

Załącznik nr 6 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zakup świadczenia usługi cateringowej dla prelegentów, ekspertów branżowych, uczestników/uczestniczek wydarzeń i spotkań organizowanych przez Branżowe Centrum Umiejętności w Szczecinku – w dziedzinie transportu drogowego oraz posiłków dla uczestników/uczestniczek kształcenia praktycznego - realizowanych w ramach projektu „Branżowe Centrum Umiejętności w Szczecinku – w dziedzinie transportu drogowego”

Przedmiot zamówienia obejmuje usługi na potrzeby projektu „Branżowe Centrum Umiejętności w Szczecinku – w dziedzinie transportu drogowego”

SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA

Kody CPV:

55520000-1-Usługi dostarczania posiłków

55330000-2 Usługi cateringowe imprez

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla prelegentów, ekspertów branżowych, oraz uczestników/uczestniczek wydarzeń organizowanych przez Branżowe Centrum Umiejętności w Szczecinku – w dziedzinie transportu drogowego, w ramach projektu „Branżowe Centrum Umiejętności w Szczecinku – w dziedzinie transportu drogowego”
2. W projekcie realizowane będą wydarzenia branżowo-edukacyjne dla sektora transportu drogowego. Zajęcia odbywać się będą w Szczecinku, w siedzibie BCU, przy ul. Koszalińskiej 81.
3. Planuje się, że w zajęciach oraz spotkaniach udział weźmie łącznie **około 900 uczestników, a w zajęciach kształcenia praktycznego 50 uczestników.**
4. Zamawiający zaplanował, iż wskazane osoby skorzystają z usługi w okresie od maja 2026r. do 30 czerwca 2026 r. Zamawiający przedstawi dokładne terminy wydarzeń i spotkań, minimum na 3 dni przed ich rozpoczęciem.

5. Zamawiający może zmienić ustalony wcześniej termin zajęć, tym samym terminy usługi, pod warunkiem zgłoszenia tej zmiany Wykonawcy na 7 dni przed danym terminem i ustalenia wspólnie z Wykonawcą nowego terminu.
6. Przy przekazywaniu informacji, o których mowa w punkcie 3, Zamawiający określi liczbę osób korzystających z pełnego pakietu usług cateringowych. Dodatkowo w informacjach podana będzie liczba osób korzystających z posiłków specjalnych, o których mowa poniżej, jak również liczba osób z niepełnosprawnościami.

Wymagania dotyczące zapewnienia Usługi cateringowej:

- a) Zapewnienie wyżywienia (catering) dla **uczestników**, podczas wydarzeń i spotkań, w okresie wskazanym w ust. 4, w lokalizacji: przerwy kawowe oraz drobny poczęstunek – Szczecinek, ul. Koszalińska 81 oraz posiłków obiadowych dla uczestników kształcenia praktycznego.
- b) Wyżywienie (catering) obejmuje przerwy kawowe oraz drobny poczęstunek, wg poniższej specyfikacji:
 - Przerwy kawowe w miejscu realizacji wydarzeń obejmują: kawę, herbatę, wodę, soki, mleko, cukier, cytrynę, słone i słodkie przekąski zimne typu mini kanapki, tortille, mini wrapy, koreczki i przekąski na jeden kęs, przekąski wytrawne na zimno, kruche ciastka, cukierki świeże ciasta; Miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie BCU.
 - Wykonawca zapewni catering związany z przerwami kawowymi przez cały czas trwania wydarzeń.
 - Wykonawca zapewnia zastawę w postaci: filiżanek/kubków, talerzyków, łyżeczek, widelczyków, szklanek, serwetek.
 - Wymagania dotyczące przygotowania i podania cateringu w formie przerwy kawowej (stół szwedzki): kawa z ekspresu świeżo mielona oraz dodatkowo zapewnienie kawy rozpuszczalnej, po turecku, w warnikach, itp. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimum jeden samoobsługowy ekspres do kawy na każde 15 osób, umożliwiający przygotowanie minimum 4 rodzajów kaw (np. espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato) z automatycznym podawaniem mleka. Nie ma możliwości podłączenia ekspresów do sieci wodnej; herbata w torebkach - różne rodzaje, w tym czarna, zielona, owocowa, każda torebka w osobnym opakowaniu papierowym; Wykonawca zapewni:

- wodę do zaparzania kawy i herbaty (warnik); cukier biały, trzcinowy – opakowania jednorazowe; cytryna w plasterkach;
- woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach o pojemności 500 ml, co najmniej po 500 ml na osobę z każdego rodzaju;
- soki owocowe 100% owoców, bez dodatku cukru (trzy rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka) – w butelkach szklanych po 300 ml – co najmniej 1 sztuka na osobę, lub serwowane z dyspenserów – minimum 300 ml na osobę;
- przekąski typu finger food, mini kanapeczki przygotowane na świeżym pieczywie, koreczki i przekąski na jeden kęs, przekąski wytrawne na zimno lub ciepło (co najmniej 3 porcje na osobę),
- ciastka kruche min. 3 szt. na osobę i ciasto świeże min 2 szt. na osobę,
- odpowiednia ilość naczyń – filiżanki, kubki, łyżeczki, serwetki. Dopuszcza się zastawę porcelanową do kawy i herbaty oraz tzw. tradycyjne sztucce. Wykonawca zapewni talerzyki papierowe do serwisu przekąsek. Nie dopuszcza się jednorazówek plastikowych; wszystkie posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania; produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia;
- Posiłki obiadowe dla uczestników kształcenia praktycznego. Usługa obejmuje dowóz (w terminach ustalonych wcześniej z Zamawiającym) obiadów składających się z dwóch dań: zupy, drugiego dania, w skład którego wchodzi:
 - porcja mięsa lub danie białkowe,
 - dodatek skrobiowy (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron),
 - surówka lub warzywa,
 - wody (mineralnej lub źródlanej).
- c) Catering ma zostać przygotowany w oparciu o sezonowe warzywa i owoce, w miarę możliwości z wykorzystaniem produktów pochodzących z gospodarstw ekologicznych. Wykonawca zapewni również niezbędne naczynia, sztucce, a także zobowiązuje się do uprzątnięcia resztek pożywienia oraz naczyń.
- d) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywienia oraz przepisami sanitarno-epidemiologicznymi.

- e) Dania powinny być pełnowartościowe, świeże oraz urozmaicone, z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia.
- f) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków obiadowych w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości potraw.
- g) Dostawa posiłków odbywać się będzie w ustalonych dniach i godzinach, do wskazanego miejsca realizacji kształcenia praktycznego.
- h) Gramatura oraz kaloryczność posiłków powinna być dostosowana do potrzeb uczestników.
- i) Wykonawca zapewni transport zgodny z wymogami sanitarnymi dotyczącymi przewozu żywności.
- j) Wykonawca dostarczy catering w czasie i miejscu realizacji wydarzeń (zgodnie z lokalizacją wskazaną przez Zamawiającego).
- k) Wykonawca zapewni, aby usługa cateringowa była świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z przepisami prawa regulującymi tę kwestię oraz przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448).

7. Łączny wymiar zamówienia:

a) przewiduje się, że we wszystkich wydarzeniach i spotkaniach weźmie udział około 900 uczestników, w różnych terminach w okresie maj-czerwiec 2026r, a w zajęciach kształcenia praktycznego – 50 uczestników.

b) Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy będzie uzależniona od faktycznie zrealizowanego wymiaru usługi, tj. ilości faktycznie zapewnionych cateringów.

I. SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA, WYMAGANIA WOBEC WYKONAWCY:

1. Realizacja zamówienia musi zostać wykonana w terminach wskazanych dla każdej części zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięcia terminu realizacji zamówienia, w szczególności w wyniku rezygnacji uczestnika projektu z dalszego udziału w projekcie, zgłoszonych przez uczestnika projektu uzasadnionych potrzeb w zakresie organizacji wsparcia, w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie/ wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu, jak również

w sytuacjach, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, z zachowaniem procedury zmiany opisanej w zamówieniu.

2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia wymiaru zamówienia, w szczególności w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie/ wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu, rezygnacji uczestnika projektu z dalszego udziału w projekcie, jak również w sytuacjach, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć, z zachowaniem procedury zmiany opisanej w zamówieniu.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia wymiaru zamówienia, w szczególności w wyniku wprowadzonych zmian do umowy o dofinansowanie/ wniosku o dofinansowanie realizowanego projektu oraz w wyniku skierowania na daną formę wsparcia większej liczby uczestników projektu, z zachowaniem procedury zmiany opisanej w zamówieniu.

4. Rzetelna i terminowa, zgodna z wymogami projektowymi realizacja zamówienia, w tym prowadzenie dokumentacji wskazanej przez Zamawiającego, w szczególności potwierdzeń odbioru cateringu, protokołów wykonania zamówienia, uwzględnianie dodatkowych wymagań Zamawiającego zgłaszanych podczas realizacji zamówienia, dotyczących indywidualnych potrzeb uczestników projektu i sposobu realizacji zamówienia.

5. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego przekazywania w formie pisemnej, telefonicznej lub e-mail informacji o każdym zdarzeniu mogącym mieć wpływ na prawidłowość wykonania zamówienia, w szczególności o nieprawidłowościach lub o zamiarze zaprzestania realizacji zamówienia, a także o wszelkich innych kwestiach, które mogą zagrozić realizacji zamówienia.

6. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego udostępniania Zamawiającemu do kontroli wszelkich dokumentów związanych z realizowanym zamówieniem, w tym dokumentów finansowych; przedstawianie na każde wezwanie Zamawiającego lub FRSE wszelkich informacji i wyjaśnień związanych z przedsięwzięciem, w tym udostępniania lub przekazywania wszelkich dokumentów i informacji dotyczących realizacji przedsięwzięcia w terminie określonym w wezwaniu, jednak nie krótszym niż 3 dni robocze.

7. Wynagrodzenie Wykonawcy współfinansowane będzie z funduszy Unii Europejskiej.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Technicznych
w Szczecinku

mgr inż. Anna Wisłocka-Bogdanowicz