Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych wraz z dowozem w ramach „Kampanii edukacyjno-informacyjnej w tematyce biogazu/biometanu w Polsce”

1. Zamówienie obejmuje świadczenie usług cateringowych na terenie województwa podlaskiego:
   - W terminie **03.10.2024r**. w miejscowości: **Rajgród, Grajewo**
   - W terminie **04.10.2024r.** w miejscowości: **Knyszyn, Mońki**

   Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany terminu realizacji przedmiotu zamówienia. Nowe terminy będą ustalane w konsultacji z wyłonionym Wykonawcą.

2. Usługa/zamówienie polega na dostarczeniu do miejsca i Sali wskazanej przez Zamawiającego, danego asortymentu określonego w zamówieniu, dla określonej liczby osób, przygotowaniu i podaniu do bezpośredniego spożycia oraz uporządkowaniu miejsca konsumpcji (odbiór powstałych odpadów, tj.resztek żywności, itd.).

3. Planowana liczba cateringów:

   - W terminie **03.10.2024r**. w miejscowości:
     Rajgród – 40
     Grajewo – 40
   - W terminie **04.10.2024r.** w miejscowości:
     Knyszyn – 40
     Mońki – 40

4. Wykonawca zapewni najwyższą jakość dostarczanych produktów i usług składających się na przedmiot zamówienia. Produkty zostaną podane w sposób estetyczny, z wykorzystaniem akcesoriów jednorodnych, bez braków, uszkodzeń i zabrudzeń, tj.: platerowanych sztućców, porcelanowego lub ceramicznego serwisu, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych – niesyntetycznych, gładkich bez połysku. Wykonawca dołoży należytej staranności przy wykonaniu przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na swój koszt i ryzyko właściwego transportu żywności, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi.
6. Przygotowanie menu jak i samo menu musi być dostosowane do czasu dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby jakość potraw nie uległa pogorszeniu.
7. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania, produkty mają być w okresie przydatności do spożycia. 4. Zamawiający wymaga, aby co najmniej jedno z dań w serwowanym menu miało charakter wegetariański.

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

8. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usług do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie i uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach).
9. Wymaga się, aby wszystkie czynności wykonywane były zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką i normami przyjętymi do tego rodzaju usług.
10. Nie dopuszcza się układania finger-food'ów i deserów piętrowo, tj. jedno na drugim, potrawy muszą być ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne oraz odpowiednio i estetycznie wyeksponowane.
11. Wykonawca gwarantuje, że wszystkie osoby przygotowujące posiłki i zapewniające bezpośrednią obsługę kelnerską posiadają aktualne badania lekarskie, w tym aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną oraz są przeszkolone z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy
12. Wszystkie oferowane produkty i opakowania, muszą spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i obowiązujące normy jakości żywieniowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Serwis kawowy z ciastem, lunch:

1. **Serwis kawowy** dostępny w ciągu całego spotkania, **w formie szwedzkiego bufetu**, w tym:
    - kawa z ekspresu – bez ograniczeń,
    - herbata – bez ograniczeń,
    - dodatki typu cukier, mleko, cytryna itp. bez ograniczeń ilościowych,
    - woda mineralna gazowana i niegazowana w opakowaniach typu PET o poj. 500ml (500ml/os.),
    - 3 rodzaje ciast do wyboru
2. Lunch w formie szwedzkiego bufetu:
    - 20 dań mięsnych na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
    - 20 dań wegetariańskich na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 200g/os.,
    - dodatki skrobiowe (frytki, ziemniaki, ryż, kopytka), min. 2 rodzaje, w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 100g/os.,
    - 2 rodzaje surówek do wyboru – 200g/os

Propozycje menu zostaną uzgodnione z Zamawiającym po podpisaniu umowy.

Przedsięwzięcie zostanie dofinansowane ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

IOŚ-PIB Instytut Ochrony Środowiska Państwowy Instytut Badawczy
WFOŚIGW Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Lublinie
Wojewódzki Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Białymstoku
NARODOWY FUNDUSZ OCHRONY ŚRODOWISKA i GOSPODARKI WODNEJ