



Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wybór zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 oraz zgodnie z Zarządzeniem Nr 255/2016 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 9 maja 2016r. w sprawie realizacji zamówień o wartości szacunkowej nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 000 euro w Urzędzie Miasta Bydgoszczy zmienionym Zarządzeniem Nr 176/2017 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 27 marca 2017 r. i Zarządzeniem Nr 2/2018 Prezydenta Miasta Bydgoszczy z dnia 3 stycznia 2018 r. Wykonawcy zamówienia polegającego na **świadczeniu usług cateringowych (serwis kawowy i lunch)** podczas realizacji szkoleń/warsztatów kursów/ sympozjów dla uczestników projektu pn. „Młodzi, zdolni, kompetentni Wolontariusze” nr POWR.01.04.00-00-0011/18, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa I: *Osoby młode na rynku pracy*; Działanie 1.4 *Młodzież solidarna w działaniu* współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa:

a) Część I – Zapewnienie cateringu całodziennego (serwis kawowy + lunch) - maksymalnie 120 zestawów (30 zestawów w 2020 r. oraz 90 zestawów w 2021 r.):

- Serwis kawowy - Wykonawca dostarczy serwis kawowy: kawa (parzona lub rozpuszczalna) + herbata (3 rodzaje osobno saszetkowana) + sok (100%)/0,5l/osoba + woda mineralna 0,5l/osoba + ciastka lub ciasto (3 rodzaje po 150g/os. - opcjonalnie kanapka po ustaleniu z Zamawiającym), mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń, dostępność w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. w godz. 9.00-17.00.
- Lunch - Wykonawca dostarczy wyżywienie w formie obiadu dwudaniowego. Szczegółowe kryteria dla obiadu: zupa 250 g, II danie (surówka 140 g, mięso/ryba/odpowiednik zgodnie ze zgłoszonymi wymaganiami specjalnymi dot. diety min. 150 g, dodatek skrobiowy 200 g) woda (0,5l/osoba) napój 200ml/os.– obiad serwowany w tym serwis i obsługa po zakończeniu dnia szkoleniowego.

b) Część II – Sympozjum Zapewnienie przerwy kawowej/serwisu kawowego w systemie ciągłym dla maksymalnie 15 osób (2021 r.).

- Serwis kawowy - Wykonawca dostarczy serwis kawowy: kawa (parzona lub rozpuszczalna) + herbata (3 rodzaje, osobno saszetkowana) + sok (100%)/0,5l/osoba + woda mineralna 0,5l/osoba + ciastka lub ciasto (3 rodzaje po 150g/os.), 3 rodzaje kanapek dekoracyjnych na osobę, w tym jedna wegetariańska (3x bagietka min. 70 gram jedna), mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń, dostępność w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. w godz. 9.00-17.00 w tym serwis i obsługa po zakończeniu Sympozjum.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zestawów w każdym roku.
 3. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkolenia **szczególnych potrzeb żywieniowych** (wegetarianizm, cukrzyca, i in.) należy zapewnić odpowiednie menu. Każdorazowo Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę osób wymagających specjalnych potrzeb żywieniowych.
 4. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego na terenie Bydgoszczy.
 5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania stołów – obrusów, ewentualnych dekoracji, ekspozycji menu, serwetek, posprzątania po kolejnych przerwach oraz po zakończeniu całego



- wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu); Zapewnienia własnych naczyń: (termosów, podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia opakowań jednorazowych: hermetycznie zamkniętych pojemników do podania dań obiadowych, kubeczków papierowych do ciepłych napojów typu COFFE TO GO 300 ml, papierowych kubeczków do wody i napojów 200 ml, jednorazowych sztućców;
 7. Wykonawca zobowiązuje się przygotować posiłki z produktów **bezwzględnie świeżych, wysokiej jakości** bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych wpływających na zmianę smaku, zapachu, konsystencji potraw itp.
 8. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021).
 9. Wykonawca ma obowiązek przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu w przystosowanych do tego celu termosach i pojazdem.
 10. Pracownicy obsługujący (mający kontakt z żywnością) muszą cechować się odpowiednim stanem zdrowia określonym na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachować wysoki stopień higieny osobistej.
 11. Obsługa musi być zapewniona w trakcie całego szkolenia, na bieżąco powinna uzupełniać nakrycia, sprzątać brudne naczynia, w trakcie przerw na bieżąco zabezpieczyć należyte wyposażenie i estetykę stołów (np. wymiana brudnych naczyń, dołożenie zastawy itp.) oraz uzupełniać gorącą wodę w termosach.
 12. Wykonawca po zakończeniu danego szkolenia doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu przed rozpoczęciem jej świadczenia. Wykonawca odpowiada za utylizację śmieci, zebranie naczyń oraz innych rzeczy najpóźniej 30 minut po zakończeniu szkolenia.
 13. Sale do świadczenia cateringu zapewnia Zamawiający.
 14. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
 15. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkolenia szczególnych potrzeb żywieniowych (wegetarianizm, cukrzyca, i in.), należy zapewnić odpowiednie menu. Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę uczestników zgłaszających szczególne potrzeby żywieniowe.
 16. Czas dostawy oraz przewidywana liczba uczestników zostanie uzgodniona przez Zamawiającego w porozumieniu z Wykonawcą.
 17. Posiłki Wykonawca będzie dostarczać własnym środkiem transportu w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
 18. Zamawiający **nie dopuszcza możliwości składania** ofert częściowych.
 19. Zamawiający **nie dopuszcza składania** ofert wariantowych.
 20. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów postępowania.