Załącznik nr 1 do SWZ

BON-IV.272.8.2024.AS

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego.
2. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z formularzem zapotrzebowania na usługi cateringowe.
3. Spotkania, na które dostarczany będzie catering, mogą odbywać się w siedzibach Zamawiającego tj. przy ul. Kardynała Stefana Wyszyńskiego 1, ul. Poleskiej 89, ul. Jana Kilińskiego 16, ul. Marii Skłodowskiej Curie 14 lub w innych lokalizacjach na terenie Białegostoku wskazanych przez Zamawiającego.
4. Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:
5. **przerw kawowych (wersja podstawowa i pełna);**
6. **lunchu bufetowego (wersja podstawowa i pełna);**
7. **przekąski typu „finger foods”**  **i mini croissanty.**
8. W ramach zamówienia zostaną zapewnione co najmniej:
9. **Przerwa kawowa w wersji podstawowej i pełnej.**

**Przerwa kawowa w wersji podstawowej obejmować będzie:**

1. napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna);
2. napoje zimne serwowane bez ograniczeń (woda mineralna gazowana i niegazowana);

**Przerwa kawowa w wersji pełnej obejmować będzie:**

1. napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna);
2. napoje zimne serwowane bez ograniczeń (woda mineralna gazowana i niegazowana)
3. sok jabłkowy tłoczony serwowany bez ograniczeń (mętny – bez dodatku cukru, konserwantów);
4. sok jabłkowy tłoczony serwowany bez ograniczeń z dodatkiem soku z warzyw lub innych owoców – serwowany z dzbanków;
5. ciasta i desery (co najmniej 3 rodzaje ciast i deserów łącznie co najmniej 100 g na osobę).
6. **Lunch bufetowy w wersji podstawowej i pełnej.**

**Lunch bufetowy w wersji podstawowej obejmować będzie:**

1. napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna);
2. napoje zimne serwowane bez ograniczeń (woda mineralna gazowana i niegazowana);
3. sok jabłkowy tłoczony serwowany bez ograniczeń (mętny – bez dodatku cukru, konserwantów);
4. sok jabłkowy tłoczony serwowany bez ograniczeń z dodatkiem soku z warzyw lub innych owoców – serwowany z dzbanków;
5. sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 150 g na osobę)
6. do lunchu bufetowego podawany będzie kosz pieczywa mieszanego (co najmniej jeden rodzaj pieczywa jasnego i dwa rodzaje pieczywa ciemnego, serwowane bez ograniczeń);
7. przekąski zimne typu „finger foods” (mini przekąski, do których nie są potrzebne sztućce ani talerze, których zjedzenie to 2-3 „gryzy” – co najmniej 5 propozycji (łącznie co najmniej 200 g na osobę). Do wyboru itp. kruche babeczki z pate i żurawiną, kruche babeczki z musem chrzanowo jajecznym, mini tortille z warzywami i szynką, sakiewki ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, rulony z szynki z serkiem i czarnuszką, mini croissant maślany.
8. desery – ciasta (co najmniej 3 rodzaje ciast, łącznie co najmniej 150 g na osobę).

**Lunch bufetowy w wersji pełnej obejmować będzie:**

1. napoje gorące serwowane bez ograniczeń (kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń);
2. napoje zimne serwowane bez ograniczeń (woda mineralna gazowana   
   i niegazowana);
3. sok jabłkowy tłoczony serwowany bez ograniczeń (mętny – bez dodatku cukru, konserwantów);
4. sok jabłkowy tłoczony serwowany bez ograniczeń z dodatkiem soku z warzyw lub innych owoców – serwowany z dzbanków;
5. przekąski zimne – co najmniej 4 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę);
6. sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 150 g na osobę);
7. zupy -2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę);
8. danie główne – 4 propozycje (co najmniej 450 – 500 g na osobę);
9. desery –ciasta (co najmniej 3 rodzaje ciast, łącznie co najmniej 150 g na osobę)
10. **Przekąski typu „finger foods”**  **i mini croissanty:**
11. Przekąski typu „finger foods” (mini przekąski, do których nie są potrzebne sztućce ani talerze, których zjedzenie to 2-3 „gryzy” – co najmniej 5 propozycji (łącznie co najmniej 200 g na osobę). Do wyboru itp. kruche babeczki z pate i żurawiną, kruche babeczki z musem chrzanowo jajecznym, mini tortille z warzywami i szynką, sakiewki ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, rulony z szynki z serkiem i czarnuszką.
12. mini croissanty (2 sztuki na osobę).
13. Wykonawca przedstawi *Propozycję menu* na podstawie, której będą wybierane dania na poszczególne wydarzenie/spotkanie/ konferencję.
14. Wykonawca przedstawi do wyboru:
15. przekąski zimne – co najmniej 6 propozycji;
16. sałaty i sałatki – co najmniej 5 propozycji;
17. zupy - co najmniej 4 propozycje;
18. danie główne (dania mięsne co najmniej 7 propozycji do wyboru, jarskie co najmniej   
    5 propozycji do wyboru, rybne co najmniej 4 propozycje do wyboru, wegańskie co najmniej   
    3 propozycje do wyboru łącznie z dodatkiem skrobiowym (co najmniej 450 – 500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny, jarski lub wegańskie nie mniej niż 150 g na osobę (jako dodatek skrobiowy należy rozumieć: ziemniaki, ryż, kaszę, makaron, itp.):
19. ciasta i desery – co najmniej 12 propozycji do wyboru (8 rodzajów ciast i 4 rodzaje deserów);
20. Przekąski typu „finger foods” i mini croissanty – co najmniej 10 propozycji do wyboru.
21. Menu zaoferowane przez Wykonawcę w *Propozycji menu* będzie wiążące podczas realizacji zamówienia w całym okresie obowiązywania umowy.
22. Soki powinny być podawane w dzbankach szklanych/karafkach, mleko w mlecznikach.
23. Sposób serwowania herbaty/kawy – gorąca woda będzie dostępna w termosach lub warnikach. Wykonawca dostarczy kawę i co najmniej 6 rodzajów lub smaków herbaty (w tym czarna   
    i zielona), w jednorazowych saszetkach, które zostaną ułożone w sposób umożliwiający swobodny ich wybór.
24. Dania, napoje oraz dodatki serwowane będą na zastawie porcelanowej/ceramicznej wraz ze sztućcami metalowymi, chromowanymi, nie dopuszcza się sztućców jednorazowego użytku.
25. Dania na ciepło będą podawane w naczyniach ustawianych na podgrzewaczu (zupa wydawana   
    do konsumpcji powinna mieć temperaturę co najmniej 75 °C, zaś danie główne temperaturę co najmniej 65 °C).
26. Wykonawca odpowiada za właściwy stan oraz jakość dostarczonych produktów.
27. Posiłki/potrawy/przekąski/desery powinny być urozmaicone, bezwzględnie świeże, wykonane   
    w dniu dostawy z produktów wysokiej jakości, zarówno co do ich wartości odżywczej, gramatury, jak też estetyki wykonania oraz sposób serwowania.
28. Potrawy powinny być przygotowane w sposób nie wymagający krojenia, co oznacza, że powinny być gotowe do spożywania na stojąco.
29. **Obowiązki Wykonawcy:**
30. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie 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 (itp. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa).
31. Zamawiający zakłada, że cały catering będzie serwowany na stojąco – w foyer. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić niezbędny sprzęt i akcesoria do realizacji usługi cateringowej (itp.: **stoły pod bufet, stoły koktajlowe, naczynia, zastawa stołowa, serwis do kawy i herbaty, obrusy, bieżniki (Zamawiający wyszczególni w zamówieniu czy stoły będą niezbędne, czy obrusy powinny być białe** itp.).
32. Wykonawca zapewni artystyczny sposób aranżacji stołów i ułożenia potraw. Stoły, na których będą serwowane posiłki powinny być estetycznie udekorowane z wykorzystaniem żywych kwiatów lub innych tematycznych dodatków.
33. Wykonawca zapewni we własnym zakresie dowóz posiłków, napojów, dodatków oraz stołów, naczyń, sztućców, termosów, podgrzewaczy do dań ciepłych, warników i podgrzewaczy oraz wszelkich niezbędnych do świadczenia usługi przedmiotów i wyposażania (oraz ich rozładunek) na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
34. Wykonawca powinien być gotowy do wydawania posiłków i napojów najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną w harmonogramie wydarzenia/spotkania/ konferencji przerwą kawową/obiadową.
35. Zamawiający wymaga, aby wszystkie posiłki zostały przygotowane wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku (nie dopuszcza się produktów rozmrażanych). Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
36. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania i serwowania dań na naczyniach ceramicznych, chromowanych lub lustrzanych tacach. Wyklucza się naczynia jednorazowego użytku. W ramach usługi cateringowej Wykonawca powinien zapewnić metalowe, chromowane sztućce   
    oraz serwetki. Serwetki powinny być jednorazowe, jednobarwne lub ze wzorem, wykonane   
    z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowane w sposób zrównoważony.
37. Zamawiający wymaga, aby soki serwowano w  szklanych dzbankach/karafkach.
38. W ramach usługi cateringowej Wykonawca dostarczy wodę mineralną gazowaną i niegazowaną   
    w butelkach plastikowych typu pet lub butelkach szklanych. Woda butelkowana nie powinna przekraczać pojemności 500 ml. W zakresie obowiązków Wykonawcy leży zapewnienie, aby woda mineralna gazowana i niegazowana była dostępna dla prelegentów podczas ich wystąpień. Zamawiający nie zaakceptuje wody źródlanej.
39. Zamawiający wymaga, aby napoje ciepłe i zimne były rozmieszczone punktowo (na max. Liczbę 100 osób powinien przypadać 1 punkt serwujący napoje) wg wytycznych Zamawiającego.
40. Wykonawca każdorazowo umieści w miejscu widocznym dla konsumentów do ogólnego zapoznania się informacje na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji.
41. Po zakończeniu każdego wydarzenia/spotkania/konferencji Wykonawca zobowiązuje się doprowadzić miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia, w szczególności powinien odebrać naczynia, sztućce oraz inne materiały i akcesoria, będące jego własnością, które były wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi. Do obowiązków Wykonawcy należy ponadto uprzątnięcie miejsca świadczenia usługi ze śmieci, odpadków oraz wszelkich pozostałości po konsumowaniu posiłków i napojów oraz zabranie całego sprzętu cateringowego.
42. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nieskonsumowanych produktów na życzenie Zamawiającego w opakowania wyprodukowane na bazie surowców odnawianych   
    i do niezwłocznego dostarczenia ich do siedziby Zamawiającego.
43. Wykonawca zapewni świadczenie usługi kelnerskiej na najwyższym profesjonalnym poziomie, dostosowanym do rangi/formatu spotkania/wydarzenia/konferencji.
44. Wykonawca powinien zapewnić obsługę kelnerską w taki sposób, aby jeden/a kelner/kelnerka obsługiwał/a nie więcej niż 30 osób. Wskazane jest posiadanie przez kelnerów/kelnerki minimum 2 letniego doświadczenia w zawodzie.
45. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków powinni zachować schludny wygląd oraz posiadać aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest   
    do niezwłocznego okazania w/w dokumentów Zamawiającemu.
46. W trakcie świadczenia obsługi kelnerskiej, personel zatrudniony przez Wykonawcę powinien być ubrany w jednolity strój, dostosowany do charakteru wydarzenia/imprezy/spotkania.
47. Po uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym – dopuszcza się inną, jednolitą kolorystykę strojów zespołu kelnerskiego.
48. **Wymagania wobec obsługi kelnerskiej:**
49. Wykonawca i pracownicy wykonujący przedmiot umowy przestrzegać będą procedur higienicznych dotyczących higieny rąk
50. mężczyźni: strój złożony z koszuli z długim rękawem, spodni materiałowych czarnych, czarnych pantofli, czarnych skarpet;
51. kobiety: bluzka koszulowa z długim rękawem, czarna spódnica o długości do połowy kolana,  rajstopy lub pończochy w kolorze cielistym lub czarne długie spodnie, czarne pantofle kryte;
52. dopuszcza się po uzgodnieniu z Zamawiającym inną, jednolitą kolorystykę ubrań zespołu kelnerskiego;
53. wysoka kultura osobista, sprawność, uprzejmość, itp.;
54. wykluczone jest palenie papierosów podczas realizacji zamówienia, zakaz obejmuje również przerwy w świadczeniu usługi;
55. do podstawowych obowiązków obsługi kelnerskiej należy utrzymanie na stołach idealnego porządku, poprzez systematyczne zbieranie zbędnej zastawy stołowej (talerzy, sztućców, szklanek, półmisków i innych naczyń), uzupełnianie stołów nowymi potrawami i poprawianie naruszonych dekoracji, a także uzupełnianie w razie potrzeby zastawy stołowej i sztućców, itp.).
56. **Wymagania wobec szefa kuchni:**
57. Zamawiający wymaga, aby doświadczenie osoby pracującej na stanowisku szefa kuchni wynosiło minimum 3 lata pracy w zawodzie.
58. **Uwagi dodatkowe:**
59. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na każdą z usług cateringowych, nie później niż 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
60. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia tylko części z usług wymienionych   
    w szczegółowym opisie Zamówienia. Wynagrodzenie będzie przekazywane Wykonawcy tylko   
    za usługi zrealizowane.
61. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu,   
    bez odszkodowania, najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkania.
62. Zamawiający ma prawo zmienić liczbę osób biorących udział w poszczególnych spotkaniach,   
    nie później niż na 2 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
63. W trakcie wykonywania zamówienia Zamawiający zastrzega możliwość każdorazowego sprawdzenia jakości i ilości dostarczonych posiłków, jak również jakości pracy personelu Wykonawcy, realizującego usługę.
64. Usługi będą świadczone przez okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 15.03.2024 r. czy też do wcześniejszego wyczerpania środków finansowych planowanych na wykonanie niniejszej Umowy. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia osób na umowę  
    o pracę, które wykonują czynności bezpośredniej usługi cateringowej – Załącznik nr 5 do Umowy.
65. Wyżej wymienione osoby powinny być zatrudnione na umowę o pracę przez cały okres obowiązywania Umowy.
66. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez pracownika lub przez pracodawcę przed zakończeniem Umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia na podstawie umowy   
    o pracę w to miejsce innej osoby w ciągu 30 dni licząc od dnia rozwiązania stosunku pracy.
67. W trakcie realizacji Umowy Zamawiający uprawniony będzie do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w Załączniku nr 5   
    do Umowy. Zamawiający uprawniony jest do żądania oświadczeń w zakresie potwierdzenia spełnienia w/w wymogu. Wykonawca przedłoży oświadczenie o zatrudnieniu osób w terminie wyznaczonym w wezwaniu przez Zamawiającego – nie dłuższym niż 5 dni roboczych.
68. W przypadku niezatrudnienia wymaganych osób wykonujących czynności określone   
    w Załączniku nr 5 do Umowy Zamawiający może rozwiązać Umowę z winy Wykonawcy.
69. **Zakres czynności pracowników zatrudnionych na umowę o prace, wykonujących czynności bezpośredniej usługi cateringowej:**
70. organizowanie pracy w części produkcyjnej zakładu gastronomicznego zgodnie z zasadami bhp, przeciwpożarowymi, ochrony środowiska oraz systemów zapewnienia jakości zdrowotnej żywności;
71. organizowanie cateringu na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego zgodnie z formularzem zamówień;
72. dbanie o dostarczenie potraw zgodnie z formularzem zamówień Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego;
73. składowanie i magazynowanie surowców, półproduktów oraz gotowych potraw;
74. sporządzanie szerokiego asortymentu potraw i napojów z różnych grup surowców;
75. posługiwanie się i prowadzenie dokumentacji wymaganej przy produkcji potraw;
76. ocenianie jakości i ilości surowców, półproduktów i gotowych potraw;
77. nadzorowanie przebiegu procesów technologicznych oraz ekspedycji potraw;
78. kontrolowanie przestrzegania zasad i procedur zapewniających właściwą jakość żywności.
79. ocenianie wielkości, świeżości, dekoracji oraz estetyki potraw i napojów pobieranych z kuchni przed podaniem ich gościom;
80. wykonywanie czynności związanych z fachową i kompleksową obsługą gości;
81. przygotowanie oraz utrzymanie stanowiska zgodnie z przepisami BHP i HACCP;
82. nakrywanie stołu;
83. podawanie oraz serwowanie potraw i napojów ciepłych i zimnych;
84. dbanie o czystość i estetykę sali konsumpcyjnej oraz zaplecza;
85. obsługiwanie uczestników spotkań;
86. posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi do obsługi   
    (itp. warniki, podgrzewacze, termosy itp.);
87. sprzątanie sali konsumpcyjnej i stołów, zebranie naczyń oraz sprzętu należącego   
    do Wykonawcy;
88. doradzanie konsumentom i udzielanie informacji na temat podawanych potraw i napojów;
89. utrzymanie na stołach idealnego porządku, poprzez systematyczne zbieranie zbędnej zastawy stołowej (talerzy, sztućców, szklanek, półmisków i innych naczyń), uzupełnianie stołów nowymi potrawami i poprawianie naruszonych dekoracji, a także uzupełnianie w razie potrzeby zastawy stołowej i sztućców, itp.).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego | | | | |
| Lp. | Asortyment | Liczba spotkań/liczba uczestników | Ilość spotkań/ uczestników |
| 1. | **Przerwa kawowa w wersji podstawowej do 30 osób** | Liczba spotkań | 14 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 460 |
| 2. | **Przerwa kawowa w wersji podstawowej od 31 do 50 osób** | Liczba spotkań | 11 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 530 |
| 3. | **Przerwa kawowa w wersji podstawowej powyżej 50 osób** | Liczba spotkań | 4 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 380 |
| 4. | **Przerwa kawowa w wersji pełnej do 30 osób** | Liczba spotkań | 23 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 512 |
| 5. | **Przerwa kawowa w wersji pełnej od 31 do 50 osób** | Liczba spotkań | 18 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 541 |
| 6. | **Przerwa kawowa w wersji pełnej powyżej 50 osób** | Liczba spotkań | 18 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 1365 |
| 7. | **Lunch bufetowy w wersji podstawowej do 30 osób** | Liczba spotkań | 41 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 759 |
| 8. | **Lunch bufetowy w wersji podstawowej od 31 do 50 osób** | Liczba spotkań | 10 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 449 |
| 9. | **Lunch bufetowy w wersji podstawowej powyżej 50 osób** | Liczba spotkań | 15 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 2340 |
| 10. | **Lunch bufetowy w wersji pełnej do 30 osób** | Liczba spotkań | 20 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 445 |
| 11. | **Lunch bufetowy w wersji pełnej od 31 do 50 osób** | Liczba spotkań | 18 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 924 |
| 12. | **Lunch bufetowy w wersji pełnej powyżej 50 osób** | Liczba spotkań | 17 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 3430 |
| 13. | **Przekąski zimne typu „finger food” do 30 osób** | Liczba spotkań | 9 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 160 |
| 14. | **Przekąski zimne typu „finger food od 31 do 50 osób** | Liczba spotkań | 5 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 230 |
| 15. | **Przekąski zimne typu „finger food powyżej 50 osób** | Liczba spotkań | 12 |
| Łączna liczba osób uczestniczących w spotkaniach | 797 |