



Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dla uczestników szkoleń z kompetencji interpersonalnych i społecznych oraz trenerów w ramach projektu „Cooperation of Universities supporting the development of security and crisis management of the Lublin and Lutsk transborder regions” współfinansowanego w ramach Programu Współpracy Transgranicznej Polska-Białoruś-Ukraina 2014-2020.

Zamówienie dotyczy usługi cateringowej, zgodnie z poniższym terminarzem, świadczonej przez Wykonawcę w miejscu realizacji szkoleń, w sali, gdzie odbywają się szkolenia.

Usługa obejmuje:

- Obiad w pojemnikach jednorazowych** termicznych (tzw. pudełka) składający się z:
 - zupy (ok. 350 gram) i kromki pieczywa,
 - drugie danie: ziemniaki/kasza/ryż ok. 200 gr. + standardowa porcja mięsa (filet z kurczaka lub kotlet schabowy lub podobny lub ryba) 200 gr. + surówka warzywna 150 gr. (2 różne surówki),
 - kompot.
- Przerwa kawowa (ciągła, ale do wyczerpania zamówionych artykułów; dostęp dla uczestników w sali, gdzie odbywają się szkolenia):**
 - herbata lub kawa w kubkach termicznych dla każdej osoby (zgodnie z załączoną tabelą) z wody zaparzonej w warnikach lub w podobny sposób zapewniający odpowiednią temperaturę do zaparzania,
 - woda mineralna niegazowana w dzbanku, może być z miętą lub cytryną – ok. 0,6 litra na osobę + kubki jednorazowe,
 - cytryna i cukier – odpowiednio do liczby osób,
 - owoce sezonowe (jabłko, mandarynka) – po 3 owoce na osobę,
 - ciastka kruche – po 100 gram na osobę,
 - kubki termiczne jednorazowe na kawę/herbatę, kubki jednorazowe na wodę, talerzyki jednorazowe.

Harmonogram usługi: Obiad ok. godziny 13:00, przerwy kawowe w godzinach 10:30 oraz 15:30 (ewentualne uzupełnienie artykułów, ale dostęp od godziny 8:45 cały czas w sali szkoleniowej).

UWAGA:

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby osób korzystających z usługi najpóźniej na 2 dni przed dniem rozpoczęcia świadczenia danej usługi (do wtorku) – zamówienie może zostać zmniejszone maksymalnie o 20%.



2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania zapotrzebowania na posiłki wegetariańskie lub wegańskie.

3. Wykonawca zapewnia:

- przygotowanie stołów - przygotowanie obrusów, ekspozycji menu;
- usługę sprzątnięcia w obrębie miejsca cateringu - na bieżąco, w razie potrzeby w czasie trwania usługi oraz po zakończeniu realizacji usługi.

- Wykonawca przedstawi propozycję menu na 2 dzień roboczy przed datą posiedzenia, przy czym Zamawiający zatwierdzi menu nie później niż na 1 dzień przed datą posiedzenia. Dania nie mogą się powtarzać.

4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie oraz przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).

5. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia i zapewnienia obsługi cateringu, która zadba o sprawną realizację usługi cateringowej.

Terminarz usługi z miejscem realizacji i liczbą uczestników

Termin	Miejsce	Kalkulacja – maksymalna liczba osób
12 i 13 marca 2020 r.	Placówka Nadbużańskiego Oddziału Straży Granicznej, ul. Wyzwolenia 56, 22-500 Hrubieszów	16 osób dziennie x 2 dni = 32 osobodni
19 i 20 marca 2020 r.	Placówka Nadbużańskiego Oddziału Straży Granicznej, ul. Wyzwolenia 56, 22-500 Hrubieszów	15 osób dziennie x 2 dni = 30 osobodni
23 i 24 kwietnia 2020 r.	Placówka Nadbużańskiego Oddziału Straży Granicznej, ul. Wyzwolenia 56, 22-500 Hrubieszów	16 osób dziennie x 2 dni = 32 osobodni