

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej w 2024 roku podczas zorganizowanych przez Zamawiającego posiedzeń Wojewódzkiego Zespołu Koordynacji.
2. Zamawiający w roku 2024 planuje zorganizowanie dwóch posiedzeń. Pierwsze odbędzie się w II połowie maja (i usługa świadczona będzie w siedzibie Zamawiającego (tj. ul. Mickiewicza 41 w Szczecinie), drugie – w II połowie grudnia na terenie Szczecina.
3. Zamawiający najpóźniej na 14 dni przed planowanym terminem spotkania wskaże Wykonawcy dokładny adres posiedzenia zaplanowanego w grudniu.
4. Minimalna liczba uczestników to 20 osób, a maksymalna - 35 osób. Najpóźniej na 7 dni przed spotkaniem, Zamawiający: określi dokładną liczbę uczestników spotkania, wskaże zakres godzinowy spotkania (w tym przerwę obiadową), podczas którego będzie wykonywana usługa restauracyjna, dokona wyboru menu dań obiadowych na dane spotkanie spośród minimum dwóch wariantów przedstawionych przez Wykonawcę.
5. Wykonawca samodzielnie określi liczbę osób do obsługi spotkania z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną i sprawną realizację przedmiotu zamówienia. Obsługa jest zobowiązana do bieżącego/regularnego zbierania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych.
6. Wykonawca musi zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia do siedziby WUP przy ul. A. Mickiewicza 41 w Szczecinie (spotkanie w maju) oraz innego wskazanego miejsca wykonywania usługi na terenie Szczecina (spotkanie w grudniu) oraz wniesienie go do wskazanego pomieszczenia, ustawienie naczyń na stołach, jak również zobowiązany będzie do odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi.
7. Wykonawca zapewni wszelkie niezbędne wyposażenie do wykonania usługi restauracyjnej tj. obrusy materiałowe (białe, świeże, wyprasowane i nienoszące śladów użycia), serwis do kawy i herbaty oraz zastawę stołową porcelanową lub ceramiczną utrzymaną w jednym wzornictwie, sztućce ze stali nierdzewnej (w tym widelczyki deserowe), szklanki do wody i soku, serwetki. Ilość filiżanek/szklanek/talerzyków do ciasta/kanapek powinna być o minimum 1/3 większa niż liczba uczestników spotkania.
8. Zamawiający dopuszcza świadczenie usługi w formie „szwedzkiego stołu”. W przypadku, gdy usługa będzie wykonywana w pomieszczeniu przylegającym do sali, w której będzie organizowane spotkanie, Wykonawca po ustaleniu z Zamawiającym zapewni estetyczne stoliki cateringowe w liczbie dostosowanej do liczby uczestników spotkania.
9. Zamawiający poprzez świadczenie usługi restauracyjnej na każdym spotkaniu rozumie:
  - a) obiad dwudniowy składający się z zupy np. typu krem (min. 0,25 l na osobę) i drugiego dania (min. 450-500 g na osobę), na które składają się: dodatek mięsny, rybny, jarski (min. 2 dodatki do wyboru, po min. 150 g/osoba) oraz ziemniaki, ryż, kasza (min. 2 dodatki do wyboru, po min. 150 g/osoba), dwa rodzaje surówek (min. 150 g/osoba). Jako danie jarskie Zamawiający uważa pierogi, krokiety/paszteciki/kulebiaki.
  - b) poczęstunek w formie szwedzkiego stołu przygotowany jako przerwy kawowe w wydzielonym miejscu w sali, w której będzie odbywało się spotkanie lub w pomieszczeniu w pobliżu tej sali, tak aby uczestnicy spotkania mogli dowolnie korzystać z niego w trakcie całego posiedzenia, na który składają się:
    - zimne napoje tj. woda i soki owocowe. Soki 100% (pomarańczowy i jabłkowy w proporcji 50/50) serwowane w dzbankach lub butelkowane – opakowania szklane o pojemności min. 0,25 l. Należy przyjąć na jednego uczestnika min. 0,25 l soku – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia. Woda mineralna niegazowana – serwowana w dzbankach lub butelkowana - szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia i nie mniej niż 0,3 l na osobę. Woda mineralna gazowana butelkowana 15 szt.- szklane opakowania o pojemności nie mniej niż 0,3 l.

- ciepłe napoje tj. kawa, herbata wraz z dodatkami typu mleko, cukier, cytryna. Kawa naturalna gorąca, serwowana z ekspresu ciśnieniowego lub w termosach gastronomicznych przeznaczonych do kawy (z pompką lub kranikiem) – bez ograniczenia, wraz z dodatkami – ilość dostosowana do ilości osób. Herbata w zamkniętych saszetkach jednorazowych (zestaw herbat czarnych i smakowych). Gorąca woda do zaparzania herbaty, serwowana w termosach.
  - drobne wypieki minimum 3 różne rodzaje typu: rogaliki lub koperty z ciasta francuskiego lub kruchego, mini serniczki, tartaletki z nadzieniem, babeczki, – minimum 3 porcje na osobę, łączna waga wypieków nie mniej niż 200 g na osobę – ilość dostosowana do liczby osób.
  - kanapki bankietowe, w skład których wchodzi produkty tj. masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, wędliny wieprzowe i drobiowe, paszтет, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. Waga 1 kanapki co najmniej 60g. Dla każdego uczestnika spotkania min. 3 szt., w tym co najmniej jedna bezmięсна kanapka na osobę - ilość dostosowana do liczby osób.
10. Wykonawca zapewni w przygotowanych daniach, kanapkach drobnych wypiekach zastosowanie świeżych, wysokiej jakości, jak najmniej przetworzonych oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych. Wszystkie dania w momencie serwowania powinny być świeże i mieć estetyczny wygląd. Zamawiający nie dopuszcza zamiany serwowanych dań/kanapek/drobnych wypieków na gotowe, paczkowane, z długim terminem przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków z wykorzystaniem papierowej, kartonowej lub plastikowej zastawy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług w godz. 7:30 – 15:30 w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku.
12. Wykonawca poniesie wszelkie koszty z tytułu realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.