

**Załącznik nr 5****OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****1. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowa organizacja wydarzenia obejmująca usługę cateringową oraz zapewnienie infrastruktury technicznej (namiot, nagłośnienie) podczas konferencji w dniu 14 maja 2026 roku dla grupy max. 250 osób, w tym:

**1.1. Infrastruktura techniczna**

- a. Wynajem namiotu z podłogą o wymiarach 8 m × 20 m, z podnoszonymi ścianami, wraz z dostawą, montażem oraz demontażem po zakończeniu wydarzenia. Zapewnienie nagłośnienia dostosowanego do wydarzenia plenerowego dla minimum 250 uczestników, obejmującego system nagłośnieniowy o mocy co najmniej 2–4 kW RMS, minimum 2 mikrofony bezprzewodowe oraz odpowiednią liczbę zestawów głośnikowych (w tym min. 2 kolumny frontowe i 2 uzupełniające), wraz z dostawą, montażem, obsługą techniczną oraz demontażem po jego zakończeniu. System nagłośnienia powinien zapewniać równomierne pokrycie dźwiękiem całej przestrzeni wydarzenia.

Miejsce realizacji: 08-110 Siedlce, ul. Konarskiego 9a (teren zewnętrzny przy Branżowym Centrum Umiejętności).

Wymagana gotowość techniczna oraz obecność obsługi: godz. 8:00–17:00 (wydarzenie w godz. 9:00–16:00).

**1.2. Usługa cateringowa**

- a. Przekąski - finger food w formie zimnego bufetu na stojąco godzina rozpoczęcia 9.00 (łącznie różnorodność przekąsek min. 4 rodzaje), w tym m.in.:
- kanapeczki przekąskowe min. 2 szt./os.,
  - słone przekąski wytrawne min. 2 szt./os.,
  - woda gazowana lub niegazowana do wyboru min. 500 ml/os.
  - soki owocowe (sok owocowy 100 %) min. 200 ml/os. (min. do wyboru: pomarańczowy i jabłkowy).
- b. Serwis kawowy godz. 9.00-16.00, forma: bufet, z wykorzystaniem stolików koktajlowych, z obsługą, w tym m.in.:
- nielimitowana kawa ziarnista z ekspresu (nie instant), herbata (min. do wyboru: czarna, zielona, Earl Grey, owocowa);
  - nielimitowane dodatki do kawy i herbaty: cytryna w plasterkach, cukier, mleko krowie, mleko roślinne;
  - nielimitowana woda niegazowana podawana z miętą i cytryną;
  - soki owocowe (sok owocowy 100 %) min. 200 ml/os. (min. do wyboru: pomarańczowy i jabłkowy);
  - ciasto (wypiek własny lub cukiernia z wyłączeniem wyrobów ciastkarskich głęboko mrożonych i regenerowanych), min. 3 porcje wypieków na osobę o łącznej gramaturze min. 130 g/os. łączna różnorodność wypieków min. 4 rodzaje.
- c. Obiad w formie bufetu szwedzkiego godz. rozpoczęcia 13.30 – forma: bufet, stoliki koktajlowe, obsługa, w tym m.in.:
- danie ciepłe min. 130 g/os. na porcję, przy zapewnieniu wyboru co najmniej

dwóch dań gorących, w tym: co najmniej dania mięsnego oraz dania rybnego; dodatkowo zapewniona zostanie jedna zupa (min. 250 ml/os.), jako element obiadu bufetowego

- skrobiowe dodatki do dania ciepłego (min. dwa do wyboru: frytki lub ziemniaki – min. 200 g/os., ryż lub kasza lub makaron w ilości min. 150 g/os.);
- warzywne dodatki do dania ciepłego (min. dwa do wyboru: bukiet surówek w ilości min. 130 g/os., warzywa gotowane lub grillowane min. 150 g/os.);
- sok owocowy 100%, min. 300 ml/os.

Menu powinno być przedstawione do akceptacji Zamawiającego min. 3 dni przed wydarzeniem.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego szczególnych potrzeb żywieniowych uczestników, Wykonawca zobowiązany jest do ich uwzględnienia w miarę możliwości organizacyjnych.

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia usług cateringowych wyłącznie z wykorzystaniem produktów świeżych, dopuszczonych do obrotu i spełniających obowiązujące normy bezpieczeństwa żywności, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2023, poz. 1448), w tym do stosowania i przestrzegania systemu HACCP oraz zasad GHP i GMP.

Niedopuszczalne jest stosowanie produktów typu instant, dań gotowych wymagających wyłącznie regeneracji termicznej, półproduktów mięsnych o obniżonej jakości handlowej (w szczególności: mielonki, parówki, produkty rekonstruowane lub formowane) oraz żywności przygotowanej poza zapleczem gastronomicznym Wykonawcy.

Dania mięsne lub rybne muszą być przygotowywane z mięsa świeżego w kawałku lub porcjach kulinarnych, nieformowanych mechanicznie. Zupy muszą być przygotowywane w dniu realizacji usługi na bazie świeżych surowców, bez użycia koncentratów jako jedynej bazy smakowej.

Posiłki muszą być przygotowywane wyłącznie na potrzeby niniejszego zamówienia, bez wcześniejszego magazynowania lub produkcji zbiorczej, oraz dostarczane i wydawane w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej temperatury, świeżości i bezpieczeństwa mikrobiologicznego do momentu konsumpcji.

Transport musi odbywać się w pojemnikach gastronomicznych typu GN, zapewniających utrzymanie właściwych warunków jakościowych. Posiłki ciepłe muszą być wydawane w temperaturze właściwej dla dań gorących, a ich dostarczenie do konsumpcji nie może przekroczyć 3 godzin od zakończenia przygotowania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków, w szczególności w zakresie świeżości, temperatury, jakości oraz warunków transportu i wydawania. W przypadku stwierdzenia niezgodności z wymaganiami OPZ Zamawiający ma prawo odmówić przyjęcia całości lub części posiłków oraz żądać ich niezwłocznej wymiany na koszt Wykonawcy. Kontrola może obejmować również weryfikację temperatury oraz czasu wydania posiłków.

Wykonawca zapewni minimum 3 ekspresy ciśnieniowe o wydajności zapewniającej nieprzerwaną obsługę 250 osób bez przerw technologicznych.

Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie i ustawienie niezbędnych stołów i stolików koktajlowych do ekspozycji serwisu i użytkowania uczestników wydarzenia, które będą przykryte obrusami/ pokrowcami w jednolitym kolorze. Wykonawca zapewni także niezbędną czystą zastawę stołową w tym porcelanowe miseczki, talerzyki i filiżanki, szklanki, sztucze, serwetki.

Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę personelu obsługującego, gwarantującą sprawną realizację usługi dla 250 osób (min. 1 osoba obsługi na każde 30 uczestników). Do zadań obsługi będzie należało dbanie o porządek, w tym wymiana naczyń na czyste oraz regularne uzupełnianie produktów zarówno przed, w trakcie jak i po wydarzeniu. Wykonawca odpowiada za sprawną, profesjonalną, dyskretną i bezkolizyjną obsługę oraz zapewnienie porządku i czystości w wykorzystywanej przestrzeni, jak również zapewnienie estetyki wystawionych dań. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania serwisu przed rozpoczęciem wydarzenia oraz uprzątnięcia miejsca po jego zakończeniu, w tym usunięcia odpadów powstałych w trakcie realizacji usługi.

Wymagana obecność obsługi: godz. 8:00–17:00 (wydarzenie w godz. 9:00–16:00).

**2. Miejsce realizacji:**

Branżowe Centrum Umiejętności nr 1 w Siedlcach, 08-110 Siedlce, ul. Konarskiego 9a.

**3. Termin realizacji:**

14 maja 2026 roku w godzinach: 9.00-16.00

Wynagrodzenie Wykonawcy obejmuje realizację usługi dla maksymalnie 250 osób, przy czym ostateczne rozliczenie nastąpi na podstawie faktycznej liczby uczestników zgłoszonej przez Zamawiającego zgodnie z postanowieniami umowy.

Warunkiem odbioru usługi jest spełnienie wymagań jakościowych określonych w OPZ, w szczególności w zakresie świeżości, temperatury i estetyki podania.