

**znak sprawy: 4/U/2026/BCU**

załącznik nr 5 do SWZ

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**„Usługa cateringowa, obejmująca przygotowanie i dostarczenie pakietów lunchowych w projekcie pn. „Utworzenie Branżowego Centrum Umiejętności przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Stanisława Szumca w Bielsku – Białej w dziedzinie ogrodnictwa”.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, obejmującej przygotowanie i dostarczenie posiłków – pakietów lunchowych,
2. Termin realizacji usługi: od dnia zawarcia umowy do dnia 30 czerwca 2026 r..
3. Zamówienie będzie realizowane w dniach roboczych od poniedziałku do piątku.
4. Wykonawca dostarczy posiłki w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego - Branżowe Centrum Umiejętności w Bielsku-Białej.
5. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania usługi zgodnie z poniższymi wskazaniami :

| Opis   | Uwagi dotyczące podania   | Ilość porcji |
|--|---|--------------|
| kanapki / wrapy – 2 szt.<br>owoc,<br>przekąska (np. baton, ciastko),<br>napoje (woda,sok) 2 szt. | 1.Posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże oraz charakteryzować się wysoką jakością zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.<br>2. Kanapki, ciasta muszą być spakowane tak aby nie uległy zniszczeniu. | 150          |

Postanowienia dodatkowe:

1. Usługa cateringowa będzie świadczona przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem.
2. Zlecenie na realizację usługi będzie złożone w formie elektronicznej (e-mail) najpóźniej na 3 dni robocze przed jej realizacją. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej: termin (data, dokładna godzina dostarczenia posiłków), miejsce, liczbę uczestników.
3. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
  - 1) przygotowania i dostarczenia posiłków zgodnych ze zleceniem, w dzień wskazany przez Zamawiającego do miejsca, z którego będą wydawane torby lunchowe - Branżowe Centrum Umiejętności w Bielsku-Białej;
  - 2) świadczenie usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, wyłącznie przy użyciu produktów świeżych;
  - 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

- 4) zapewnienia pracowników obsługujących zlecenia (mających kontakt z żywnością) posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych, zachowujących wysoki stopień higieny osobistej; (Zamawiający ma prawo wglądu do w/w badań/dokumentów);
  - 5) estetycznego spakowania posiłków;
  - 6) Wykonawca odpowiada za transport pożywienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
  - 7) dostarczenia świeżych produktów, w tym świeżych kanapek /ciastek oraz wykonania posiłków w dniu dostawy z produktów wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury oraz estetyki wykonania i serwowania.
4. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę; Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 min.
  5. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania decyzji inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym będą przygotowywane posiłki, do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
  6. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia; ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
  7. Wykonawca w cenie uwzględni wszystkie elementy składające się na cenę włącznie z kosztami dojazdów.