



Załącznik nr 4 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa cateringowa w postaci przerwy kawowej ciągłej dla uczestników szkoleń, realizowanych w projekcie pt. "Rozwój administracji akademickiej UMG – nowe kompetencje, nowe możliwości"

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Cel usługi cateringowej:

Usługa cateringowa w postaci przerwy kawowej ciągłej dedykowana jest dla uczestników szkoleń, realizowanych w projekcie pt. "Rozwój administracji akademickiej UMG – nowe kompetencje, nowe możliwości".

Szkolenia będą trwały 1 dzień, grupy szkoleniowe będą obejmowały 8-15 os.

Ilość przerw:

W ramach zamówienia podstawowego Zamawiający gwarantuje świadczenie usługi podczas 44 szkoleń dla 8 osób w ramach każdego ze szkoleń.

Dodatkowo, w ramach prawa opcji Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenie minimalnej ilości szkoleń do 74 szkoleń (o dodatkowe 30 szkoleń) oraz minimalnej ilości uczestników każdego szkolenia do 15 osób (o dodatkowe 7 osób w ramach każdego ze szkoleń).

Cena jednostkowa (jeden dzień świadczenia usługi dla jednej osoby) dla zamówienia podstawowego oraz dla zamówienia w ramach prawa opcji musi być taka sama.

	Zamówienie podstawowe	Zamówienie w ramach prawa opcji	Zamówienie podstawowe wraz z prawem opcji (maksymalne ilości)
Liczba uczestników w ramach jednego szkolenia	8	7	15
Liczba szkoleń	44	30	74

Szczegółowe wymagania:

1. Przerwy kawowe:

1. Napoje ciepłe:

- a. Kawa z ekspresu ciśnieniowego (bez limitu)
- b. Herbata- gorąca woda w warnikach, herbata wysokogatunkowa (co najmniej 3 rodzaje: zielona, owocowa, czarna) (bez limitu)



2. Dodatki:
 - a. Cukier, cytryny (bez limitu)
 - b. Mleko i mleko roślinne (bez limitu) Woda mineralna niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 l (Minimum 0,5 litra na uczestnika)
 3. Przekąski słodkie - 2 rodzaje ciasta: deserowe oraz drożdżowe – (gramatura porcji: 90-100 g), 1 sztuka na osobę z każdego rodzaju (łącznie 2 sztuki na osobę)
 4. Przekąski (2 sztuki na osobę z każdego rodzaju),
 - a. Kanapki bankietowe,
 - b. Tartinki lub wytrawne przekąski z ciasta francuskiego lub drożdżowego
 - c. Mini wrapy z szynką i warzywami
- Minimum 30% wszystkich przygotowanych przekąsek musi być w wersji bezmięsnej.
5. Przerwa kawowa:
 - a. Serwowana będzie w pobliżu sali szkoleniowej w miejscu, które będzie wskazane przez Zamawiającego na terenie Uniwersytetu Morskiego w Gdyni.
 - b. Serwowanie odbywać się będzie na stołach nakrytych obrusami które zapewnia Wykonawca.
 - c. Będzie dostępna dla uczestników od momentu rozpoczęcia do zakończenia – szkolenia, tj. ok. 8 godzin (1 godzina = 45 min. + przerwy).

Serwowanie i obsługa :

1. Za rozstawienie przerwy kawowej oraz posprzątanie miejsca rozstawienia, do 15 minut po zakończonych zajęciach, odpowiada Wykonawca. Dostawa z rozstawieniem typu "self-service".
2. Wymogi dotyczące serwowania przerw kawowych :
 - a. Nie wolno używać naczyń jednorazowych.
 - b. Serwowanie musi się odbywać w naczyniach ceramicznych lub szklanych.
 - c. Sztućce: stalowe lub z tworzywa biodegradowalnych.

Harmonogram i zakres świadczenia usługi:

1. Usługa będzie realizowana w dniach i godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Przerwy kawowe muszą być organizowane zgodnie z harmonogramem Zamawiającego, zapewniając terminową obsługę szkolenia i



komfort uczestników. Zamawiający na dzień dzisiejszy nie jest w stanie zadeklarować konkretnych dat świadczenia usługi.

2. Wykonawca zostanie poinformowany o terminie szkolenia (świadczenia usługi cateringowej) na min. 5 dni przed zajęciami. Harmonogram może obejmować robocze dni tygodnia, w godzinach od 8.00 do 16.00. Zamawiający przyjmuje, że jeden dzień zajęć to ok. 8 godzin (1 godzina = 45 min. + przerwy).
3. Liczba dostarczanych przerw kawowych może ulec zmianie w poszczególnych dniach realizacji usługi (zwiększenie bądź zmniejszenie), w zależności od frekwencji Uczestników/czek w danym dniu szkoleniowym. Wykonawca informuje o ostatecznej liczbie uczestników szkolenia najpóźniej na 2 dni przed realizacją usługi.

Jakość świadczenia usługi:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów związanych z realizacją usługi na każdym jej etapie oraz w dowolnym momencie, zarówno w miejscu przygotowywania posiłków, jak i podczas ich dostawy. W tym zakresie przewiduje się między innymi przeprowadzenie ankiet wśród odbiorców usługi, oceniających jej jakość.
2. W przypadku, gdy co najmniej 60% odbiorców uzna jakość cateringu za niezadowalającą, wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego usunięcia wszelkich stwierdzonych uchybień i poprawy świadczonej usługi.

Wykonawca jest zobowiązany do:

1. Udostępnienia wszelkich urządzeń i naczyń niezbędnych do realizacji zamówienia, w tym m.in. talerzyki, naczynia na napoje, łyżeczki, serwetki jednorazowe, – w ilości niezbędnej do realizacji wyżej wymienionych usług;
2. Świadczenia usługi wymienionej w niniejszym zamówieniu wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty;
3. 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.2023.1448 t.j. z dnia 2023.07.28)

Czas trwania realizacji usługi: do 31 grudnia 2027 r..



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Zasady współpracy Wykonawcy z Zamawiającym:

Zasady współpracy stron zostaną uregulowane odrębną umową. Płatność nastąpi na podstawie faktur częściowych – po każdej zrealizowanej usłudze.