**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług cateringowych **w 11 pakietach**, których opis przedstawia tabela poniżej:

|  |  |
| --- | --- |
| Nr pakietu | Opis pakietu - cateringu |
| pakiet 1  | Kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego po 400 ml/os., mix herbat (min. 4 rodzaje w tym czarna, zielona, ziołowa lub owocowa - min. 2 torebki na osobę) do samodzielnego zaparzenia wodą przygotowaną w urządzeniu typu warniku 400 ml napoju /os., woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku (z cytryną i bez) lub w butelce 500 ml/os., dodatki: cukier (15 gr. na osobę.), mleko krowie (50 ml na osobę), mleko roślinne (50 ml na osobę) cytryna (plasterek na osobę) |
| pakiet 2 | soki 100 % (2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy), podane w dzbankach (min. 300 ml/os.) |
| pakiet 3 | a) mix owoców sezonowych (winogrona – 100 gr/os., jabłka, gruszki po 1szt/ os.) i południowe - banany, pomarańcze, mandarynki, kiwi (po 1szt./ os.) lub melon, arbuz po 200gr/os. Owoce umyte, poporcjowane, przygotowane do konsumpcji. Minimum 3 rodzaje owoców na osobę |
| b) warzywa podawane w słupkach typu marchew, papryka, ogórek, seler naciowy oraz pomidory koktajlowe - min. 250 g/os. Podane z dipem jogurtowym/ziołowym /pomidorowym/hummusem min 50g na osobę |
| pakiet 4 | a)mix ciast pieczonych 3 rodzaje ciast pieczone - zamiennie z gatunków: sernik, jabłecznik, drożdżowe z owocem sezonowym, ciasto czekoladowe min. 2 kawałki ciasta na osobę (min. 100 g jeden kawałek ciasta) łącznie 200 g ciasta na osobę  |
| b) Mix ciasto bankietowe pieczone 2 rodzaje ciastek - drożdżówka: z owocem, budyniem, kruszonką, rogaliki z masą orzechową lub powidłami, babeczki, mini pączki serowe - min. 4 sztuki na osobę (min. 75 g jedna sztuka) |
| pakiet 5\*  | Zestaw obiadowy – każdorazowo przy składaniu zamówienia na poszczególną usługę cateringową, zostaną wskazane w zamówieniu trzy wybrane zestawy obiadowe (dwa zestawy mięsne i jeden zestaw jarski). |
| Przykładowe zestawy obiadowe\*:  |
| DANIA MIĘSNE |
| Zestaw 1: Kotlet de volaille (150-170 g), ziemniaki opiekane (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
|  Zestaw 2: zrazy wieprzowe/wołowe w sosie myśliwskim (150-170 g), kasza jęczmienna/gryczana/pęczak (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| Zestaw 3: boeuf-strogonow (150-170 g), kluski kładzione/śląskie/kopytka/kluski francuskie (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.),  |
| Zestaw 4: łosoś / dorsz / sola pieczona (150-170 g), ziemniaki zapiekane z ziołami (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| DANIA JARSKIE |
| Zestaw 5: mix pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z soczewicą, z kaszą gryczaną i serem - okraszone cebulką, bez dodatków mięsnych (po 6 szt. na osobę), soki owocowe 100 % (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| Zestaw 6: danie jednogarnkowe: makaron/ kasza/ryż (100 g) z warzywami (min. 200 g) i sosem lub pesto, soki 100 % (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
|   | Zestaw 7: ziemniaki/kasza/ryż (100 g) kotlet wegański (soczewica/ciecierzyca /soja/warzywne - 150/170g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego rodzaju min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| pakiet 6 | Zupa krem pomidorowy/dyniowy/z białych warzyw/ z zielonego groszku/brokułowy 350 ml z paluszkami grissini (2 sztuki na osobę) lub grzankami (2 sztuki na osobę) gramatura grzanek 50-100 g serwowane oddzielnie |
| pakiet 7 | Serwis kanapkowy obejmujący: kanapki bankietowe (różne rodzaje chleba – pumpernikiel, pszenny, razowy, Z WYŁĄCZENIEM CHLEBA TOSTOWEGO!!!), z masłem 82%, wędliną, mięsem, rybą, serami - rolada ustrzycka, brie, camembert, pastami warzywnymi i dodatkami warzywnymi jak sałata, pomidorki koktajlowe, papryka oliwki, ogórek zielony i pastami majonez, pasta z awokado, - min. 4 szt./os. (po dwie z mięsem i dwie wegetariańskie), |
| pakiet 8 | Serwis sałatkowy 2 rodzaje (w tym jeden rodzaj wegetariański a drugi z mięsem lub rybą) - każda min. 150 g na osobę, porcjowane na każdą osobę spotkania podawane w pucharkach szklanych z sosem jogurtowym/vinegret/oliwą |
| pakiet 9 | Zakąski bankietowe babeczki kruche na słono z pastami warzywnymi i pralinami na wytrawnie, mini tarty z mięsem, tartinki z ciasta francuskiego nadziewane pastą ze szpinaku lub oliwek, mini ptysie z pastą z awokado, tortilla z nadzieniem z kurczaka i warzyw (3 sztuki na osobę), |
| pakiet 10 | Woda mineralna z cytryną serwowana przez dyspensery lub w dzbankach lub butelkowana gazowana i niegazowana (500 ml/os) |
| pakiet 11 | Przerwa kawowa ciągła (uzupełniana podczas dnia w godzinach wskazanych przez Zamawiającego) powinna się składać przynajmniej z: • mix ciast pieczonych 3 rodzaje ciast pieczone - zamiennie z gatunków: sernik, jabłecznik, drożdżowe z owocem sezonowym, ciasto czekoladowe min. 4 kawałki ciasta na osobę (min. 100 g jeden kawałek ciasta) łącznie 400 g ciasta na osobę lub Ciasto bankietowe pieczone 3 rodzaje ciastek - drożdżówka: z owocem, budyniem, kruszonką, rogaliki z masą orzechową lub powidłami, babeczki, mini pączki serowe min. 4 sztuki na osobę (min. 75 g jedna sztuka)• świeże owoce - mix owoców sezonowych (winogrona – 100 gr/os., jabłka, gruszki po 1szt/ os.) i południowe - banany, pomarańcze, mandarynki, kiwi (po 1szt./ os.) lub melon, arbuz po 200gr/os. Owoce umyte, poporcjowane, przygotowane do konsumpcji. Minimum 3 rodzaje owoców na osobę•Napoje: - do wyboru przez uczestników: Kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego po 400 ml/os., mix herbat (min. 4 rodzaje w tym czarna , zielona, ziołowa lub owocowa - min. 2 torebki na osobę)do samodzielnego zaparzenia wodą przygotowaną w urządzeniu typu warniku 400 ml napoju /os), - soki 100 % (2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy), podane w dzbankach (min 300 ml/os.)- woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku lub w butelce (500 ml/os.)• dodatki: cukier (15 gr. na oobę.) , mleko krowie (50 ml na osobę), mleko roślinne (50 ml na osobę) cytryna (plasterek na osobę)  |

1. Obszarem realizacji usług cateringowych jest subregion leszczyński województwa wielkopolskiego. Konkretne adresy zostaną podane przez Zamawiającego minimum 3 dni przed terminem realizacji poszczególnej usługi cateringowej. Poszczególne wydarzenia, do których dostarczany będzie catering będą odbywać się **pomiędzy godzinami 8.00 a 21.00**.
2. Zakres usług – organizacji spotkań na rzecz Zamawiającego, liczba osób, dla których winny być zorganizowane spotkania oraz wstępne terminy ich organizacji określone są w Załączniku nr 2 do Ogłoszenia – Wstępnym harmonogramie terminowo -rzeczowym. Dowóz posiłków będzie odbywał się tylko w obrębie tego subregionu, którego dotyczyła oferta Wykonawcy
3. Zamawiający dopuszcza możliwość nałożenia się terminów spotkań różnych grup.
4. Kody CPV:

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków,

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków.

1. Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:
	1. zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie posiłków w formie cateringu odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa),
	z zachowaniem zasad i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego;
	2. odpowiedniego przygotowania miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji, także dla osób niepełnosprawnych;
	3. dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych
	i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy
	i warników, dyspenserów do napojów, termosów itp.); Stoły cateringowe lub koktajlowe Wykonawca ma obowiązek dostarczyć jedynie przy braku takiego wyposażenia na Sali, w której organizowane jest spotkanie.
	4. zapewnienia obsługi, w tym kucharskiej i kelnerskiej, na właściwym poziomie, zgodnym
	z zasadami w tym zakresie obowiązującymi oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania;
	5. uprzątnięcia pomieszczenia, w którym będzie świadczona usługa i doprowadzenia go
	do stanu pierwotnego, usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
	6. transport posiłków do miejsc docelowych z zachowaniem zasad i przepisów transportu żywności.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą wobec Zamawiającego i osób trzecich
za szkody powstałe w wyniku niewłaściwej realizacji umowy, w szczególności w przypadku zatruć jednostkowych lub zbiorowych.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli fotograficznej przygotowanych posiłków –zwłaszcza „wyglądu zewnętrznego dań” oraz „wyglądu stołu”. Zamawiający porówna zdjęcia wykonanych próbek w czasie oceny ofert z dokumentacją fotograficzną potraw przygotowanych w trakcie realizacji umowy.