

## Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

### SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

#### I. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni usługę cateringową, na którą składać się będzie:

##### 1. Serwis kawowy:

- 1) kawa czarna z ekspresu;
- 2) herbata czarna, zielona, owocowa;
- 3) woda mineralna gazowana, niegazowana w butelkach (0,5 l na osobę);
- 4) cukier, mleko do kawy, cytryna;
- 5) kruche ciastka (minimum 3 rodzaje);
- 6) patera z kanapkami (2 kanapki na osobę, 3 rodzaje kanapek, w części wegetariańskich);
- 7) dwa rodzaje ciasta (po dwa kawałki na osobę).

##### 2. Obiad w formie stołu szwedzkiego

- 1) zupa (300 ml);
- 2) mięso (1 porcja na osobę 150-170 g);
- 3) pierogi, naleśniki, kluski lub potrawy regionalne (0,5 porcji na osobę / 150-170 g na porcję);
- 4) ryba na ciepło (0,5 porcji na osobę/150-170 g na porcję) lub danie bezglutenowe/wegańskie;
- 5) zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (dwa rodzaje 100 g/osobę);
- 6) do dania głównego podane zostaną dodatki (np. ziemniaki i/lub kasza/ryż/frytki);
- 7) soki owocowe (0,3 l jedna porcja na osobę);
- 8) woda mineralna (0,3 l jedna porcja na osobę).

#### II. Wymagania Zamawiającego w zakresie usługi cateringowej:

1. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.
2. Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 1) przygotowania i przedstawienia na 3 dni przed spotkaniem dwóch propozycji menu do wyboru i akceptacji przez Zamawiającego;
  - 2) zapewnienia potraw i napojów, zgodnie z zaakceptowanym przez Zamawiającego menu;
  - 3) odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji. Zamawiający wymaga, aby miejsca zlokalizowane były w pomieszczeniu sąsiadującym z salą konferencyjną, w której odbywa się spotkanie lub w wydzielonym miejscu w sali konferencyjnej. Ewentualny czas przeorganizowania przez Wykonawcę sali konferencyjnej na potrzeby podawania obiadu (m.in. wniesienie stołów i ustawienie krzeseł, udekorowanie stołów, wniesienie zastawy, sprzętów) nie dłuższy niż 15 minut;
  - 4) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztucze, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników/termosów, dyspenserów do napojów/dzbanki itp.), z wyłączeniem naczyń i sztućców jednorazowego użytku;

- 5) zapewnienia obsługi potrzebnej do sprawnego przeprowadzenia usługi gastronomicznej, z uwzględnieniem wszelkich prac porządkowych po zakończeniu posiłków.

### **III. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zapewni salę konferencyjną.**

1. Zamawiający wymaga organizacji spotkania w sali konferencyjnej, która:
  - 1) posiada okna zapewniające światło dzienne i wietrzenie;
  - 2) posiada oświetlenie elektryczne;
  - 3) umożliwia indywidualną aranżację;
  - 4) jest wyposażona w:
    - a) miejsca siedzące dla wszystkich uczestników szkoleń z układem miejsc szkolnym, kinowym lub w podkowę,
    - b) sprzęt do prezentacji (ekran, rzutnik multimedialny), nagłośnienie, mikrofon bezprzewodowy - dostępny w miarę potrzeb.
2. Sala konferencyjna powinna być dostępna na spotkanie minimum 7 godzin zegarowych. (w tym godzinę przed i godzinę po zajęciach merytorycznych)

### **IV. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca dokona prezentacji swojej działalności.**

Wykonawca oprowadzi uczestników spotkania po obiekcie, w którym prowadzona jest działalność (obiekt powinien znajdować się w odległości max. 500 m od w/w sali konferencyjnej).

Działalność Wykonawcy powinna być uznana za dobrą praktykę. Przez „dobrą praktykę” należy rozumieć: działanie, którego wprowadzenie służy lub może służyć uczestnikom spotkania w realizacji ich zadań, trafnie odpowiada na konkretną potrzebę lub powstały problem, jest/było realizowane w praktyce i przynosi wymierne korzyści.