



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego  
dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego  
z dnia 08.02.2016 r.

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

**Termin wykonania usługi:** 23.02.2016r., godz. 10.00-15.00;

**Ilość osób objętych usługą:** około 45 osób (maksymalnie 60 osób); zamawiający zastrzega prawo do zmiany ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 33 %; ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana wykonawcy drogą telefoniczną najpóźniej w dniu 22.02.2016r.

### USŁUGA CATERINGOWA:

- wykonawca zapewnia w dniu 23.02.2016r. catering dla 45 osób w postaci przerwy kawowej oraz przekąsek ciepłych i zimnych;
- catering w postaci przerwy kawowej jest dostępny na sali szkoleniowej od początku spotkania, natomiast przekąski zimne i ciepłe zostaną udostępnione 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 17.02.2016r.;
- 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;
- 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;
- wszystkie produkty pozostają do pełnego wykorzystania przez zamawiającego;

**- Zamawiający nie przewiduje możliwości zlecenia wykonania usługi przez wybranego Wykonawcę osobom trzecim.**

### Elementy zamówienia:

1. przerwa kawowa ciągła, uzupełniana na bieżąco:

a) ciasto pieczone – 3 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na osobę, np. jabłecznik, sernik, ciasto marchewkowe;

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

c) napoje zimne: woda mineralne butelkowana o pojemności 0,5 l. 30 sztuk (15 sztuk gazowanej i 15 sztuk niegazowanej), soki owocowe 100% (pomarańczowy lub jabłkowy w ilości 0,33l/os.- dla 30 osób (co daje

łącznie około 10 litrów soku).

**2.** przekąski zimne- dostępne podczas przerwy w spotkaniu od godziny 12.00- wybór przekąsek w małych porcjach, umożliwiających spożycie na stojąco; po 6 sztuk o łącznej gramaturze minimum 200 gr na osobę oraz sałatka warzywna minimum 100 gr na osobę:

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

b) 3 typy przekąsek zimnych- 3 szt. (100 gr na osobę); przekąski mięsne i wegetariańskie typu: tartaletki, babeczki, roladki z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne;

c) sałatka z ryżem i wędzonym kurczakiem (przykładowy skład: ryż gotowany, wędzony kurczak, kukurydza konserwowa, ananas z puszki, sos majonezowo-jogurtowy)- minimum 100 gr na osobę;

**3.** przekąska ciepła- 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.