



*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 22.08.2016 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: 06.09.2016 w godz. 10.00-15.00 oraz 14.09.2016 w godz. 10.00-13.00

Ilość osób objętych usługą: łącznie około 70 osób (w tym około 50 osób w dniu 06.09.2016 oraz około 20 osób w dniu 14.09.2016) (maksymalnie 90 osób: 60 osób 06.09.2016 oraz 30 osób 14.09.2016). 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 02.09.2016 r. oraz w dniu 13.09.2016 r.

USŁUGA CATERINGOWA:

- Wykonawca zapewnia w dniu 06.09.2016 r. oraz 14.09.2016 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 dnia 06.09.2016 r./ tj. do godz. 13.00 dnia 14.09.2016 r., natomiast przekąski zimne zostaną udostępnione przez Wykonawcę na sali szkoleniowej w momencie przerwy w szkoleniu, tj. około godziny 11.30 do 15.00 dnia 06.09.2016 r./ tj. około godziny 11.00 do 13.00 dnia 14.09.2016 r.;
- Wykonawca przedstawia Zamawiającemu menu usługi cateringowej do akceptacji, najpóźniej na cztery dni przed dniem imprezy, tj. najpóźniej do dnia 31.08.2016
- 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, sztućce, 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 dowieszenie 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;

2. przekąski zimne - dostępne podczas przerwy w spotkaniu od godziny 11.15- wybór przekąsek w małych porcjach, umożliwiających spożycie na stojąco; po 6 sztuk na każdą osobę o łącznej gramaturze minimum 200 gr;

- 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.