

Opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa podczas szkoleń

I. Informacje ogólne

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi w postaci zapewnienia usługi cateringowej podczas szkoleń dla pracowników Infolinii w ramach projektu niekonkurencyjnego: **„Helpline-uruchomienie i utrzymanie bezpłatnej infolinii dla osób chorych na chorobę Alzheimera lub inne zaburzenia otępienne oraz ich rodzin i opiekunów”** współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego PLUS na lata 2021- 2027, w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego na lata 2021- 2027, działanie: 04.14 Deinstytucjonalizacja długoterminowej opieki medycznej.

1. Usługa będzie realizowana w latach 2025-2027, od dnia podpisania umowy do końca roku 2027, bądź do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi jako pierwsze.
2. Liczba szkoleń objętych zamówieniem:

Informacja o liczbie szkoleń	
Rok	Liczba szkoleń oraz planowana wielkość grupy szkoleniowej
2025 r.	4 szkolenia- dla grupy 20-osobowej 6 szkoleń- dla grupy 10-osobowej
2026 r.	8 szkoleń- dla grupy 10-osobowej
2027 r.	2 szkolenia-dla grupy 10-osobowej
SUMA	20 szkoleń- 240 osobodni

Zamawiający zastrzega, że podane powyżej dane stanowią jedynie wartość szacunkową i mogą ulec zmianie.

II. Szczegółowy zakres usług

1. Na jeden dzień szkoleniowy dla każdego uczestnika przypada następujące zapotrzebowanie żywieniowe:
 - a) Przerwa kawowa –ciągła:
 - woda mineralna niegazowana / niegazowana – dwie butelki 0,5 l/os

- kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
 - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielona – bez ograniczeń
 - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
 - ciasto pieczone do wyboru – 3 rodzaje - co najmniej 70 g/os / sezonowe owoce filetowe - 2 rodzaje – co najmniej 70g/os
- b) Obiad w formie bufetu:
- Zupa – min 200 ml/os
 - danie główne na ciepło – dwa rodzaje mięsa lub ryby do wyboru (min. 150g/os)
 - sałatki / surówki/warzywa gotowane - min. 2 rodzaje – min. 150g/os,
 - dodatki typu: ryż, ziemniaki, kasza itp. – min. 2 rodzaje – min. 100g/os,
 - deseru typu szarlotka, sernik, brownie, itp. w ilości minimum 70g /os,
 - woda mineralna niegazowana / niegazowana – jedna butelka 0,5 l /os
 - kawa czarna i kawa rozpuszczalna lub kawa z ekspresu – bez ograniczeń
 - wybór herbat – parzona wrzątkiem do wyboru: czarna, owocowa i zielonych – bez ograniczeń
 - dodatki: mleko/śmietanka w dzbanuszkach, cukier, cytryna
2. Dodatkowo w ramach usługi Wykonawca zapewni:
- a) transport - dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia, rozstawienie oraz odbiór asortymentu bezpośrednio po szkoleniu
 - b) obsługę techniczną w zakresie przygotowania, uprzątnięcia i odbioru niezwłocznie po zakończeniu szkoleniu
 - c) obsługę kelnerską w trakcie trwania szkolenia (minimum 1 osoba), obecnej przez cały czas trwania szkolenia. W sytuacji zagrożenia epidemicznego podczas serwowania posiłków obsługa kelnerska zobowiązana jest do zakrywania ust, nosa oraz używania jednorazowych rękawiczek.
 - d) odpowiednią liczbę stołów pod catering oraz stołów koktajlowych nakrytych obrusami elastycznymi - użyte obrusy muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone.
 - e) odpowiednią zastawę - wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku (filiżanki, talerzyki, szklanki) z zapewnieniem metalowych sztućców i serwetek, Wykonawca zapewni także odpowiednią liczbę termosów/podgrzewaczy z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania nieskonsumowanych produktów pozostałych po posiłkach.
4. Zamawiający zobowiązuje się udostępnić Wykonawcy dostęp do zaplecza kuchennego w miejscu realizacji usługi

III. Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w dniu świadczenia usługi. Podane posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant np. zupy w proszku, muszą być świeże, dania i napoje gorące muszą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce muszą być czyste i dojrzałe.

2. Wykonawca zobowiązany jest przygotować odpowiednie winietki dań bufetowych z oznaczeniem, które z nich są wegetariańskie.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych, bezpiecznego przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), które obowiązują na terenie Polski, oraz o aktualnych terminach przydatności do spożycia.
4. Zamawiający wymaga podania posiłków punktualnie, zgodnie z godzinami ustalonymi z Zamawiającym.

IV. Harmonogram realizacji usługi

1. Każdorazowo, **najpóźniej na 21 dni** przed realizacją szkolenia Zamawiający prześle Wykonawcy zlecenie drogą elektroniczną, w którym powiadomi o zakresie usługi (data, liczba osób, zapotrzebowanie na posiłki). Dopuszczalne jest zlecenie usług w terminie krótszym niż 21 dni, jeśli Wykonawca będzie w stanie zrealizować usługę.
2. Każdorazowo przed szkoleniem Wykonawca prześle Zamawiającemu w terminie **min. 7 dni przed wydarzeniem menu** do akceptacji. Zamawiający w terminie 2 dni roboczych zaakceptuje lub zgłosi uwagi, które Wykonawca zobowiązany jest wprowadzić.
3. **W terminie 4 dni** przed szkoleniem Zamawiający przekaże Wykonawcy ostateczną liczbę osób objętych usługami cateringowymi, dokładne godziny serwowania posiłków oraz zgłosi ewentualne zapotrzebowanie na dietę specjalną np. danie bezglutenowe, danie wegańskie / wegetariańskie. W takich przypadku Wykonawca ma obowiązek uwzględnić specjalne preferencje żywieniowe, zapewniając odpowiedni ciepły posiłek podczas lunchu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zredukowania liczby uczestników szkolenia o maks. 30% w stosunku do informacji podanej w wysłanym zleceniu.
4. Zamawiający zastrzega sobie **prawo bezkosztowego odwołania zlecenia lub zmiany terminu realizacji usługi**, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż na **5 dni** przed wskazanym pierwotnie w zleceniu terminem realizacji danej usługi.
5. Wartość zlecenia obliczana będzie każdorazowo, stosownie do jego zakresu, na podstawie cen jednostkowych podanych w formularzu ofertowym oraz liczby zgłoszonych osób z uwzględnieniem pkt. 3 i 4.
6. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy wypłacane będzie po zrealizowanych szkoleniach, za faktycznie wykonane usługi.
7. Rozliczenie (podpisanie protokołu odbioru i wystawienie faktury) będzie następowało za wykonane usługi na koniec danego miesiąca.