

GOPS.4141.1.3.2019

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi polegającej na organizacji bufetu kawowego dla uczestników projektu „Zmieniam siebie – dbam o rodzinę”.

Zakłada się zorganizowanie bufetu kawowego podczas realizacji następujących zadań:

- 1) Warsztatów kompetencji rodzicielskich (część I organizacji bufetu),
- 2) Organizacji czasu wolnego (część II organizacji bufetu),,
- 3) Treningu budowania pozytywnej samooceny (część III organizacji bufetu).

2. MIEJSCE SZKOLENIA

Catering należy dostarczyć do miejsca, w którym odbywać się będą zajęcia, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego (13-240 Iłowo-Osada, ul. Staszica 1).

3. TERMIN DOSTAWY CATERINGU podczas zajęć

- 1) Warsztatów kompetencji rodzicielskich, w terminach: **24.06.2019 r.; 15-17.07.2019 r.; 19.08.2019 r.; 17,19.09.2019 r.; 8-10.10.2019 r.; 12.11.2019 r.; 10.12.2019 r.** (12 spotkań)
- 2) Organizacji czasu wolnego, w terminach: **VIII.2019 r. i I – II 2020 r.** (6 spotkań w 2019 r. i 6 spotkań w 2020 r.). Dokładne daty dostawy bufetu kawowego w tej części zadania Zamawiający poda nie później niż 2 tygodnie przed planowaną datą rozpoczęcia warsztatów dla uczestników projektu.
- 3) Treningu budowania pozytywnej samooceny, w terminach: **07.11.2019 r.; 05.12.2019 r.; 09.01.2020 r. 06.02.2020 r.; 05.03.2020 r.; 02.04.2020 r.** (6 spotkań).

4. LICZBA OSÓB/LICZBA PORCJI

- 1) W zadaniu, o którym mowa w ust.3 pkt 1 i 3, uczestniczyć będzie po 20 osób dorosłych (16 kobiet i 4 mężczyzn) uczestników projektu „Zmieniam siebie – dbam o rodzinę”.
- 2) W zadaniu, o którym mowa w ust.3 pkt 2, uczestniczyć będzie 60 osób, w tym 20 osób dorosłych oraz 40 dzieci (jako tzw. otoczenie uczestników projektu).

Łącznie w ramach zadań do przygotowania przez Wykonawcę będzie 1080 porcji bufetu kawowego, w tym 600 dla osób dorosłych i 480 dla dzieci.

Zamawiający na 1 dzień roboczy przed każdym terminem realizacji bufetu kawowego, poda Wykonawcy dokładną liczbę osób mających uczestniczyć w zajęciach w celu przygotowania odpowiedniej liczby porcji bufetu kawowego.

5. OBOWIĄZKI WYKONAWCY ZAPEWNIAJĄCEGO BUFET KAWOWY

- 5.1. Dla części I i III organizacji bufetu (ust.3 pkt 1 i 3) wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia bufetu kawowego dla 1 osoby dorosłej, który obejmuje co najmniej:
 - 5.1.1.kawę czarną świeżo parzoną – bez limitu (serwowana z termosu lub kawa sypana w pojemniku + wrzątek z warkana),
 - 5.1.2.kawę rozpuszczalną – bez limitu (serwowana z termosu lub kawa w pojemniku + wrzątek z warkana),

- 5.1.3. herbatę (różne rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona) – bez limitu,
 - 5.1.4. wrzątek w termosach lub dozowany z warkana – bez limitu,
 - 5.1.5. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
 - 5.1.6. soki owocowe (dwa rodzaje) – przynajmniej 0,25 litra na osobę, podawane w dzbankach,
 - 5.1.7. dodatki: cukier (biały i/lub trzcinowy) – 10 g/os., śmietanka do kawy lub mleko – 10 ml/os., cytryna w plasterkach – 10 g/os.,
 - 5.1.8. ciastka - 4 rodzaje ciastek, wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju dla osoby,
 - 5.1.9. ciasto pieczone „domowe” (bez kremów i mas kremowych), porcja 80g – 150g (w zależności od rodzaju ciasta), przynajmniej po 1 kawałku dla osoby, wyłożone na paterach.
- 5.2. Dla części II organizacji bufetu (ust.3 pkt 2) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia bufetu kawowego dla 1 osoby (uwzględniając 20 dorosłych i 40 dzieci), który obejmuje co najmniej:
- 5.2.1. kawę czarną świeżo parzoną – bez limitu dla osób dorosłych (serwowana z termosu lub kawa sypana w pojemniku + wrzątek z warkana),
 - 5.2.2. kawę rozpuszczalną – bez limitu dla osób dorosłych (serwowana z termosu lub kawa w pojemniku + wrzątek z warkana),
 - 5.2.3. herbatę (różne rodzaje, w tym czarna, owocowa i zielona) – bez limitu (wrzątek w termosach lub dozowany z warkana) – bez limitu,
 - 5.2.4. wodę mineralną gazowaną i niegazowaną w butelkach – 0,5 litra na osobę z każdego rodzaju,
 - 5.2.5. soki owocowe (dwa rodzaje) – przynajmniej 0,25 litra na osobę z każdego rodzaju (łącznie 0,5 litra na osobę), podawane w dzbankach,
 - 5.2.6. dodatki: cukier (biały i/lub trzcinowy) – 10g/os.,
 - 5.2.7. śmietanka do kawy lub mleko – 10 ml/ os., cytryna w plasterkach – 10 g/os., - uwzględniając osoby dorosłe,
 - 5.2.8. ciastka - 5 rodzajów ciastek (w tym min. 3 rodzaje ciastek kruchych), wyłożone na paterach, na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 2 ciastka z każdego rodzaju,
 - 5.2.9. świeże owoce, co najmniej 2 rodzaje: (np. jabłko, banan, mandarynka, arbuż, winogrono, truskawki itp.) na każdą osobę mają przypadać przynajmniej 2 rodzaje owoców (np. jabłko, banan, mandarynka) i/lub 100g porcji owoców (np. arbuż, winogrono, truskawki) na osobę.
PRZYKŁAD: 1 banan + 100g arbuza; 1 mandarynka + 1 jabłko; 100 g winogrona + 100 arbuza 1 jabłko + 1 banan.
- 5.3. Wykonawca, o ile to możliwe, dostarczy bufet kawowy z wykorzystaniem naczyń wielorazowego użytku. Użycie naczyń wielorazowego użytku nie może znacząco podnieść kwoty oferty.

6. WARUNKI LOKALOWE

Zamawiający zapewnia miejsce na wystawienie bufetu kawowego.

7. ROZLICZENIE SZKOLENIA

Potwierdzeniem należytego wykonania przedmiotu umowy będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru usługi bez zastrzeżeń, po każdym zrealizowanym przez Zamawiającego zadaniu (o którym mowa w ust. 3), który stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury/rachunku, na podstawie której zostanie wypłacone wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia dostarczenia dokumentu Zamawiającemu.

8. PERSONEL DO OBSŁUGI SZKOLENIA

1. Wykonawca zapewni personel tj. wyznaczy osobę do kontaktów roboczych między Wykonawcą i Zamawiającym. Przy realizacji zamówienia Zamawiający dopuszcza możliwość porozumiewania się z Wykonawcą drogą mailową oraz za pomocą telefonów i faksu.
2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie na bieżąco współpracował z Zamawiającym. Wykonawca wyznaczy jedną osobę do ogólnej koordynacji realizacji przedmiotu zamówienia, która będzie współpracowała z osobami wskazanymi przez Zamawiającego.