Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 4 do Zapytania Ofertowego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu do wskazanej sali wraz z rozłożeniem na stołach poczęstunku składającego się z ciepłych (kawa, herbata) i zimnych napoi (woda mineralna – gazowana, niegazowana) podczas trwania zajęć.

Przerwa obiadowa planowana na godzinę 12:15: zupa, drugie danie: danie mięsne, ziemniaki lub zamiennie: makaron, ryż, kasza; surówka lub warzywa gotowane. Obiad dla każdego uczestnika powinien być ciepły i wysokiej jakości. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi cateringu, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia po zakończeniu zajęć.

Okres realizacji usługi od 10. 2012 do 06.2014 roku (zgodnie z harmonogramem stanowiącym załącznik nr 1 do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).

Przewidywana liczba posiłków: 36 (podczas jednego spotkania)

Zaplanowana liczba posiłków może ulec zmianie ze względu na zmianę liczby uczestników warsztatów, zmianę liczby dni zajęć. Zmiany mogą również wynikać ze zmiany warunków umowy o dofinansowanie realizacji projektu.