

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dot. świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej dla potencjalnych beneficjentów projektów wyłanianych w trybie konkursowym w ramach RPO WD 2014-2020 Poddziałanie 7.1.4 Inwestycje w edukację przedszkolną, podstawową i gimnazjalną (infrastruktura przedszkolna)- ZIT AW oraz Poddziałanie 2.1.4 E-usługi publiczne - ZIT AW organizowanych przez Instytucję Pośredniczącą Aglomeracji Wałbrzyskiej w dniach 25-26.01.2016r. w godz. 10.00-15.00

Miejsce wykonania usługi: sala szkoleniowa zapewniona przez zamawiającego w Parku Wielokulturowym Stara Kopalnia, Wałbrzych, Wysockiego 29;

Termin wykonania usługi: 25-26.01.2016r., godz. 10.00-15.00;

Ilość osób objętych usługą: w dniu 25.01.2016r. 30 osób; w dniu 26.01.2016r. 35 osób; zamawiający zastrzega prawo do zmiany ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 33 % w każdym dniu, w którym odbywa się impreza; ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana wykonawcy drogą telefoniczną najpóźniej w dniu 22.01.2016r.

USŁUGA CATERINGOWA:

- wykonawca zapewnia w dniach 25-26.01.2016r. catering dla 65 osób w postaci przerwy kawowej oraz bufetu ciepłego i zimnego;
- catering w postaci przerwy kawowej jest dostępny na sali szkoleniowej od początku spotkania, natomiast tzw. bufet zimny i ciepły zostanie udostępniony na sali szkoleniowej przez wykonawcę w momencie przerwy w szkoleniu, tj. począwszy od godziny 12.00;
- wykonawca przedstawia zamawiającemu menu usługi cateringowej do akceptacji, najpóźniej do dnia 20.01.2016r.;
- posiłki nie mogą być serwowane przy pomocy plastikowej zastawy i sztućców; ilość zastawy i sztućców musi być odpowiednia do sprawnego przeprowadzenia cateringu- w miejscu spotkania nie ma możliwości zmywania naczyń;
- wykonawca przygotowuje i dowozi własnym transportem catering, naczynia, sztućce, stoły i inne niezbędne wyposażenie, obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą przynajmniej 2 pracowników (usuwanie brudnych naczyń, uzupełnianie poczęstunku- bieżące oraz uzupełnienie czystych naczyń); stoły, które zapewnia wykonawca mają zostać udekorowane obrusami oraz przybrane; wykonawca sprzęta po zakończonym spotkaniu;
- wykonawca zapewnia stół na odstawienie brudnych naczyń podczas usługi cateringowo- gastronomicznej;
- wykonawca zapewnia dowieszenie i ustawienie cateringu (menu przerwy kawowej) na stołach w miejscu wskazanym przez zamawiającego, najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
- wszystkie produkty pozostają do pełnego wykorzystania przez zamawiającego;
- wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej wyłącznie przy użyciu

produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych.

Elementy zamówienia:

1. przerwa kawowa ciągła, uzupełniana na bieżąco:

a) ciastka kruche – 3 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na osobę;

b) napoje gorące: świeżo parzona gorąca kawa z ekspresu i herbata (herbata pakowana w oddzielnych torebkach w min. 3 wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry- bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco;

c) napoje zimne: woda mineralna butelkowana gazowana i niegazowana (w ilości co najmniej 0,33l/os.- każdy z rodzaju wody), soki owocowe 100% (pomarańczowy i jabłkowy w ilości 0,33l/os.- każdy z rodzajów soku), uzupełniane na bieżąco.

2. bufet zimny- dostępny podczas przerwy w spotkaniu od godziny 12.00- wybór przekąsek w małych porcjach, umożliwiających spożycie na stojąco; po 10 sztuk o łącznej gramaturze minimum 300 gr na osobę;

a) mini kanapki dekoracyjne - 3 szt. (100 gr na osobę); różne rodzaje, np. wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego, z wędliną oraz jarskie;

b) 5 typów przekąsek zimnych - 7 szt. (200 gr na osobę); przekąski mięsne i wegetariańskie typu: tartaletki, babeczki, roladki z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne;

3. bufet ciepły- w postaci dania typu jednogarnkowe, możliwego do spożycia na stojąco, minimum 350 gr na osobę. Przykładowe dania: zupa gulaszowa z bagietką, barszcz czerwony z krokietem (2 sztuki na osobę), makaron typu penne ze szpinakiem i prażonymi ziarnami.