

Nr sprawy 10/AS/2019

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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

1. Zapewnienie obiadu 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 ilości porcji obiadowych na 3 dni przed realizacją usługi.

2. Zapewnienie ciągłej przerwy kawowej dla około 30 uczestników podczas dwóch dwudniowych szkoleń (łącznie 4 przerwy kawowe), czyli 30 os. x 4 dni = 120 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 (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 ilości uczestników szkoleń na 3 dni przed realizacją usługi.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o miejscu świadczenia usług gastronomicznych na 3 dni przed ich realizacją.

1

