



*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 01.08.2017 r.

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Miejsce wykonania usługi:** Dolnośląska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., ul. Szczawieńska 2, 58-310 Szczawno-Zdrój (sala konferencyjna)

**Termin wykonania usługi:** 11.08.2017 r. (godz. 09.30-13.30)

**Ilość osób objętych usługą:** łącznie około 25 osób. Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 5 osób. Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu: 10.08.2017 r.

### USŁUGA CATERINGOWA:

1. Wykonawca zapewnia w dniu 11.08.2017 r. catering dla 25 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 szkoleniowej pół godziny przed rozpoczęciem spotkania tj. od godziny 9.30 do jego zakończenia tj. do godz. 13.30 w dniu 11.08.2017 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 udekorowane obrusami materiałowymi. Wykonawca zapewnia jednorazowe serwetki w ilości dostosowanej do liczby uczestników imprezy.
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 dostarczał 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:**

Przerwa kawowa w formie bufetu powinna zawierać:

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 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 (pomidorowa oraz gulaszowa)

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

Porcja mięsa – schab w sosie 250 g oraz rolady z piersi kurczaka typu devolay 250 g

Ryby – 250 g (filet z ryby smażony w panierce np. dorsz)

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.