Załącznik nr 1 do Zapytania Ofertowego nr ZK/03/KCMZ/2024

**Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**

dot. usług cateringowych realizowanych na potrzeby projektu   
pn.: „Kompetentni cyfrowo – mobilni zawodowo” nr FESW.08.05-IZ.00-0064/23.

Projekt współfinansowany ze środków UE w ramach EFS Plus   
i programu regionalnego FEŚ na lata 2021 – 2027,   
Priorytet 8 Edukacja na wszystkich etapach życia, Działanie 8.5 Wsparcie edukacji osób dorosłych.

Zamawiający określa poniższe minimalne wymagania dla przedmiotu zamówienia.

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
   1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu oraz podaniu ciepłych posiłków i zapewnieniu ciągłego serwisu kawowego podczas szkoleń, przy założeniu ze każde szkolnie będzie dla minimum 5 i maksimum 6 osób dorosłych w miejscu:

* Dla części 1 w Strawczynie;
* Dla części 2 w Piekoszowie.
* Dla części 3 w Miedzianej Górze;
* Dla części 4 w Łopusznie;
* Dla części 5 w Obrazowie;
* Dla części 6 w Opatowcu;
* Dla części 7 w Nagłowicach;
* Dla części 8 w Wąchocku.
  1. Zamawiający zastrzega, iż w danym dniu może wystąpić potrzeba jednoczesnej realizacji usługi cateringowej dla więcej niż jednej grupy w jednej instytucji kultury. W przypadku podpisania umów na realizację więcej niż jednej części powyższe zastrzeżenie dotyczy każdej części rozdzielnie.
  2. Usługa cateringowa realizowana będzie w podziale na 8 części w następujących miejscowościach oraz z następującym podziałem liczby grup i posiłków w danej miejscowości:

**Tabela 1.** Podział w ujęciu ogólnym

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr części** | **Miejsce realizacji usługi** | **Liczba**  **wszystkich osób w danym Ośrodku** | **Liczba grup**  (5 lub 6 osób w grupie) | **Łączna liczba dowozów/wyjazdów** (na wszystkie  szkolenia w danej miejscowości) | **Liczba posiłków**  (w tym serwis kawowy) |
| 1. | Samorządowe Centrum Kultury, Sportu i Czytelnictwa w Strawczynie, ul. Żeromskiego 16, 26-067 Strawczyn; | 40 | 8 | 104 | 520 |
| 2. | Biblioteka Centrum Kultury w Piekoszowie, ul. Częstochowska 66, 26–065 Piekoszów. | 25/31 | 5/6 | 75 | 385 |
| 3. | Gminna Biblioteka Publiczna w Miedzianej Górze, ul. Urzędnicza 8, 26–085 Miedziana Góra; | 15/18 | 3 | 39 | 225 |
| 4. | Gminny Ośrodek Kultury w Łopusznie, ul. Włoszczowska 3, 26–070 Łopuszno; | 25/35 | 5/ 7 | 85 | 425 |
| 5. | Gminna Biblioteka Publiczna w Obrazowie, Obrazów 121, 27–641 Obrazów; | 22/23 | 4 | 52 | 296 |
| 6. | SIK pod nazwą Gminna Biblioteka Publiczna w Opatowcu, ul. Rynek 16, 28–520 Opatowiec; | 25/36 | 5/ 7 | 85 | 435 |
| 7. | Samorządowe Centrum Bibliotek i Kultury „Dworek Mikołaja Reja" w Nagłowicach,ul. Kacpra Walewskiego 7, 28–362 Nagłowice; | 18 | 3 | 39 | 234 |
| 8. | Miejsko–Gminny Ośrodek Kultury w Wąchocku, ul. Kościelna 7, 27–215 Wąchock; | 18 | 3 | 39 | 234 |

**Tabela 2.** Podział w ujęciu szczegółowym.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **Szkolenie z zakresu wykorzystania i możliwości smartfona - rola w życiu** | | | | | | |
| **Miejscowość** | **Liczba osób** | **liczba dni** | **Liczba grup** | | | **Liczba posiłków** |
| Łącznie | Sześcioosobowe | Pięcioosobowe |
| Strawczyn | 40 | 3 | 8 | - | 8 | 120 |
| Piekoszów | 25 | 3 | 5 | - | 5 | 75 |
| Miedziana Góra | 15 | 3 | 3 | - | 3 | 45 |
| Łopuszno | 25 | 3 | 5 | - | 5 | 75 |
| Obrazów | 22 | 3 | 4 | 2 | 2 | 66 |
| Opatowiec | 25 | 3 | 5 | - | 5 | 75 |
| Nagłowicie | 18 | 3 | 3 | 3 | - | 54 |
| Wąchock | 18 | 3 | 3 | 3 | - | 54 |
| 1. **Szkolenie z zakresu wykorzystania i możliwości podłogi interaktywnej** | | | | | | |
| **Miejscowość** | **Liczba osób** | **liczba dni** | **Liczba grup** | | | **Liczba posiłków** |
| Łącznie | Sześcioosobowe | Pięcioosobowe |
| Strawczyn | 40 | 2 | 8 | - | 8 | 80 |
| Piekoszów | 31 | 2 | 6 | 1 | 5 | 62 |
| Miedziana Góra | 18 | 2 | 3 | 3 | - | 36 |
| Łopuszno | 35 | 2 | 7 | - | 7 | 70 |
| Obrazów | 23 | 2 | 4 | 3 | 1 | 46 |
| Opatowiec | 36 | 2 | 7 | 1 | 6 | 72 |
| Nagłowicie | 18 | 2 | 3 | 3 | - | 36 |
| Wąchock | 18 | 2 | 3 | 3 | - | 36 |
| 1. **Internet - szkolenie z zakresu efektywnego wykorzystania** | | | | | | |
| **Miejscowość** | **Liczba osób** | **liczba dni** | **Liczba grup** | | | **Liczba posiłków** |
| Łącznie | Sześcioosobowe | Pięcioosobowe |
| Strawczyn | 40 | 4 | 8 | - | 8 | 160 |
| Piekoszów | 31 | 4 | 6 | 1 | 5 | 124 |
| Miedziana Góra | 18 | 4 | 3 | 3 | - | 72 |
| Łopuszno | 35 | 4 | 7 | - | 7 | 140 |
| Obrazów | 23 | 4 | 4 | 3 | 1 | 92 |
| Opatowiec | 36 | 4 | 7 | 1 | 6 | 144 |
| Nagłowicie | 18 | 4 | 3 | 3 | - | 72 |
| Wąchock | 18 | 4 | 3 | 3 | - | 72 |
| 1. **Szkolenie z zakresu kształtowania postaw proekologicznych – „EKO czyli jaki?”** | | | | | | |
| **Miejscowość** | **Liczba osób** | **liczba dni** | **Liczba grup** | | | **Liczba posiłków** |
| Łącznie | Sześcioosobowe | Pięcioosobowe |
| Strawczyn | 40 | 1 | 8 | - | 8 | 40 |
| Piekoszów | 31 | 1 | 6 | 1 | 5 | 31 |
| Miedziana Góra | 18 | 1 | 3 | 3 | - | 18 |
| Łopuszno | 35 | 1 | 7 | - | 7 | 35 |
| Obrazów | 23 | 1 | 4 | 3 | 1 | 23 |
| Opatowiec | 36 | 1 | 7 | 1 | 6 | 36 |
| Nagłowicie | 18 | 1 | 3 | 3 | - | 18 |
| Wąchock | 18 | 1 | 3 | 3 | - | 18 |
| 1. **Wizerunek w sieci i nie tylko -podstawy grafiki komputerowej - szkolenie z zakresu kreowania wizerunku** | | | | | | |
| **Nazwa GOK** | **Liczba osób** | **liczba dni** | **Liczba grup** | | | **Liczba posiłków** |
| Łącznie | Sześcioosobowe | Pięcioosobowe |
| Strawczyn | 40 | 2 | 8 | - | 8 | 80 |
| Piekoszów | 25 | 2 | 6 | 1 | 5 | 62 |
| Miedziana Góra | 15 | 2 | 3 | 3 | - | 36 |
| Łopuszno | 25 | 2 | 7 | - | 7 | 70 |
| Obrazów | 22 | 2 | 4 | 3 | 1 | 46 |
| Opatowiec | 25 | 2 | 7 | 1 | 6 | 72 |
| Nagłowicie | 18 | 2 | 3 | 3 | - | 36 |
| Wąchock | 18 | 2 | 3 | 3 | - | 36 |
| 1. **Wizerunek w sieci i nie tylko -podstawy grafiki komputerowej - szkolenie z obróbki graficznej zdjęć** | | | | | | |
| **Miejscowość** | **Liczba osób** | **liczba dni** | **Liczba grup** | | | **Liczba posiłków** |
| Łącznie | Sześcioosobowe | Pięcioosobowe |
| Strawczyn | 40 | 1 | 8 | - | 8 | 40 |
| Piekoszów | 25 | 1 | 6 | 1 | 5 | 31 |
| Miedziana Góra | 15 | 1 | 3 | 3 | - | 18 |
| Łopuszno | 25 | 1 | 7 | - | 7 | 35 |
| Obrazów | 22 | 1 | 4 | 3 | 1 | 23 |
| Opatowiec | 25 | 1 | 7 | 1 | 6 | 36 |
| Nagłowicie | 18 | 1 | 3 | 3 | - | 18 |
| Wąchock | 18 | 1 | 3 | 3 | - | 18 |

* 1. W każdym dniu realizacji usługi Wykonawca zapewni dla każdej osoby w ramach grupy szkoleniowej:

1. Ciągły serwis kawowy dostępny od 8:00 do 20:00 składający się z: kawy z ekspresu (Zamawiający dopuszcza ekspresy elektryczne różnego typu), herbaty w tym owocowa, czarna i zielona, wrzątku, cukru, mleczka do kawy w tym bez laktozy, cytryny, wody mineralnej butelkowanej – gazowanej i niegazowanej (minimum 500 ml. na każdego uczestnika), ciastek grupy twardych wyrobów cukierniczych około 100 – 150 g. na osobę, ciasta typu domowy wypiek około 100 – 150 g. na osobę, owoców (minimum 3 rodzaje w tym nie więcej niż 1 jabłko na osobę, owoce powinny być podane w postaci umożliwiającej ich łatwe spożywanie. Porcja owoców na jedną osobę – 0,5 kg), słonych paluszków około 30 g. na osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany do 20 % zamówienia, cukru oraz wszystkich produktów zawierających cukier, na produkt o niższym indeksie gimnicznym (niższej kaloryczności, m. in.: ksylitol, stewia, erytrol, sorbitol). Produkty dedykowane osobom o diecie cukrzycowej.

Zaleca się, aby kawa do przygotowania serwisu kawowego posiadała certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat, który potwierdza, że drobni producenci/rolnicy otrzymali przynajmniej cenę minimalną zapewniającą im zwrot kosztów produkcji i godziwe wynagrodzenie, wypłacona została im roczna premia Fairtrade lub równoważna premia na projekty rozwojowe wspierające społeczność lokalną, zapewniona jest możliwość udzielania prefinansowania zakupu kawy przez grupę producencką, zapewnione są odpowiednie warunki socjalne zgodnie z Konwencjami Międzynarodowej Organizacji Pracy (ochrona praw kobiet i przeciwstawianie się ich dyskryminacji, zakaz pracy przymusowej i niewykorzystywanie pracy dzieci, wolność zrzeszania się, bezpieczeństwo i ochrona zdrowia) oraz przestrzegane są standardy środowiskowe (producent ocenia swoje oddziaływanie na środowiskowo i tworzy plan jego minimalizacji, stopniowe ograniczanie użycia w rolnictwie środków chemicznych, zakaz stosowania GMO, stopniowe wdrażanie zrównoważonych systemów zagospodarowania odpadów, zapobieganie pożarom lasów).

1. Ciepłe danie obiadowe z zastrzeżeniem, iż:

W ramach szkoleń 1-dniowych wykonawca dostarczy menu obowiązujące na dzień 1.

W ramach szkoleń 2-dniowych wykonawca dostarczy menu obowiązujące na dzień 1 i 2.

W ramach szkoleń 3-dniowych wykonawca dostarczy menu obowiązujące na dzień 1, 2 i 3.

W ramach szkoleń 4-dniowych wykonawca dostarczy menu obowiązujące na dzień 1, 2, 3 i 4.

Dzień 1:

Kotlet schabowy lub de volaille o gramaturze 180 g. podawany z ziemniakami z wody z koperkiem o gramaturze min 180 g. oraz zestawem surówek o wadze min. 120 g. – minimum 2 rodzaje, kompot lub sok min. 250 ml.

Dzień 2

Filet z dorsza lub łososia o gramaturze 180 g. podawany z ziemniakami opiekanymi lub frytkami o wadze min. 200 g. oraz zestawem surówek o wadze min. 120 g. – minimum 2 rodzaje, kompot lub sok min. 250 ml.

Dzień 3

Polędwiczki wieprzowe o gramaturze 180 g. w sosie śmietanowo ziołowym podawane z kaszą o wadze min. 180 g. oraz zestawem surówek o wadze min. 120 g. – minimum 2 rodzaje, kompot lub sok min. 250 ml.

Dzień 4

Kotlet z piersi kurczaka lub indyka o gramaturze 180 g. podawany z ziemniakami z wody z koperkiem o gramaturze min 180 g. oraz zestawem surówek o wadze min. 120 g. – minimum 2 rodzaje, kompot lub sok min. 250 ml.

Zamawiający zastrzega, iż przy szkoleniach 2, 3 i 4-dniowych, w każdym dniu szkolenia zestaw surówek musi składać się z innych produktów.

1. **Informacje dodatkowe** 
   1. Liczba posiłków (liczba grup dla której w danym dniu odbywa się szkolenie) zostanie przekazana w oddzielnym harmonogramie. Zamawiający w przedmiotowym harmonogramie wskaże liczbę posiłków oraz przerw kawowych wraz ze wskazaniem dokładnej godziny serwowania. Harmonogramy te Zamawiający będzie przedstawiał sukcesywnie na 5 dni roboczych przed rozpoczęciem usługi w danym dniu. Dodatkowo w sytuacjach wyjątkowych, niezależnych od Zamawiającego, będzie możliwość zmiany harmonogramu oraz liczby posiłków najpóźniej na dwa dni przed rozpoczęciem danego szkolenia.
   2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca realizacji usługi cateringowej jednak zawsze w ramach terenu województwa Świętokrzyskiego.
   3. Zamawiający zapłaci za faktycznie zrealizowaną usługę, czyli liczbę dostarczonych posiłków oraz przerw kawowych, zgodnie z protokołem odbioru usługi po każdym zakończonym miesiącu.
   4. Zamawiający zaplanował realizację usługi zarówno w dni robocze jak i w weekendy, w godzinach od 8:00 do 20:00 w zależności od potrzeb i możliwości uczestników projektu oraz dostępności instytucji kultury w których będą odbywały się zajęcia.
   5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości udziału w zadaniu osób niewskazanych przez Zamawiającego i niebędących uczestnikami projektu.
   6. Ciepłe danie musi być dostarczone do wskazanej przez Zamawiającego sali lub sal szkoleniowych każdego dnia w godzinach od 13:30 do 15:30.
   7. Catering ma zostać przygotowany w oparciu o sezonowe warzywa i owoce, w miarę możliwości z wykorzystaniem produktów pochodzących z gospodarstw ekologicznych.
   8. Wykonawca zapewni danie wegetariańskie lub wegańskie dla wskazanej przez Zamawiającego liczby osób na dwa dni przed terminem szkolenia.
   9. Wykonawca zapewni wszelkie naczynia oraz sztućce niezbędne do spożywania cateringu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do konieczności dostarczenia przez Wykonawcę naczyń jednorazowych ekologicznych w przypadku wystąpienia czynników zewnętrznych m.in. czynników epidemiologicznych.
   10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP.
   11. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w temperaturze do momentu wydania uczestnikom).
   12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania stołu, w tym obrusu, serwetek, naczyń, sprzętu w sposób estetyczny i funkcjonalny.
   13. Wykonawca zobowiązany jest do zaserwowania każdej osobie ciepłego dania obiadowego wraz z niezbędnymi akcesoriami, w tym np. sztućce i serwetki.
   14. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek i opakowań po spożytych posiłkach.
   15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pomniejszenia liczby osób spożywających catering w danej grupie przy założeniu ze każda grupa liczy minimum 5 i maksimum 6 osób.
   16. W każdym dniu realizacji szkolenia, od godziny 7:30 Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenie w którym realizowana będzie usługa cateringowa.