

03/95/2018/P/AK

Załącznik numer 1

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

I. ZAKRES ILOŚCIOWY, który Wykonawca ma obowiązek zrealizować w ramach przedmiotu zamówienia

1. Usługa cateringu, tj. przygotowania oraz dostarczenia cateringu na szkolenia UAVO – VLOS

Nazwa szkolenia i usługi	Część szkolenia	Liczba dni szkolenia	Harmonogram	planowana liczba UP	Liczba osobodni
Wyżywienie całodienne w ramach szkolenia UAVO VLOS	szkolenie VLOS teoretyczne i symulatorowe	4 dni	10 grup x 6 osób x 4 dni	60 osób	240
Przerwa kawowa w ramach szkolenia UAVO VLOS	Szkolenie VLOS praktyczne	1 dzień	10 grup x 6 osób x 1 dzień	60 osób	60

2. Usługa cateringu, tj. przygotowania oraz dostarczenia cateringu na szkolenia teoretyczne i symulatorowe UAVO BVLOS

Nazwa szkolenia i usługi	Część szkolenia	Łączna liczba dni szkolenia	Harmonogram	planowana liczba UP	Liczba osobodni
Wyżywienie całodienne w ramach szkolenia UAVO BVLOS	szkolenie BVLOS teoretyczne i na symulatorach	7 dni	4 grup x 5 osób x 7 dni	20 osób	140
Przerwa kawowa w ramach szkolenia UAVO BVLOS	szkolenie BVLOS praktyczne	3 dni	4 grup x 5 osób x 3 dni	20 osób	60

3. Usługa cateringu, tj. przygotowania oraz dostarczenia cateringu na szkolenia teoretyczne i symulatorowe UAVO INS

Nazwa szkolenia i usługi	Część szkolenia	Łączna liczba dni szkolenia	Harmonogram	planowana liczba UP	Liczba osobodni
Wyżywienie całodienne w ramach szkolenia UAVO INS	szkolenie INS teoretyczne	9 dni	1 grupa x 5 osób x 9 dni	5 osób	45
Przerwa kawowa w ramach szkolenia UAVO INS	Szkolenie INS praktyczne	3 dni	1 grupa x 5 osób x 3 dni	5 osób	15

II. ZAKRES JAKOŚCIOWY, który Wykonawca ma obowiązek zrealizować w ramach przedmiotu zamówienia

1. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:
 - a) **Wyżywienie całodienne podczas zajęć teoretycznych i zajęć na symulatorach składające się z:**
 - i. porcji zupy na każdą osobę;
 - ii. porcji dania głównego na każdą osobę.
 - iii. porcji napoju na każdą osobę.
 - iv. **Przerwy kawowej na którą składają się:**
 - a. napoje gorące: kawa, herbata.
 - b. dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących),
 - c. napoje zimne: woda – gazowana i niegazowana.
 - d. ciastka kruche 3 rodzaje.
 - b) **Przerwę kawową podczas zajęć praktycznych na którą składają się:**
 - i. napoje gorące: kawa, herbata,
 - ii. dodatki – mleko/mleczko do kawy, cukier, cytryna (w ilości adekwatnej do ilości napojów gorących),
 - iii. napoje zimne: woda – gazowana i niegazowana.
 - iv. ciastka kruche 3 rodzaje.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania do miejsca wydania i podawania posiłków oraz napojów: serwisu kawowego i obiadów.
3. Miejsce i termin wydawania posiłków określa Zamawiający w terminie w Harmonogramie zależnym od procesu rekrutacji Uczestników Projektu.
4. Szkolenia będą organizowane na terenie województwa podkarpackiego, w zależności od zapotrzebowania określonego w procesie rekrutacji Uczestników Projektu.
5. W cenie usługi należy ująć dostawę, rozłożenie naczyń każdego dnia.
6. Szczegółowe warunki zamówienia, w szczególności ilość grup i osób w grupach może ulec zmianie w związku ze zmianą harmonogramu szkoleń, uwarunkowań pogodowych determinujących harmonogram lub zdarzeń losowych.