

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem niniejszego zapytania ofertowego jest obsługa cateringowa podczas warsztatów organizowanych przez Fundację Inicjatyw Innowacyjnych w ramach projektu pn. „Promocja potencjału gospodarczego bio regionu małopolska na arenie międzynarodowej (ProBio Małopolska)”.

Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym odbywają się warsztaty dla uczestników/uczestniczek projektu, tj. ul. Bobrzyńskiego 14, Kraków. Usługi świadczone będą w ciągu tygodnia, w terminie wskazanym w pkt. 2 c) niniejszego zapytania, zgodnie z harmonogramem dostarczonemu przez Zamawiającego.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

- 1) przygotowania stołów, ekspozycji menu, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
- 2) zapewnienie różnorodności wyżywienia w tym na prośbę Zamawiającego również posiłki wegetariańskie i wegańskie;
- 3) zapewnienie obsługi kelnerskiej, rozstawienia i bieżącej wymiany naczyń oraz dbałości o estetykę miejsca podawania wyżywienia;
- 4) zapewnienie serwisu gastronomicznego (w przypadku obiadu i przerw kawowych wymagana zastawa inna niż jednorazowa tj. ceramiczna/porcelanowa/szklana, sztucze stalowe);
- 5) organizacji cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji warsztatów wskazane przez Zamawiającego;
- 6) świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
- 7) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

Oferta powinna składać się z następującego menu:

- a) Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym (8 godz.) dla uczestników / uczestniczek projektu. Serwis kawowy składa się z :
 - kawa, herbata czarna, herbata owocowa, mleko, cukier, cytryna - bez ograniczeń
 - woda mineralna gazowana i niegazowana - bez ograniczeń
 - mini drożdżówki - 6 szt./os.
 - kanapki koktajlowe - 6 szt./os.
 - ciasteczka dekoracyjne po 150 g/na osobę.
- b) Zapewnienie obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek projektu według poniższej gramatury posiłków:
 - zupa – 350 ml
 - mięso / ryba – 200 g
 - surówka - 200 g
 - dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, frytki, ryż) - 250 g
 - napój - 200 ml (np. sok, woda gazowana, niegazowana, kompot).

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników warsztatów faktu bycia wegetarianinem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie. Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich.

Do oferty należy załączyć przykładowe, proponowane menu na 4 dni, zgodnie z Załącznikiem nr 3 do zapytania ofertowego.

W ciągu dnia w warsztatach będzie uczestniczyło ok. 15 osób.

Czas dostawy zostanie uzgodniona przez Zamawiającego w porozumieniu z Wykonawcą.