Załącznik nr 1b

ZP.272.1.13.2024

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Część II

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa dostarczenia 4 słodkich poczęstunków kawowych w makroregionie elbląskim, do siedzib 4 samorządy powiatowe województwa warmińsko-mazurskiego. Zamówienie ma być zrealizowane w ramach projektu strategicznego „POTRAFIĘ – 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.

1. Termin wykonania zamówienia:
2. 2 miesiące od dnia zawarcia umowy;
3. usługa będzie świadczona w roboczych dniach tygodnia: poniedziałek – piątek,

prognozowane godziny rozpoczęcia spotkań: pierwsze spotkanie: godz. 9.00/10.00;

drugie spotkanie (w drugiej lokalizacji): godz. 12.00/13.00

prognozowane godziny zakończenia spotkań: pierwsze spotkanie: godz. 11.00/12.00

drugie spotkanie (w drugiej lokalizacji): godz. 14.00/15.00

1. szczegółowe terminy realizacji poszczególnych elementów zamówienia będą uzgodnione z Zamawiającym w trakcie obowiązywania umowy, z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem dla każdej z lokalizacji spotkań;
2. Zakres usług
3. Wykonawca dostarczy w 2 dniach do 4 lokalizacji słodkich poczęstunków kawowych dla minimalnie 15 uczestników, a maksymalnie  20 uczestników spotkań w każdej lokalizacji (za wyjątkiem spotkania w Elblągu, gdzie przewidywane jest uczestnictwo minimalnie 30 uczestników, a maksymalnie 40 uczestników).
4. Liczba osób objętych usługą w 4 lokalizacjach to maksymalnie 100 osób.
5. Dokładna liczba uczestników spotkania będzie wskazana przez Zamawiającego na co najmniej 5 dni roboczych przed planowaną usługą w danej lokalizacji.
6. Miejsce:

* 1 dzień: 2 lokalizacje: Elbląg, Braniewo
* 2 dzień: 2 lokalizacje: Lidzbark Warmiński, Bartoszyce

1. Poczęstunek będzie dostarczany przez Wykonawcę do ww. miast powiatowych, do wskazanych przez Zamawiającego 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.
2. Poczęstunek musi być gotowy najpóźniej 0,5 h przed planowanym rozpoczęciem danego spotkania.
3. 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 (w tym Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru 1 rodzaju ciastek bezglutenowych w przypadku zgłoszenia takiej diety przez uczestników);   
  1 zbiorcza porcja ww. przekąsek – co najmniej 50 g/os.;
* rogaliki kruche/drożdżowe (po 50% każdego rodzaju) 1 szt./os min. 30 g;
* kawa:
* 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 warniku 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.

1. 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).

1. 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,
* Wykonawca zapewni osobę do opieki nad cateringiem w trakcie realizacji w każdej lokalizacji.