

## Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania cateringu w postaci obiadu dla uczestników szkolenia dla przewodników psów służbowych** 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: 3 grupy po 19 osób, łącznie 57 osób;  
Liczba posiłków: I grupa- 1dni\*19 szt./dzień.= 19 szt.; II grupa- 1 dni\*19 szt./dzień=19 szt.; III grupa- 1dni\*19 szt./dzień.= 19 szt.;
- 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 oraz diety wegetariańskiej.
  - b) W ramach usługi wykonawca zapewni posiłki: obiad zgodnie z wymaganiami określonymi poniżej.

### • **Usługi cateringowe – obiad.**

Obiad powinien zostać zapewniony dla wszystkich osób w wyznaczonym terminie w trakcie trwania planowanej przerwy w godzinach 12:15-13:00 Miejsce podania obiadu powinien się mieścić nie dalej niż 600 m od miejsca prowadzonego szkolenia tj. Pałacu Pacy w Dowspudzie, adres:16-420 Dowspuda. Dokładna godzina oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym a Wykonawcą najpóźniej na 2 dni przed szkoleniem.

Obiad obejmuje: zupę, drugie danie, napój.

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

- wartość energetyczna powinna wynosić około 850-1000 kcal,
- udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać 30%,
- danie powinno składać się z produktów białkowych, pochodzenia zwierzęcego

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



i roślinnego – mięso, ryby, drób, strączki - porcja min. 100g, produktów bogatych w węglowodany złożone - ziemniaki, kasza, ryż - porcja min. 200g, lub danie typu łazanki, kluski, pierogi - porcja min. 300g, oraz dodatek warzywny - surówki, warzywa gotowane - porcja min. 100g.- 2 rodzaj ciepłego dania mięsnego oraz 1 rodzaj ciepłego dania wegetariańskiego

- napoje: woda, soki do wyboru.

#### **Niezbędne elementy usługi cateringowej:**

- a) przygotowanie obiadu w formie bufetu,
- b) zapewnienie stołów przykrytych jednolitymi obrusami,
- c) zapewnienie zastawów sztućców, szkła, naczynia i sztućce dostosowane do liczby uczestników. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych oraz wykonanych z plastiku lub innych tworzyw sztucznych,
- d) zapewnienie serwetek stołowych,
- e) wykonawca zapewni sprawną obsługę kelnerską całego cateringu poprzez:
  - zapewnienie niezbędnej liczby osób do sprawnej obsługi uczestników szkolenia.
  - stosowny ubiór obsługi podczas świadczenia usługi.
  - w trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od uczestników szkolenia jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów,
  - uzupełniając wg potrzeb brakujące naczynia oraz potrawy.

#### **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) realizacja usługi przez Wykonawcę nastąpi z zachowaniem wszelkich zasad, wytycznych oraz procedur bezpieczeństwa, obowiązujących w trakcie epidemii SARS CoV-2.
- e) możliwości zamówienia dania bezmięsnego lub bezglutenowego na życzenie uczestnika szkolenia (informacja zostanie przekazana na co najmniej 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
- f) Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

#### **III. Termin realizacji zamówienia:**

I grupa- 19 osób – 30.11.2022 r.

II grupa – 19 osób- 01.12.2022 r.

III grupa – 19 osób- 02.12.2022 r.

#### **IV. Miejsce realizacji:**

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w powiecie augustowskim, miejscowość Dowspuda, adres: 16-420 Dowspuda.