**Przedmiot zamówienia:** Świadczenieusług restauracyjnych na potrzeby zorganizowania spotkania dla doradców zawodowych w ramach projektu realizowanego w ramach naboru pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Inwestycja nr A.3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.

**Źródło finansowania:** Zbudowanie systemu koordynacji działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie w ramach KPO.

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, tj. przerwa kawowa „Kawowy Welcome” i przerwa kawowa wraz z lunch obejmujące przygotowanie, dowóz, wydanie oraz posprzątanie po zakończonej usłudze podczas spotkania w ramach projektu pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”. Inwestycja nr A.3.1.1. Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.
2. Przewidywana liczba uczestników to **max.140 osób.**

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby uczestników.

1. Ostateczna liczba uczestników zostanie podana najpóźniej do 13.05.2025 r., i nie powinna być mniejsza niż **110 osób.** Wartość zawartej umowy w zakresie usługi cateringowej

będzie stanowić iloczyn faktycznej liczby uczestników wyjazdu i ceny na jednego uczestnika

określonej w ofercie Wykonawcy.

1. Pierwsza przerwa kawowa „Kawowy Welcome” zaplanowana jest od godz.: 8:00 do 9:30,

Druga przerwa kawowa wraz z lunch zaplanowana jest od godz.: 12:00 do 12:40.

1. Wykonawca musi zapewnić dowóz przedmiotu zamówienia do miejsca spotkania, tj.: Sala Delfin, Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40, Szczecin, oraz wniesienie go do wskazanego pomieszczenia, ustawienie naczyń na stołach, jak również zobowiązany będzie do odbioru pozostawionych naczyń po realizacji usługi.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Zamawiający poprzez świadczenie usługi restauracyjnej podczas spotkania rozumie:
6. **przerwa kawowa „Kawowy Welcome”:**
	* 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.
	* 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** butelkowana - opakowania o pojemności nie mniej niż 0,5 l – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia i nie mniej niż 0,5 l na osobę.

**Woda mineralna gazowana** butelkowana - opakowania o pojemności nie mniej niż 0,5 l – w ilości **80 szt.**

* + kanapki bankietowe, w skład których wchodzą produkty tj. masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, wędliny wieprzowe i drobiowe, pasztet, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. Waga 1 kanapki co najmniej 60g. Dla każdego uczestnika spotkania **min. 5 szt.,** w tym co najmniej jedna bezmięsna kanapka na osobę - ilość dostosowana do liczby osób.
* wypieki: croissant 2 szt. na jedną osobę (1 szt. ok 45-60 g), oraz po 1 drożdżówce na 1 osobę (1 szt. ok 110-120 g), tj. minimum 3 porcje na osobę (2 croissant oraz 1 drożdżówka). Łączna waga wypieków nie mniej niż 200 g na osobę – ilość dostosowana do liczby osób.
1. **Przerwa kawowa wraz z lunch:**
	* 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.
	* 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** butelkowana - opakowania o pojemności nie mniej niż 0,5 l – ilość dostosowana do liczby uczestników posiedzenia i nie mniej niż 0,5 l na osobę.

**Woda mineralna gazowana** butelkowana - opakowania o pojemności nie mniej niż 0,5 l – w ilości **80 szt.**

* **lunch** składający się z:

1)dwóch różnych **zup typu krem** (do wyboru krem z białych warzyw, krem pomidorowy, krem z groszku, krem z dyni). Łącznie min. 0,30 l na osobę. Ilość dostosowana do liczby osób.

2) **zimnych wytrawnych przekąsek (**finger food**)**, na które składają się: tarty wytrawne porcjowane po **3 szt. na 1 osobę** (1 porcja ok. 140 g), kruche paszteciki z nadzieniem mięsnym i jarskim po **4 szt. na 1 osobę** (1 porcja ok 50 g). Łącznie min. 620 g na osobę. Ilość dostosowana do liczby osób.

3) minimum trzech różnych rodzajów **ciast**: po **3 porcje ciasta na osobę**, łączna waga wypieków nie mniej niż 200 g na osobę. Ilość dostosowana do liczby osób.

1. Wykonawca zapewni w przygotowanych daniach, wytrawnych przekąskach, 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/przekąsek/drobnych wypieków na gotowe, paczkowane, z długim terminem przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków z wykorzystaniem papierowej, kartonowej lub plastikowej zastawy.
2. Wykonawca zapewni dostępność produktów z **przerwy kawowej „Kawowy Welcome”** aż do wyczerpania produktów – stały dostęp dla uczestników spotkania także po zakończonej przerwie, tj.: po 09:30.
3. Wykonawca zapewni dostępność produktów z **przerwy kawowej wraz z lunchem**

aż do wyczerpania produktów – stały dostęp dla uczestników spotkania także po zakończonej przerwie, tj.: aż do godzony 14:30.

1. Po zakończonym spotkaniu, pozostałe produkty zarówno z przerwy kawowej „**Kawowy Welcome”** i **lunchowej** zostaną przez Wykonawcę zapakowane w jednorazowe opakowania i przekazane dla Zamawiającego.
2. Wykonawca poniesie koszty z tytułu:

a) realizacji wszystkich postanowień objętych niniejszym opisem przedmiotu zamówienia w tym m.in. za: usługę kelnerską

b) innych opłat niezbędnych do realizacji przedmiotu zamówienia, a nie wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia.