

Nr sprawy 9/AS/2019/SZ

Załącznik nr 1 do Szacowania wartości zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są usługi gastronomiczne (całodniowy serwis kawowy, obiad) podczas dwóch szkoleń, które będą miały miejsce:

- w Lublinie w dniach 8-9 i 22-23 października 2019 r.

- we Wrocławiu w dniach 5-6 i 19-20 listopada 2019 r.,

Każde szkolenie trwa cztery dni i jest rozłożone w czasie na dwa dwudniowe zjazdy. Zajęcia odbywają się w godz. 9:00 - 18:00. W każdym szkoleniu bierze udział około 30 osób i 2 trenerów.

Wykonawca musi spełnić następujące warunki dotyczące usług gastronomicznych:

1. Zapewnienie obiadu dla około 30 uczestników i dwóch trenerów w trakcie jednego czterodniowego szkolenia (łącznie 32 os. x 4 dni = 128 obiadów na jedno szkolenie):

a) obiad składa się z dwóch dań dla każdej osoby:

- zupy około 250 g,
- ciepłego dania: jednogarnkowe około 450 g lub porcjowanego: mięso – ok. 150 g, ziemniaki, ryż, kasze, makaron itp. – ok. 150 g, surówki, sałaty, warzywa blanszowane – ok. 200 g,
- kompotu lub soku (250 ml) oraz wody mineralnej,

b) obiad będzie przygotowany i podany w gotowych porcjach dla każdego uczestnika i wykładowcy,

c) obiad przygotowany ze świeżych produktów w dniu usługi,

d) obiad podany na zastawie wielorazowej (ceramicznej, porcelanowej, szklanej),

e) porcje będą takie same dla wszystkich uczestników, przy zastrzeżeniu konieczności podania posiłków bezmięsnych (wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych itp.), o których Wykonawca zostanie poinformowany na 3 dni przed realizacją usługi,

f) obiad podawany między godz. 13:00 a 14:00,

g) obiad podawany w tym samym obiekcie, w którym będzie realizowane szkolenie,

h) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości porcji obiadowych na 3 dni przed szkoleniem.

2. Zapewnienie ciągłej przerwy kawowej dla około 30 w trakcie jednego czterodniowego szkolenia (łącznie 4 przerwy kawowe), czyli 30 os. x 4 dni = 120 porcji na jedno szkolenie:

a) serwis kawowy - ciągły, uzupełniany na bieżąco, zawierający: kawę rozpuszczalną lub z ekspresu, herbatę, z dodatkami: cukier, cytryna, mleko itp., wodę mineralną gazowaną



i niegazowaną, soki, przekąski słone (paluszki, krakersy) i dwa rodzaje suchych ciastek (łącznie około 100 g na osobę),

- b) serwis kawowy ma być świadczony w wyznaczonym miejscu w pobliżu sal szkoleniowych,
- c) Wykonawca zapewni naczynia i sztucce do wykonania usługi, bez obsługi,
- d) czas świadczenia usługi pokrywa się z czasem trwania szkolenia, tj. od godz. 9.00 do godz. 18.00,
- e) Zamawiający poinformuje Wykonawcę, o ilość uczestników szkoleń na 3 dni przed każdym szkoleniem.

