



*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 04.12.2017 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Miejsce wykonania usługi: Wałbrzych, Park Wielokulturowy Stara Kopalnia, ul. Piotra Wysockiego 29

Termin wykonania usługi: 14.12.2017 r. (godz. 12.00-15.00)

Ilość osób objętych usługą: łącznie około 60 osób. Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 20 osób. Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu odpowiednio: 14.12.2017 r.

USŁUGA CATERINGOWA:

1. Wykonawca zapewnia w dniu 14.12.2017 r. catering dla 60 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej);
2. Catering w postaci przerwy kawowej będzie dostępny na sali szkoleniowej od początku spotkania tj. od godziny 12.00 do jego zakończenia tj. do godz. 15.00 w dniu 14.12.2017 r.
3. 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;
4. Wykonawca przygotowuje i dowozi własnym transportem catering, naczynia, sztućce i inne niezbędne wyposażenie, zapewnia obsługę cateringu w formie bufetu, włącznie z bieżącą obsługą przynajmniej 2 (dwóch) pracowników/kelnerów (usuwanie brudnych naczyń, uzupełnianie poczęstunku - bieżące oraz uzupełnienie czystych naczyń). Stoły mają zostać udekorowane obrusami materiałowymi oraz świątecznie przybrane. Wykonawca zapewnia jednorazowe serwetki w ilości dostosowanej do liczby uczestników imprezy.
5. Wykonawca sprząta po zakończonym spotkaniu;
6. 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;
7. Wszystkie produkty dostarczone przez Wykonawcę pozostają do pełnego wykorzystania przez Zamawiającego;
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne;
9. 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.



10. Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe (w liczbie odpowiadającej swobodne spożycie ciasta, obiadu, wypicie kawy itd. przez uczestników spotkania).

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

Elementy zamówienia:

Obiad w formie bufetu powinien składać się ciepłych posiłków:

Zupa – 300 ml/os. (barszcz z uszkami lub zupa grzybowa)

Porcja drugiego dania nie mniejsza niż 500 gram/1 osobę z zachowaniem następujących wielkości:

Ryby – 250 g (filet z ryby smażony w panierce karp, dorsz i grillowany łosoś)

Ziemniaki – 150 g (ziemniaki gotowane z koperkiem oraz smażone/zapiekane ćwiartki ziemniaków)

Surówki – 100 g (min. 3 rodzaje, np. z kiszonej kapusty, buraczki, z kapusty pekińskiej).

+ 6 sztuk pierogów na osobę (1/2 pierogi z kapustą i grzybami i 1/2 pierogi ruskie)

+ kapusta z grochem 100 g na osobę

Ciasto – 3 rodzaje (typu sernik, makowiec, jabłecznik) po 100 g każdego rodzaju na jedną osobę.

Soki 100% jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach (min. 250 ml/os.)

Woda mineralna gazowana i niegazowana (butelkowana 0,5l/os.)

Kawa rozpuszczalna i sypana bez ograniczeń

Herbata czarna i owocowa (różne rodzaje - każda saszetka pakowana w osobną kopertkę) – bez ograniczeń

Cytryna w plastrach

Mleko do kawy w dzbanuszkach

Cukier do kawy/herbaty

Wszystkie posiłki/dania/przekąski/napoje podane w formie bufetu bankietowego

W koszcie menu nakrycie stołów, naczynia porcelanowe oraz szklane na napoje oraz niezbędny sprzęt gastronomiczny na potrzeby obsługi w/w wydarzenia.

Wykonawca zapewni opakowania na posiłki, do których Zamawiający po skończonej usłudze będzie mógł zapakować i zabrać poszczególne potrawy wchodzące w skład menu.