

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### *Usługa cateringowa w ramach projektu Szkoła Jutra*

#### **1. Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa przygotowania, dostarczenia i wydania ciepłych posiłków oraz zorganizowania przerwy kawowej dla uczestników szkoleń organizowanych w związku z realizacją projektu Szkoła Jutra. Miejsce do przygotowania przerwy kawowej oraz spożycia ciepłych posiłków zapewni Zamawiający w budynkach wskazanych w ust. 3.

#### **2. Charakterystyka**

Usługa cateringowa obejmująca obiady wraz z przerwą kawową musi spełniać następujące wymagania:

- a) Obiad musi składać się z pierwszego i drugiego dania: zupa – minimum 300 ml, mięso wieprzowe/drobiowe lub filetowana ryba – minimum 130 g, ziemniaki/ryż/kasza/frytki – minimum 150 g oraz warzywa/surówki – minimum 150 g.
- b) Podana waga produktów wymagających obróbki termicznej dotyczy gramatury tych produktów już po obróbce termicznej.
- c) Obiad musi być wyporcjowany dla każdego uczestnika, podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania urozmaiconego menu, polegającego na serwowaniu codziennie innych potraw obiadowych.
- e) Dostarczone posiłki muszą być należytej jakości i przydatne do spożycia z obowiązującymi w tym zakresie normami.
- f) Dostarczone posiłki muszą być estetycznie podane.
- g) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.
- h) W ramach przerwy kawowej Wykonawca zapewni dla jednego uczestnika szkolenia:
  - napoje gorące: łącznie co najmniej 600 ml na osobę, przy zachowaniu proporcji 200 ml kawy rozpuszczalnej, 200 ml kawy naturalnej i 200 ml herbaty,
  - cukier – 4 saszetki po 5 g,
  - kruche ciastka – co najmniej trzy rodzaje – 200 g przy zachowaniu równych proporcji pomiędzy ilością rodzajów ciastek.
- i) Termosy z gorącą wodą do przygotowania kawy i herbaty zapewni Wykonawca. Filiżanki ze spodkami i łyżeczki zapewni Zamawiający.
- j) Przygotowanie przerwy kawowej musi nastąpić każdego dnia do godziny 8<sup>30</sup>.
- k) Obiady muszą być dostarczone na godzinę 12<sup>10</sup>. Wydawanie obiadów rozpocznie się od godziny 12<sup>15</sup>.
- l) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia terminu przydatności do spożycia wszystkich produktów.

- k) Wykonawca zobowiązany jest również do dostarczenia każdorazowo odpowiedniej ilości worków na odpady, potrzebnych do uprzątnięcia miejsca ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia. Do zakresu obowiązków Wykonawcy nie należy odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.

### **3. Miejsce oraz termin wykonania usługi:**

<b>Miejsce</b>	<b>Data</b>	<b>Dzienna ilość uczestników</b>
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1 Budynek przy ulicy Sportowej 24 87-500 Rypin	25, 26, 27, 28, 29 czerwca 2018 roku	34
	2, 3, 4, 5, 6 lipca 2018 roku	33
	9, 10, 11, 12, 13 lipca 2018 roku	16
	20, 21, 22, 23, 24 sierpnia 2018 roku	40
	27, 28, 29, 30, 31 sierpnia 2018 roku	39
	22, 28, 29 września 2018 roku 5, 6 października 2018 roku	20
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2 Budynek przy ulicy Młyńskiej 12 87-500 Rypin	25, 26, 27, 28, 29 czerwca 2018 roku	25
	2, 3, 4, 5, 6 lipca 2018 roku	25
	20, 21, 22, 23, 24 sierpnia 2018 roku	25
	27, 28, 29, 30, 31 sierpnia 2018 roku	25
Zespół Szkół Nr 3 Budynek przy ulicy Nowy Rynek 20 87-500 Rypin	25, 26, 27, 28, 29 czerwca 2018 roku	15
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1 Budynek przy ulicy 3 Maja 3 87-500 Rypin	19, 20, 21, 26, 27 października 2018 roku	20
Zespół Szkół Nr 1 Budynek przy ulicy Kościuszki 51 87-500 Rypin	7, 8, 14, 15, 21 września 2018 roku	20