Zamówienie realizowane jest w ramach projektu pn. „MBA w Ochronie Zdrowia zintegrowane   
z Badaniami Klinicznymi i Biobankowaniem” (dalej projekt) przez Uniwersytet Medyczny   
w Białymstoku na podstawie umowy o dofinansowanie nr 2023/ABM/06/00003-00. Projekt finansowany ze środków budżetu państwa przez Agencję Badań Medycznych w ramach konkursu Nr ABM/2023/6 na opracowanie i realizację autorskiego programu studiów podyplomowych z zakresu nauk biomedycznych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – USŁUGA CATERINGOWA

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawcy do świadczenia usług cateringowych podczas realizacji zajęć stacjonarnych w Uniwersytecie Medycznym w Białymstoku dla Uczestników drugiej edycji trzysemestralnych studiów podyplomowych „MBA w Ochronie Zdrowia zintegrowane z Badaniami Klinicznymi i Biobankowaniem” – MBA BB (dalej studia MBA).
2. Przedmiot niniejszego zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie wyżywienia obejmującego całodzienną przerwę kawową dla 35 Uczestników studiów MBA w każdym z 50 dni zajęć stacjonarnych (zjazdy weekendowe: sobota i niedziela). Każdy dzień szkoleniowy wymaga przygotowania i dostarczenia cateringu obejmującego: przerwę kawową całodzienną (trwającą w każdym dniu zjazdowym 7 godzin dydaktycznych) = 50 dni zjazdowe x 35 osób =1750 uczestników cateringu. Przedmiot zamówienia musi spełniać następujące wymagania (łącznie):
   1. Wykonawca musi zapewnić Uczestnikom studiów całodzienną usługę cateringową (w sali, w której odbywać się będą zajęcia lub przed wejściem do sali zajęciowej), na którą składają się co najmniej;

* woda mineralna gazowana (3 butelki 0,5 l wody na osobę) i woda niegazowana (3 butelki 0,5 l wody na osobę),
* kawa z ekspresu ciśnieniowego (2 urządzenia ciśnieniowe), (zabezpieczone co najmniej 600 ml na osobę) oraz dodatki, tj. mleko: zwierzęce, roślinne, cukier trzcinowy i biały,
* herbata - gorąca woda w termosach oraz zestaw herbat czarnych,   
  owocowych, zielonych i ziołowych dodatki: (cukier trzcinowy i biały, cytryna); co najmniej 4 rodzaje herbaty, po jednej herbacie (pakowanej pojedynczo) z każdego zestawu, tj. jedna herbata czarna, jedna owocowa, jedna zielona, jedna ziołowa (minimum 5 herbat na osobę),
* 2 rodzaje ciasta (300 g na osobę) podane w czterech kawałkach i owoce   
  250 g na osobę.
* 4 rodzaje przekąsek słonych/wytrawnych typu „finger food” w tym   
  2 przekąski wegetariańskie i 2 mięsne np. mini kanapki, koreczki   
  (co najmniej 5 sztuk przekąsek na osobę). Wykonawca przedstawi propozycję menu na 3 tygodnie przed ustalonymi terminami zjazdów. Menu nie może się powtarzać przez 4 kolejne zjazdy;
  1. Wykonawca musi zapewnić serwis gastronomiczny – zapewnienie, przygotowanie i nakrycie stolików/stołów koktajlowych, dekoracji na stołach, zapewnienie naczyń jednorazowych - kubeczki do ciepłych i zimnych napojów, talerzyki, sztućce: łyżeczki, widelce, mieszadełka, kosze na śmieci, ekspresy/termosy/podgrzewacze z niezbędnymi kablami/przedłużaczami do ich podłączenia oraz sprzątanie);
  2. Wykonawca musi zapewnić dostarczenie cateringu na miejsce realizacji zajęć w ramach studiów wskazane przez Zamawiającego w jego siedzibie;
  3. Wykonawca musi dostarczyć produkty przygotowane na przerwy kawowe na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 minut przed planowanym rozpoczęciem zajęć;
  4. Wykonawca musi świadczyć usługi cateringowe z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych oraz przygotować posiłki na bazie produktów wysokiej jakości w dniu świadczenia usługi (napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste   
     i dojrzałe, mleko musi mieć odpowiednia datę przydatności do spożycia);
  5. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia usługi cateringowej do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz do rozmieszczenia cateringu i sprzątania po zakończeniu świadczenia usługi cateringowej;
  6. Wykonawca musi uprzątnąć naczynia i sprzęt gastronomiczny oraz wywieźć śmieci pozostałe po świadczeniu usługi;
  7. miejsce realizacji zamówienia: miejsce zapewnione przez Zamawiającego   
     w siedzibie Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku - Euroregionalne Centrum Farmacji, ul. Mickiewicza 2D, 15-959 Białystok (sala zajęciowa, korytarz przed salą zajęciową w bezpośredniej bliskości miejsca odbywania zajęć przez Uczestników studiów, miejsce umożliwiające swobodne korzystanie przez Uczestników z cateringu). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów i miejsca dostarczenia usługi cateringowej, o czym Wykonawca zostanie poinformowany z odpowiednim wyprzedzeniem;
  8. realizacja czynności administracyjno-organizacyjnych związanych z realizacją usługi cateringowej:
* sporządzenie z każdego zjazdu (2 dni) realizacji cateringu protokołu potwierdzającego uruchomienie i realizację cateringu, w danych dniach zajęciowych na wzorze przekazanym przez Zamawiającego, protokół potwierdzony w dniach realizacji usługi przez osobę   
  z personelu projektu w dniach realizacji usługi;
* dostarczenie do Zamawiającego lub do wskazanej przez Zamawiającego jednostki organizacyjnej Uczelni (Zamawiającego) lub osoby stanowiącej personel Zamawiającego, protokołów potwierdzających realizację usługi cateringowej w danych dniach zajęciowych;

1. pozycja we Wspólnym Słowniku Zamówień CPV:

* a) 55520000-1 – Usługa dostarczania posiłków
* b) 55321000-6 – Usługa przygotowania posiłków

1. wynagrodzenie za realizację przedmiotu zamówienia finansowane jest ze środków budżetu państwa przez Agencję Badań Medycznych, w ramach projektu pn. „MBA w Ochronie Zdrowia zintegrowane z Badaniami Klinicznymi i Biobankowaniem” realizowanego przez Uniwersytet Medyczny w Białymstoku;
2. planowany termin realizacji usługi: 01 wrzesień 2025 r. – 28 luty 2027 r.;
3. termin realizacji usług cateringowych zostanie podany przez Zamawiającego z odpowiednim wyprzedzeniem.