

*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 01.02.2018 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Miejsce wykonania usługi: sala szkoleniowa zapewniona przez Zamawiającego w siedzibie Fundacji Merkury, znajdującej się w Wałbrzychu, przy ul. Beethovena 10.

Termin wykonania usługi: 13.02.2018 r., w godz. 9.00-13.00.

Ilość osób objętych usługą: 12 osób. Informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu: 12.02.2018 r.

USŁUGA CATERINGOWA:

- Wykonawca zapewnia w dniu 13.02.2018 catering dla 12 osób w postaci przerwy kawowej oraz przekąsek zimnych;
- catering w postaci przerwy kawowej będzie dostępny na sali szkoleniowej od początku spotkania tj. od godziny 8.45 do jego zakończenia tj. do godz. 13.00, natomiast przekąski zimne zostaną udostępnione na sali szkoleniowej przez Wykonawcę w momencie przerwy w szkoleniu, tj. począwszy od godziny 11.00;
- Wykonawca przedstawia Zamawiającemu menu usługi cateringowej do akceptacji, najpóźniej na cztery dni przed dniem imprezy, tj. najpóźniej do dnia 09.02.2018 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, sztućce, stoły i inne niezbędne wyposażenie, zapewnia obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą pracownika (usuwanie brudnych naczyń, uzupełnianie poczęstunku - bieżące oraz uzupełnianie 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, uzupełniana na bieżąco:

a) ciasto pieczone – 3 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na osobę, np. sernik, ciasto marchewkowe, orzechowiec;

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: soki owocowe 100% (pomarańczowy lub jabłkowy w ilości 0,33l/os.- dla 12 osób (co daje łącznie około 4 litrów soku).

2. przekąski zimne- dostępne podczas przerwy w spotkaniu od godziny 11.00- wybór przekąsek w małych porcjach, umożliwiających spożycie na stojąco; po 6 sztuk o łącznej gramaturze minimum 200 gr na osobę:

a) mini kanapki dekoracyjne - 6 szt., tj. 200 gr na osobę; różne rodzaje, np. wykonane z pieczywa jasnego i ciemnego, z wędliną, serem, rybą oraz warzywami sezonowymi;

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