

### Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w ramach realizacji projektu POWR.03.01.00-00-T.182/13 pn. „Wiedzieć, umieć, chcieć” w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Termin wykonania usługi: usługa świadczona będzie od 9 maja 2019 r. do 20 grudnia 2019 r. zgodnie z załącznikiem – formularz cenowy.

Przewidywane są, w zajęciach trwających więcej niż 4 godziny – „przerwa kawowa” lub „zimny bufet”; w zajęciach trwających więcej niż 6 godzin – obiad.

1. W ramach cateringu wymagane jest dostarczenie i podanie:

**Obiad** – w formie szwedzkiego stołu lub serwowanego do stołu, podanego na zastawie szklanej, składającego się z:

dwudaniowego obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i napoju. Gramatura potraw nie może być mniejsza niż:

- zupa 450 ml;
- ziemniaki, makaron, ryż, kasze 200 g;
- porcje mięsa 100 g;
- porcje ryby 100 g;
- danie bezmięczne 250 g (np. naleśniki);
- danie półmięczne 250 g (np. bigos, fasolka po bretońsku, placek po węgiersku);
- napój 200 ml (kompot, woda z sokiem, płynny kisiel);
- surówka 100 g;

Dania mięsne podawane będą naprzemiennie z daniami bezmięsnymi i daniami półmięsnymi.

**Przerwa kawowa** - podana na zastawie jednorazowej (minimum: kawa, herbata, woda, ciastka, soki, mleko, cukier, cytryna), dostępna dla uczestniczek/uczestników projektu w określonym czasie (przerwa w zajęciach); przerwa kawowa musi być zorganizowana w pobliżu sali, w której będą odbywały się zajęcia.

Przykładowe menu „przerwa kawowa”:

1. Ciastka – 2 rodzaje po 100 g każdego rodzaju na osobę;
2. Owoce krojone (różne rodzaje – m.in. ananasy, kiwi, pomarańcze, jabłka, gruszki, winogrona, banany – po 100 g / 1 szt. na osobę);
3. Kanapki – po 2 kromki pieczywa na osobę (1 z wędliną – na jasnym pieczywie, 1 na ciemnym pieczywie, jarska)
4. Napoje - kawa, herbata, śmietanka do kawy, cukier, cytryna, sok, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana

**Zimny bufet** – podana na zastawie jednorazowej, dostępna dla uczestniczek/uczestników projektu w określonym czasie (przerwa w zajęciach); bufet musi być zorganizowany w pobliżu sali, w której odbywają się zajęcia.

Przykładowe menu „zimny bufet”:

1. Bufet sałatkowy - 2 rodzaje sałatek
2. Zimne przekąski - 2 porcje na uczestnika



3. Kanapki wykonane na bagietce. Kanapki – po 2 kromki pieczywa na osobę (1 z wędliną – na jasnym pieczywie, 1 na ciemnym pieczywie, jarska)
4. Napoje - kawa, herbata, śmietanka do kawy, cukier, cytryna, sok, woda mineralna gazowana, woda mineralna niegazowana

Catering ma zostać dostarczony we wskazane miejsce ustalone na 3 dni roboczych przed datami zajęć.

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. zabezpieczenia obrusów, serwetek, zastawy szklanej i jednorazowej, sztuców dostosowanych do menu oraz niezbędnej obsługi,
2. przygotowania, dostarczenia i podania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości,
3. użycia własnych materiałów, narzędzi i personelu do wykonania zamówienia,
4. przestrzegania obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych, higienicznych i przeciwpożarowych,
5. terminowego przygotowania i dostarczenia zamówionych posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego,
6. dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko,
7. pozostawienia pomieszczeń po wykonaniu usługi w stanie czystości,
8. realizowania usługi w sposób niezakłócający prowadzonych zajęć,
9. dysponowania personelem mającym kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków, posiadającym aktualne badania sanitarno- epidemiologiczne.

Zamawiający zapewni:

1. pomieszczenie z przeznaczeniem do ulokowania przygotowanych posiłków oraz sprzętu i naczyń,
2. dostęp do prądu i bieżącej wody;
3. stoły, krzesła.