



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa przedmiotu zamówienia

Świadczenie usługi organizacji przerw kawowych ciągłych na potrzeby cyklu szkoleń z zakresu zielonej transformacji dla pracowników UMB zaangażowanych w procesy administrowania uczelnią.

1. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi organizacji przerw kawowych ciągłych na potrzeby cyklu szkoleń z zakresu zielonej transformacji dla pracowników UMB zaangażowanych w procesy administrowania uczelnią.

Szkolenia realizowane są w ramach projektu „AdminPro – profesjonalizacja kadry zaangażowanej w procesy administrowania UMB” realizowanego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Zamawiający planuje, że łącznie w szkoleniach weźmie udział około 323 pracowników Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku zaangażowanych w procesy administrowania uczelnią. Uczestnicy zostaną podzieleni na maksymalnie 28 grup szkoleniowych, liczących nie więcej niż 12 osób każda. Maksymalna liczba uczestników szkolenia może wynieść 336 osób. Informacja o liczbie uczestników w poszczególnych grupach szkoleniowych zostanie przekazana Wykonawcy nie później niż 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia szkolenia dla danej grupy.

W ramach zamówienia Wykonawcy zapewni przerwę kawową ciągłą podczas każdego jednodniowego szkolenia, dla każdej grupy szkoleniowej, dostosowaną do każdorazowo potwierdzonej przez Zamawiającego liczby uczestników. Przerwa kawowa powinna być dostępna przez cały czas trwania szkolenia i na bieżąco uzupełniana. Przerwa kawowa będzie zorganizowana w Sali, w której odbywa się szkolenie, lub w miejscu zorganizowanym w niedalekiej odległości od sali, zapewniającym uczestnikom łatwy dostęp.

Przerwa kawowa ciągła musi spełniać standard minimalny:

- a. kawa (w tym kawa czarna oraz rozpuszczalna), herbata (co najmniej 2 rodzaje, w tym czarna i owocowa), gorąca woda, mleko do kawy i jego wegański zamiennik, cukier i jego zamiennik, cytryna pokrojona w plastry;



- b. woda mineralna (niegazowana) dostępna bez ograniczeń, serwowana w szklanych butelkach lub woda z dystrybutorów wody pitnej serwowana w szklanych dzbankach);
- c. co najmniej 2 rodzaje kruchych ciastek lub innych słodkich przekąsek oraz co najmniej 2 rodzaje słonych przekąsek (np. paluszki, krakersy);
- d. świeże owoce sezonowe lub całoroczne, obejmujące co najmniej 2 rodzaje owoców;
- e. co najmniej jeden rodzaj przekąsek dostosowanych do specjalnych potrzeb żywieniowych uczestników (np. wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych);

Przerwa kawowa ciągła musi być przygotowana najpóźniej 15 minut przed rozpoczęciem szkolenia i powinna być dostępna dla uczestników szkolenia przez cały okres trwania szkolenia w każdym dniu szkoleniowym w każdej grupie szkoleniowej.

Istnieje możliwość zapewnienia przez Wykonawcę szerszego zakresu usługi przerw kawowych ciągłych, z zastrzeżeniem, że **koszt zapewnienia przerwy kawowej ciągłej nie może przekroczyć** maksymalnej ceny rynkowej określonej w Zestawieniu standardu i cen rynkowych dla programu FERS 2021–2027, tj. **62 zł brutto/osobę/dzień szkoleniowy** (Załącznik nr 6 do RWP – Zestawienie standardu i cen rynkowych, lipiec 2025).

Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowaniu posiłków,
- b) przygotowania posiłków zgodnie z przepisami ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448),
- c) terminowego przygotowania i podania posiłków,
- d) przygotowania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych i pełnowartościowych, świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia.
- e) odpowiedniego i estetycznego podania poczęstunku, w tym nienaganne pod względem czystości i nienoszące oznak nadmiernej eksploatacji zastawy i naczynia szklane/porcelanowe, obrusy,
- f) wyposażenia dodatkowego w ilości adekwatnej do liczby gości i rodzaju serwisu typu:
 - serwetki (papierowe, jednorazowe),
 - szklanki do napojów zimnych,
 - filiżanki do napojów gorących,
 - narzędzia do nakładania przekąsek, typu łopatka, szczypce,



- inne, nie wskazane a niezbędne do należytego wydania,
- g) obsługi kelnerskiej odpowiadającej zakresowi zamawianej usługi,

Dodatkowe wymagania:

- a) Zamawiający nie dopuszcza zastosowania plastikowych naczyń lub sztućców jednorazowych oraz obrusów jednorazowych,
- b) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w ramach realizacji wszystkich usług składających się na przedmiot zamówienia, zapewnił spełnienie i przestrzeganie obowiązujących w chwili realizacji tych usług, wytycznych i zaleceń przeciwpandemicznych i sanitarnych, dotyczących zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19, w tym w szczególności wytycznych Ministerstwa Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19,
- c) Wykonawca zapewni przestrzeganie zasady zrównoważonego rozwoju (wskazaną w art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2021/1060 z dnia 24 czerwca 2021 r.), tj. zastosowanie rozwiązań proekologicznych, takich jak: oszczędność energii i wody, powtórne wykorzystanie zasobów,
- d) Wykonawca przeprowadzi usługi w sposób sumienny i z należytą starannością, w tym w szczególności z zachowaniem punktualności oraz kultury osobistej wobec uczestników;
- e) Wykonawca powinien informować Zamawiającego o problemach związanych z realizacją zamówienia.

2. Termin i miejsce realizacji usługi:

Szkolenia będą realizowane w okresie od stycznia 2027 r. do grudnia 2028 r., przy czym Zamawiający przewiduje realizację co najmniej 50% planowanej liczby grup w okresie od stycznia do czerwca 2027 r.

Szkolenie dla każdej grupy realizowane będzie w ciągu 1 dnia szkoleniowego. Zakładany termin realizacji szkoleń: dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach 8:00-15:30, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy. Dokładna godzina rozpoczęcia i zakończenia szkolenia zostanie przekazana Wykonawcy przez Zamawiającego nie później niż 3 dni robocze przed planowanym terminem szkolenia.



Powyższy harmonogram i okres realizacji szkoleń mają charakter ramowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikacji terminów realizacji szkolenia. Zmiana terminów nie stanowi zmiany umowy i nie wymaga zawarcia aneksu.

Szkolenia będą realizowane na terenie miasta Białystok w salach szkoleniowych zapewnionych przez Zamawiającego. Ostateczne miejsce realizacji zajęć dla każdej grupy zostanie potwierdzone przez Zamawiającego nie później niż 3 dni robocze przed rozpoczęciem zajęć dla każdej grupy.

3. Sposób realizacji zamówienia:

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie uczestników w danej grupie szkoleniowej nie później niż 3 robocze dni przed terminem rozpoczęcia szkolenia dla danej grupy.

Liczba uczestników każdej z grup szkoleniowych ma charakter szacunkowy i informacyjny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby osób przy zachowaniu stawek cenowych wskazanych w formularzu ofertowym. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar.

Kwota do wypłaty zostanie ostatecznie ustalona na podstawie rozliczenia według liczby osób w poszczególnych grupach, wskazanej przez Zamawiającego – w oparciu o stawki jednostkowe wskazane w formularzu ofertowym.

W przypadku zaistnienia okoliczności:

- 1) związanych z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 powodujących, że realizacja przedmiotu umowy stanie się niemożliwa lub znacznie utrudniona lub
- 2) związanych z ustanowieniem określonych ograniczeń, nakazów lub zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego wirusa SARS-CoV-2 wywołującego chorobę COVID-19 powodujących, że realizacja przedmiotu umowy stanie się niemożliwa lub znacznie utrudniona,

wówczas Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.