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 16.10.2017 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Miejsce wykonania usługi: sala w Muzeum Tkactwa w Kamiennej Górze, Plac Wolności 11, 58-400 Kamienna Góra, woj. dolnośląskie.

Termin wykonania usługi: 27.10.2017r., godz. 09.30-14.00;

Ilość osób objętych usługą: 60 osób podczas spotkania w dniu 27 października 2017 r. Zamawiający zastrzega prawo do zmiany liczby osób korzystających z usługi cateringowej o 20 (tj. minimalnie 40 osób, maksymalnie 80 osób); ostateczna informacja o liczbie osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą mailową najpóźniej w dniu 25 października 2017r.

USŁUGA CATERINGOWA:
- Wykonawca zapewni w dniu 27 października 2017 r. catering dla 60 osób (z zastrzeżeniem liczby osób podanej powyżej) w postaci jednego ciepłego posiłku, przekąsek zimnych oraz ciast;
- catering będzie dostępny obok Sali, na której będzie się odbywać spotkanie od początku spotkania, tj. począwszy od godziny 09.30, **Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe (w liczbie odpowiadającej swobodne spożycie ciasta, zupy, wypicie kawy itd. prze uczestników spotkania).**
- Wykonawca przedstawi Zamawiającemu 2 przykładowe menu usługi cateringowej do wyboru, najpóźniej do dnia 25 października 2017 r.;
- 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 przygotuje i dowiezie własnym transportem catering, naczynia, sztućce, stoły i inne niezbędne wyposażenie. Stoły, które zapewni Wykonawca powinny zostać udekorowane obrusami materiałowymi. Wykonawca uprzątnie salę po zakończonym spotkaniu;
- Wykonawca zapewni obsługę cateringu min. 3 pracowników odpowiedzialnych za usuwanie brudnej zastawy, bieżące uzupełnianie poczęstunku oraz czystych naczyń;
- Wykonawca zapewni stół na odstawianie brudnych naczyń podczas usługi cateringowo- gastronomicznej;
- Wykonawca zapewni dowiezienie i ustawienie cateringu 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:

2 przerwy kawowe (09.30-10.00 oraz 11.00-11.30) w skład, których wejdzie:

a) ciasto domowe pieczone – 2 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na osobę: sernik, ciasto orzechowe;

b) napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego (z uwagi na dużą ilość osób uczestniczących w spotkaniu Zamawiający wymaga co najmniej 2 ekspresów ciśnieniowych) oraz 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. 60 sztuk (20 butelek wody gazowanej i 20 butelek wody niegazowanej), soki owocowe 100% (pomarańczowy i jabłkowy) min. 250ml/os.

przerwa obiadowa (12.45-13.45) w skład, której wejdzie:

a) zupa – 300 ml/os. (zupa gulaszowa)

b) przekąski zimne - wybór przekąsek w małych porcjach umożliwiających spożycie na stojąco; po 6 sztuk o łącznej gramaturze minimum 300 gr na osobę oraz sałatka minimum 300 gr na osobę:

- mini kanapki dekoracyjne- 3 szt. (150 gr na osobę); różne rodzaje z min. 4 składnikami wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego, np. z wędliną, serem, rybą oraz warzywami sezonowymi;
- 3 typy przekąsek zimnych - 3 szt. (150 gr na osobę); przekąski mięsne i wegetariańskie typu: tartaletki, babeczki, roladki z wędliny z nadzieniem, roladki warzywne, roladki rybne;
- 3 rodzaje sałatek- przykładowo: sałatka z ryżem, sałatka makaronowa, sałatka gyros lub grecka- minimum 100 gr na osobę każdego rodzaju sałatki.