



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Załącznik Nr 1

do umowy PODR.....

Opis przedmiotu zamówienia

zapewnienie poczęstunku w formie produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych oraz serwisu kawowego na potrzeby operacji pn. „XVII Turnieju Kół Gospodyń Wiejskich Województwa Pomorskiego”.

Operacja realizowana w ramach Planu Działania Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 Plan Operacyjny na lata 2022-2023.

W przypadku ogłoszenia na obszarze kraju stanu epidemii wirusa SARS-CoV-2, Wykonawca - poczęstunku (usługi cateringowej) zobowiązany jest bezwzględnie do stosowania wszelkich procedur przeciwepidemicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami, wytycznymi i zaleceniami higieniczno-sanitarnymi.

1. Miejsce :

Hala Widowiskowo-Sportowa przy Szkole Podstawowej nr 2, ul. Armii Krajowej 2 E, 83-330 Żukowo

2. Termin i godziny realizacji:

15 października 2022 r. od godz. około 12:00 do godz. 15:30

3. Szczegóły zamówienia:

- Zakres: poczęstunek w formie produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych (380 porcji) oraz serwis kawowy (co najmniej 800 porcji). Poczęstunek tradycyjnych dań kuchni pomorskiej w formie przekąsek z bufetu ciepłego i zimnego w celu degustacji potraw oraz produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych dla uczestników i gości Turnieju.
- W ramach degustacji przewiduje się potrawy oraz produkty lokalne, regionalne i tradycyjne ze wskazanego asortymentu dań na ciepło m.in. zupy (żur, parzybroda) i pierogi (z kaszą gryczaną, z gomółką) oraz dań na zimno tj. zylc – galareta z nóżek, szmalec kociewski ze skrzeczkami, wątrobianka (Léberka), szynka wieprzowa wędzona, kaszubski chleb żytni, sałatka śledziowa po kaszubsku (produkty tradycyjne woj. Pomorskiego), ogórki kiszane, a także ciasto regionalne (rogaliki, kuch). W ramach serwisu kawowego: kawa, herbata, woda, mleko, cukier, cytryna ze wskazanego asortymentu.
- Rodzaj potraw: tradycyjne dania kuchni pomorskiej
- Zapewnienie transportu wszystkich produktów spożywczych oraz sprzętu cateringowego (kociołków do zupy, podgrzewaczy itp.), stołów cateringowych i stolików koktajlowych, bielizny stołowej oraz zastawy stołowej (niezbędnej do wykonania zlecenia – dysponowanie odpowiednim zapleczem technicznym, logistycznym i osobowym (kompleksowa obsługa podczas poczęstunku - minimum 2 osoby do



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

obsługi) niezbędnym do zapewnienia prawidłowej obsługi przedmiotowego wydarzenia w reżimie sanitarnym panującym podczas poczęstunku.

- Montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania zadania.
- Bieżące uzupełnianie produktów, dań i napojów.
- Utrzymanie na bieżąco czystości naczyń i stołów w miejscach wydawania poczęstunku.
- Zapewnienie koszy na śmieci wraz z workami w miejscach poczęstunku oraz bieżące ich opróżnianie w trakcie wydarzenia. Po zakończeniu poczęstunku usunięcie nieczystości do wyznaczonego miejsca.
- Zapewnienie niezbędnej obsługi kelnerskiej oraz sprzętu cateringowego, zastawy stołowej (naczynia jednorazowe i porcelanowe), obrusów, serwetek, a także innego sprzętu i materiałów niezbędnych do realizacji przedmiotu Umowy.
- Forma: stoły szwedzkie - dania na ciepło i zimno
- Dwa odrębne punkty wydania na terenie obiektu, głównie w godzinach około 12:00 do godz. około 13:00 oraz od godz. około 14:00 do 15:30.
 - Punkt pierwszy – obsługa około 280 osób (zapewnienie naczyń jednorazowych)
Sposób podania: na tacach/półmiskach cateringowych z tworzywa lub aluminiowych, kubki, talerzyki tekturowe, miseczki z tworzywa, sztucze drewniane, serwetki papierowe w ilości niezbędnej do wykonania zlecenia.
 - Punkt drugi – obsługa około 100 osób (zapewnienie naczyń porcelanowych)
Sposób podania: zastawa stołowa – naczynia porcelanowe (kubki, talerzyki, półmiski itd.), sztucze metalowe (zastawa nie jednorazowego użytku) oraz sztucze platerowe, tace i serwetki papierowe w ilości niezbędnej do wykonania zlecenia.

Szczegółowy opis wyżywienia:

a) Zupy:

- Żur – 380 porcji (porcje 300 g/osobę)
- Parzybroda – 380 porcji (porcje 300 g/osobę)

b) Pierogi:

- Z kaszą gryczaną – 380 porcji (porcje 150 g)
- Z górną – 380 porcji (porcje 150 g)

c) Dania na zimno:

- Zylc – galaretka z nóżek – 380 porcji (porcja 40 g/ osobę)
- Smalec kociewski ze skrzeczkami (skwarkami) – 380 porcji (porcja 40 g/osobę)
- Wątrobianka (Léberka) - 380 porcji (porcja 40 g/osobę)
- Szynka wieprzowa wędzona - 380 porcji (porcja 40 g/osobę)
- Kaszubski chleb żytni – 800 porcji (porcja 100 g/osobę) (wyjątek ilości porcji)
- Sałatka śledziowa po kaszubsku (z listy produktów tradycyjnych województwa pomorskiego) – 380 porcji (porcja 40 g/ osobę)
- Ogórki kiszane – 380 porcji (porcja 40 g/ osobę)



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

d) Serwis kawowy:

Napoje w ramach serwisu kawowego w ilości co najmniej 800 porcji z każdej pozycji poniżej:

- Kawa – porcja 200 ml/osobę
- Herbata - porcja 200 ml/osobę
- Woda gazowana/niegazowana - porcja 200 ml/osobę
- Mleko do kawy, cukier , cytryna– bez ograniczeń

Ciasto regionalne:

- Rogaliki – porcja 80 g/osobę
- Kuch (Młodzowy kuch z kruszonką) – porcja 80 g/osobę

4. Dodatkowe wymagania:

- a) Poczęstunek musi być przygotowany na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki powinny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przygotowane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, powinny składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać produktów typu instant oraz gotowych produktów, np. sałatka, pierogi itp. Wszystkie produkty (oprócz kawy i herbaty) muszą być pochodzenia polskiego. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania wszelkich procedur przeciwepidemicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami, wytycznymi i zaleceniami higieniczno-sanitarnymi podczas wydawania i spożywania posiłków/serwisu kawowego.
- b) Wykonawca zobowiązany jest do zamieszczenia komunikatu i logowań informujących o współfinansowaniu Turnieju ze środków Unii Europejskiej zgodnie z aktualnie obowiązującą księgą wizualizacji PROW:

https://ksow.pl/files/porta/Dokumenty/WWW_Ksiega_wizualizacji_znaku_PROW_2014-2020_od_1012021_1.pdf

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/ksiega-wizualizacji-i-logotypy>

5. Postanowienia ogólne.

- 1) Cena podana przez oferenta zawiera:
- a) zapewnienie poczęstunku w formie produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych oraz serwisu kawowego
 - b) obsługa cateringowa uczestników i gości
 - c) zapewnienie niezbędnej obsługi kelnerskiej
 - d) montaż i demontaż sprzętu niezbędnego do wykonania zadania
 - e) zapewnienie koszy na śmieci wraz z workami w miejscach poczęstunku oraz bieżące ich opróżnianie w trakcie wydarzenia
 - f) transport wszystkich produktów oraz sprzętu niezbędnego do wykonania zlecenia
 - g) utrzymanie porządku w miejscu wydawania posiłków.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Operacja ma na celu integrację środowiska wiejskiego w województwie pomorskim, a także aktywizację mieszkańców obszarów wiejskich poprzez budowanie partnerskiej współpracy ze społecznością lokalną.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

6. Obowiązki Wykonawcy, które zostaną określone w umowie

- 1) Wykonawca oświadcza, że osobą reprezentującą go w realizacji niniejszej umowy, jest adres:..... numer telefonu..... adres poczty elektronicznej:.....
- 2) Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi ze szczególną starannością zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i standardami, przy jednoczesnym zachowaniu najwyższego ich poziomu i jest odpowiedzialny za należyte wykonanie wszelkich usług objętych niniejszą umową.
- 3) Wykonawca zapewni obsługę cateringową (kelnerską) i logistyczną niezbędną do wykonania zobowiązań wynikających z umowy.
- 4) Wykonawca zapewni personel niezbędny dla właściwego wykonania przedmiotu zamówienia oraz przyjmuje odpowiedzialność za sprawy techniczne i ogólny nadzór dotyczący zobowiązań wynikających z umowy.
- 5) W razie powierzenia przez Wykonawcę wykonania przedmiotu umowy podwykonawcom, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ich działania, jak za swoje własne.
- 6) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody w mieniu Wykonawcy powstałe w związku z wykonywaniem niniejszej umowy.
- 7) Zamawiającemu przysługuje prawo na bieżąco, w czasie trwania umowy do zgłaszania zastrzeżeń co do sposobu i zakresu wykonania przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę. Ww. zastrzeżenia Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie uwzględnić w ramach niniejszej umowy.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do terminowego przeprowadzenia poczęstunku w dniu 15 października 2022 r.
- 9) Nadzoru i koordynacji wszystkich działań związanych z przygotowaniem i przebiegiem poczęstunku.
- 10) Działania w ścisłym porozumieniu z Zamawiającym oraz uwzględnienia wszelkich sugestii Zamawiającego w zakresie wykonania przedmiotu umowy i Opisu Przedmiotu Zamówienia stanowiącego załącznik nr 1 do umowy.
- 11) Bieżącego informowania Zamawiającego o zaistniałych przeszkodach w realizacji niniejszej umowy.
- 12) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymaganiami wskazanymi w załączniku nr 1, z zasadami wiedzy technicznej i obowiązującymi przepisami.



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

- 13) Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie, wymagane uprawnienia oraz potencjał niezbędny do wykonania przedmiotu umowy.
- 14) Wykonawca posiada odpowiednie kwalifikacje do wykonania powierzonej mu pracy z uwzględnieniem min. 5-letniego doświadczenia związanego z realizacją zleceń związanych z przygotowywaniem potraw lokalnych, regionalnych i tradycyjnych oraz bierze za nią pełną odpowiedzialność.
- 15) Osoby trzecie, którymi Wykonawca posługuje się przy wykonaniu przedmiotu umowy posiadają wszelkie wymagane kwalifikacje i uprawnienia.
- 16) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działanie osób trzecich, którymi posługuje się przy wykonaniu przedmiotu umowy.
- 17) W przypadku odwołania Turnieju ze względów losowych Wykonawca zobowiązany jest zapewnić poczęstunek w możliwie najszybszym terminie, zgodnie z poczynionymi z Zamawiającym ustaleniami.
- 18) Po wykonaniu usługi zapewnienia poczęstunku (usługi cateringowej) w formie produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych oraz serwisu kawowego zostanie podpisany przez Zamawiającego protokół zdawczo-odbiorczy z Wykonawcą.
- 19) Osoby odpowiedzialne za realizację umowy ze strony Zamawiającego to Agnieszka Pestka nr telefonu 607-143-751 i Ewelina Szyc nr telefonu 797-010-598.