



Załącznik nr 1 do umowy nr.....

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca ma obowiązek zapewnić:

1) świadczenie usługi cateringowej polegającej na zapewnieniu w Sali, w której będzie odbywało się szkolenie:

a) zapewnienia w ramach serwisu kawowego uczestnikom szkolenia: nieograniczonego dostępu do wody mineralnej butelkowanej (gazowanej i niegazowanej), kawy mielonej i rozpuszczalnej, herbaty, cukru, śmietanki do kawy (naturalnej), cytryny. Ponadto zapewnione zostaną: soki różne co najmniej 200ml/os., 3 rodzaje ciastek różnych co najmniej 200g/os. oraz owoce różne co najmniej 100 g/os. Serwis kawowy ma być realizowany w systemie ciągłym, w formie bufetu szwedzkiego dla 20 osób, dla każdej grupy, w godzinach od 9.00 do 11.30.

b) dwudaniowego obiadu z napojami, podawanego przez obsługę kelnerską, w tym w przeliczeniu na jedną osobę:

- zupa co najmniej 300 ml;
- mięso co najmniej 200 g po przygotowaniu (kotlet schabowy lub karkówka lub zraz wołowy zwijany lub kurczak pieczony);
- ziemniaki co najmniej 200g;
- surówki różne rodzaje (3) co najmniej 150g;
- woda mineralna, soki

2) zapewnienie **Sali szkoleniowej dla 20 osób**, w trakcie ośmiu jednodniowych szkoleń, które odbędą się w dniach roboczych wskazanych przez Zamawiającego (sześć szkoleń w 2018 r. oraz dwa szkolenia w 2019 r.). **Sala szkoleniowa powinna stanowić odrębne, zamknięte oświetlone światłem dziennym pomieszczenie zapewniające odpowiedni komfort pracy oraz być wyposażona w sprzęt i materiały niezbędne do przeprowadzenia zajęć, w tym: rzutnik multimedialny, laptop, ekran, tablice ścieralną, 2 flipchardy z wkładami wymiennymi uzupełnianymi na bieżąco, z mazakami w 3 kolorach (czarny, czerwony, zielony), 2 mikrofony, głośniki umożliwiające emisję nagrania filmowego.**

Sala szkoleniowa powinna być dostosowana do ilości uczestników szkolenia, stwarzać możliwość swobodnej pracy. Sala powinna spełniać wymogi bezpieczeństwa i higieny pracy, posiadać sprawny system wentylacyjny lub klimatyzację, tak aby temperatura nie przekraczała 20 stopni C.



Harmonogram szkolenia: każde z ośmiu szkoleń rozpoczyna się o godzinie 9.00

1. Powitanie uczestników. Przedstawienie harmonogramu zajęć 15 min.
2. **Część wykładowa: blok zajęć teoretycznych – czas trwania 60 min.**
3. Przerwa - czas trwania 15 minut (bufet kawowy).
4. **Praca warsztatowa – czas trwania 60 min.**
5. Przerwa – czas trwania 15 minut (bufet kawowy).
6. **Praca warsztatowa -czas trwania 60 min.**
7. Obiad 60 min.
8. **Praca warsztatowa -czas trwania 60 min.**

Zapewnienie dostępu do bezpłatnego dostępu internetu, telefonu i faxu (odpłatnie).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia stałej obecności co najmniej jednej osoby pełniącej funkcję opiekuna/ koordynatora w następujących obszarach:

- w kwestiach dotyczących infrastruktury szkoleniowej i technicznej organizacji szkolenia,
- zagwarantowania świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych, w tym m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U .z 2015 roku poz.594 z póź. zm.),
- zapewnienia estetycznego podawania posiłków,
- zapewnienia co najmniej **20 miejsc parkingowych** na parkingu niestrzeżonym lub strzeżonym w bezpośrednim pobliżu sali.