

Nr IZ.272.02.02.2024

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe dla uczestników szkoleń** na potrzeby realizacji projektu „Utworzenie zaawansowanego technologicznie ośrodka kształcenia, szkolenia i egzaminowania w dziedzinie elektryki – Branżowe Centrum Umiejętności w Powiecie Radzyńskim” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększenia Odporności, w Komponentie A „Odporność i konkurencyjność gospodarki” jako inwestycja A3.1.1 „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie” zgodnie z umową KPO/22/BCU/U/0051 z dnia 28.07.2023 r.
2. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu realizacji zamówienia oraz liczby posiłków, przy zachowaniu zaoferowanych cen jednostkowych.
3. Planowana liczba posiłków:
śniadanie – 96 szt. (ok. 3 szt. dziennie)
obiad – 1596 szt. (od 8 do ok. 40 szt. dziennie)
kolacja – 96 szt. (ok. 3 szt. dziennie)
4. Planowany termin wykonania przedmiotu zamówienia: **od podpisania umowy do 30.09.2025 r.**
5. Planowane szkolenia będą odbywały się w dni powszednie od poniedziałku do piątku oraz w weekendy.
6. Szkolenia uczestników będą odbywały się w Zespole Szkół Ponadpodstawowych im. Jana Pawła II w Radzynie Podlaskim, ul. Sikorskiego 15 (miejsce dostaw cateringu).
Dokładne terminy i liczba osób zostaną podane Wykonawcy w późniejszym terminie.

Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy:

1. Zorganizowanie cateringu dla uczestników projektu w dni odbywania szkolenia.
2. Usługi cateringowe obejmują dostarczenie posiłków:

Śniadanie:

Pieczycie mieszane min. (120 g), masło min. (20 g), wędliny/sery/ryby/jaja w ilości nie mniejszej niż 120 g, świeże warzywa, np. pomidory, ogórki, sałatki warzywne min.(100g), plastry cytryny, napój gorący herbata/kawa min. (250ml), cukier min. 10g oraz dodatek np. jogurt naturalny, owoc, min. (120 g.).

Obiad (2-daniowy: zupa + drugie danie + napój/woda):

Zupa – porcja min. 300 ml.

Drugie danie mięsne w tym: porcja mięsa lub ryby o gramaturze 100-150 g, dodatki (np. ziemniaki, ryż, kasza, makaron) o gramaturze nie mniejszej niż 200 g oraz dodatek warzywny (surówki, warzywa gotowane lub grillowane) o gramaturze nie mniejszej niż 100 g lub danie wegetariańskie ok. 450-500 g.

Napój/ sok owocowy/ woda gazowana/niegazowana 200-250 ml.

Kolacja:

Pieczyczo mieszane min.(120 g), masło min. (20 g), wędliny/sery/ryby/jaja w ilości nie mniejszej niż 120 g, świeże warzywa, np. pomidory, ogórki, sałatki warzywne min.(100g), cytryna, napój gorący herbata/kawa min. (250 ml), cukier min. 10 g oraz dodatek np. jogurt naturalny, owoc, min. (120 g).

3. Dostarczenia wersji bezmięśnej posiłku o czym Wykonawca zostanie poinformowany niezwłocznie po otrzymaniu przez Zamawiającego stosownej informacji od uczestników.
4. Należy uwzględnić zróżnicowane menu i zwiększone zapotrzebowanie kaloryczne osób dorosłych.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków pod wskazany adres i we wskazanym terminie zgodnie z harmonogramem dostarczającym przez Zamawiającego w odpowiednio przeznaczonych do tego celu pojemnikach zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem.
6. Należy dostarczyć jednorazowe sztućce i kubki do każdego posiłku.
7. Potrawy i produkty powinny być przygotowywane zgodnie z normami żywienia i wykonywane w odpowiednich warunkach higienicznych zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi i standardami przygotowywania i podawania posiłków w formie cateringowej.
8. Planowane godziny świadczenia usług cateringowych:
 - a) Obiad – pomiędzy godz. 13.00 a 15.00;
 - b) Śniadanie, kolacja – do uzgodnienia;
9. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu realizacji szkoleń, niezwłocznie informując Wykonawcę.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany w liczbie posiłków, wtedy wartość zamówienia zostanie zmieniona proporcjonalnie do liczby posiłków według ceny jednostkowej ze złożonej oferty.