



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 14.06.2018 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: 28.06.2018 r. w godz. 10.00-14.00

Ilość osób objętych usługą: około 25 osób (maksymalnie 40 osób). Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 15 osób w dniu imprezy. Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu: 26.06.2018 r.

USŁUGA CATERINGOWA:

- Wykonawca zapewnia w dniu 28.06.2018 catering dla 25 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej) w postaci przerwy kawowej oraz przekąsek zimnych;
- catering w postaci przerwy kawowej będzie dostępny na sali szkoleniowej w momencie przerwy w szkoleniu, tj. począwszy od godziny 12.00;
- Wykonawca przedstawia Zamawiającemu menu usługi cateringowej do akceptacji, najpóźniej na cztery dni przed dniem imprezy, tj. najpóźniej do dnia 26.06.2018 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 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 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, uzupełniana na bieżąco:

a) ciasto pieczone – 3 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na osobę, np. sernik, ciasto z owocami sezonowymi, ciasto z kremem;

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 gazowana i niegazowana (butelkowana o pojemności 0,5 l butelka/ osobę).- dla 40 osób (co daje łącznie około 20 litrów wody- 20 butelek wody gazowanej i 20 butelek wody niegazowanej).

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