**Załącznik nr 1**

**Nr postępowania: 385/2019/US/DZP**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowywaniu i dostarczaniu poczęstunków dla uczestników szkoleń organizowanych w ramach projektu pn. „Program Rozwojowy Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**W skład usługi wchodzi:**

Świadczenie usługi dostarczenia cateringu w którego skład wchodzi:

kawa, herbata + dodatki: cukier, cytryna, śmietanka/mleko; woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 0,5 l (0,5 l /os/dzień).

Ciastka drobne z wyłączeniem biszkoptów i herbatników (min. 2 rodzaje, 80 g/os./dzień).

Ciasto lub inna słodka przekąska (min. 150g/os./dzień)

Kanapeczki lub inne drobne przekąski coctailowe.

Dostęp do kawy, herbaty, wody mineralnej i drobnych przekąsek będzie możliwy stale podczas trwania zajęć wraz z odpowiednią ilością serwetek.

Wykonawca realizuje usługę przez około 1,5 roku w czasie szkoleń (około 15 szkoleń miesięcznie, dla min. 20 osób każde z zastrzeżeniem, że ilość szkoleń i ich uczestników jest elastyczna), na terenie kampusu uniwersyteckiego w Kortowie, w miejscu określonym przez Zamawiającego – na podstawie informacji uzyskanej od Zamawiającego z pięciodniowym wyprzedzeniem.

Zajęcia odbywać się będą ruchomo w układzie poniedziałek-piątek, więc Wykonawca musi być gotowy do dostarczania cateringu od poniedziałku do piątku, między godziną 7.00-15.00 (zgodnie z przedstawionym harmonogramem tygodniowym).

Realizacja zamówienia rozpocznie się od września 2019 r. i potrwa przynajmniej do czerwca 2021 r. (z uwzględnieniem przerwy wakacyjnej).

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:

1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu w terminach wskazanych przez Zamawiającego
i miejscach, w których usługi mają być świadczone; dostarczenia wszelkich elementów (np. naczyń itp. posiadających atesty i przystosowanych do przechowywania żywności) oraz sprzętu koniecznego do zapewnienia wyżywienia na miejscu szkolenia, wskazanym przez Zamawiającego oraz utrzymanie porządku w tym odbiór naczyń/opakowań po zakończonym serwisie. Wszystko zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności. Również kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt
z przygotowaniem, wydawaniem i transportem cateringu.

2) Świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów spożywczych spełniających normy jakości i posiadających datę przydatności do spożycia, wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi (catering ma być bezwzględnie świeży i charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników).

3) Wykonania usługi w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia.

4) Zapewnienia naczyń na gorące i zimne napoje, serwetek i warników na wrzątek.

5) Zabrania brudnych naczyń najpóźniej 30 minut po zakończeniu szkolenia, chyba że Zamawiający ustali inaczej.

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu cateringu.

Dodatkowe warunki umowy:

Zamawiający wymaga zorganizowania pojemników na odpady i zabrania odpadów po zakończeniu spotkania.