



*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 23.04.2018 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Miejsce wykonania usługi: Park Wielokulturowy Stara Kopalnia, ul. Piotra Wysockiego 29, 58-304 Wałbrzych.

Termin wykonania usługi: 10.05.2018 r. (godz. 11.00-15.00)

Ilość osób objętych usługą: łącznie około 30 osób. Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej do 10 osób. Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu: 08.05.2018 r.

USŁUGA CATERINGOWA:

1. Wykonawca zapewnia w dniu 10.05.2018 r. catering dla 30 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej).
2. Usługa cateringowa obejmuje 1 przerwę kawową oraz 1 obiad.
3. Przerwa kawowa będzie dostępna na sali pół godziny przed rozpoczęciem spotkania tj. od godziny 11.00 do jego zakończenia tj. do godz. 15.00 w dniu 10.05.2018 r.
4. 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.
5. 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 dekorowane obrusami materiałowymi. Wykonawca zapewnia jednorazowe serwetki w ilości dostosowanej do liczby uczestników.
6. Wykonawca sprząta po zakończonym spotkaniu.
7. 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.
8. Wszystkie produkty dostarczone przez Wykonawcę pozostają do pełnego wykorzystania przez Zamawiającego.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.
10. 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.

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

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

Elementy zamówienia:

Przerwa kawowa w formie bufetu powinna zawierać:

Ciasto – 3 rodzaje (typu sernik, jabłecznik, fale Dunaju) 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 0,5 l/os.)

Kawa parzona 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

Obiad w formie bufetu powinien składać się ciepłych posiłków:

Zupa – 300 ml/os. 2 rodzaje (żurek oraz gulaszowa)

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

Porcja mięsa – karkówka/łopatka w sosie pieczeniowym 250 g, rolady z piersi kurczaka typu devolay 250 g, kotlety schabowe,

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

Surówki – 100 g (min. 3 rodzaje, np. z białej kapusty, buraczki, z sałaty lodowej).

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 ww. wydarzenia.

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