



## 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:

serwis kawowy I

- kawa czarna z ekspresu,
- herbata czarna, zielona, owocowa
- cukier, mleko do kawy, cytryna,
- kruche ciastka (minimum 3 rodzaje)
- patera z kanapkami (2 kanapki na osobę, 3 rodzaje kanapek w części wegetariańskich)

##### 2. Obiad w formie talerzowanej lub porcjowanej w pojemnikach jednorazowych:

obiad w formie stołu szwedzkiego

- zupa (300 ml),
- mięso (150-170 g/porcja na osobę) z dodatkami (np. ziemniaki lub kasza/ryż/frytki) lub ryba na ciepło (150-170g/porcja na osobę) lub inne danie bezglutenowe/wegetariańskie/wegańskie - według zgłoszonego zapotrzebowania,
- zestaw surówek ze świeżych warzyw lub/i gotowanych warzyw (100 g/porcja na osobę),
- Woda mineralna niegazowana (1 litr na osobę) ma być dostępna przez cały czas trwania warsztatów.

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

1. Szacowana liczba uczestników każdego warsztatu - 25 osób
2. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu posiłków powinien stosować świeże produkty spożywcze.
3. 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 czas obiadu (m.in. wniesienie stołów i ustawienie krzeseł, udekorowanie stołów, wniesieni zastawy, sprzętów) na potrzeby podawania obiadu nie dłuższy niż 15 minut;

- 4) dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, sztućców, serwisu do kawy i herbaty, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników/termosów, dzbanków do wody mineralnej itp.);
- 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 możliwość wietrzenia;
  - 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)
3. Szacowana liczba uczestników każdego warsztatu - 25 osób