



Nr sprawy 10-2/AS/2019/ZO

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia są **usługi gastronomiczne (obiady, całodzienny serwis kawowy)** w trakcie dwóch szkoleń, które będą miały miejsce we Wrocławiu w dniach 5-6 i 19-20 listopada 2019 r.

Świadczenie usługi gastronomicznej polegać ma na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (rozłożenie na stołach) do wskazanej sali dla uczestników szkolenia na następujących warunkach:

1. **Zapewnienie obiadów** dla około 30 uczestników i dwóch wykładowców podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 32 os. x 4 dni = 128 obiadów):
  - 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) 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,
  - e) obiad podawany między godz. 13:00 a 14:00,
  - f) Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilość porcji obiadowych na 3 dni przed realizacją usługi.
2. **Zapewnienie całodziennego serwisu kawowego** dla około 30 uczestników i dwóch wykładowców podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 4 usługi kawowe), czyli 32 os. x 4 dni = 128 porcji:
  - 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 (np. 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) czas świadczenia usługi pokrywa się z czasem trwania szkolenia, tj. od godz. 9.00 do godz. 18.00,
  - d) Zamawiający poinformuje Wykonawcę, o ilość uczestników szkoleń na 3 dni przed realizacją usługi.

1





3. Wykonawca zapewni własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubki, cukiernice, talerze itp.) i sztucze zgodnie z wymaganiami menu. Naczynia mają być wielokrotnego użytku (ceramiczne, porcelanowe, szklane).
4. Wykonawca zapewnia dowóz posiłków o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o miejscu świadczenia usług gastronomicznych na 3 dni przed ich realizacją.

