



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



**Załącznik nr 1
do zapytania ofertowego**

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej podczas: „Organizacji szkolenia dla kandydatów na Energetyków Gminnych” w Ostrołęce, przeprowadzanego w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego i mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE”.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas: „Organizacji szkolenia dla kandydatów na Energetyków Gminnych” w Ostrołęce, przeprowadzanego w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego i mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE” w poniższych terminach:

| DATA SZKOLENIA | | Liczba szkolonych osób | Miejsce szkolenia |
|------------------------|------------------------|------------------------|-------------------|
| 14 październik 2019 r. | 15 październik 2019 r. | 30 (+/- 10 osób) | Ostrołęka |
| 21 październik 2019 r. | 23 październik 2019 r. | 30 (+/- 10 osób) | Ostrołęka |
| 4 listopad 2019 r. | 5 listopad 2019 r. | 30 (+/- 10 osób) | Ostrołęka |

- I. Miejsce świadczenia usługi:
Wydział Zamiejscowy w Ostrołęce WFOŚiGW w Warszawie, ul. Piłsudskiego 38, 07-410 Ostrołęka (sala konferencyjna).
- II. Usługa cateringowa:
 1. Wykonawca zapewnia adekwatną liczbę do liczby osób biorących udział w szkoleniu:
 - 1) zastawę stołową porcelitową/porcelanową, szkło, sztucze metalowe, szkło do serwowania napojów (tj. woda, soki, kawa, herbata) serwetki papierowe;
 - 2) stoły bufetowe, stoły bankietowe;
 - 3) białe obrusy na stoły (pod bufety i bankietowe);
 - 4) obsługę kucharską i kelnerską w ilości niezbędnej do obsłużenia 30 (+/- 10 osób), ubraną jednolicie, schludnie i elegancko;
 - 5) napoje serwowane w dzbankach szklanych;
 - 6) dania w podgrzewanych pojemnikach.
 2. Świadczenie usługi cateringowej wraz z obsługą kelnerską obejmuje:
 - 1) **Serwis kawowy** w formie bufetu dla 30 (+/-10 osób), w godzinach 09:00-15:00 uzupełniany na bieżąco, w tym:
 - a) kawa – 250 ml/os.,
 - b) herbata w torebkach, minimum trzy rodzaje, w tym co najmniej: 2 rodzaje herbaty czarnej i jeden rodzaj herbaty owocowej (jedna torebka na osobę),



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



- c) gorąca woda do herbaty (według potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników szkolenia),
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana – 0,5l/os.,
- e) soki owocowe 100%: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów) – 150ml/os.,
- f) ciasto lub ciasteczka koktajlowe min. 3 rodzaje – 100 g/os.,
- g) owoce filetowane (min. 3 rodzaje) – 150 g/os.,
- h) dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna, słodzik (według potrzeb, adekwatnie do liczby osób).

Serwis kawowy z obsługą kelnerów.

2) **Lunch** w formie bufetu dla 30 (+/- 10 osób) w godzinach 13:00-13:45, w tym:

- a) zupa, co najmniej 1 propozycja (co najmniej 200 ml/os.),
- b) danie główne mięsne, co najmniej 2 propozycje, w tym jedno z drobiu i jedno z mięsa wieprzowego (co najmniej 200 g/os.),
- c) danie główne rybne, 1 propozycja (co najmniej 200 g/os.),
- d) dodatki do dań głównych:
 - ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, kasza (co najmniej 200 g/os.),
 - zestaw surówek (co najmniej 2 rodzaje) oraz bukiet warzyw gotowanych (co najmniej 200 g/os.).

Lunch z obsługą kelnerów.

Wykonawca zobowiązany jest do uprzątnięcia pomieszczenia po zakończeniu usługi.

Dodatkowe warunki świadczenia usługi cateringowej:

1. Wykonawca na min. tydzień przed terminem każdego szkolenia przedstawi zamawiającemu propozycje (min. 2) menu poszczególnych usług cateringowych. Ostateczny kształt menu powstanie w konsultacji z zamawiającym.
2. Wykonawca zapewni dostępność wody mineralnej dla prelegentów podczas całego spotkania.
3. Do 2 dni roboczych przed terminem szkolenia wykonawca zostanie poinformowany pisemnie (także w formie e-mail) o ostatecznej liczbie uczestników szkolenia.
4. Nie dopuszcza się używania sztućców i naczyń jednorazowych.
5. Zamawiający wymaga, aby napoje gorące w ramach serwisu kawowego były podawane w termosach lub perkolatorach albo serwowane z ekspresu, natomiast woda i napoje w dzbankach. Wykonawca będzie na bieżąco dostarczać artykuły spożywcze oraz napoje w ramach serwisu kawowego podczas szkolenia. Wykonawca zapewni dodatkowy, pusty stół w pomieszczeniu, w którym odbędzie się serwis kawowy, na który uczestnicy będą mogli odkładać brudne naczynia oraz, zapewni bieżące sprzątanie brudnych naczyń z całego pomieszczenia.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych, jak również do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, oraz do estetycznego ich podawania).



Rzeczpospolita
Polska



Unia Europejska
Fundusz Spójności



7. Należność za usługę cateringu obliczona zostanie na podstawie faktycznej ilości osób, które wzięły udział w szkoleniu, zgodnie z pkt. 3.

- III. **Zamówienie realizowane w ramach Projektu pn. „Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE” finansowany przez Unię Europejską ze działania 1.3 "Ogólnopolski system wsparcia doradczego dla sektora publicznego, mieszkaniowego oraz przedsiębiorstw w zakresie efektywności energetycznej oraz OZE" realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko - zgodnie z osią priorytetową I, Poddziałanie 1.3.3 "Zmniejszenie emisyjności gospodarki".**