



*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 12.06.2017 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: 04.07.2017 r., w godz. 10.00-15.00

Ilość osób objętych usługą: około 15 osób (maksymalnie 20 osób). Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej maksymalnie do 33%. Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu: 03.07.2017 r.

USŁUGA CATERINGOWA:

- Wykonawca zapewnia w dniu 04.07.2017 catering dla 15 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej) w postaci przerwy kawowej;
- 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, oraz w momencie przerwy w szkoleniu, tj. około godziny 12.00 do 15.00;
- Wykonawca przedstawia Zamawiającemu menu usługi cateringowej do akceptacji, najpóźniej na cztery dni przed dniem imprezy, tj. najpóźniej do dnia 29.06.2017 r.
- 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 pracownika (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 sprzęta 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 – 1 rodzaj, minimum po 150 gr na jedną osobę - jabłecznik; dostępne od początku spotkania oraz 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 gazowana** butelkowana o pojemności 0,5 l. około 15 sztuk/ 20 sztuk (w ilości odpowiadającej ilości uczestników spotkania) oraz **woda mineralna niegazowana** butelkowana o pojemności 0,5 l. około 15 sztuk/ 20 sztuk (w ilości odpowiadającej ilości uczestników spotkania) minimum 1 litr na osobę;

d) kanapki typu sandwich - po dwie sztuki na osobę (1 kanapka pszenna oraz 1 kanapka wieloziarnista na osobę). Kanapki muszą zawierać:

- Kanapka pszenna - bułka pszenna typu kajzerka, masło, grillowana/ pieczona pierś z kurczaka, sałata lodowa lub sałata rzymska lub szpinak lub rukola, pomidor świeży, kukurydza konserwowa, rzodkiewka, sos koperkowy.
- Kanapka wieloziarnista – bułka wieloziarnista typu kajzerka, masło, ser feta lub ser mozzarella, sałata lodowa lub rzymska, papryka świeża czerwona, oliwki zielone lub czarne bez pestek, ogórek zielony świeży, sos jogurtowy.

Każda kanapka musi być zapakowana oddzielnie w torebkę papierową. Kanapki powinny zawierać obowiązkowo wszystkie wyżej wymienione składniki w ilości zapewniającej estetyczny wygląd kanapki.

Zamawiający dokona weryfikacji przedmiotu zamówienia przed rozpoczęciem świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej.