

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA do zapytania ofertowego nr WOD.042.3.5.2019

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej dla uczestników szkoleń organizowanych przez Gminę Słupno z projektu grantowego pn. „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województwa mazowieckiego” POPC.03.01.00-00-0080/18 współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, Osi Priorytetowej nr III: Cyfrowe Kompetencje Społeczeństwa, działania 3.1: Działania szkoleniowe na rzecz rozwoju kompetencji cyfrowych.

1. Usługa cateringowa polega na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków na osiem cykli szkoleń dla 13 osób.
2. Szkolenia będą realizowane od kwietnia do listopada 2019r.
3. Usługa cateringu będzie realizowana na terenie Gminy Słupno, w Szkole Podstawowej im. abp. A. J. Nowowiejskiego w Słupnie.
4. Najpóźniej na 2 dni przed rozpoczęciem warsztatów Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą mailową o dokładnym terminie i liczbie uczestników.
5. Catering na jedno spotkanie na osobę obejmuje:
  - 1) Zapewnienie obiadu według poniższej minimalnej gramatury posiłków:
    - a) Zupa 300 ml ,
    - b) Mięso 200g (karkówka w sosie, kotlet schabowy, kotlet mielony, udko, gulasz, dewolaj, etc), ryba min 250g ,
    - c) Dodatki skrobiowe 200g (ziemniaki, ryż, kasza, etc.) ,
    - d) Surówki 150g ,
  - 2) Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym dla uczestników:
    - a) Kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna
    - b) Ciastka kruche
  - 3) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe, sztucce oraz serwetki.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany menu na wegetariańskie. W przypadku zaistnienia takiej konieczności Zamawiający poinformuje wykonawcę o ilości posiłków wegetariańskich na dwa dni przed szkoleniem.
7. Zamawiający rozliczy się z Wykonawcą na podstawie faktycznej liczby osób, dla których Wykonawca zrealizuje usługę cateringu. Podstawą wystawienia faktury będzie protokół odbioru usługi.
8. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:
  - 1) Dostarczenia posiłku w naczyniach jednorazowego użytku, zgodnie z wymaganiami menu.
  - 2) Dowozu cateringu o ustalonej z Zamawiającym godzinie na miejsce realizacji szkolenia wskazane przez Zamawiającego,
  - 3) Świadczenia usługi cateringu wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wady niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
  - 4) Przestrzegania przepisów prawnych i sanitarnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych, przewozu, przygotowywania i podawania posiłków.

SP

Rucbk



Fundusze Europejskie  
Polska Cyfrowa



Rzeczpospolita  
Polska

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



- 5) Dostarczenia posiłku do wskazanego miejsca i przygotowania ich serwisu przed rozpoczęciem podawania posiłku, terminowo, w sposób niezakłócający prowadzenia warsztatów oraz w sposób estetyczny.
9. Jednorazowo w ciągu dnia w szkoleniu będzie uczestniczyło 12 osób plus instruktor. Ogólna zaplanowana liczba obiadów podlegająca zamówieniu to 208 sztuki (8 szkoleń x 2 dni x 13 osób). Zaplanowana liczba serwisów kawowych dla wszystkich uczestników to 16 sztuk ( po 1 szt. na dzień szkolenia).

SP  
[Signature]

Rucbk