

Dotyczy: Usługi cateringowe na potrzeby szkoleń prowadzonych w projekcie „Niwelowanie barier w dostępie do edukacji – dostosowaniu bez zarZUTów”. Znak (numer referencyjny) postępowania: **ZP/K/BWOzN/1267/2022/P**

Załącznik nr 2 SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)**  
**dla usług cateringowych na potrzeby szkoleń prowadzonych w projekcie pn. „Niwelowanie barier w dostępie do edukacji**  
**- dostosowani bez zarZUTów”**

Lp.	Szkolenia którym mają służyć usługi cateringowe oraz przewidywana ilość dni i daty w których będą miały miejsce	Rodzaje dań, napojów i innych środków spożywczych składających na menu (Dania Cateringu), a także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługą podania w ramach szkolenia z kolumny B obok	Liczba uczestników szkolenia, którym służyć mają usługi cateringowe z kolumny C obok	Miejsce dostarczenia Dań Cateringu oraz wykonania innych wskazanych w kolumnie C obok usług w ramach szkolenia
A	B	C	D	E
1	<p><b>Szkolenia specjalistyczne dla kadry akademickiej dot. 3 tematyk</b></p> <p>maksymalnie <b>30 dni szkoleniowych</b></p> <p>przewidywany termin szkoleń: styczeń 2023 – czerwiec 2023</p>	<p>W ramach spotkania przewidywana jest przerwa kawowa (część A) oraz przerwa na wydanie obiadu dwudaniowego (część B):</p> <p><b>Cześć A. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach przerwy kawowej:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kawa – w termosach (co najmniej 300 ml na porcję) lub w saszetkach (co najmniej 2 saszetki na porcję),</li> <li>2) herbata – gorąca woda w termosach oraz zestaw herbat czarnych i owocowych i/lub zielonych, co najmniej 2 rodzaje herbaty na porcję, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna oraz jedna herbata owocowa i/lub zielona,</li> <li>3) dodatki do napojów ciepłych: mleko, cukier, cytryna – bez ograniczeń na uczestnika,</li> <li>4) woda – woda mineralna niegazowana/gazowana w butelkach 0,5l – 1 szt. na osobę,</li> <li>5) ciasto (różne rodzaje) – 100 g na porcję (osobę).</li> </ol> <p><b>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6) zastawa ceramiczna/szklana (łyżeczki, filiżanki, talerzyki, szklanki),</li> <li>7) stoły pod termosy i Dania Cateringu z pkt 1) - 5) powyżej,</li> <li>8) przygotowanie tzw. stolików koktajlowych w sposób uzgodniony z Zamawiającym.</li> </ol> <p><b>Czas i sposób świadczenia:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9) przerwa kawowa wymaga świadczenia od godziny 9:30 do godziny 10:00 dopuszczalne są przesunięcia rozpoczęcia i zakończenia godziny</li> <li>10) ostateczne data danego szkolenia zostanie przekazana wykonawcy najpóźniej 7 dni przed datą świadczenia usługi cateringowej w danym dniu szkoleniowym,</li> <li>11) wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie min. 1.</li> </ol> <p><b>Miejsce podania i konsumpcji w ramach przerwy kawowej:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>12) pomieszczenia wewnątrz budynku, o którym mowa w kolumnie E,</li> <li>13) ostateczne miejsce podania i konsumpcji zostanie przekazane wykonawcy najpóźniej 7 dni przed datą świadczenia usługi cateringowej w danym dniu szkoleniowym.</li> </ol> <p><b>Dodatkowe informacje:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14) Wymagane w pkt 1) – 5) powyżej Dania Cateringu wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) dnia szkoleniowego z kolumny D, tj. 18 (15+ 3). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 5) powyżej mowa jest o „porcji” lub „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Dania Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) dnia szkoleniowego z kolumny D, tj. 18 (15+ 3).</li> </ol> <p><b>Cześć B. Usługi, w tym Dania Cateringu do zapewnienia w ramach obiadu dwudaniowego:</b></p> <p>Z uwzględnieniem dodatkowych wymagań w pkt 12) – 15) poniżej obiad jak wyżej musi składać się z:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) zupy – 250ml/porcję (osobę),</li> <li>2) drugiego dania (mięso/ryba/wegetariańskie 150g./porcję (osobę), surówka/warzywa gotowane 150g/porcję (osobę),</li> <li>3) ziemniaki/ kasza/ ryż/ kopytka 200g/porcję (osobę),</li> <li>4) wody – woda mineralna niegazowana/gazowana w butelkach 0,5l – 1 szt. na osobę,</li> </ol>	<p>Maksymalna liczba uczestników <b>450 osób (porcji)</b></p> <p>Liczba uczestników podczas jednego dnia szkoleniowego <b>15 osób (+/- 3 osoby)</b></p>	<p>Budynek Regionalnego Centrum Innowacji i Transferu Technologii przy ul. Jagiellońskiej 20-21 w Szczecinie</p> <p>lub inne pomieszczenie w budynkach należących do ZUT w Szczecinie</p>

		<p>5) małego deseru – do uzgodnienia z Zamawiającym</p> <p><b>Obowiązek zapewnienia następującego wyposażenia (Wyposażenie):</b></p> <p>6) zastawy obiadowej ceramicznej odpowiedniej do zaproponowanego menu,</p> <p>7) przygotowanie stołów w miejscu o którym mowa w kolumnie E pod „stoły szwedzkie”, o których mowa w pkt 12) poniżej. Wymagane są stoliki/stoły z obrusem.</p> <p><b>Miejsce i czas podania i konsumpcji obiadu, sposób obsługi:</b></p> <p>8) pomieszczenie wewnątrz budynku, o którym mowa w kolumnie E. Obiad musi być dostępny od godz. 12:00 do godz. 12:45,</p> <p>9) ostateczne data danego szkolenia zostanie przekazana wykonawcy najpóźniej 7 dni przez datą świadczenia usługi cateringowej w danym dniu szkoleniowym,</p> <p>10) wymagana obsługa serwowania Dań Cateringu w postaci obsługi kelnerskiej w liczbie min.1.</p> <p><b>Dodatkowe informacje:</b></p> <p>11) Wymagane z pkt 1) – 5) powyżej Dania Cateringu wymagają zapewnienia w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) dnia szkoleniowego z kolumny D, tj. 18 (15+ 3). W szczególności, ilekroć w pkt 1) – 5) powyżej mowa jest o „porcji” lub „osobie” - należy przez to rozumieć, że dane Danie Cateringowe należy zapewnić w ilości uwzględniającej maksymalną liczbę osób (uczestników) dnia szkoleniowego z kolumny D, tj. 18 (15+ 3).</p> <p><b>Dodatkowe wymagania co do przygotowania i podania obiadu:</b></p> <p>12) Wykonawca zobowiązuje się zapewnić przygotowanie i aranżację tzw. „stołów szwedzkich”, zgodnie z zastrzeżeniami bezpieczeństwa sanitarnego.</p> <p>13) Obiad może być serwowany w formie szwedzkiego stołu, obejmujący minimum 3 dania ciepłe do wyboru:, w tym jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie oraz 2 rodzaje sałatek/surówek i 2 rodzajów dodatków w postaci ziemniaków/kaszy/ryżu/kopytek.</p> <p>14) Wykonawca w ramach menu powinien uwzględnić posiłki specjalne (wegetariańskie). Stosunek posiłków mięsnych do posiłków wegetariańskich 2:1.</p> <p>15) Wykonawca zobowiązany jest do dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników</p>		
2	<p><b>Szkolenia podstawowe – świadomościowe dla kadry administracyjnej</b></p> <p>maksymalnie 6 dni szkoleniowych</p> <p>przewidywany termin szkoleń: styczeń 2023 – czerwiec 2023</p>	<p>Rodzaje Dań Cateringu także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługą podania w ramach szkolenia - takie same jak kolumnie C dla pozycji 1 powyżej</p> <p>(treść kolumny C w poz. 1 powyżej stanowi również treść w kolumnie C dla szkolenia z niniejszej pozycji tabeli)</p>	<p>Maksymalna liczba uczestników <b>90 osób (porcji)</b></p> <p>Liczba uczestników podczas jednego dnia szkoleniowego <b>15 osób (+/- 3 osoby)</b></p>	<p>Budynek Regionalnego Centrum Innowacji i Transferu Technologii przy ul. Jagiellońskiej 20-21 w Szczecinie</p> <p>lub inne pomieszczenie w budynkach należących do ZUT w Szczecinie</p>
3	<p><b>Szkolenia specjalistyczne z zakresu kontaktu z osobami z zaburzeniami psychicznymi dla kadry administracyjnej</b></p> <p>maksymalnie 2 dni szkoleniowe</p> <p>przewidywany termin szkoleń: styczeń 2023 – czerwiec 2023</p>	<p>Rodzaje Dań Cateringu także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługą podania w ramach szkolenia - takie same jak kolumnie C dla pozycji 1 powyżej</p> <p>(treść kolumny C w poz. 1 powyżej stanowi również treść w kolumnie C dla szkolenia z niniejszej pozycji tabeli)</p>	<p>Maksymalna liczba uczestników <b>30 osób (porcji)</b></p> <p>Liczba uczestników podczas jednego dnia szkoleniowego <b>15 osób (+/- 3 osoby)</b></p>	<p>Budynek Regionalnego Centrum Innowacji i Transferu Technologii przy ul. Jagiellońskiej 20-21 w Szczecinie</p> <p>lub inne pomieszczenie w budynkach należących do ZUT w Szczecinie</p>
4	<p><b>Szkolenia z aktualnego standardu WCAG dla kadry akademickiej i administracyjnej</b></p> <p>maksymalnie 4 dni szkoleniowe</p>	<p>Rodzaje Dań Cateringu także wymagania Zamawiającego dotyczące ich przygotowania, podania lub innego rodzaju obsługą podania w ramach szkolenia - takie same jak kolumnie C dla pozycji 1 powyżej</p> <p>(treść kolumny C w poz. 1 powyżej stanowi również treść w kolumnie C dla szkolenia z niniejszej pozycji tabeli)</p>	<p>Maksymalna liczba uczestników <b>60 osób (porcji)</b></p> <p>Liczba uczestników podczas</p>	<p>Budynek Regionalnego Centrum Innowacji i Transferu Technologii przy ul. Jagiellońskiej 20-21 w Szczecinie</p>

	przewidywany termin szkoleń: styczeń 2023 – czerwiec 2023		jednego dnia szkoleniowego <b>15 osób</b> <b>(+/- 3 osoby)</b>	lub inne pomieszczenie w budynkach należących do ZUT w Szczecinie
--	---	--	--	---