

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych zamawianych na potrzeby projektu pt. „Aktywna Szkoła 2” realizowanego przez Szkołę Policealną – Medyczne Studium Zawodowe im. Danuty Siedzikówny ps. „Inka” w Białej Podlaskiej szczegółowo opisane poniżej.
2. Przez usługę cateringu rozumie się przygotowanie i dostarczenie zestawu posiłków, przekąsek, ciepłych i zimnych napojów dla uczestników szkoleń w formie bufetu typu „szwedzki stół” składającego się z:
  - 2.1. przerw kawowych trwających ok. 15 minut tj.:
    - 2.1.1.napoje:
      - 2.1.1.1. gorących: herbata ekspresowa w ilości minimum 250 ml, kawa rozpuszczalna minimum 250 ml z dodatkami tj. cukier, śmietanka lub mleko, cytryna w ilościach zgodnych z bieżącymi potrzebami.
      - 2.1.1.2. zimnych: woda mineralna gazowana minimum 0,5 l i niegazowana 0,5 l, w butelkach o pojemności maksymalnie 0,5 l, soki minimum 3 smaki w ilości minimum 100 ml łącznie.
    - 2.1.2.ciastrka sypane minimum 4 rodzaje łącznie minimum 150 g (np.: delicje, wafelki, herbatniki itp.),
  - 2.2. obiad ok. 45 minut tj.:
    - 2.2.1. zupa 300-400 ml (np.: rosół, zupa grzybowa, jarzynowa, pomidorowa, zupy kremy itp.).
    - 2.2.2. II danie (np.: spaghetti, kotlety devolay z różnym nadzieniem + ziemniaki/frytki + surówka, pierogi, itp.).
3. Powyższe wskazane ilości dotyczą wyżywienia jednej osoby w ciągu jednej przerwy kawowej lub obiadowej.
4. Terminy (dni i godziny) poszczególnych usług cateringowych (obiadów lub przerw kawowych) oraz ostateczna liczba osób w danym dniu zostanie przekazana na 3 dni przed planowanym dniem szkolenia.
5. W trakcie trwania umowy Wykonawca będzie zobowiązany do:
  - 5.1. Dostarczenia obiadów dla maksymalnie 160 osób.
  - 5.2. Zorganizowania przerw kawowych dla maksymalnie 160 osób.
6. Szkolenia odbywać się będą w pomieszczeniach zlokalizowanych w budynkach Zamawiającego przy ul. Okopowej 3 w Białej Podlaskiej.
7. Zamawiający na potrzeby organizacji cateringu oraz podawania posiłków wskaże miejsce wraz z wyposażeniem (stoliki i krzeselka) zlokalizowane w najbliższym sąsiedztwie sal, w której odbywać się będą zajęcia.
8. Wykonawca odpowiada za przygotowanie oraz podanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
9. Wykonawca będzie świadczyć usługi z należytą starannością, zgodnie z najlepszymi praktykami przyjętymi przy świadczeniu usług cateringowych.

10. Wykonawca zapewni zastawę, sztućce (dopuszcza się naczynia jednorazowego użytku) i serwetki papierowe.
11. Rozliczenie przedmiotu zamówienia odbywać będzie się w po każdej wykonanej usłudze na podstawie zgłoszonej ilości osób.
12. Po zakończonym poczęstunku Wykonawca zobowiązany jest zebrać puste naczynia, jeżeli nie są to naczynia jednorazowe.
13. Do obowiązków Wykonawcy będzie należało przybycie przed szkoleniem, w takim czasie aby zapewnić rozłożenie wszystkich produktów i naczyń, przygotowanie i podanie posiłków, produktów spożywczych i napoi.
14. Ostateczne wynagrodzenie Wykonawcy uzależnione będzie od faktycznie zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę ilości przerw kawowych oraz obiadów.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu dostarczonej żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, w szczególności wynikających z ustaleń kontroli, na podstawie protokołu rozbieżności. Za zwróconą żywność Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie.
16. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) wydane w ramach realizowanej usługi cateringowej spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestnika szkolenia, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
17. Usługi świadczone przez Wykonawcę muszą być zgodne z aktualnie obowiązującymi Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, w tym z wytycznymi dotyczącymi funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce.
18. Posiłki powinny być:
  - a) różnorodne;
  - b) sporządzone tak, aby wartość kaloryczna i odżywcza spełniały wymogi dla osób dorosłych;
  - c) sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego;
  - d) wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie i posiadających aktualne terminy ważności.
19. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
20. Transport gotowych potraw do miejsca przeznaczenia znajdującego się poza budynkiem, w którym zostały one przygotowane, powinien odbywać się w warunkach gwarantujących pełne bezpieczeństwo tych potraw. Chodzi tu zarówno o zabezpieczenie przed zagrożeniami biologicznymi, jak również fizycznymi i chemicznymi
21. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia/zwiększenia zapotrzebowania na catering w zależności od przebiegu szkoleń