

*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 09.07.2018 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:** 24.07.2018 r. w godz. 10.00-13.00 oraz 02.08.2018 w godz. 10.00-15.00

**Ilość osób objętych usługą:** około 20 osób (10 osób w dniu 24.07.2018 oraz 10 osób w dniu 02.08.2018) (maksymalnie 30 osób: 15 osób 24.07.2018 oraz 15 osób 02.08.2018); Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 5 każdego dnia imprezy; ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana wykonawcy drogą telefoniczną najpóźniej w dniu odpowiednio 23.07.2018 r. oraz 01.08.2018 r.

### USŁUGA CATERINGOWA:

- Wykonawca zapewnia w dniu 24.07.2018 r. oraz 02.08.2018 r. catering dla 20 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej) w postaci przerwy kawowej;
- 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 pierwszej imprezy, tj. najpóźniej do dnia 19.07.2018 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, sztucce, 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 dowiezenie 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 30 osób (co daje łącznie około 15 litrów wody - 15 butelek wody gazowanej i 15 butelek wody niegazowanej).

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