

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 **24.10.2024r.** w miejscowości: **Rutka, Bielsk Podlaski, Białystok**
 - W terminie **25.10.2024r.** w miejscowości: **Bielsk Podlaski, Hajnówka, Białystok**

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 **24.10.2024r.** w miejscowości:
Rutka – 40
Bielsk Podlaski – 40
Białystok - 40
 - W terminie **25.10.2024r.** w miejscowości:
Bielsk Podlaski– 40
Hajnówka – 40
Białystok - 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.

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

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.
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 żywnościowej (opakowania z atestem Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny tj. przystosowane do kontaktu z żywnością).

Przedmiot zamówienia obejmuje:

Menu nr 1 - Serwis kawowy z ciastem, lunch.

- a) Ilość spotkań: 3
- b) Ilość osób na spotkanie: 40
- c) Miejsce organizacji spotkań: Białystok, Bielsk Podlaski, Hajnówka
- d) Termin spotkania: **25.10.2024r**

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

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

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/o

Menu nr 2 Serwis kawowy z ciastem, zimne przekąski

a) Ilość spotkań: 3

b) Ilość osób na spotkanie: 40

c) Miejsce dostawy: Białystok, Bielsk Podlaski, Rutka

d) Termin spotkania: **24.10.2024r**

Serwis kawowy z ciastem, zimne przekąski:

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. Zimne przekąski:
 - przekąski typu finger-food w ilości 5 szt./os.

Propozycje menu zostaną uzgodnione z Zamawiającym po podpisaniu umowy.

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