



BB-PL
INTERREG V A
2014-2020

Europäische Union
Europäischer Fonds für
Regionale Entwicklung



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego

Znak sprawy: RA-ZP.2611.8.2022

Załącznik nr 1.1 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia – część 1

I. Wymagania Zamawiającego:

1. Wykonawca zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego, najpóźniej 10 min. przed planowanym spotkaniem.
2. Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi.
3. Wszystkie produkty mają być serwowane w naczyniach szklanych lub porcelanowych. Nie można stosować sztućców jednorazowych (plastikowych). Wykonawca ma zapewnić niezbędną ilość zastawy stołowej, uwzględniając jednorazowe użycie przez uczestników. Dopuszczalne jest serwowanie dań „do wyboru” na paterach stalowych, szklanych, drewnianych, kamiennych.
4. Zabronione jest wykorzystanie naczyń i sztućców jednorazowych w tym papierowych i tworzyw sztucznych.
5. Wykonawca musi zapewnić zastawę stołową w tym: sztućce, talerze, szklanki, filiżanki, i inne naczynia stołowe niezbędne do serwowania i konsumpcji.
6. Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania miejsca świadczenia usługi i pozostawienia go w stanie w jaki miejsce to zostało mu przekazane.
7. Substytutem soków owocowych nie mogą być napoje lub nektary owocowe.
8. Catering dla 30 osób, (2 spotkania po 15 osób każde)
9. Menu na jedną osobę – produkty w ilości:

Nazwa	Ilość na osobę
Woda mineralna niegazowana	500 ml
Woda mineralna gazowana	500 ml
Kawa parzona na miejscu, do wyboru: rozpuszczalna lub sypana	2 szt.
Herbata (do wyboru zielona, owocowa - min. 3 smaków owocowych do wyboru)	2 szt.
cukier w saszetkach jednorazowych o gramaturze 5-15 gram	6 szt.
cytryna plasterki	2 plasterki
mleczko do kawy UHT, min. 2% w jednorazowych opakowania o gramaturze 5-15 gram	2 szt.
Owoce (do wyboru: banan, mandarynka, jabłko, winogrona)	300 g
Ciasto świeże, pieczone (różne ciasta do wyboru przez uczestników: sernik, jabłecznik, tarta z owocami, ciasto drożdżowe, biszkopt drożdżowy z owocami). Miks minimum 3 ciast	300 g
soki owocowe (do wyboru przez uczestników: jabłkowy, pomarańczowy, wieloowocowy typu "multiwitamina")	250 ml
Ciastka suche (np. delicje, ciastka z cukrem, ciastka kawowe) do wyboru miks minimum 3 różnych ciastek	100 g.
Mini kanapki koktajlowe (różne rodzaje do wyboru: w tym wegetariańskie)	10 szt.



**BB-PL
INTERREG V A
2014-2020**

Europäische Union
Europäischer Fonds für
Regionale Entwicklung



Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego

Znak sprawy: RA-ZP.2611.8.2022

Załącznik nr 1.1 do SWZ

II. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia: czerwiec 2022 r. i listopad 2022 r.
2. Dokładny harmonogram, uzgodnione menu oraz data i godzina posiłków, dokładne miejsce świadczenia usługi w siedzibie UZ, podane zostaną Wykonawcy na 7 dni przed planowanym rozpoczęciem terminu szkolenia.