



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie cateringu i jego obsługa na spotkanie informacyjne organizowane w ramach projektu POIS.02.04.00-00-0193/16 „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000”, dofinansowanego w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2014-2020.

Zamówienie obejmuje organizację cateringu (przekąski w postaci „finger food”, ciepły posiłek) dla maksymalnie 120 uczestników jednodniowego, 5-godzinnego spotkania w terminie 26 czerwca 2019 r.

Wymagania względem cateringu:

- **przekąski w postaci „finger food”:** 6 rodzajów przekąsek np. roladki z bakłażana/cukinii z kremowym serkiem, tartinki, sakiewki z cista filo z nadzieniem, koreczki/ szaszłyki z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, bazylią, etc. (4 rodzaje wegetariańskich i 2 rodzaje z dodatkiem mięsnym) – co najmniej 1 sztuka przekąski z każdego rodzaju na uczestnika konferencji;
- **patera owoców:** w liczbie dopasowanej do liczby uczestników;
- **przerwy kawowe (3 przerwy 15 minutowe):**
 - a) kawa 100% Arabica z ekspresu przelewowego – bez ograniczeń;
 - b) herbata (czarna, zielona i owocowa w torebkach) – bez ograniczeń;
 - c) ciastka kruche/ herbatniki zdobione słodkie (co najmniej trzy rodzaje) – bez ograniczeń;
 - d) Zamawiający przewiduje możliwość użycia warników do samodzielnego przygotowania gorących napojów;
 - e) mleko i/lub śmietanka do kawy – bez ograniczeń;
 - f) cukier – bez ograniczeń;
 - g) woda mineralna niegazowana w szklanych butelkach, zamykanych zakrętkami, o pojemności 0,3 - 0,33ml – po butelce na uczestnika;
 - h) soki owocowe 100% (dwa rodzaje) - podane w dzbankach o pojemności do 1,5 l w liczbie dopasowanej do liczby uczestników.
- **obiad (1 przerwa 40 minutowa) - zestaw dla jednej osoby powinien zawierać:**
 - a) jeden ciepły posiłek wegetariański (np. potrawka warzywna a'la ratatouille lub warzywne curry ze słodkimi ziemniakami, ciecierzycą, szpinakiem, etc. ...) – 350g
 - b) gotowany ryż/kasza - 100 g
 - c) deser: dwa rodzaje ciasta domowego - 150g

Catering powinien być zorganizowany w formie szwedzkiego stołu.



Spełniamy wymagania EMAS - zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

al. Jana Matejki 6, 50-333 Wrocław, tel.: 71 747 93 00, fax: 71 758 57 41, sekretariat.wroclaw@rdos.gov.pl, wroclaw.rdos.gov.pl

Wykonawca zapewni:

- stoły bufetowe przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi – pod szwedzki bufet;
- stoliki koktajlowe – ok. 15 szt.
- naczynia, sztucce oraz serwetki w liczbie dopasowanej do liczby uczestników;
- Zamawiający nie przewiduje możliwości używania naczyń i sztuców jednorazowych;
- Wykonawca zapewni o 20% więcej naczyń niż przewidziana liczba uczestników.

Spotkanie odbędzie się w siedzibie w budynku zlokalizowanym przy al. Jana Matejki 6, 50 – 333 Wrocław, w godzinach między godz. 8:00 a 15:00.

Wykonawca w ofercie zaproponuje menu (6 rodzajów przekąsek wegetariańskich i 4 rodzaje przekąsek mięsnych, 3 rodzaje ciepłego posiłku wegetariańskiego, 3 rodzaje deseru). Zamawiający ustali menu i poda liczbę uczestników na 5 dni przed terminem spotkania, przy czym ogólna liczba osób nie przekroczy 120.