostarczenie przez Wykonawcę po 4 sztuki przekąsek (po jednej z każdego rodzaju wskazanych w menu w pkt 1 ppkt 1)-4) Opisu przedmiotu zamówienia) na jednego uczestnika szkolenia.

### 3. Wymagania dotyczące usługi:

- 1) Produkty gastronomiczne powinny być przygotowane ze świeżych składników, nie wcześniej niż na 2 godzin przed ich wydaniem z wysokiej jakości produktów oraz zgodne z obowiązującymi normami sanitarnymi,
- 2) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów z zakresu bezpieczeństwa żywności,
- 3) dostawa powinna odbyć się terminowo, z zapewnieniem odpowiednich warunków termicznych dla zachowania świeżości produktów gastronomicznych.