

Załącznik nr 1 - Opis Przedmiotu Zamówienia

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do:

1) Zapewnienia sali konferencyjnej dla ok. 30 osób od godz. 8.30 - 16.30 w dniu 22 grudnia 2015r. na terenie Gminy Miasto Szczecin.

Sala konferencyjna powinna być wyposażona w:

- nagłośnienie,
- rzutnik multimedialny,
- ekran,
- flipcharty, mazaki,

Sala powinna mieć zapewnioną wentylację.

2) Zapewnienie cateringu podczas spotkania

1. Dania

- a. kawa parzona z ekspresu, herbata (różne smaki) b/o, cukier, mleko, cytryna itp.,
- b. woda mineralna gazowana (w butelkach do 500 ml) i niegazowana (w butelkach do 500 ml lub dzbankach), soki owocowe w dzbankach
- c. Ciastka drobne (3 rodzaje)
- d. ciasto min 2 na osobę
- e. Zapewnienie obiadu w godz. 12.00 - 12.30,
 - dania serwowane: zupa o wielkości min. 200 ml. na osobę, oraz danie główne: produkty białkowe (mięso lub ryba) o masie min. 150 g na osobę, dodatki w postaci ziemniaków, kaszy, ryżu, makaronu o masie min. 200 g, dodatki warzywne o masie 150 g na osobę, deser, napoje jw.

2. Dostarczenie zastawy, sztućców, dekoracji (obrusów), serwetek jednorazowych.
3. Zapewnienie stołów pod catering dla 30 osób .
4. Zapewnienie porządku i utrzymania czystości podczas trwania usługi oraz po jej zakończeniu.
5. Zamawiający zastrzega, że z powodu niemożności dokładnego ustalenia przerw kawowych pełny catering (tj. gorąca woda, herbata, kawa, dodatki, ciastka) dla uczestników ma być dostępny w sposób ciągły tj. od godz. 8.30-16.30.

W ramach realizacji zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany do:

1. przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914, z późn. zm.);
2. zapewnienia niezbędnego sprzętu, zastawy ceramicznej lub porcelanowej nie jednorazowego użytku oraz metalowych sztućców, do serwowania napojów i dań wraz z dodatkami w wystarczającej ilości;
3. zapewnienia odpowiedniej liczby obsługi kelnerskiej,
4. bieżącego sprzątania w trakcie spotkania, zarówno pomieszczenia, w którym odbywała się będzie spotkanie, jak i pomieszczeń socjalnych;
5. udostępnienia zaplecza socjalnego dla uczestników spotkania wraz z obsługą (tj. szatni, toalet)

6. przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, PPoż., sanitarno-epidemiologicznych
7. zagwarantowania wysokiej jakości świadczonej usługi, tj:
 - zapewniona zastawa stołowa będzie czysta i nieuszkodzona;
 - obrusy będą czyste, nieuszkodzone, wyprasowane;
 - usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - obsługa kelnerska oraz pracownicy będą ubrani w jednolite stroje, w standardzie przyjętym dla tego rodzaju usług;
 - serwowane posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia danej usługi.
8. Sala szkoleniowa, wyżywienie dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione w jednym obiekcie, pod jednym adresem.


DYREKTOR BIURA
mgr Roman Walaszkowski