



Fundusze Europejskie  
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Załącznik nr 1 Opis przedmiotu zamówienia

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **Usługi cateringowe w trakcie wydarzeń integracyjnych i spotkań organizowanych w ramach projektów pn.: „Wsparcie procesu transformacji szkolnictwa specjalnego na terenie Powiatu Radzyńskiego”**

Zadanie współfinansowane ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus w ramach Działania 10.3 Kształcenie ogólne  
Priorytetu X Lepsza edukacja programu  
Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

Realizacja usług odbędzie się w ramach projektów pn. „Wsparcie procesu transformacji szkolnictwa specjalnego na terenie Powiatu Radzyńskiego”.

#### **WYMAGANIA WSPÓLNE:**

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia są usługi cateringowe realizowane w ramach projektów pn. „Wsparcie procesu transformacji szkolnictwa specjalnego na terenie Powiatu Radzyńskiego” oraz Program współpracy oraz wsparcia uczniów, rodziców i nauczycieli szkół ogólnokształcących i zawodowych Powiatu Radzyńskiego”.
2. Zamawiający informuje, że przedmiotowe zamówienie zostało podzielone na 3 części.
3. Osoby zaangażowane do realizacji usług nie mogą być skazane za przestępstwa przeciwko wolności seksualnej i obyczajności ani za przestępstwa z użyciem przemocy na szkodę małoletnich oraz nie może toczyć się wobec nich postępowanie karne ani dyscyplinarne w tym zakresie. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania ustawy z dnia 13 maja 2016 r. o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym i ochronie małoletnich, w szczególności art. 21 oraz art. 22b–22c tej ustawy. Zamawiający zobligowany jest do weryfikacji danych osób prowadzących szkolenia w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym. W przypadku stwierdzenia wpisu do rejestru zamówienie nie zostanie udzielone tej osobie. Zamawiający w załączniku nr 7 OPZ wskazał, które kursy dedykowane są uczniom;
4. Wykonawca na każdym etapie realizacji usługi zapewni uczestnikom pełny, sprawiedliwy i niedyskryminacyjny dostęp do wszystkich form wsparcia, bez względu na pochodzenie, rasę, płeć, poglądy, orientację seksualną czy niepełnosprawność. W przypadku udziału osób z niepełnosprawnościami zapewnione zostaną odpowiednie warunki umożliwiające ich równorzędny udział w projekcie. Wykonawca zobowiązany jest do równościowej i niedyskryminacyjnej organizacji wszystkich zajęć, z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb i możliwości uczestników, w szczególności osób z niepełnosprawnościami.
5. Miejsca odbywania usług powinny być oznaczone zgodnie z wymogami, o których mowa w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2021/1057 z dnia 24 czerwca 2021 r. ustanawiającego Europejski Fundusz Społeczny Plus (EFS+) oraz zgodnie z wytycznymi dotyczącymi oznaczania zawartymi w Podręczniku wnioskodawcy i beneficjenta Funduszy Europejskich na lata 2021 – 2027 w zakresie informacji i promocji dostępnymi na stronie [www.funduszeuropejskie.gov.pl](http://www.funduszeuropejskie.gov.pl).



Fundusze Europejskie  
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## **Część 1: Usługa cateringowa w ramach realizacji wydarzenia integracyjnego: Rodzinny Piknik Integracyjny dla uczniów SOSW i I LO w Radzynie Podlaskim wraz z rodzicami, opiekunami - 2 wydarzenia**

Kod CPV

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

### **Cel wydarzenia:**

**Celem wydarzenia jest kształtowanie odpowiednich zachowań podczas integracji z uczniami i rodzicami, rozwijanie motywacji do działania we wspólnocie, zacieśnienie współpracy pomiędzy uczniami obu szkół. W trakcie wydarzenia odbywać się będą zajęcia ruchowe i sportowe, tak aby zintegrować młodzież i innych uczestników zabawy, przekazując wartości tolerancji i poszanowania odmienności. Głównym zamierzeniem wydarzenia jest zacieśnienie współpracy pomiędzy oboma szkołami.**

Liczba i struktura uczestników:

- w ramach 1 wydarzenia weźmie udział **100 uczniów** Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. Z. Sękowskiej w Radzynie Podlaskim oraz I Liceum Ogólnokształcącego w Radzynie Podlaskim
- uczestnikami wydarzenia będą dzieci i młodzież o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych.

Termin realizacji: maj 2026 r. oraz maj 2027 r.

Liczba wydarzeń: **2**

Czas trwania jednego wydarzenia: **minimum 4 godziny zegarowe**

Miejsce realizacji usługi: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Z. Sękowskiej w Radzynie Podlaskim, ul. Sitkowskiego 1b, 21-300 Radzyń Podlaski – teren zielony przy szkole

### **Szczegółowy zakres zamówienia**

Wykonawca zapewni usługę cateringową dla uczestników 2 wydarzeń (1 wydarzenie organizowane w 2026 r. i 1 wydarzenie organizowane w 2027 r.) obejmujących słodkie przekąski, a także napoje, akcesoria cateringowe oraz usługę wynajmu maszyny do waty cukrowej i maszyny do popcornu wraz z obsługą.

#### **1) Zakres usług cateringu w ramach 1 wydarzenia:**

- a) słodkie przekąski (np. babeczki, cake pops, mini ciasteczka, owocowe szaszłyki) - minimalny zakres:

- Babeczki (muffiny) - min. 60 g/szt. – 2 sztuki na osobę – łącznie 200 szt. - minimum 4 różne smaki
- Cake pops - min. 35 g/szt. - 150 szt. - 2 sztuki na osobę – łącznie 200 szt. - minimum 4 różne smaki
- Mini ciasteczka - min. 10 g/szt. - 3 sztuki na osobę – łącznie 300 szt. - minimum 4 różne smaki
- Owocowe szaszłyki - min. 120 g/szt. – 2 sztuki na osobę – łącznie 200 szt. - mix. świeżych owoców sezonowych

Łączna minimalna gramatura słodkich przekąsek na osobę: nie mniej niż 460 g/osobę.

- b) napoje – minimalny zakres:

- woda mineralna niegazowana – min. 0,5 l/osobę, w butelkach plastikowych lub szklanych o poj. 0,5 l,
- sok owocowy (min. 50% owoców) – min. 0,5 l/osobę w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych

- c) akcesoria cateringowe – minimalne ilości

- talerzyki jednorazowe deserowe (średnica 15 cm) – 2 sztuki/osobę - 200 sztuk
- sztućce jednorazowe (łyżeczki/widelczyki) – 2 komplety/osobę - 200 kompletów
- serwetki papierowe – ilość zapewniająca swobodne korzystanie,



- o kubeczki papierowe w przypadku dostarczenia soków w opakowaniach zbiorczych w ilości minimum 2 sztuki/osobę – 200 szt.

## **2) Maszyna do waty cukrowej z obsługą w ramach 1 wydarzenia:**

- wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wynajmu maszyny do waty cukrowej wraz z pełną obsługą na czas realizacji wydarzenia.
- zakres usługi obejmuje:
  - o dostarczenie, montaż oraz demontaż maszyny do waty cukrowej,
  - o zapewnienie wykwalifikowanego personelu obsługującego urządzenie przez cały czas trwania wydarzenia,
  - o zapewnienie niezbędnych surowców (cukier, patyczki) w ilości nielimitowanej, umożliwiającej swobodne korzystanie przez uczestników wydarzenia,
  - o ciągłą obsługę maszyny przez okres minimum 4 godzin zegarowych.
- maszyna do waty cukrowej musi:
  - o posiadać wymagane atesty i certyfikaty dopuszczające ją do użytkowania,
  - o spełniać obowiązujące normy bezpieczeństwa i higieny,
  - o być obsługiwana zgodnie z zasadami BHP oraz HACCP.
- wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłowe, bezpieczne i higieniczne funkcjonowanie maszyny oraz za działania personelu w trakcie realizacji zamówienia.

## **2) Maszyna do popcornu z obsługą w ramach 1 wydarzenia:**

- wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia wynajmu maszyny do popcornu wraz z pełną obsługą na czas realizacji wydarzenia.
- zakres usługi obejmuje:
  - o dostarczenie, montaż oraz demontaż maszyny do popcornu,
  - o zapewnienie wykwalifikowanego personelu obsługującego urządzenie przez cały czas trwania wydarzenia,
  - o zapewnienie niezbędnych surowców (ziarno kukurydzy, olej, opakowania jednorazowe) w ilości nielimitowanej, umożliwiającej swobodne korzystanie przez uczestników wydarzenia,
  - o ciągłą obsługę maszyny przez okres minimum 4 godzin zegarowych.
- maszyna do popcornu musi:
  - o posiadać wymagane atesty i certyfikaty dopuszczające ją do użytkowania,
  - o spełniać obowiązujące normy bezpieczeństwa i higieny,
  - o być obsługiwana zgodnie z zasadami BHP oraz HACCP.
- wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za prawidłowe, bezpieczne i higieniczne funkcjonowanie maszyny oraz za działania personelu w trakcie realizacji zamówienia.

## **4) Usługa będzie uwzględniać następujące wymagania:**

- Wykonawca dostarcza catering własnym transportem i na własny koszt oraz odpowiada za podanie. Transport do miejsca przeznaczenia, powinien odbywać się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Na wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia opakowań pozwalających na serowanie słodkich przekąsek oraz popcornu.
- Wykonawca używać będzie produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- Wykonawca dołoży staranności, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
- Przekąski nie mogą zawierać alkoholu ani substancji psychoaktywnych.
- Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia ewentualnych potrzeb dietetycznych (np. bez dodatku orzechów lub innych alergenów – po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym).
- Wykonawca będzie kontrolował aktualność badań sanitarno-epidemiologiczne osób mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.



- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.
- Wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami.
- wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa krajowego, Sanepidu oraz do przechowywania próbek żywnościowych pobieranych zgodnie z zapisami procedury, a także do stosowania zasady jakości przygotowania posiłków takich jak np. HACCP.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępności oraz obecności osób wskazanych przez siebie do obsługi usług cateringowych przez cały okres trwania wydarzenia, tj. od momentu rozpoczęcia przygotowań do zakończenia obsługi cateringowej.
- Osoby te muszą pozostawać do dyspozycji Zamawiającego w trakcie realizacji usługi i wykonywać czynności związane z obsługą cateringu zgodnie z zakresem zamówienia.

#### **5) W postępowaniu mogą wziąć udział:**

- Podmioty posiadające uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia, tj. prowadzą działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, gastronomicznych lub pokrewnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i organizacyjnym, umożliwiającym przygotowanie, transport oraz wydawanie posiłków dla minimum 100 osób w warunkach zgodnych z przepisami sanitarnymi.
- Spełniają wymagania sanitarno-epidemiologiczne, w szczególności:
  - posiadają aktualną decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej lub cateringowej,
  - stosują system bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny.
- Dysponują personelem posiadającym:
  - aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,
  - doświadczenie w obsłudze wydarzeń plenerowych i/lub wydarzeń z udziałem dzieci i młodzieży.
- Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie obowiązujących przepisów prawa oraz wytycznych dotyczących realizacji projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej.

### **Część 2: Usługa cateringowa w ramach realizacji wydarzenia integracyjnego: Międzynarodowy Dzień Osób Niepełnoprawnych dla uczniów SOSW i I LO w Radzynie Podlaskim wraz z rodzicami, opiekunami - 1 wydarzenie**

#### **Cel wydarzenia:**

Celem wydarzenia jest kształtowanie odpowiednich zachowań podczas integracji z uczniami i rodzicami, rozwijanie motywacji do działania we wspólnocie, zacieśnienie współpracy pomiędzy uczniami obu szkół. W trakcie wydarzenia odbywać się będą zajęcia ruchowe i sportowe, tak aby zintegrować młodzież i innych uczestników zabawy, przekazując wartości tolerancji i poszanowania odmienności. Głównym zamierzeniem wydarzenia jest zacieśnienie współpracy pomiędzy oboma szkołami. W trakcie wydarzenia promowane będą postawy tolerancji, wzajemnego szacunku i zrozumienia pomiędzy różnymi grupami społecznymi ze szczególnym spojrzeniem na potrzeby osób z niepełnosprawnościami. Wydarzenie będzie świętem szacunku, akceptacji i uznania różnorodności. Będzie miało na celu zwiększenie świadomości publicznej na temat ograniczeń, z jakimi borykają się osoby z niepełnosprawnościami. Będzie doskonałą



Fundusze Europejskie  
dla Lubelskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



**okazją, aby przybliżyć kwestie zachowania i komunikacji w stosunku do osób ze szczególnymi potrzebami.**

Liczba i struktura uczestników:

- w ramach 1 wydarzenia weźmie udział **100 uczniów** Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. Z. Sękowskiej w Radzynie Podlaskim oraz I Liceum Ogólnokształcącego w Radzynie Podlaskim
- uczestnikami wydarzenia będą dzieci i młodzież o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych.

Termin realizacji: 3 grudnia 2026.

Liczba wydarzeń: **1**

Czas trwania jednego wydarzenia: **minimum 6 godzin zegarowych**

Miejsce realizacji usługi: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Z. Sękowskiej w Radzynie Podlaskim, ul. Sitkowskiego 1b, 21-300 Radzyń Podlaski – sala gimnastyczna

### **Szczegółowy zakres zamówienia**

Wykonawca zapewni usługę cateringową dla uczestników wydarzenia obejmującą słodkie przekąski, napoje oraz akcesoria cateringowe.

#### **1) Zakres usług cateringu w ramach 1 wydarzenia:**

d) słodkie przekąski (np. babeczki, cake pops, mini ciasteczka, owocowe szaszłyki) - minimalny zakres:

- Babeczki (muffiny) - min. 60 g/szt. – 2 sztuki na osobę – łącznie 200 szt. - minimum 4 różne smaki
- Cake pops - min. 35 g/szt. - 150 szt. -2 sztuki na osobę – łącznie 200 szt. - minimum 4 różne smaki
- Mini ciasteczka - min. 10 g/szt. -3 sztuki na osobę – łącznie 300 szt. -minimum 4 różne smaki
- Owocowe szaszłyki - min. 120 g/szt. – 2 sztuki na osobę – łącznie 200 szt.- mix. świeżych owoców sezonowych

Łączna minimalna gramatura słodkich przekąsek na osobę: nie mniej niż 460 g/osobę.

e) napoje – minimalny zakres:

- woda mineralna niegazowana – min. 0,5 l/osobę, w butelkach plastikowych lub szklanych o poj. 0,5 l,
- sok owocowy (min. 50% owoców) – min. 0,5 l/osobę w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych

f) akcesoria cateringowe – minimalne ilości

- talerzyki jednorazowe deserowe (średnica 15 cm)– 2 sztuki/osobę - 200 sztuk
- sztućce jednorazowe (łyżeczki/widelczyki) –2 komplety/osobę - 200 kompletów
- serwetki papierowe – ilość zapewniająca swobodne korzystanie,
- kubeczki papierowe w przypadku dostarczenia soków w opakowaniach zbiorczych w ilości minimum 2 sztuki/osobę – 200 szt.

#### **2) Usługa będzie uwzględniać następujące wymogi:**

- Wykonawca dostarcza catering własnym transportem i na własny koszt oraz odpowiada za podanie. Transport do miejsca przeznaczenia, powinien odbywać się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Na wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia opakowań pozwalających na serwanie słodkich przekąsek.
- Wykonawca używać będzie produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- Wykonawca dołoży staranności, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
- Przekąski nie mogą zawierać alkoholu ani substancji psychoaktywnych,





- wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia ewentualnych potrzeb dietetycznych (np. bez dodatku orzechów lub innych alergenów – po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym).
- Wykonawca będzie kontrolował aktualność badań sanitarno-epidemiologiczne osób mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.
- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.
- Wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami.
- wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa krajowego, Sanepidu oraz do przechowywania próbek żywnościowych pobieranych zgodnie z zapisami procedury, a także do stosowania zasady jakości przygotowania posiłków takich jak np. HACCP.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępności oraz obecności osób wskazanych przez siebie do obsługi usług cateringowych przez cały okres trwania wydarzenia, tj. od momentu rozpoczęcia przygotowań do zakończenia obsługi cateringowej.
- Osoby te muszą pozostawać do dyspozycji Zamawiającego w trakcie realizacji usługi i wykonywać czynności związane z obsługą cateringu zgodnie z zakresem zamówienia.

#### **4) W postępowaniu mogą wziąć udział:**

- Podmioty posiadające uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia, tj. prowadzą działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, gastronomicznych lub pokrewnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i organizacyjnym, umożliwiającym przygotowanie, transport oraz wydawanie posiłków dla minimum 100 osób w warunkach zgodnych z przepisami sanitarnymi.
- Spełniają wymagania sanitarno-epidemiologiczne, w szczególności:
  - posiadają aktualną decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej lub cateringowej,
  - stosują system bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny.
- Dysponują personelem posiadającym:
  - aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,
  - doświadczenie w obsłudze wydarzeń plenerowych i/lub wydarzeń z udziałem dzieci i młodzieży.
- Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie obowiązujących przepisów prawa oraz wytycznych dotyczących realizacji projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej.

### **Część 3: Usługa cateringowa w ramach realizacji wydarzenia integracyjnego: Dzień Osób z Autyzmem dla uczniów I LO I SOSW w Radzynie Podlaskim wraz z rodzicami, opiekunami – 1 wydarzenie**

#### **Cel wydarzenia:**

Celem wydarzenia jest kształtowanie odpowiednich zachowań podczas integracji z uczniami i rodzicami, rozwijanie motywacji do działania we wspólnocie, zacieśnienie współpracy pomiędzy uczniami obu szkół. Dzień ten ma na celu zwiększenie zrozumienia i akceptacji osób z autyzmem wśród uczniów, nauczycieli i całej społeczności szkolnej.

Liczba i struktura uczestników:



- w ramach 1 wydarzenia weźmie udział **100 uczniów** I Liceum Ogólnokształcącego oraz Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. Z. Sękowskiej w Radzynie Podlaskim w Radzynie Podlaskim
- uczestnikami wydarzenia będą dzieci i młodzież o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych.

Termin realizacji: 2 kwiecień 2027 r.

Liczba wydarzeń: **1**

Czas trwania jednego wydarzenia: **minimum 6 godzin zegarowych**

Miejsce realizacji usługi: I Liceum Ogólnokształcące w Radzynie Podlaskim, ul. Partyzantów 8, 21-300 Radzyń Podlaski – sala gimnastyczna

### **Szczegółowy zakres zamówienia**

Wykonawca zapewni usługę cateringową dla uczestników 1 wydarzenia obejmującą słodkie przekąski, napoje i akcesoria cateringowe.

#### **1) Zakres usług cateringu w ramach 1 wydarzenia:**

- g) słodkie przekąski (np. babeczki, cake pops, mini ciasteczka, owocowe szaszłyki) - minimalny zakres:

- Babeczki (muffiny) - min. 60 g/szt. - 2 sztuki na osobę - łącznie 200 szt. - minimum 4 różne smaki
- Cake pops - min. 35 g/szt. - 150 szt. - 2 sztuki na osobę - łącznie 200 szt. - minimum 4 różne smaki
- Mini ciasteczka - min. 10 g/szt. - 3 sztuki na osobę - łącznie 300 szt. - minimum 4 różne smaki
- Owocowe szaszłyki - min. 120 g/szt. - 2 sztuki na osobę - łącznie 200 szt. - mix. świeżych owoców sezonowych

Łączna minimalna gramatura słodkich przekąsek na osobę: nie mniej niż 460 g/osobę.

- h) napoje - minimalny zakres:

- woda mineralna niegazowana - min. 0,5 l/osobę, w butelkach plastikowych lub szklanych o poj. 0,5 l,
- sok owocowy (min. 50% owoców) - min. 0,5 l/osobę w opakowaniach jednostkowych lub zbiorczych

- i) akcesoria cateringowe - minimalne ilości

- talerzyki jednorazowe deserowe (średnica 15 cm) - 2 sztuki/osobę - 200 sztuk
- sztućce jednorazowe (łyżeczki/widelczyki) - 2 komplety/osobę - 200 kompletów
- serwetki papierowe - ilość zapewniająca swobodne korzystanie,
- kubeczki papierowe w przypadku dostarczenia soków w opakowaniach zbiorczych w ilości minimum 2 sztuki/osobę - 200 szt.

#### **2) Usługa będzie uwzględniać następujące wymogi:**

- Wykonawca dostarcza catering własnym transportem i na własny koszt oraz odpowiada za podanie. Transport do miejsca przeznaczenia, powinien odbywać się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Na wykonawcy ciąży obowiązek zapewnienia opakowań pozwalających na serowanie słodkich przekąsek.
- Wykonawca używać będzie produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie.
- Wykonawca dochowa staranności, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników.
- Przekąski nie mogą zawierać alkoholu ani substancji psychoaktywnych,
- wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia ewentualnych potrzeb dietetycznych (np. bez dodatku orzechów lub innych alergenów - po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym).
- Wykonawca będzie kontrolował aktualność badań sanitarno-epidemiologiczne osób mających kontakt z przygotowaniem, wydawaniem i transportem posiłków.



- Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi.
- Wykonawca jest zobowiązany do pobierania, przechowywania próbek produkowanych posiłków zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (DZ.U. nr 80 poz. 545) i innymi obowiązującymi aktami.
- wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa krajowego, Sanepidu oraz do przechowywania próbek żywnościowych pobieranych zgodnie z zapisami procedury, a także do stosowania zasady jakości przygotowania posiłków takich jak np. HACCP.
- Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dostępności oraz obecności osób wskazanych przez siebie do obsługi usług cateringowych przez cały okres trwania wydarzenia, tj. od momentu rozpoczęcia przygotowań do zakończenia obsługi cateringowej.
- Osoby te muszą pozostawać do dyspozycji Zamawiającego w trakcie realizacji usługi i wykonywać czynności związane z obsługą cateringu zgodnie z zakresem zamówienia.

#### **4) W postępowaniu mogą wziąć udział:**

- Podmioty posiadające uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem zamówienia, tj. prowadzą działalność gospodarczą w zakresie usług cateringowych, gastronomicznych lub pokrewnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
- Dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i organizacyjnym, umożliwiającym przygotowanie, transport oraz wydawanie posiłków dla minimum 100 osób w warunkach zgodnych z przepisami sanitarnymi.
- Spełniają wymagania sanitarno-epidemiologiczne, w szczególności:
  - posiadają aktualną decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej dopuszczającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej lub cateringowej,
  - stosują system bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny.
- Dysponują personelem posiadającym:
  - aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,
  - doświadczenie w obsłudze wydarzeń plenerowych i/lub wydarzeń z udziałem dzieci i młodzieży.
- Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie obowiązujących przepisów prawa oraz wytycznych dotyczących realizacji projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej.