

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania i dostarczenia cateringu w postaci przerwy kawowej oraz obiadu dla uczestników ćwiczeń dowódczo-sztabowych** w ramach projektu nr PL/2020/PR/0105 pn. „*Reagowanie w sytuacjach kryzysowych, w tym o charakterze terrorystycznym*”, realizowanego w ramach Programu Fundusz Bezpieczeństwa Wewnętrznego na podstawie Porozumienia Finansowego nr 105/PL/2021/FBW z dnia 26.07.2021 r.

II. Zakres zamówienia:

Usługa będzie realizowana w ramach:

- 1) Liczba uczestników: 80 osób
 - 2) Zakres realizacji usługi:
 - a) Świadczenie usług żywienia powinno odbywać się zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej, diety wegetariańskiej oraz diety wegańskiej.
 - b) W ramach usługi wykonawca zapewni posiłki: serwis kawowy oraz obiad zgodnie z wymaganiami określonymi poniżej.
- **Usługi cateringowe – serwis kawowy.**

Wykonawca zapewni serwis kawowy dla 80 uczestników zajęć w godzinach 10:00 – 16:00, który będzie na bieżąco uzupełniany.

Serwis kawowy będzie zorganizowany na wydzielonej powierzchni przygotowanej przez Wykonawcę, znajdującej się na terenie prowadzonych ćwiczeń dowódczo-sztabowych. W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni:

- Kawa (rozpuszczalna, parzona, z ekspresu)- bez limitu;
- Herbata (czarna, owocowa, zielona, typu Earl Grey), mleko (w tym mleko bez laktozy, mleko roślinne), cukier (biały, trzcinowy), cytryna – bez limitu;
- Warniki z wrzątkiem – woda bez ograniczeń;
- Woda mineralna gazowana i niegazowana w plastikowych butelkach - bez limitu;
- Soki owocowe (np. jabłko, pomarańcza), świeżo tłoczone- bez limitu;
- Kruche ciastka - bez limitu;
- Ciasta – różne rodzaje - bez limitu;
- Przekąski słone (np. paluszki, krakersy)- bez limitu;
- Owoce – różne rodzaje - bez limitu.

Projekt nr PL/2020/PR/0105 pn. „*Reagowanie w sytuacjach kryzysowych, w tym o charakterze terrorystycznym*” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Programu Krajowego Funduszu Bezpieczeństwa Wewnętrznego



- **Usługi cateringowe – obiad.**

Obiad powinien zostać zapewniony dla 80 uczestników zajęć w wyznaczonym terminie (ok. 15.00) w formie bufetu szwedzkiego. Dania serwowane w bemarach. Dokładna godzina oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym a Wykonawcą najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem.

Obiad obejmuje: przystawkę, dwa dania (zupę i drugie danie).

Menu obiadowe składające się z drugiego dania mięsnego/wegetariańskiego/wegańskiego, powinny odpowiadać następującym kryteriom:

- wartość energetyczna powinna wynosić około 850-1000 kcal,
- udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%,
- wybór przystawek (min. 1 szt./os.)
- zupa- 2 do wyboru (w tym jedna bezmięsna)
- 3 dania gorące do wyboru: danie mięsne, ryba, danie wegańskie- porcja min. 100 g.
- wybór dodatków bogatych w węglowodany złożone - ziemniaki, kasza, ryż - porcja min. 200g, lub danie typu łazanki, kluski, pierogi - porcja min. 300g,
- wybór dodatków warzywnych: ciepłe (np. warzywa pieczone) oraz zimne – (np. bufet sałatkowy) - porcja min. 100g.

Niezbędne elementy usługi cateringowej:

- a) Wszystkie produkty powinny być polskich producentów.
- b) Wykonawca zapewnia transport, przygotowanie i dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie stołów, zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi.
- c) Miejsce, w którym będzie organizowany catering zostanie odpowiednio przygotowane przez Wykonawcę, a po spotkaniu pozostanie uporządkowane i sprzątnięte poprzez usunięcie i utylizację śmieci, a ewentualne uszkodzenia naprawione w sposób uzgodniony z właścicielem powierzchni na której odbywał się catering.
- d) Wykonawca zapewni odpowiednie wyposażenie niezbędne do przygotowania cateringu: stoły, stoliki koktajlowe (minimum 10 szt.) pokryte czarnym lub białym materiałem dostosowanym do warunków atmosferycznych, bez ozdób, krzesła dla wszystkich uczestników, urządzenia grzewcze, namioty, ekspresy, warniki na wodę, itp. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w ofercie. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
- e) Serwis kawowy winien być przygotowany w formie bufetu szwedzkiego w sposób estetyczny na min. 30 minut przed rozpoczęciem zajęć i być dostępny dla uczestników przez cały dzień szkoleniowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia).
- f) Obiad winien być przygotowany w formie bufetu szwedzkiego w sposób estetyczny na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania. Wykonawca zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia.
- g) Wykonawca zapewni sztućce i serwetki niezbędne do spożycia przygotowanego cateringu (przerwy kawowej i obiadu), a w przypadku gorących napojów (kawa,



herbata) kubki oraz mieszadełka (łyżeczki) niezbędne do spożycia przygotowanego napoju wykonane z tworzywa ekologicznego. Zamawiający nie dopuszcza zastawy wykonanej z plastiku.

- h) Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Białegostoku.
- i) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską- przez cały czas trwania serwisu kawowego oraz obiadu w liczbie osób dostosowanej do liczby uczestników.
- j) Dokładne miejsce oraz liczba posiłków zostanie podana przez Zamawiającego maksymalnie na 2 dni przed datą rozpoczęcia ćwiczeń.

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- a) terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym planem szkolenia
- b) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków,
- c) świadczenie usług żywienia zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.);
- d) Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

III. Termin realizacji zamówienia:

09.12.2022 r.

IV. Miejsce realizacji

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w Białymstoku. Dokładny adres zostanie podany Wykonawcy na 2 dni przed planowanym terminem ćwiczeń.