

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Załącznik nr 1 do SIWZ

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest zakup i dostawa produktów na serwis kawowy oraz ciepłych posiłków na zajęcia projektowe uczestników projektu:

#### „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja”

dla Powiatu Świdnickiego w Świdniku/ Zespołu Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku.

**Zamawiający: Powiat Świdnicki w Świdniku/ Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku.**

**Opis przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringu** (przerwy kawowe, ciepłe posiłki)

Dane do specyfikacji usługi cateringu w ramach projektów współfinansowanych ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020 pn.:

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu	Jedn. miary	Ilość/terminy dostaw	Uwagi
„Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – III Edycja” nr RPLU.12.04.00-06-0051/17					
1.	<b>Przerwa kawowa</b>  Kursy/szkolenia dla uczniów: 1)TH:Recepcjonista/menedżer hotelu , cz.teoretyczna-40 osóbx5 dni , łącznie 200/osobodzień 2)TH: Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów – 40 osób x20 dni, łącznie 800/osobodzień 3) TOT: Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów – 20 osób x20 dni, łącznie 400/osobodzień  4) TZiUG: Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów – 80 osób x20 dni, łącznie 1600/osobodzień  5) TL: Zajęcia przygotowujące do egzaminu dla uczniów – 40 osób x20 dni,	1.Kawa rozpuszczalna - słoik (ok.200g)	szt.	150 słoików, w tym: 1) <b>Dostawa nr 1</b> - 50 szt. - do 10 dni roboczych od podpisania umowy 2) <b>Dostawa nr 2</b> - 50 szt.– do 15 września 2020 3) <b>Dostawa nr 3</b> - 50 szt. - do 15 marca 2021	termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy
		2.Kawa mielona - op.(250g)	szt.	150 op., w tym: 1) <b>Dostawa nr 1</b> – 50 szt. - do 10 dni	termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

<p>łącznie 800/osobodzień</p> <p>6) K/C: Zajęcia przygotowujące do egzaminu cz.teoret. – 10 osób x5 dni, łącznie 50/osobodzień.</p> <p><b><u>Razem (poz.1-6) 3850 osobodni przerw kawowych.</u></b></p>			<p>roboczych od podpisania umowy</p> <p>2) <b>Dostawa nr 2</b> – 50 szt. – do 15 września 2020</p> <p>3) <b>Dostawa nr 3</b> – 50 szt. -do 15 marca 2021</p>	
	<p>3.Herbata ekspresowa min. 3 rodzaje, np (czarna, zielona, malinowa) - op.(20 torebek)</p>		<p>200 op, w tym:</p> <p>1) <b>Dostawa nr 1</b> – 70 op. - do 10 dni od podpisania umowy</p> <p>2) <b>Dostawa nr 2</b>- 70 op. – do 15 września 2020</p> <p>3) <b>Dostawa nr 3</b> – 60 op. - do 15 marca 2021</p>	<p>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</p>
	<p>4.Woda mineralna gazowana/niegazowana - butelka(500ml)</p>	<p>opakowanie</p>	<p>2000 butelek., w tym:</p> <p>1) <b>Dostawa nr 1</b> – 700 szt. - do 10 dni roboczych od podpisania umowy</p> <p>2) <b>Dostawa nr 2</b> – 700 szt. – do 15 września 2020</p> <p>3) <b>Dostawa nr 3</b> – 600 szt. - do 15</p>	<p>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</p>

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

		marca 2021	
5.Soki owocowe 100%(min.2 rodzaje) - karton (1litr)		1000 kartonów., w tym: 1) <b>Dostawa nr 1</b> – 350 szt. - do 10 dni roboczych od podpisani a umowy 2) <b>Dostawa nr 2</b> – 350 szt. – do 15 września 2020 3) <b>Dostawa nr 3 - 300 szt. - do 15 marca 2021</b>	<i>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</i>
	szt.		
6.Ciastka kruche (nadziewane/nienadzie wane) – pudełko (1kg)		300kg, w tym: 1) <b>Dostawa nr 1</b> – 100 kg - do 10 dni roboczych od podpisani a umowy 2) <b>Dostawa nr 2</b> – 100kg – do 15 września 2020 3) <b>Dostawa nr 3</b> – 100 kg - do 15 marca 2021	<i>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</i>
	kg		
7.Paluszki (np. z solą, cebulką) - op.(100g)		460op, w tym: 1) <b>Dostawa nr 1</b> – 160 szt. – do 10 dni roboczych od podpisani a umowy 2) <b>Dostawa</b>	<i>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</i>
	szt.		

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

		<p><b>nr 2 –</b> 160 szt. – do 15 września 2020</p> <p>3) <b>Dostawa nr 3 –</b> 140 szt. - do 15 marca 2021</p>	
8.Pierniczki nadziewane – pudełko (1kg)		<p>300kg, w tym:</p> <p>1) <b>Dostawa nr 1 --</b> 100 kg – do 10 dni roboczych od podpisani a umowy</p> <p>2) <b>Dostawa nr 2 –</b> 100 kg – do 15 września 2020</p> <p>3) <b>Dostawa nr 3 –</b> 100 kg - do 15 marca 2021</p>	<p><i>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</i></p>
	kg		
9.Mleko UHT-3,2% karton (1litr)		<p>750 szt. kartonów, w tym:</p> <p>1) <b>Dostawa nr 1 –</b> 250 szt. - do 10 dni roboczych od podpisani a umowy</p> <p>2) <b>Dostawa nr 2 –</b> 250 szt. – do 15 września 2020</p> <p>3) <b>Dostawa nr 3 –</b> 250 szt. - do 15 marca 2021</p>	<p><i>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</i></p>
	szt.		

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

		10.Cukier		30kg, w tym:  1) <b>Dostawa nr 1</b> - 10kg – do 10 dni roboczych od podpisania umowy 2) <b>Dostawa nr 2</b> - 10kg – do 15 września 2020 3) <b>Dostawa nr 3</b> - 10kg - do 15 marca 2021	<i>termin trwałości co najmniej 12 miesięcy od daty dostawy</i>
			kg		
	<b>Ciepły posiłek</b>  Kursy/szkolenia dla uczniów/wyjazdy studyjne dla uczniów/studia podyplomowe dla nauczyciela, tj.: 2. 1)TH: Recepcjonista/menedżer hotelu , cz. praktyczna-ciepły posiłek, 40 osóbx12 dni (łącznie 480 obiadów), 2) TZiUG: Zajęcia przygotowujące do egzaminu, ciepły posiłek, cz. praktyczna- 80 osób x10 dni (łącznie 800 obiadów), 3) TZiUG: Kurs wędliniarski- 40 osób x25 dni (łącznie 1000 obiadów), 4) TZiUG: Kierownik małej gastronomii- 80osób x25 dni (łącznie 2000 obiadów), 5) TZiUG: Cukiernik- 60 osób x25 dni (łącznie 1500 obiadów), 6) K/C: Zajęcia przygotowujące do egzaminu, ciepły posiłek, cz. praktyczna- 10 osób x10 dni (łącznie 100 obiadów), 7) K/C: Kurs wędliniarski- 10 osób x25 dni (łącznie 250 obiadów), 8) wizyty studyjne – planowane miejsca docelowe:	Ciepły posiłek składający się przynajmniej z dania głównego i napoju, którego składnikami będą np.  1. sztuka mięsa na osobę lub ryba, 2. surówka (warzywa świeże i gotowane), 3. ziemniaki/frytki/ryż 4. kopytka z sosem mięsnym lub grzybowym, pierogi, pyzy z mięsem, a bezmięsne z sosem, 5. surówka (warzywa świeże i gotowane), 6. napój w opakowaniu jednostkowym, min. 0,5 l na osobę (np. sok, woda mineralna).	szt.	<b>6376</b>  <b>Dostawa nr 1 - kolejny dzień roboczy od podpisania umowy, ilość ok. 50 szt.</b> Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych posiłków ze względu na możliwe przesunięcia terminów szkoleń  <b>*terminy kolejnych dostaw zgodnie z harmonogramem zamówień przekazywanych na dany miesiąc przez Zamawiającego w formie mailowej,</b>	<i>Ciepły posiłek powinien być dostarczony jako wyporcjowany wraz ze sztućcami i napojem.</i>  <i>Wykonawca dostarcza każdorazowo worki na zużyte pojemniki po posiłku w ilości 1 worek na 1 grupę (tj. 10 posiłków).</i>

Projekt współfinansowany ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

<p>Lublin i/lub Puławy/ dla 200 uczniów+ 10 opiekunów x1 ciepły posiłek +(łącznie <u>210</u> obiadów), wizyty odbędą się w 2 edycjach:1 edycja dla 100 uczniów i 5 opiekunów , planowany termin maj – czerwiec 2020, 2 edycja dla 100 uczniów i 5 opiekunów – planowany termin maj- czerwiec 2021), 8) Studia podyplomowe na kierunku Logistyka i spedycja dla 1 nauczyciela (planowana lokalizacja w Lublinie/możliwość zmiany) x 18.zjazdów dwudniowych (łącznie <u>36</u> obiadów).</p> <p><b><u>Łącznie (poz.1-8) 6376 ciepłych posiłków.</u></b></p>				
---	--	--	--	--