Nr referencyjny: **KPO/22/1/BCU/U/0042/ZSB/11** Załącznik nr 7 do Zapytania ofertowego

**Usługa polegająca na usłudze cateringowej w ramach Branżowego Centrum Umiejętności**

**Opis przedmiotu zamówienia:**

* 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla uczestników szkoleń z zakresu doradztwa zawodowego w ramach Branżowego Centrum Umiejętności dla branży budowlanej w dziedzinie prace wykończeniowej BCU-PW w Radomiu, zwanego dalej Przedsięwzięciem.
  2. Zestawienie planowanych usług cateringowych:

Liczba uczestników na każdym szkoleniu: ok 15 osób

Liczba grup szkoleniowych: 6

Liczba spotkań w grupie szkoleniowej: 1 spotkanie

Szacunkowa liczba posiłków: 90

Dokładną liczbę zestawów obiadowych na poszczególne spotkania będzie podawana Wykonawcy w dniu spotkania do godziny 10.00

* 1. Podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:

1. Przygotowania, dowożenia i podania posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego oraz miejscu i Sali wskazanym przez Zamawiającego (adres dostawy: ul. Kościuszki 7 Radom)
2. Estetycznego podawania posiłków
3. Świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
4. Przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia
5. Przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i poz. Oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,

Zamówienie będzie realizowane w okresie od podpisania umowy do 30.09.2025 roku.

Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie wydaną liczbę posiłków, godziny dostaw będą uzgadniane każdorazowo z Zamawiającym.

Usługa cateringowa będzie polegała na dostarczeniu dwudaniowego zestawu obiadowego składającego się z :

1. Zupa – 250 ml na osobę
2. Drugie danie – 1 porcja składająca się z 200 g ziemniaków/ryżu/kaszy/makarony + 150 g mięsa/ryby + zestaw surówek 200 g.

Dania obiadowe dostarczone będą w jednorazowych pojemnikach wrz z kompletem jednorazowych sztućców oraz serwetką.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić co najmniej 10 zestawów obiadowych, po podpisaniu umowy.

* 1. Informacje dodatkowe dotyczące zamówienia:
     1. używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych,
     2. przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023 nr 1448 ze zm.),
     3. dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
     4. kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków,
     5. zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
     6. świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
     7. przyrządzania posiłków w dniu świadczenia usług cateringowych,
     8. przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania,
     9. przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych.
     10. ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe, w szczególności składników rodzajów zup i dań głównych w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem;
     11. uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w szkoleniach osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 3 dni przed planowanym spotkaniem,
     12. zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć.
     13. dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 15 min. przed planowanym rozpoczęciem zajęć oraz 5 min. przez rozpoczęciem przerwy lunchowej;
     14. zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;
     15. uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po posiłkach 30 minut po zakończeniu spotkania;
     16. Dostarczenie posiłków w dniach zgodnie z przekazanym harmonogramem realizacji szkoleń, przy czym realizacja szkoleń może odbywać się będzie również w dni wolne od pracy tj. sobota i niedziela.