

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach zamówienia Wykonawca powinien przygotować i dostarczyć wyżywienia dla uczestników projektu „Być przedsiębiorczym – nauka przez praktykę” wraz z obsługą wynikającą z realizacji zamówienia.

Usługa cateringowa obejmuje:

Lp.	Rodzaj usługi	Okres realizacji	Ilość osób
1	Catering na spotkania zespołu eksperckiego - 4 spotkań x 22 osoby, - obsługa obejmuje również: podanie, dostarczenie i posprzątanie	W miesiącach: luty, marzec, kwiecień 2013r.	22 x 4 = 88
2	Catering na 2 szkolenia x 2 dni x 21 osób, obsługa obejmuje również: podanie, dostarczenie i posprzątanie	W miesiącach: marzec, kwiecień 2013r.	2 grupy (łącznie – 21 osób) x 2 dni x 2 szkolenia = 84

Wymagania do przedmiotu zamówienia:

Pozycja 1 - spotkania zespołu eksperckiego - 22 osoby

- **napoje zimne** (serwowane bez ograniczeń),
 - woda: gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
 - soki: 3 rodzaje soków (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
 - **napoje gorące**: kawa, herbata, (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) dodatki mleko, cukier, cytryna;
- **danie główne na ciepło** – co najmniej 350-450 g na osobę, w tym dodatek mięsny (11 porcji pierś z kurczaka, 11 porcji polędwiczka wieprzowa) nie mniej niż 150 g, w tym dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki (gotowane z koperkiem lub talarki pieczone) lub kopytka; zestaw surówek co najmniej 200g na osobę (surówka z czerwonej kapusty, warzywa parowane, surówka wytrawna z marchewki)
- **deser**: ciasto (łącznie co najmniej 80g na osobę)

Pozycja 2 - szkolenie - 21 osób

Szwedzki stół:

- **napoje gorące:** kawę, herbatę (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki: mleko, cukier, cytryna;
- **napoje zimne:**
 - woda: gazowana i niegazowana (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
 - soki: 3 rodzaje soków (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- **ciastka kruche** (co najmniej 80g na osobę).
- **kanapki** dekoracyjne (2 sztuki na osobę – co najmniej 240 g), do wyboru z serami twardym i żółtym, szynką, z kiełbasą podsuszaną, polędwicą sopocką, serem gouda, ogórkiem, pomidorem, sałatą, jajkiem, pastami itp.; kanapki podane będą na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje).
- **koreczki** z serem żółtym, szynką konserwową i winogronem po 4 szt. na osobę,
- **dania mięsne:** roladki z indyka faszerowane aromatycznym szpinakiem 21 porcje nie mniej niż 2.5 kg i paszteciki drożdżowe z mięsem 2 sztuki na osobę z gorącym barszczykiem 250 ml na osobę

Posiłki będą serwowane w odstępach czasowych najpierw kanapki, koreczki, a po około 1,5-2 godzinach dania ciepłe. Napoje dostępne już od początku przez cały czas trwania planowanego spotkania.

Termin realizacji umowy Zamawiający informuje, że realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w terminie od dnia zawarcia umowy do chwili zrealizowania określonej ilości spotkań / szkoleń wymienionych w punkcie 1 i 2, nie dłużej jednak niż do dnia 31.05.2013r.

Na 7 dni przed planowanym spotkaniem/szkoleniem zamawiający określi termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi restauracyjnej tj. zestawy wymienione w pozycjach 1 i 2.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów zorganizowania poszczególnych spotkań/szkoleń lub całkowitej rezygnacji z organizowania danej imprezy. O zmianie terminu lub rezygnacji z imprezy Zleceniodawca poinformuje Wykonawcę z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem w stosunku do pierwotnie ustalonego terminu