



Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Zamówienie podzielono na następujące części:

1. Część 1 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
M2	18	4-6 maja	1-3 czerwca	27-28 sierpnia

2. Część 2 – szkolenia dla grup:

Nazwa grupy	Liczba uczestników	Termin pierwszego zjazdu	Termin drugiego zjazdu	Termin trzeciego zjazdu
M1	18	25-27 maja	9-11 lipca	14-16 września

Opis przedmiotu zamówienia jest tożsamy dla wszystkich części zamówienia.

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia:

- Ostateczne określenie dokładnej liczby osób korzystających z usług Wykonawcy (w tym ostateczna liczba uczestników spotkania) zostanie potwierdzone i przekazane przez Zamawiającego drogą mailową na adres opiekuna szkolenia po stronie Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed terminem danego szkolenia – do godz. 16:30. **Liczba osób korzystająca z wyżywienia zostanie podana na formularzu realizacji szkolenia.**

Najpóźniej na 2 dni robocze przed każdym szkoleniem Wykonawca przesyła, do akceptacji przez przedstawiciela Zamawiającego, menu na szkolenie, które zostanie przygotowane na podstawie proponowanego wzorcowego menu załączonego do oferty. Jeżeli Propozycja nie zostanie zaakceptowana, Wykonawca ma 1 dzień na przesłanie menu uwzględniającego wszystkie uwagi Zamawiającego.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zamówienia o nie więcej niż 50% lub zwiększenia o nie więcej niż 20% na 3 dni przed szkoleniem. Zwiększenie zamówienia nie stanowi istotnej zmiany umowy w sprawie udzielenia zamówienia i nie wymaga sporządzenia aneksu do zawartej umowy.
- Zamawiający ma prawo do bezkosztowej anulacji zamówienia na 7 dni przed planowanym terminem spotkania.
- Wykonawca zobowiązuje się, że w przypadku zmiany sposobu wykonania oferty (w tym zmiany podwykonawcy) zmiana ta będzie podlegać każdorazowo akceptacji Zamawiającego.

I. WYŻYWIENIE

W ramach świadczonej usługi Wykonawca zapewni wyżywienie dla wszystkich uczestników szkolenia, przy czym jest zobowiązany zapewnić inne menu w każdym dniu trwania szkolenia.

Uczestnicy korzystający z noclegu będą korzystać z całodziennego wyżywienia podczas 3-dniowego szkolenia w formie: 3 x obiad, 3 x przerwa kawowa.

Szczegóły dotyczące wyżywienia (menu) uzgodni z Wykonawcą wskazany przez Zamawiającego pracownik, lub inna osoba wskazana przez niego, do 4 dni przed terminem szkolenia.

Ostateczne wymogi dotyczące liczby posiłków oraz godziny serwowania posiłków zostaną uzgodnione przez Strony na trzy dni robocze przed terminem szkolenia, uwzględniając przewidziany harmonogram szkolenia.

Niżej wymienione rodzaje posiłków i ich skład są jedynie wymogiem minimalnym, jakie Wykonawca powinien zapewnić w swojej ofercie. Pracownik Zamawiającego nie później niż w kolejnym dniu roboczym akceptuje przekazane menu. W przypadku, gdy Zamawiający nie zaakceptuje podanego menu (np. z powodu niespełnienia wymogów określonych w OPZ) Wykonawca w ciągu jednego dnia proponuje menu z uwzględnieniem wszystkich uwag Zamawiającego.

Wyżywienie podczas 3-dniowego szkolenia składa się z następujących rodzajów posiłków:

1. obiad w formie stołu szwedzkiego lub zasiadany x 3
2. przerwa kawowa x 3

Wykaz rodzaju posiłków oraz minimalna gramatura

L.p.	Nazwa	j.m.	minimalna gramatura/na osobę
1.	Zupa	Litr	0,20
2.	Porcja mięsa, ryby, dania wegetariańskiego	gr.	200
3.	Ziemniaki pieczone	gr.	150
4.	Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gr.	150
5.	Przystawki zimne	gr.	50
6.	Surówki	gr.	150
7.	Sałatki	gr.	150
8.	Warzywa gotowane	gr.	150
9.	Przekąski zimne (każda z przekąsek)	gr.	50
10.	Przekąski gorące	gr.	200

Partnerzy:



1. W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania – wymogi minimalne:

1.1. przerwy kawowej zgodnie z ramowym programem szkolenia, obejmującej:

1.1.1. świeżo parzona kawa podana w termosach (po 0,2 l na osobę), herbata w saszetkach po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta) dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,5 l na osobę.;

1.1.2. 2 rodzaje kruchych ciasteczek – w ilościach wystarczających dla wszystkich uczestników spotkania;

1.1.3. 1 rodzaj owoców sezonowych – w ilościach wystarczających dla wszystkich uczestników spotkania.

1.2. obiad w formie bufetu szwedzkiego lub zasiadany:

1.2.1. obiad w formie bufetu dnia

1.2.1.1. zupa – wegetariańska po 200 ml/os (np. pomidorowa, ogórkowa, krem z pieczarek z grzankami, krem z groszku z grzankami);

1.2.1.2. dania główne – co najmniej trzy do wyboru – w tym jedno wegetariańskie, jedno rybne, jedno mięsne po 200 g/os (np. filety z mintaja w sosie, kurczak smażony, wieprzowina duszona, zrazy wołowe, filety z dorsza, zraziki z szynki, wołowina marynowana, piersi z kurczaka, szynka wieprzowa, filety z indyka);

1.2.1.3. dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);

1.2.1.4. kawa lub herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,3 l na osobę.

1.2.2. obiad w formie zasiadanej

1.2.2.1. zupa – wegetariańska 1 porcja co najmniej 200 ml/os (np. pomidorowa, ogórkowa, krem z pieczarek z grzankami, krem z groszku z grzankami);

1.2.2.2. dania główne – 1 porcja po 200 g/os (np. filety z mintaja w sosie, kurczak smażony, wieprzowina duszona, zrazy wołowe, filety z dorsza, zraziki z szynki, wołowina marynowana, piersi z kurczaka, szynka wieprzowa, filety z indyka);

1.2.2.3. dodatki po 150 g/os. (np.: ryż, ziemniaki, jarzyny, surówki, warzywa gotowane, warzywa na parze, puree ziemniaczane);

1.2.2.4. kawa, herbata – po 0,25 l na osobę każdego rodzaju napoju, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana), – po 0,3 l na osobę.

2. W trakcie posiłków Wykonawca zapewni **bezpłatną obsługę** niezbędną do regularnego uzupełniania potraw dla uczestników.


Partnerzy:

3. **Jakość serwowanych potraw powinna** charakteryzować się estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów/kelnerki ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Organizatora stała obecność kelnerów/kelnerki w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości obsługi o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń, itd.).
4. **Miejsce wydawania i spożywania** posiłków oraz serwowania przerw kawowych znajdować się będzie na terenie Mławy. Dokładny adres miejsca szkolenia wskazany będzie w formularzu zamówienia. Zamawiający zastrzega, aby zarówno posiłki, jak i przerwy kawowe były serwowane w pomieszczeniu zarezerwowanym wyłącznie dla uczestników szkolenia lub w pomieszczeniu z wyraźnie wyodrębnionym obszarem konsumpcyjnym dla uczestników szkolenia.
5. Jeśli zaistnieje potrzeba Wykonawca zobowiązany jest **przygotować dania wegetariańskie**. Liczba wegetarian będzie podana nie później niż 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze szkoleń. Przez wegetarianizm rozumiemy wyłączenie z diety mięsa (w tym ryb i owoców morza). Posiłki wegetariańskie powinny odpowiadać gramaturą posiłkom mięsnym.
6. Jeśli zaistnieje potrzeba Wykonawca **zapewni wyżywienie dla osób o specjalnych potrzebach** (np. dieta bezglutenowa) max. 8 % uczestników. Liczba osób o specjalnych potrzebach będzie podana nie później niż 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze szkoleń. Posiłki dla osób o specjalnych potrzebach powinny odpowiadać gramaturą posiłkom mięsnym.
7. Wykonawca jest zobowiązany przygotować **inne menu w każdym dniu trwania wydarzenia**. Całodzienny jadłospis powinien uwzględniać produkty ze wszystkich grup: produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i jego przetwory, produkty dostarczające pełnowartościowego białka (zasada urozmaicenia).
8. **Sposób realizacji usług żywieniowych** – Wykonawca jest zobowiązany:
 - a. przygotować miejsca serwowania posiłków, utrzymać je na bieżąco w czystości w trakcie serwowania wyżywienia i w czasie przerw pomiędzy posiłkami oraz uprzątnąć je po zakończeniu wydarzenia;
 - b. zrealizować wszystkie posiłki z wykorzystaniem serwisu wielorazowego użytku, zapewnić zastawę stołową niezbędną do serwowania posiłków i korzystania z przerwy kawowej w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie z zastawy w trakcie wydarzenia, w tym jej bieżące uzupełnianie;
 - c. wyposażyć wszystkie stoły wykorzystywane do serwowania wyżywienia w czyste obrusy (użyte obrusy muszą być nieuszkodzone oraz wyprasowane);
 - d. wyposażyć wszystkie stoły wykorzystywane do serwowania wyżywienia w serwetki.
 - e. terminowo przygotować posiłki zgodnie z ostatecznym zakresem usług.
9. **Menu powinno zostać stworzone na bazie lokalnych i ekologicznych produktów** od regionalnych producentów i realizatorów, z uwzględnieniem owoców sezonowych.
10. Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych w momencie podania ich do spożycia uczestnikom szkoleń. Posiłki muszą być serwowane estetycznie.

Partnerzy:

 Collegium Civitas

 Akademia Pedagogiki Specjalnej
im. Marii Grzegorzewskiej
rok założenia 1921

 SAMORZĄDOWE CENTRUM DORADZTWA I DOSKONALENIA NAUCZYCIELI W SIEDLCACH

 M ODN

 POLSKO-AMERYKAŃSKA FUNDACJA WOLNOŚCI
POLISH-AMERICAN FREEDOM FOUNDATION