

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas warsztatów oraz wyżywienia podczas kursów dla uczniów i nauczycieli dla potrzeb realizacji projektów pn.: „Mistrzowie zawodu – rozwój potencjału kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Technicznych w Płocku” i „Zawody przyszłości” współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego na lata 2014-2020.

1. Zamówienie podzielone jest na 2 części:

- a. **Część I:** Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla uczniów w ramach realizacji projektu pn.: „Mistrzowie zawodu – rozwój potencjału kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Technicznych w Płocku”. Usługa cateringowa będzie dotyczyła 2 warsztatów. Planowana liczba posiłków wynosi 12.
- b. **Część II:** Usługa cateringowa – wyżywienie polegające na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków podczas kursów dla uczniów i nauczycieli w ramach projektu pn.: „Zawody przyszłości”. Usługa cateringowa będzie dotyczyła 2 kursów. Planowana liczba osobodni wynosi 46.

Część I

1. Usługa cateringowa polega na jednorazowym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków na warsztaty dla 6 uczniów w styczniu 2020r. i 6 uczniów w miesiącach kwiecień-maj 2020r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (zwiększenia lub zmniejszenia) ww. osób, jednak nie więcej i nie mniej niż o 2 osoby. Ostateczny termin przeprowadzenia usługi zostanie ustalony pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym po podpisaniu umowy.
2. Warsztaty będą realizowane w styczniu 2020 r. i w miesiącach kwiecień-maj 2020r.
3. Usługa cateringu będzie realizowana na terenie miasta Płocka, w Zespole Szkół Technicznych w Płocku.
4. Najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem warsztatów Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą mailową o dokładnym terminie, miejscu warsztatów i liczbie uczestników.
5. W ramach usługi cateringu należy zapewnić zestaw dla każdego uczestnika warsztatów. Na zestaw składać się będzie:
 - 1) Napój – woda gazowana, niegazowana, sok (pomarańczowy lub jabłkowy) - ½ l. na osobę (do wyboru uczestnika).
 - 2) Danie obiadowe:

Na danie obiadowe składa się: zupa – 300 ml oraz drugie danie: mięso drobiowe lub wieprzowe min. 200 g. na osobę, ziemniaki min. 150 g. na osobę, zestaw surówek po min. 150 g na osobę.

Zamawiający rozliczy się z Wykonawcą na podstawie faktycznej liczby osób, dla których Wykonawca zrealizuje usługę cateringu. Podstawą wystawienia faktury będzie protokół odbioru usługi.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

- a) Dostarczenia posiłku w naczyniach jednorazowego użytku, zgodnie z wymaganiami menu.
 - b) Dowozu cateringu o ustalonej z Zamawiającym godzinie na miejsce realizacji warsztatów wskazane przez Zamawiającego,
2. Wszystkie dostarczone przez Wykonawcę potrawy będą przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.



3. Przestrzegania przepisów prawnych i sanitarnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych, przewozu, przygotowywania i podawania posiłków.
4. Dostarczenia posiłków do wskazanego miejsca i przygotowania ich serwisu przed rozpoczęciem podawania posiłku, terminowo, w sposób niezakłócający prowadzenia warsztatów oraz w sposób estetyczny.
6. Wykonawca wystawi fakturę/rachunek odrębnie na każdą część zamówienia.

Część II

1. Usługa cateringowa – wyżywienie polega na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków na kursy (dwudniowe) dla 3 nauczycieli w miesiącach styczeń-marzec 2020r. i 20 uczniów w miesiącach październik-grudzień 2020r. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany (zwiększenia lub zmniejszenia) ww. osób, jednak nie więcej i nie mniej niż o 2 osoby. Ostateczny termin przeprowadzenia usługi zostanie ustalony pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym po podpisaniu umowy.
2. Kursy będą realizowane w miesiącach styczeń-marzec 2020 r. i w miesiącach październik-grudzień 2020r.
3. Usługa cateringu będzie realizowana na terenie miasta Płocka, w Zespole Szkół Zawodowych w Płocku.
4. Najpóźniej na 5 dni przed rozpoczęciem kursów Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą mailową o dokładnym terminie, miejscu kursów i liczbie uczestników.
5. Zamawiający będzie się rozliczał z Wykonawcą na podstawie faktycznej liczby osobodni, dla których Wykonawca zrealizuje usługę cateringową, na podstawie informacji przekazywanych Wykonawcy zgodnie z pkt 4.
6. Wykonawca zobligowany jest do dowozu cateringu o ustalonej z Zamawiającym godzinie na miejsce realizacji kursów wskazane przez Zamawiającego,
5. W ramach usługi cateringu podczas każdego dnia kursu należy zapewnić zestaw dla każdego uczestnika.
Na zestaw składać się będzie:
 - a) 0,5 l wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej (do wyboru uczestnika),
 - b) kanapka (bułka z żółtym serem, wędliną i warzywami),
 - c) croissant z nadzieniem czekoladowym hermetycznie zapakowany,
 - d) świeżo myty owoc – jabłko.
6. Przestrzegania przepisów prawnych, sanitarnych oraz zasad higieny w zakresie przechowywania artykułów spożywczych, przewozu, przygotowywania i podawania posiłków.
7. Wszystkie dostarczone przez Wykonawcę potrawy będą przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych.
8. Wykonawca wystawi fakturę/rachunek odrębnie na każdą część zamówienia.