

DSPP-I.433.1.2.2024

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dot. usługi cateringowej na słodki poczęstunek kawowy podczas 19 spotkań informacyjnych w ramach projektu „POTRAFIEŃ – DECYDUJĘ – DZIAŁAM program wspierania aktywności i inicjatyw młodzieży w województwie warmińsko-mazurskim”

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa dostarczenia 19 słodkich poczęstunków kawowych do miejscowości, w których ma siedziby 19 samorządów powiatowych województwa warmińsko-mazurskiego, w tym 2 miasta na prawach powiatu: Olsztyn i Elbląg. Zamówienie ma być zrealizowane w ramach projektu strategicznego „POTRAFIEŃ – DECYDUJĘ – DZIAŁAM program wspierania aktywności i inicjatyw młodzieży w województwie warmińsko-mazurskim” (zwany dalej: Projektem), który realizowany jest w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021–2027 (FEWiM), Priorytet 06 Edukacja i Kompetencje EFS+, Działanie 06.03 Edukacja ogólnokształcąca.

2. Zakres usług

- a) Wykonawca będzie odpowiedzialny za dostarczenie w 10 dniach do 19 lokalizacji słodkich poczęstunków kawowych dla ok. 20 uczestników (średnia liczba uczestników) spotkań w każdej lokalizacji (za wyjątkiem spotkań w Olsztynie oraz Elblągu, gdzie przewidywane jest uczestnictwo w każdym ze spotkań po ok. 40 osób) tj.:
 - w 9 dniach spotkania w 2-óch lokalizacjach,
 - w 1 dniu spotkanie w 1-ej lokalizacji.
- b) Łączna liczba osób objętych usługą w 19 lokalizacjach to ok. 420 osób.
- c) Dokładna liczba uczestników każdego spotkania będzie wskazana przez Zamawiającego na co najmniej 7 dni przed planowanym cateringiem w danej lokalizacji.
- d) Poczęstunek musi być gotowy najpóźniej 0,5 h przed planowanym rozpoczęciem

danego spotkania. Prognozowane godziny rozpoczęcia spotkań: pierwsze spotkanie: godz. 9.00/10.00; drugie spotkanie (w drugiej lokalizacji): godz. 12.00/13.00.

e) Na poczęstunek będzie się składać:

- Ciasta: 2 rodzaje do wyboru przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu, według propozycji Wykonawcy, w tym 1 rodzaj to: sernik lub jabłecznik, 1 porcja – co najmniej 100 g/os., z tego po 50 g/os. każdego z 2 rodzajów).
- słone i słodkie przekąski, tj. paluszki, ciastka kruche z ziarnami, owsiane, z bakaliami (bez czekolady), do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 zbiorcza porcja ww. przekąsek – co najmniej 50 g/os.,
- rogaliki kruche/drożdżowe (po 50% każdego rodzaju) 1 szt./os min. 30 g;
- kawa posiadająca certyfikat Fairtrade lub inny równoważny tj.:
 - kawa z ekspresu, jeżeli Wykonawca zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.
 - kawa rozpuszczalna, jeżeli Wykonawca nie zadeklaruje, że do realizacji zlecenia, które w swoim zakresie obejmuje serwis kawowy zapewni ekspres ciśnieniowy wraz z jego obsługą oraz kawą, mlekiem, cukrem itp.
- herbata do wyboru w formie torebek herbaty ekspresowej - saszetki o wadze 1,5 – 2 g/os.: czarna, zielona, owocowa,
- cukier (cukiernica),
- mleko do kawy podawane w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta: 1-2 litry/1 spotkanie – płynne mleko krowie 2,0/3,2%, 0,5 litra/1 spotkanie – płynne mleko owsiane,
- wrzątek w warku z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich dla liczby uczestników spotkania,
- woda mineralna niegazowana/gazowana (po 50% każdego rodzaju) w zamkniętej przez producenta szklanej butelce bezzwrotnej (o pojemności do 1,5 litra), co najmniej 0,25 l/os.

f) Wykonawca:

- zapewni filiżanki do kawy, herbaty, wody, w ilościach po 1 szt. na każdy rodzaj napoju na 1 osobę,

- zabezpieczy obrusy, serwetki, talerzyki (mogą być jednorazowe), łyżeczki, widelczyki do ciasta, w ilości po 1 szt./os (Zamawiający nie dopuszcza użycia plastikowych naczyń i sztućców jednorazowego użytku).

g) Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych, higienicznych i przeciwpożarowych,
- terminowego przygotowania i dostarczenia zamówienia do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
- dostarczania cateringu do docelowych lokalizacji na własny koszt i ryzyko,
- realizowania usługi w sposób niezakłócający prowadzonych spotkań.

h) Wykonawca zapewni osobę do opieki nad cateringiem w trakcie realizacji w każdej lokalizacji.

3. Części zamówienia

a) oferta może być złożona na każdą z 3 części zamówienia wskazane w pkt 3b) lub w odniesieniu do wszystkich 19 lokalizacji w okresie 10 dni (w 9 dniach: po 2 lokalizacje oraz w 1 dniu: 1 lokalizacja), z oddzielnym wyszczególnieniem wyceny każdej z części,

b) oferta może być złożona na całość, dwie lub jedną z nw. 3 części zamówienia:

I. Część nr 1 obejmująca 4 dni realizacji usługi w 7 lokalizacjach dla ok. 160 osób, tj.:

- 1 dzień: 2 lokalizacje: Olsztyn, Ostróda
- 2 dzień: 2 lokalizacje: Nidzica, Działdowo,
- 3 dzień: 1 lokalizacja: Szczytno
- 4 dzień: 2 lokalizacje: Nowe Miasto Lubawskie, Iława

II. Część nr 2 obejmująca 2 dni realizacji usługi do 4 lokalizacji dla ok 100 osób tj.:

- 1. dzień: 2 lokalizacje: Elbląg, Braniewo
- 2 dzień: 2 lokalizacje: Lidzbark Warmiński, Bartoszyce

III. Część nr 3 obejmująca 4 dni realizacji usługi do 8 lokalizacji dla ok 160 osób tj.:

- 1. dzień: 2 lokalizacje: Pisz, Ełk



- 2. dzień: 2 lokalizacje: Mrągowo, Kętrzyn
- 3. dzień: 2 lokalizacje: Olecko, Gołdap
- 4. dzień: 2 lokalizacje: Giżycko, Węgorzewo.

UWAGA

Każda część zamówienia będzie oceniana oddzielnie i z Oferentem może być zawarta umowa na realizację, jednej, dwóch lub 3 części zamówienia.

4. Termin wykonania zamówienia

- a) przewidywany termin obowiązywania umowy i realizacji zamówienia: 1 marca - 30 kwietnia 2024 r.
- b) szczegółowy termin realizacji poszczególnych elementów zamówienia będzie uzgodniony z Zamawiającym w trakcie obowiązywania umowy, z co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem dla każdej z lokalizacji spotkań.
- c) catering będzie dostarczany przez Wykonawcę do ww. miast powiatowych, do wskazanych budynków i konkretnych pomieszczeń w uzgodnionym z Zamawiającym czasie, ze wskazaniem dnia i godziny zapewnienia usługi, o czasie trwania ok. 2-3 godzin, z godziną rozpoczęcia i zakończenia świadczenia usługi z dokładnością do 30 minut.