**Znak sprawy:** **OP.63320.22.2023**

**Załącznik nr 1 do ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Organizacja cateringu podczas warsztatu lokalnego dla obszaru Natura 2000** **Ostoja Popradzka PLH120019, w miejscowości Muszyna.**

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

Zamówienie obejmuje organizację cateringu, podczas spotkania o charakterze warsztatu lokalnego dla obszaru Natura 2000 Ostoja Popradzka PLH120019 w dniu **12 lipca 2023 roku, w miejscowości Muszyna**.

Usługa: **catering oraz obsługą kelnerską dla** **50 osób****.**

Miejsce realizacji usługi **– sala Ratusza w Muszynie** (Rynek 34, 33-370 Muszyna).

**II. Wymagania szczegółowe dotyczące usługi:**

1. **Zapewnienie obsługi sali**

Spotkanie musi odbyć się w miejscowości Muszyna w terminie 12 lipca 2023 r. Wykonawca przed spotkaniem zobowiązany jest do wcześniejszego przygotowania sali/miejsca świadczenia usługi (ustawienia stołów, krzeseł, ustawienia ekranu rozwijalnego i projektora oraz podpięcie go do komputera/laptopa) w porozumieniu z zarządcą obiektu. Wykonawca po zakończeniu spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (uprzątnięcie, ułożenie stołów i krzeseł). Przewidywany czas trwania spotkania to 4-6 godzin. Wykonawca zapewni odpowiednia ilość personelu odpowiedzialnego za: przygotowanie sali, uzupełnianie bufetu, podanie ciepłych posiłków, sprzątniecie sali, etc.

1. **Catering**

**Żywność zapewniona na spotkaniu powinna być przygotowana i podana z zachowaniem szczególnej ostrożności, higieny i norm obowiązujących przy przygotowywaniu posiłków wskazanych przez Państwowy Inspektorat Sanitarny.**

Serwis cateringowy powinien być przygotowany co najmniej 20 minut przed spotkaniem, zapewniony przez cały przebieg spotkania oraz uzupełniany na bieżąco. Wykonawca przygotuje salę w sposób uzgodniony z Zamawiającym i zarządcą Ratusza. Zamawiający dopuszcza możliwość usługi cateringowej w postaci stołu szwedzkiego. Przewidywany czas trwania spotkania to 4-6 godzin w okresie 8:00 – 17:00. Zakres usługi cateringowej obejmuje:

* **napoje zimne:** woda gazowana w jednorazowych butelkach oraz niegazowana w dzbankach z cytryną - minimum 500 ml na osobę, soki owocowe dwa rodzaje do wyboru, podawane w dzbankach - minimum 250 ml na osobę;
* **napoje gorące:** kawa mielona i rozpuszczalna lub ekspres do kawy, herbata (czarna i owocowa) bez ograniczeń;
* **ciasto** z sezonowymi owocami (np.: truskawki, śliwki, porzeczki) lub szarlotka – co najmniej 1 sztuka na osobę;
* **ciastka kruche** 3 rodzaje - minimum 4 szt. ma osobę;
* **owoce** różne minimum 1 szt. lub 100 g na osobę;
* **dodatki:** cukier, cytryna, śmietanka/mleko do kawy;
* **ciepły posiłek lub kanapki** (Wykonawca ma wybór, czy w ramach głównego poczęstunku zapewni wszystkim uczestnikom spotkania kanapki, czy ciepły posiłek.Zamawiający, dając możliwość wyboru Wykonawcy, co do rodzaju głównego poczęstunku, nie oczekuje od Wykonawcy zapewnienia na spotkaniu obu posiłków):
* ciepły posiłek – danie jednogarnkowe 300 gram/os (np. gulasz, strogonow, bogracz, potrawka mięsno – warzywna, żurek, itp.) wraz z pieczywem (co najmniej 2 rodzaje), minimum 3 kromki/os, oraz posiłek wegetariański,

**lub**

* kanapki – różne rodzaje (w tym część w wersji wegetariańskiej); minimalny skład kanapek: pieczywo jasne i ciemne, masło, ser żółty, wędlina (co najmniej 2 rodzaje), warzywa (co najmniej 2 rodzaje), sałata. Liczba kanapek: minimum 3 sztuk na osobę.

Do sporządzenia poczęstunku Wykonawca jest zobowiązany wykorzystać co najmniej jeden produkt regionalny, ilość produktów określa Wykonawca w ofercie. Przez produkty regionalne rozumie się surowce i wyroby, które mogą być przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub sporządzania potraw. Regionalne produkty muszą być związane z określonym obszarem geograficznym, charakteryzować się szczególnymi cechami, często wynikającymi ze specyficznych warunków klimatycznych i glebowych regionu, z którego pochodzą. Powinny być wytwarzane w małej skali, tradycyjnymi metodami, wywodzić się z tradycji i kultywowanych w danym regionie zwyczajów oraz powinny być od dawna znane w okolicy. Może to być rodzaj lokalnego ciasta, lokalne odmiany owoców wykorzystane do produkcji ciasta, soki wytwarzane przez lokalnego wytwórcę, wędliny, mleko, sery, farsze, miód i jego przetwory itp.

Standardy dotyczące usługi cateringowej:

1. **serwis kawowy:**

a) ciastka kruche, ciasta i owoce serwowane na paterach lub talerzykach wielokrotnego użytku,

b) woda niegazowana oraz soki serwowane w szklanych dzbankach (o objętości co najmniej 1 litr). Woda gazowana w jednorazowych butelkach o poj. 500 ml.,

c) filiżanki ze spodkiem (porcelanowe lub ceramiczne),

d) zastawa winna obejmować: małe talerzyki, małe łyżeczki, szklanki na zimne napoje,

e) zastawa w liczbie co najmniej adekwatnej do ilości uczestników, nie może posiadać uszkodzeń,

f) woda gorąca podawana w warnikach lub czajnikach,

g) śmietanka/mleko do kawy podana w ceramicznych dzbanuszkach,

h) cytryna, pokrojona na plasterki, ułożone na talerzyku porcelanowym lub ceramicznym, z widelczykiem do nabierania,

i) cukier w cukiernicach lub miseczkach wielokrotnego użytku,

1. **serwis obiadowy:**
2. ciepły posiłek podany w szklanych bądź porcelanowych naczyniach/talerzach wraz z zestawem metalowych sztućców,
3. kanapki ułożone na talerzach wielokrotnego użytku z podziałem i oznaczeniem kanapek wegetariańskich,
4. sól oraz pieprz w przyprawnikach dostępne obok talerzy z kanapkami,
5. papierowe serwetki (min. 2 szt./osobę).

W zakresie usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

a) terminowego przygotowania i podania posiłków,

b) przygotowywania świeżych posiłków w dniu świadczenia usługi, z ważnymi terminami przydatności do spożycia,

c) ciepłe posiłki muszą być podane w pojemnikach termicznych lub naczyniach ustawionych na podgrzewaczach, zapewniających utrzymanie temperatury i oznaczeniem posiłków wegetariańskich,

d) przygotowania posiłków wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz podane ich w odpowiedniej temperaturze, w sposób estetyczny,

e) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,

f) we własnym zakresie odebrać i zagospodarować odpady spożywcze powstałe w trakcie świadczenia usługi. Odpowiada za transport żywności oraz podanie go zgodnie z wymogami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,

g) zapakowania do pojemników niewykorzystanych w czasie spotkania produktów żywnościowych i przekazania do dyspozycji RDOŚ w Krakowie.

Dodatkowe wymagania:

1) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji 2 rodzaje menu nie później niż 5 dni przed realizacją usługi cateringowej;

2) Wykonawca po zakończonym spotkaniu sprząta miejsce organizacji cateringu pozostawiając pomieszczenia w stanie zgodnym z zastanym przed rozpoczęciem przygotowania cateringu.

3) Przez usługę sprzątania Zamawiający rozumie doprowadzenie pomieszczenia, w którym odbyła się usługa cateringowa do pierwotnego stanu. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów oraz śmieci.

* + 1. **Termin realizacji zamówienia**

Wykonawca będzie wykonywał zamówienie w okresie od dnia podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego **do dnia 12 lipca 2023 roku.**

Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej liczbie uczestników, ilości posiłków wegetariańskich, oraz o konkretnych godzinach w jakich odbywać się będzie spotkanie, na co najmniej 3 dni robocze przed datą spotkania. Do kontaktu z Wykonawcą zostaną wyznaczone dwie osoby ze strony Zamawiającego, które będą upoważnione do podpisania protokołu odbioru oraz przekazywania Wykonawcy bieżących informacji co do spotkania.

* + 1. **Odbiór przedmiotu umowy**

Zamawiający zobowiązuje się dokonać odbioru zamówienia, wtedy gdy usługa organizacji cateringu zostanie przeprowadzona przez Wykonawcę w sposób zgodny z opisem przedmiotu zamówienia. Stwierdzenie prawidłowego zorganizowania przez Wykonawcę cateringu, następuje poprzez spisanie przez strony stosownego protokołu końcowego odbioru całego przedmiotu umowy przez obie strony.

* + 1. **Wynagrodzenie**

**Przy określaniu łącznej wartości świadczenia usługi, należy przewidzieć wszystkie koszty wiązane z organizacją spotkania dla 50 osób.**

Podstawą wystawienia rachunku/faktury VAT przez Wykonawcę będzie sporządzony przez Zamawiającego i podpisany przez Strony protokół odbioru końcowego, stwierdzający prawidłowość wykonania umowy. Zapłata wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. Termin płatności wynosi do 30 dni kalendarzowych od dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

Faktura/rachunek winny być opatrzone opisem: „*Organizacja cateringu w ramach warsztatu Zespołu Lokalnej Współpracy dla obszaru Natura 2000 Ostoja Popradzka PLH120019, w dniu …… w miejscowości…………..* ”