**Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w ramach realizacji projektu nr POWR.03.01.00-00-C038/16-02*, pn. „ŚCIEŻKĄ KOPERNIKA z Akademią Pomorską”*”.
2. Termin wykonania usługi - usługa świadczona będzie od października 2017 – do maja 2019 r, przez 26 dni łącznie.
3. Usługa cateringowa składać się będzie z gorącego posiłku jednodaniowego dla 42 uczestników zajęć oraz z jednej przerwy kawowej ( przerwa będzie rozpoczynać się o godz. 10:30)
4. Termin wykonania usługi - usługa świadczona będzie od października 2017 – końca maja 2019 r. przez 26 dni łącznie (tzn. 13 dni w terminie od października 2017 do maja 2018 oraz 13 dni w terminie od października 2018 do maja 2019 r.) przypadających w soboty.
* październik 2017 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* - listopad 2017r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* - grudzień 2017r. – 1 dzień cateringu dla 42 osób;
* - styczeń 2018 r. – 1 dzień cateringu dla 42 osób;
* - luty 2018 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* - marzec 2018 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* - kwiecień 2018 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* maj 2018 r. – 1 dzień cateringu dla 42 osób;

oraz:

* październik 2018 r. -2 dni cateringu dla 42 osób;
* - listopad 2018 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* - grudzień 2018r. – 1 dzień cateringu dla 42 osób;
* - styczeń 2019 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* - luty 2019 r. – 1 dzień cateringu dla 42 osób;
* - marzec 2019 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;
* - kwiecień 2019 r. – 1 dni cateringu dla 42 osób;
* maj 2019 r. – 2 dni cateringu dla 42 osób;

Razem: 26 dni od października 2017 r. do maja 2019 roku.

Średnia liczba zajęć: 7 godzin dziennie.

Harmonogram zajęć zostanie ustalony we wrześniu 2017 r.

\* zajęcia na poszczególnych zjazdach będą realizowane w ciągu 1 dnia tj. w soboty

1. Każdego dnia trwania zajęć należy dostarczyć:
2. POSIŁEK OBIADOWY w formie gorącego dania obiadowego przygotowanego z produktów własnych Wykonawcy.
3. SERWIS KAWOWY – (1 przerwa) kawa lub herbata + ciastka lub drożdżówka, pączek itp.

Posiłek musi być gotowy do spożycia przez uczestników zajęć pomiędzy godziną 12:00 do 14:00 - do uzgodnienia, każdego dnia zjazdu (zgodnie z harmonogramem), natomiast serwis kawowy ok. godz. 9.30 – 10.00 .

Sposób podania: Obiad ma być podany na ciepło w pojemnikach termicznych (styropianowych) lunchboxach lub na tradycyjnej zastawie obiadowej - wraz z kompletem sztućców oraz serwetek - w takim opakowaniu by nie dopuścić do ich uszkodzenia lub pogorszenia jakości w trakcie transportu do miejsca dostawy, a w szczególności które uniemożliwią i wyłączą ich bezpośredni kontakt z otoczeniem. Posiłek ma być dostarczony wyporcjowany. Dowóz posiłków w czasie przerwy w zajęciach na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

1. JEDEN SERWIS z napojami (kawa, herbata) - podane na zastawie jednorazowej, składające się z napojów gorących, podawanych w termosach:

Serwis kawowy powinien składać się z:

- kawy czarnej rozpuszczalnej w termosie – 250 ml na osobę,

- herbaty czarnej tradycyjnej w termosie – 250 ml na osobę,

- cukier w cukierniczkach i/lub saszetkach - bez ograniczeń dla wszystkich uczestników,

- śmietanka do kawy, cytryna do herbaty - bez ograniczeń dla wszystkich uczestników

Catering ma zostać dostarczony na teren Uczelni, w budynku przy ul. Arciszewskiego 22 b w Słupsku, we wskazane miejsce ustalone na tydzień przed datami szkoleń.

Wykonawca zobowiązany jest do:

- zabezpieczenia obrusów, serwetek, zastawy jednorazowej, sztućców dostosowanych do menu,

- przygotowania, dostarczenia i podania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości,

- użycia własnych materiałów, narzędzi i personelu do wykonania zamówienia,

- przestrzegania obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych, higienicznych i przeciwpożarowych,

- terminowego przygotowania i dostarczenia zamówionych posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,

- dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko,

- realizowania usługi w sposób niezakłócający prowadzonych zajęć,

- dysponowania personelem mającym kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków, posiadającym aktualne badania sanitarno- epidemiologiczne.

Zamawiający zapewni:

- pomieszczenie z przeznaczeniem do ulokowania przygotowanych posiłków oraz sprzętu i naczyń,

- dostęp do prądu i bieżącej wody;

- stoły, krzesła.