

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie **usługi przygotowania oraz dostarczenia cateringu w postaci obiadu dla 20 uczestników szkolenia** 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:

1) Liczba uczestników: 2 grupy po 10 osób, łącznie 20 osób; Liczba posiłków: 1 grupa- 3dni*10 szt./dzień.= 30 szt.; 2 grupa- 3 dni*10 szt./dzień=30 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 12:30 – 13:30. Dokładne godziny oraz liczba osób objętych usługą zostaną uzgodnione między Zamawiającym a Wykonawcą najpóźniej na 3 dni przed szkoleniem.

Obiad obejmuje: dwa dania (zupę i drugie danie), napój (sok 100%) oraz deser.

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

- zupa np. krem pomidorowy, rosół, krem z cukinii
- drugie danie: wartość energetyczna powinna wynosić około 750-800 kcal,
- udział makroskładników w drugim daniu: węglowodany 40%, białko- 30%, tłuszcze- 30%
- drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, pochodzenia zwierzęcego i roślinnego – mięso, ryby, drób, strączki; produktów bogatych w węglowodany złożone - ziemniaki, kasza, ryż lub danie typu łazanki, kluski, pierogi oraz dodatek warzywny - surówki, warzywa gotowane
- napój: sok 100%- min. 500 ml/osobę
- deser - ciasto/deser owocowy

Niezbędne elementy usługi cateringowej:

- a) Wykonawca dostarczy obiad w naczyniach jednorazowych utrzymujących temperaturę posiłku na poziomie min. 65 stopni w momencie podania do spożycia.
- b) Wykonawca zapewni sztućce i serwetki niezbędne do spożycia przygotowanego cateringu.
- c) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności dania w okresie kolejnych 3 dni szkoleniowych w ramach jednego kursu (jednej grupy szkoleniowej).
- d) Dokładny termin, miejsce oraz liczba posiłków zostanie podana przez Zamawiającego maksymalnie na 3 dni przed datą rozpoczęcia edycji szkolenia.

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 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia).
- f) 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:

I grupa- 10 osób – 3.10.2022 r. - 5.10.2022 r.

II grupa – 10 osób- 10.10.2022 r. - 12.10.2022 r.

IV. Miejsce realizacji

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w pomieszczeniach KWP w Białymstoku: ul. 42 Pułku Piechoty 44.