**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Nazwa oraz adres zamawiającego

ZWIĄZEK NAUCZYCIELSTWA POLSKIEGO

UL. SMULIKOWSKIEGO 6/8, 00-389 WARSZAWA

NIP: 526 - 00 -18 -84

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby jednodniowych szkoleń organizowanych przez Zamawiającego w ramach projektu „Platforma wiedzy  
 i konsultacji–system wsparcia dialogu społecznego”, projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, numer umowy: POKL.05.05.02-247/13.

2. Poprzez świadczenie usługi cateringowej Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie.

3. Usługi cateringowe będą świadczone w miastach wojewódzkich (po jednym szkoleniu   
w każdym z nich) :

Białystok • Bydgoszcz • Gdańsk • Katowice • Kielce • Kraków • Lublin • Łódź • Olsztyn • Opole • Poznań • Rzeszów • Szczecin • Warszawa • Wrocław • Zielona Góra

- terminy i lokalizacje szkoleń w poszczególnych miastach zostaną podane na min. tydzień przed datą planowanego szkolenia

- liczba uczestników/uczestniczek szkoleń będzie podawana na min. tydzień przed datą planowanego szkolenia (od 22 do 52 osób na jednym szkoleniu)

4. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni: przerwę kawową, lunch bufetowy oraz kanapki, wg poniższej specyfikacji, jako przyjętego standardu:

**Przerwa kawowa obejmować będzie:**

- gorącą kawę (co najmniej 250 ml na osobę),

- herbatę w torebkach (jedna torebka na osobę),

- gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania),

- soki owocowe 100%, 2 rodzaje (co najmniej 300 ml na osobę)

- wybór ciastek deserowych, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 150 g na osobę),

-dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy w opakowaniach jednorazowych, cytryna, słodzik (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

**Lunch bufetowy obejmować będzie:**

- zupę, co najmniej 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę),

- danie główne mięsne, co najmniej 2 propozycje (co najmniej 200 g na osobę),

- danie główne rybne, 1 propozycja (co najmniej 200 g na osobę),

- dodatki do dań głównych:

- ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza (co najmniej 300 g na osobę),

- zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 300 g na osobę),

- deser, co najmniej 3 propozycje ciast (co najmniej 100 g na osobę),

- wodę niegazowaną i gazowaną, podawaną w butelkach szklanych i plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml –co najmniej 250 ml na osobę).

5. Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty,   
a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

7. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).

8. Istnieje możliwość złożenia oferty na usługę np. w 1 lub 5 miastach. Wykonawca może złożyć ofertę uwzględniającą szkolenia we wszystkich miastach.