



*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 30.06.2016 r.

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Miejsce wykonania usługi:** sala szkoleniowa zapewniona przez Zamawiającego w Parku Wielokulturowym Stara Kopalnia, znajdująca się w Wałbrzychu, przy ul. Wysockiego 29;

**Termin wykonania usługi:** 12.07.2016 oraz 19.07.2016, w godz. 10.00-15.00;

**Ilość osób objętych usługą:** łącznie około 70 osób (w tym około 20 osób w dniu 12.07.2016 oraz około 50 osób w dniu 19.07.2016) (maksymalnie 90 osób: 30 osób 12.07.2016 oraz 60 osób 19.07.2016). Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 10 osób w każdym ze wskazanych dni imprezy. Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu odpowiednio: w dniu 11.07.2016 r. oraz w dniu 18.07.2016 r.

### USŁUGA CATERINGOWA:

- Wykonawca zapewnia w dniu 12.07.2016 r. oraz 19.07.2016 r. catering dla 70 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej) w postaci przerwy kawowej oraz dostarczenia przekąsek zimnych;
- catering w postaci przerwy kawowej będzie dostępny na sali szkoleniowej od początku spotkania tj. od godziny 9.45 do jego zakończenia tj. do godz. 15.00, natomiast przekąski zimne zostaną udostępnione przez Wykonawcę na sali szkoleniowej w momencie przerwy w szkoleniu, tj. począwszy od godziny 12.00 do 15.00;
- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu menu usługi cateringowej do akceptacji, najpóźniej na cztery dni przed dniem imprezy, tj. najpóźniej do dnia 08.07.2016
- posiłki nie mogą być serwowane przy pomocy plastikowej zastawy i sztućców. Ilość zastawy i sztućców musi być odpowiednia do sprawnego przeprowadzenia cateringu, przy uwzględnieniu ilości osób uczestniczących w imprezie - w miejscu spotkania nie ma możliwości zmywania naczyń;
- Wykonawca przygotowuje i dowozi własnym transportem catering, naczynia, sztucce, stoły i inne niezbędne wyposażenie, zapewnia obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą przynajmniej 2 (dwóch) pracowników (usuwanie brudnych naczyń, uzupełnianie poczęstunku - bieżące oraz uzupełnienie czystych naczyń); stoły, które zapewnia Wykonawca mają zostać udekorowane obrusami materiałowymi oraz przybrane. Wykonawca zapewnia jednorazowe serwetki w ilości dostosowanej do liczby uczestników imprezy.
- Wykonawca sprząta po zakończonym spotkaniu;
  
- Wykonawca zapewnia stół na odstawienie brudnych naczyń podczas usługi cateringowo- gastronomicznej;
- Wykonawca zapewnia dowiezenie i ustawienie cateringu (menu zapewniane w przerwie kawowej) na stołach w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;
- Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych;
- wszystkie produkty dostarczone przez Wykonawcę pozostają do pełnego wykorzystania przez Zamawiającego;

- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne;

- Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie dostarczać asortyment własnym transportem. O czystość wszystkich naczyń zadba Wykonawca. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wszystkie naczynia i opakowania użyte do realizacji zamówienia powinny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty.

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

#### **Elementy zamówienia:**

1. przerwa kawowa ciągła, produkty będą uzupełniane przez Wykonawcę na bieżąco:

a) ciasto pieczone – 3 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na jedną osobę, np. sernik, ciasto marchewkowe, szarlotka; dostępne podczas przerwy kawowej;

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 mineralna butelkowana o pojemności 0,5 l. gazowana i niegazowana, po jednej sztuce każdego rodzaju na jedną osobę.

2. przekąski zimne - dostępne podczas przerwy w spotkaniu od godziny 12.00- wybór przekąsek w małych porcjach, umożliwiających spożycie na stojąco; po 12 sztuk na każdą osobę o łącznej gramaturze minimum 400 gr;

a) mini kanapki dekoracyjne – minimum 6 szt. na każdą osobę (o łącznej gramaturze minimum 200gr); różnego rodzaju, np. wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego, z wędliną, serem, rybą oraz warzywami sezonowymi;

b) 3 typy przekąsek zimnych- 6 szt. (200 gr na osobę); przekąski mięsne i wegetariańskie typu: tartaletki, babeczki, roladki z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne;