



Załącznik Nr 1 do Zapytania ofertowego

Nr sprawy LG.332.68.2024.BCz

### Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi cateringowej, w związku z organizacją warsztatów moderowanych dotyczących zawartości platformy internetowej. Usługa będzie finansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności (projekt w ramach naboru pt. „Zbudowanie systemu koordynacji i monitorowania regionalnych działań na rzecz kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie, w tym uczenia się dorosłych”).

**Termin:** 25-26.09.2024 r.

**Liczba uczestników:** maksymalnie 40 osób

#### Niezbędne uwarunkowania dotyczące przygotowania usługi cateringowej:

Wszystkie posiłki powinny być świeże, przygotowane i dostarczone na miejsce odbywania się spotkania 25.09.2024 r. i 26.09.2024 r.

Usługa gastronomiczna wykonana będzie w formie bufetu szwedzkiego i będzie serwowana w sali, zdolnej zmieścić wszystkich uczestników spotkania. Usługa będzie obejmowała następujące pozycje:

#### Tabela A. godz. 11.30 - przerwa kawowa na 40 osób:

Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji / waga wymagana dla 1 os.
NAPoje GORĄCE		
1.	<u>KAWA</u> wrzątek w warniku, kawa rozpuszczalna, kawa mielona,	co najmniej 200 ml / os.



Rzeczpospolita  
Polska

Sfinansowane przez  
Unię Europejską  
NextGenerationEU



	dodatki: cukier– podany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach, mleko w mlecznikach	bez limitu / uzupełniane na bieżąco
2.	<u>HERBATA</u> wrzątek w warku, herbata podana w pojedynczych torebkach - do wyboru kilka rodzajów: herbata czarna, earl grey, zielona, owocowa,	co najmniej 200 ml / os.
	dodatki: cukier - podany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach, świeża cytryna pokrojona w plasterki, rozłożona na talerzykach	bez limitu / uzupełniane na bieżąco
NAPoje ZIMNE		
3.	<u>WODA</u> woda mineralna niegazowana – podana w karafkach / dzbankach,	co najmniej 200 ml / os.
	woda mineralna gazowana - w butelkach szklanych	40 szt. o pojemności 250-330ml
4.	<u>NAPoje</u> soki naturalne 100% bez dodatku cukru – minimum 2 smaki, np. jabłkowy i pomarańczowy – podane w karafkach / dzbankach	co najmniej 100 ml / os.
BUFET SŁODKI		
5.	<u>CIASTo</u> ciasto pieczone – minimum 2 rodzaje, np. szarlotka, sernik, brownie	co najmniej 1 szt. każdego rodzaju ciasta / os. (ok. 150 g na osobę)
6.	<u>ROGALIKI</u> rogaliki drożdżowe z nadzieniem czekoladowym lub owocowym	co najmniej 2 szt. / os.
OWOCE		
7.	<u>ŚWIEŻE OWOCE</u>	co najmniej 50 g / os.

	co najmniej 4 rodzaje, np. winogrona bezpestkowe, borówki amerykańskie, melony, mandarynki, banany	
--	--	--

**Tabela B.** godz. 14.15 - lunch na maksymalnie 40 osób:

Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji/ waga wymagana dla 1 os.
<b>NAPOJE GORĄCE</b>		
1.	<u>KAWA</u> wrzątek w warniku, kawa rozpuszczalna, kawa mielona,	co najmniej 200 ml / os.
	dodatki: cukier – podany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach, mleko w mlecznikach	bez limitu / uzupełniane na bieżąco
2.	<u>HERBATA</u> wrzątek w warniku, herbata podana w pojedynczych torebkach - do wyboru kilka rodzajów: herbata czarna, earl grey, zielona, owocowa,	co najmniej 200 ml / os.
	dodatki: cukier – podany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach, świeża cytryna pokrojona w plasterki, rozłożona na talerzykach	bez limitu / uzupełniane na bieżąco
<b>NAPOJE ZIMNE</b>		
3.	<u>WODA</u> woda mineralna niegazowana – podana w karafkach / dzbankach,	co najmniej 200 ml / os.
	woda mineralna gazowana - w butelkach szklanych	40 szt. o pojemności 250-330ml
4.	<u>NAPOJE</u>	co najmniej 100 ml / os.

	soki naturalne 100% bez dodatku cukru – minimum 2 smaki, np. jabłkowy i pomarańczowy – podane w karafkach / dzbankach	
BUFET CIEPŁY		
5.	<u>ZUPY</u> co najmniej 2 rodzaje, np. <ul style="list-style-type: none"> <li>• zupa gulaszowa / beef stroganov / leczo (na bazie mięsa i warzyw)</li> <li>• zupa-krem z warzyw (wegetariańska)</li> </ul>	co najmniej 300 ml / os.
BUFET ZIMNY		
6.	Bufet zimny podany na paterach - co najmniej 3 rodzaje np. <ul style="list-style-type: none"> <li>• mini babeczki z ciasta francuskiego faszerowane pastą ziołową / pastą z tuńczyka / musem serowym</li> <li>• mini babeczki z ciasta kruchego faszerowane łososiem / kurczakiem z warzywami / salami / szynką z dodatkami</li> <li>• paszteciki z nadzieniem mięsnym / szpinakiem i serem / pieczarkami</li> <li>• zawijane tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami/ wędzonym łososiem i serkiem mascarpone</li> <li>• kanapki - mix na bagietkach pszennych i wieloziarnistych krojonych pod kątem z serem żółtym/ serami pleśniowymi/ łososiem wędzonym (plastry)/ wędlinami/ pieczeniami/ pastami twarogowymi/ pastami jajecznymi z dodatkami świeżych warzyw/ marynowanymi warzywami/ kiełki</li> </ul>	co najmniej 3 szt. / os.
BUFET SŁODKI		
7.	<u>CIASTO</u> ciasto pieczone – minimum 3 rodzaje (inne niż podczas pierwszej przerwy kawowej, np. ciasto marchewkowe, ciasto kruche z owocami)	co najmniej 1 szt. każdego rodzaju ciasta/ os. (ok. 150 g na osobę)

Każda pozycja bufetu zimnego serwowana na oddzielnej tacy z tabliczką na menu (umieszczoną przed każdą tacą) z informacją co się na tacy znajduje.

Tace powinny być uzupełniane/wymieniane na bieżąco.

Ponadto Wykonawca:

- zapewni obrusy materiałowe (wyprasowane) i inne dekoracje stołów, serwetki jednorazowe oraz zastawę ceramiczną (naczynia nie jednorazowe) – dobrane do rodzaju posiłku (talerzyki deserowe, miseczki do zupy, filiżanki do kawy i herbaty, szklanki do napojów zimnych) – w ilości odpowiedniej dla 40 osób.
- zapewni obsługę kelnerską w trakcie spotkania (liczba kelnerów dostosowana do liczby gości), która przygotuje stoły oraz uprzątnie je po zakończeniu spotkania.

Realizacja usługi cateringowej świadczona będzie zgodnie ze sztuką kulinarną, z zachowaniem higieny, obowiązujących przepisów i norm oraz zgodnie ze szczegółowymi ustaleniami stron. Do wykonania usługi Wykonawca użyje materiałów własnych.

Do innych obowiązków Wykonawcy związanych z realizacją usługi należeć będzie zapewnienie osoby odpowiedzialnej za przeprowadzenie usługi na miejscu jej realizacji (opiekun do kontaktu z Zamawiającym).

Wszystkie usługi opisane powyżej zostaną zrealizowane na terenie jednego obiektu.

Wykonawca prześle propozycję menu Zamawiającemu. Zamawiający podpisze z Wykonawcą umowę o świadczenie usługi po akceptacji menu.

**Zamawiający przewiduje rozszerzenie zakresu zamówienia o zamówienie o tożsamym charakterze w przypadku uzyskania w postępowaniu cen niższych od szacunku zamawiającego.**

Prawo opcji polegać będzie na zwiększeniu zakresu usługi o dodatkowy bufet kawowy, który będzie serwowany przed rozpoczęciem wydarzenia o godz. 8.45 tj. w dn.

**25.09.2024r i 26.09.2024r.**

Zgodnie z poniższym zakresem:

**Tabela C.** godz. 8.45 – przerwa kawowa na maksymalnie 40 osób:

Lp.	Pozycja menu	Liczba porcji / waga wymagana dla 1 os.
<b>NAPOJE GORĄCE</b>		
1.	<u>KAWA</u> wrzątek w warniku, kawa rozpuszczalna, kawa mielona,	co najmniej 200 ml / os.
	dodatki: cukier – podany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach, mleko w mlecznikach	bez limitu / uzupełniane na bieżąco
2.	<u>HERBATA</u> wrzątek w warniku, herbata podana w pojedynczych torebkach - do wyboru kilka rodzajów: herbata czarna, earl grey, zielona, owocowa,	co najmniej 200 ml / os.
	dodatki: cukier – podany w cukiernicach lub jednorazowych saszetkach, świeża cytryna pokrojona w plasterki, rozłożona na talerzykach	bez limitu / uzupełniane na bieżąco
<b>NAPOJE ZIMNE</b>		
3.	<u>WODA</u> woda mineralna niegazowana – podana w karafkach / dzbankach,	co najmniej 200 ml / os.
	woda mineralna gazowana - w butelkach szklanych	40 szt. o pojemności 250- 330ml
4.	<u>NAPOJE</u>	co najmniej 100 ml / os.

	soki naturalne 100% bez dodatku cukru – minimum 2 smaki, np. jabłkowy i pomarańczowy – podane w karafkach / dzbankach	
--	---	--

Zamawiający przewiduje a Wykonawca wyraża zgodę na prawo opcji udzielane na zasadach o których mowa w poniżej:

1. Produkty oferowane w opcji muszą spełniać wymagania opisane przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym wraz z załącznikami.
2. Warunkiem uruchomienia opcji będzie oświadczenie woli Zamawiającego wykonania zamówienia w ramach opcji z określeniem zakresu realizacji zamówienia udzielanego w ramach opcji.
3. Zamawiający wymaga, aby cena zaoferowana przez Wykonawcę dotycząca Przerwy Kawowej w zakresie wskazanym w powyższej tabeli, była jednakowa w odniesieniu do zamówienia podstawowego oraz zamówienia udzielanego w ramach prawa opcji.
4. Prawo opcji stanowi uprawnienie Zamawiającego, z którego może, ale nie musi skorzystać w ramach realizacji przedmiotu zamówienia.
5. W przypadku nie skorzystania przez Zamawiającego z przysługującego mu prawa opcji albo skorzystania z prawa opcji w niepełnym zakresie, niewykorzystującym maksymalnego poziomu prawa opcji, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu nie skorzystania przez Zamawiającego z przysługującego mu prawa opcji albo skorzystania z prawa opcji w niepełnym zakresie niewykorzystującym maksymalnego poziomu prawa opcji.
6. Niezłożenie przez Zamawiającego oświadczenia o skorzystaniu z prawa opcji albo złożenie zamówienia w ramach prawa opcji, w zakresie mniejszym aniżeli maksymalny poziom prawa opcji, oznacza rezygnację Zamawiającego z pozostałej części.
7. Wykonawca składając ofertę w przedmiotowym postępowaniu wyraża zgodę na przewidziane prawo opcji i nie przysługuje mu żadne roszczenie z tytułu niezłożenia przez Zamawiającego zamówień objętych prawem opcji lub złożenie zamówień w ramach prawa opcji w zakresie mniejszym, aniżeli objęte prawem opcji ilości maksymalne.