



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 13.04.2016 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

Termin wykonania usługi: 26.04.2016r. w godz. 10.00-15.00 oraz 10.05.2016r. w godz. 10.00-15.00;

Ilość osób objętych usługą: około 30 osób (maksymalnie 40 osób) podczas każdego dnia szkoleń; zamawiający zastrzega prawo do zmiany ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 33 % podczas każdego dnia szkoleń; ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana wykonawcy drogą telefoniczną najpóźniej w dniu odpowiednio 25.04.16r. oraz 09.05.16r.

USŁUGA CATERINGOWA:

- wykonawca zapewnia w dniu 26.04.2016r. oraz 10.05.2016r. catering dla 30 osób (każdego dnia szkolenia) 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 odpowiednio 21.04.2016r. oraz 05.05.2016r.;
- 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 – 2 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na osobę, np. 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) 2 rodzaje sałatek: przykładowo: sałatka z ryżem i wędzonym kurczakiem (przykładowy skład: ryż gotowany, wędzony kurczak, kukurydza konserwowa, ananas z puszki, sos majonezowo-jogurtowy) oraz sałatka z makaronem- minimum 100 gr na osobę każdego rodzaju sałatki.