

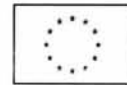


Fundusze Europejskie
Program Regionalny



WOJEWÓDZTWO
KUJAWSKO-POMORSKIE

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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:

Serwis śniadaniowo-lunchowy

- 1) kawą z ekspresu, kawa rozpuszczalna;
- 2) herbata czarna, herbaty smakowe;
- 3) woda mineralna z cytryną;
- 4) cukier (biały, brązowy), mleko do kawy/śmietanka, cytryna;
- 5) sok owocowy (dwa rodzaje);
- 6) wybór wędlin (trzy rodzaje);
- 7) wybór serów;
- 8) sałatka (dwa rodzaje);
- 9) danie na ciepło (np. parówki);
- 10) jajka (np. na twardo z majonezem);
- 11) wybór warzyw (np. pomidor, ogórek świeży);
- 12) twarożek;
- 13) pieczywo (np. chleb, bułki);
- 14) masło.

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;
 - 4) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztucze, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych i koktajlowych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników/termosów, dyspenserów do napojów/dzbanki itp.), z wyłączeniem naczyń i sztuców 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 / szkoleniowej, 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/ok. 5 godzin zegarowych (w tym godzinę przed i godzinę po zajęciach merytorycznych).