
**Załącznik nr 1**

**ZP.272.1.124.2024**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

 Świadczenie usługi cateringowej w Olsztynie w województwie warmińsko-mazurskim na potrzeby 12 spotkań w ramach projektu własnego inwestycji KPO A 3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie realizowanego przez Departament Europejskiego Funduszu Społecznego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Warmińsko – Mazurskiego w Olsztynie.

1. **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie 12 usług cateringowych w Olsztynie.

1. **MIEJSCE SPOTKANIA**

Wykonawca zobowiązuje się zrealizować usługi cateringowe w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w mieście Olsztyn (województwo warmińsko-mazurskie). Dokładne miejsca spotkań zostaną przekazane Wykonawcy nie później niż na 14 dni przed datą planowanego spotkania.

1. **TERMIN SPOTKANIA**

Spotkania odbędą się w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku we wspólnie umówionych z Zamawiającym terminach ustalonych nie później niż na 14 dni przed datą każdego planowanego spotkania.

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: 11 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

1. **WYMOGI REALIZACJI USŁUGI CATERINGOWEJ:**
2. Ilość spotkań: 12.
3. Ilość osób: od 20 do 40 osób na każdym spotkaniu.
4. Zamawiający poinformuje Wykonawcę na min. 3 dni robocze przed datą rozpoczęcia każdego planowanego spotkania o ostatecznej liczbie uczestników.
5. Forma zamówienia: catering w formie stołu szwedzkiego.
6. Świadczenie usługi przez Wykonawcę obejmować będzie:
	1. usługę cateringową z dowozem na wskazane miejsce cateringu wraz z zastawą i niezbędnym sprzętem do konsumpcji;
	2. zapewnienie i przygotowanie stołów pod catering w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
	3. sprzątnięcie miejsca cateringu.
7. Catering będzie spełniał poniższe wymogi:
	1. potrawy przygotowane ze świeżych produktów;
	2. potrawy powinny być przechowywane w odpowiedniej temperaturze (zwłaszcza przekąski zawierające mięso, rybę oraz owoce);
	3. potrawy powinny być odpowiednio zapakowane na czas przewozu, tj. w pojemniki, które zabezpieczą ich trwałość, świeżość oraz wygląd);
	4. zapewnienie serwetek;
	5. zastawa szklana, ceramiczna lub porcelanowa (wyklucza się tworzywa sztuczne - plastik, papier) – talerze/talerzyki– ilość odpowiednio do liczby gości;
	6. metalowe sztućce - widelce/widelczyki, łyżki/łyżeczki, noże - ilość odpowiednio do liczby gości;
	7. zastawa do napojów: ilość odpowiednio do liczby gości;
	8. sztućce do nakładania (np. łopatka, szczypce).
8. Zapewnienie do obsługi gastronomicznej kucharza, który posiada minimum 12 miesięczne doświadczenie zawodowego na stanowisku kucharz.
9. **MENU I CZAS TRWANIA 12 SPOTKAŃ**

**Czas trwania 1 spotkania: 08:30-15:30**

1. **Napoje, dostępne od godziny 8:30:**
	1. kawa z ekspresu ciśnieniowego, z możliwością skorzystania z ekspresu na miejscu przez każdego uczestnika, w tym mleko, mleko bez laktozy, mleko roślinne dla wszystkich uczestników (podane w dzbankach lub dozowane z ekspresu)
	2. herbata (różne rodzaje – w tym czarna i owocowa) dla każdego uczestnika, cukier, cytryna w plastrach dla wszystkich uczestników,
	3. wrzątek w termosach lub dozowany bezpośrednio z ekspresu,
	4. woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach o pojemności min. 0,25l - max. 0,5 l/ osobę
2. **Posiłek** -wykonawca zobowiązuje się przygotować zestawy potraw serwowanych w tym w formie wegetariańskiej i bezglutenowej w ilości wskazanej przez Zamawiającego, w ramach kosztorysu przewidzianego dla tej części zamówienia:
3. kanapki wersja mix (np. kanapki z salami, schabem pieczonym, polędwicą sopocką, serem gouda, łososiem). Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie (za wyjątkiem pieczywa tostowego) - 3 szt. na osobę. Kanapki dla osób będących na diecie bezglutenowej i na diecie wegańskiej będą oznaczone i dostarczone na osobnej tacy – dostępne od godziny 8:30;
4. ciastka 4 rodzaje np. rogaliki francuskie, kopertki wyłożone na paterach, na każdą osobę ma przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju – dostępne od godziny 8:30. Ciastka dla osób będących na diecie bezglutenowej i na diecie wegańskiej będzie oznaczone i dostarczone na osobnej tacy; dostępne od godziny 8:30;
5. obiad, w tym zupa: porcja = 300-310 ml/osobę, 1 rodzaj mięsa i 1 rodzaj ryby: mięso i ryba na ciepło: porcja = 150-170 g/osobę, 2 porcje na osobę; zestaw 2 surówek ze świeżych warzyw: 1 zestaw = 1 porcja = 150-170 g/osobę, 2 porcje na osobę; dodatek do dania głównego: porcja = 200-220 g/osobę, 2 porcje na osobę. Wykonawca zapewni 2 rodzaje dodatków spośród: ziemniaki (z wody lub opiekane) , kasza, ryż, kopytka, kluski – dostępny od godz. 14.00.

Zamawiający powiadomi Wykonawcę na min. 3 dni robocze przed planowanym wydarzeniem o potrzebie zapewnienia specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników (np. zapewnienie cateringu spełniającego wymogi diety bezglutenowej, wegetariańskiej, koszernej itp.).

.