PZO.2661.1.6.2026

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest Usługa cateringu dla uczestników szkoleń w ramach projektu pn.: „Profesjonalny nauczyciel. Kompetentny uczeń. Edukacja wobec wyzwań przyszłości"

Nazwa i kod określony we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV)

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Miejscem świadczenia usługi cateringowej:
   Wojewódzki Ośrodek Metodyczny ul. Łokietka 23, 66-400 Gorzów Wielkopolski,

WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W ZAKRESIE USŁUGI CATERINGOWEJ

1. Zamawiający zgodnie z harmonogramem projektu planuje przeprowadzić szkolenia oraz konferencję. W ramach świadczonej usługi Zamawiający przewiduje zamówić dla uczestników obiad serwowany oraz serwis kawowy ciągły dostępny dla uczestników przez cały czas trwania szkolenia w ilości dostosowany do liczby uczestników zgodnie z harmonogramem szkoleń.
2. Termin realizacji usługi od dnia zawarcia umowy do **30 czerwca 2027 r.**
3. Zamówienie będzie realizowane w dniach roboczych od poniedziałku do piątku oraz w wybrane soboty i niedziele o czym Zamawiający poinformuje odpowiednio wcześniej.
4. Wykonawca dostarczy posiłki na miejsce i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Każdy uczestnik otrzyma w ramach usługi obiad serwowany oraz swobodny dostęp do przerwy kawowej przez cały czas trwania szkolenia.
6. Usługa cateringowa – obiad (danie główne = 1 osobo porcja)
   Dania obiadowe będą serwowane w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością trójdzielne wykonanych z polipropylenu przeznaczone do zgrzewu. Dostarczone na orientacyjną przerwę obiadową w godzinach od 12:30 – 13:30 od poniedziałku do piątku oraz w wyznaczone dni weekendu.
7. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania usługi zgodnie z poniższymi wskazaniami:

1. OPIS SERWISU OBIADOWEGO – szkolenia godz. 12:30 – 13:30	**ILOŚĆ**
• porcję mięsa (naprzemiennie np. filet z kurczaka panierowany, udko z kurczaka pieczone, pieczeń w sosie własnym, gulasz wieprzowy, kotlet mielony, gołąbek w sosie) – nie mniej niż 180g/ na uczestnika, do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłaszania zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę, • ziemniaki zamiennie kasza lub ryż – nie mniej niż 200g/ na uczestnika, do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłaszania zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę, • surówka (warzywa gotowane, surówki z świeżych warzyw) – nie mniej niż 150g/ na uczestnika, do wyboru przez Zamawiającego, na etapie zgłaszania zapotrzebowania według menu przedstawionego przez Wykonawcę, • zupa dnia nie mniej niż 300 ml/ na uczestnika, • sztućce jednorazowe wraz z serwetką – do każdego zestawu obiadowego,	**732**

Zestawy obiadowe muszą być transportowane w pojemnikach termoizolacyjnych przeznaczonych do transportu żywności oraz potraw gorących. Podany obiad musi być ciepły. Istnieje możliwość zgłoszenia przez Zamawiającego posiłku wegetariańskiego na 2 dni przed planowanym terminem szkolenia.	

2. OPIS BUFETU KAWOWEGO CIĄGŁEGO – szkolenia od godz. 9:00	**ILOŚĆ**
Wykonawca zapewni swobodny dostęp do serwisu kawowego dla uczestników szkoleń i studiów podyplomowych przez cały czas trwania szkolenia w godzinach od 9:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku oraz weekendy w przestrzeni wydzielonej przez Zamawiającego. W ramach serwisu Wykonawca dostarczy: • warnik elektryczny podgrzewający wodę, • kawę rozpuszczalną, • kawa mielona, • mleko 3,2% – min. 20ml/os, • herbata do wyboru parzona w saszetkach co najmniej 3 smaki do wyboru • drobne cukierki mieszane min. 100 g/ os., • owoc drobny (np. winogron, jabłko, banan), • min. 2 rodzaje cista na osobę nie mnie niż 150 g (np. ciasto z owocami, szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe) Ciasto nie powinno zawierać mas i kremów na bazie surowych jajek, • cukier w saszetkach min.5 g na osobę, • cytrynę ilość dostosowana do ilości uczestników, • serwetki, • mieszadełka bez ograniczeń, • kubeczki jednorazowe do napojów gorących poj. 250 ml/3 szt. na uczestnika, • woda mineralna niegazowana poj. 0,5l / 1 szt. na uczestnika, • zapewnienie aranżacji i dekoracji stołu w obrus materiałowy do nakrycia stołu kawowego jednokolorowy plamoodporny.	**732**

3. OPIS BUFETU KAWOWEGO – konferencja, wizyty studyjne szkoła ćwiczeń.	**ILOŚĆ**
Wykonawca zapewni swobodny dostęp do serwisu kawowego dla uczestników szkoleń przez cały czas trwania szkolenia w godzinach od 9:00 – 15:00 od poniedziałku do piątku oraz weekendy w przestrzeni wydzielonej przez Zamawiającego. W ramach serwisu Wykonawca dostarczy: • warnik elektryczny podgrzewający wodę, • kawę rozpuszczalną, • kawa mielona, • mleko 3,2% – min. 20ml/os., • herbata do wyboru parzona w saszetkach co najmniej 3 smaki do wyboru • drobne cukierki mieszane min. 100 g/ os. • owoc drobny (np. winogron, jabłko, banan), • 3 rodzaje ciasta nie mnie niż 150 g (np. ciasto z owocami, szarlotka, sernik, ciasto czekoladowe) Ciasto nie powinno zawierać mas i kremów na bazie surowych jajek, • cukier w saszetkach min. 5 g/osobę, • cytrynę ilość dostosowana do ilości uczestników, • serwetki, • mieszadełka, łyżeczki • kubeczki jednorazowe do napojów gorących poj. 250 ml/3 szt. na uczestnika • talerzyki ekologiczne jednorazowe • woda mineralna niegazowana poj. 0,5 l / 1 szt. na uczestnika • zapewnienie aranżacji i dekoracji stołu w obrus materiałowy do nakrycia stołu kawowego jednokolorowy plamoodporny.	**115**

Informacje dodatkowe:

1. Usługa cateringowa będzie świadczona zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego.
2. Usługa musi uwzględniać zapewnienie wyżywienia dla diety ogólnej oraz diety wegetariańskiej, zgodnie z przekazanym zapotrzebowaniem przez Zamawiającego.
3. Zlecenia na przygotowanie i dostarczenie posiłków oraz bufetu kawowego złożone będą w formie telefonicznej lub e-mail.
4. Dokładne godziny oraz liczbę porcji objętych usługą oraz szczegóły dań głównych w danym dniu zostaną podane przez Zamawiającego najpóźniej 2 dni przed planowanym szkoleniem telefonicznie.
5. Usługa cateringowa serwisu kawowego musi być gotowa na co najmniej 60 minut przed planowym rozpoczęciem szkolenia, w przypadku gorącego posiłku obiadowego musi być dostarczony 15 minut przed planowaną przerwą obiadową w wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym.
6. Koszt transportu gotowych dań obiadowych oraz serwisu kawowego na miejsce wykonywania usługi, środkami transportu przystosowanymi do przewożenia żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
7. Świadczenie usługi cateringowej musi odbywać się wyłącznie przy użyciu świeżych produktów dostępnych na rynku, które spełniają normy jakości produktów spożywczych bez konserwantów i sztucznych barwników. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów instant, np. sosy w proszku oraz produkty gotowe.
8. Dostarczone produkty żywnościowe powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczne. Posiłki muszą zostać przyrządzone tego samego dnia i dostarczenie w dniu świadczenia usługi oraz ciepłe podane uczestnikom szkoleń.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowani i przestrzegania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków.
10. Przygotowanie aranżacji nakrycia stołu bufetowego oraz dekoracji stołów z zachowanie estetyki wizualnej (serwetki, obrus, pojemniki z kawą, herbata, kruche ciasta na paterach, owoce)
11. Do świadczenia usługi w zakresie wyżywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawa z zakresie przechowywania, przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z póź. zm.)

Sposób rozliczenia finansowego:

1. W cenie podanej w załączniku nr 2 – Formularz oferty. Wykonawca winien zawrzeć wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia określone netto i brutto (w tym podatek VAT, naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami), oraz inne koszty wynikające z wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Za prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie zgodnie z cenami jednostkowymi podanymi w formularzu ofertowym.
3. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia: ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej.
4. Zapłata wynagrodzenia odbywać się będzie na podstawie faktur wystawionych ze zrealizowaną usługę po każdym zrealizowanym szkoleniu.
5. Płatność nastąpi przelewem na konto bankowe Wykonawcy, realizowanym w ciągu 21 dni od daty wystawienia prawidłowej faktury.