

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU UMOWY (SOPU)

### Usługa cateringowa składa się z następujących komponentów:

#### **1) Przerwa kawowa ciągła uzupełniona na bieżąco w trakcie trwania całego spotkania:**

- maksymalna liczba przerw kawowych ciągłych wynosi **25 zestawów** („zestaw” to 1 przerwa kawowa ciągła na 1 osobę);
- poczęstunek powinien być przygotowany co najmniej 30 minut przed planowanym rozpoczęciem spotkania i pozostawać do dyspozycji uczestników do zakończenia spotkania;
- 1 zestaw powinien zawierać łącznie następujące elementy:
  - sok 100 % - łącznie min. 300 ml/osobę, do wyboru min. 3 rodzaje: pomarańczowy lub jabłkowy lub porzeczkowy/grejpfrutowy, każdorazowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
  - woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach 500 ml, min. 2 butelki/osobę;
  - min. 1 ekspres ciśnieniowy do kawy – kawa bez ograniczeń;
  - min. 1 wernik z wrzątkiem – woda bez ograniczeń;
  - kruche ciastka/wafelki – o łącznej gramaturze min. 100 g/osobę, każdorazowo do uzgodnienia z Zamawiającym;
  - wybór herbaty ekspresowej (czarnej, zielonej, owocowej – torebki z zawieszka, każda sztuka pakowana osobno) – min. 3 saszetki/osobę;
  - kanapki (do wyboru z wędliną i jarskie) – po 3 kromki pieczywa na osobę;
  - mleko w płynie w mlecznikach, cukier, cytryna – bez ograniczeń;

#### **2) Obiad Standard:**

- maksymalna liczba obiadów Standard wynosi **25 zestawów** („zestaw” to jeden obiad serwowany na 1 osobę);
- na 1 zestaw powinny składać się **ciepłe danie obiadowe** – składające się z poniższych elementów, do uzgodnienia z Zamawiającym:

- a) mięso wieprzowe lub drobiowe – o łącznej gramaturze min. 200 g/osobę,
- b) dodatki typu ziemniaki, kasza, ryż, kluski – o łącznej gramaturze min. 100 g/osobę,
- c) danie wegetariańskie typu zapiekane warzywa – o łącznej gramaturze min. 100 g/osobę,
- d) dwa rodzaje surówek – o łącznej gramaturze min. 100 g/osobę,
- e) deser – min. 100 g deseru (np. 1 rodzaj ciasta porcjowanego itp.)/osobę.
- f) Sok 100 % - łącznie min. 300 ml/osobę, min. 3 rodzaje: pomarańczowy lub jabłkowy lub porzeczkowy/grejpfrutowy, każdorazowo do uzgodnienia z Zamawiającym,
- g) woda mineralna gazowana i niegazowana – w butelkach 500 ml, min. 1 butelka/osobę;

**Informacja dot. realizacji usługi cateringowej:**

- **Usługa obejmuje:** dostarczenie i wydanie zamówionych posiłków i zapewnienie obsługi kelnerskiej w miejscu planowanego spotkania partnerskiego projektu TRANS<sup>3</sup>Net, zwanego dalej spotkaniem, dostarczenie naczyń, w tym kubków, talerzy i sztućców i innego niezbędnego wyposażenia ( w tym w zależności od potrzeb m.in. stolików koktajlowych w ilości zapewniających uczestnikom spotkania swobodne spożycie posiłków), obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą (usuwanie brudnych naczyń, bieżące uzupełnianie poczęstunku i czystych naczyń), dekorację stołów oraz posprzątanie po zakończeniu spotkaniu i usunięcie śmieci.

- **miejsce wykonania:** Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, ul. Dobrzyńska 21/23 Wrocław, V piętro.

- **sposób realizacji:** Ostateczna liczba uczestników spotkania zostanie podana Wykonawcy przez Zamawiającego nie później niż na 3 dni robocze przed datą spotkania. Zlecenia na świadczenie usługi zostanie przesłane drogą poczty elektronicznej za pomocą „Ostatecznego zamówienia na usługę organizacji spotkania”, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do umowy. Wykonawca przedstawi propozycję menu, którego wybór nastąpi w porozumieniu z Zamawiającym nie później niż na 3 dni robocze przed planowanym terminem spotkania.

Zamawiający dopuszcza wykonanie umowy na minimalnym poziomie 60% wartości brutto wynagrodzenia Wykonawcy.

- **termin realizacji:** 09.10.2017 r. – godz. 9.30 – 16.00.