

*Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Pomocy Technicznej Regionalnego Programu Operacyjnego  
dla Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020*

Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego  
z dnia 13.05.2021 r.

## **SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Miejsce wykonania usługi:** Zamek Książ, ul. Piastów Śląskich 1, 58-306 Wałbrzych

**Termin wykonania usługi:** 25.05.2021 r. (godz. 10.30 – 15.00)

**Ilość osób objętych usługą:** 25 osób. Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej o 5 osób. Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu: 24.05.2021 r.

### **USŁUGA CATERINGOWA:**

1. Wykonawca zapewnia w dniu 25.05.2021 r. catering dla 25 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej) w postaci przerwy kawowej.
2. Usługa cateringowa: catering stały.
3. Catering będzie dostępny na sali pół godziny przed rozpoczęciem spotkania, tj. od godziny 10.30 do jego zakończenia, tj. do godziny 15.00 w dniu 25.05.2021 r.
4. Catering nie może być serwowany przy pomocy plastikowej zastawy i sztućców. Ilość zastawy i sztućców musi być odpowiednia do sprawnego przeprowadzenia cateringu, przy uwzględnieniu ilości osób uczestniczących w imprezie - w miejscu spotkania nie ma możliwości zmywania naczyń.
5. Wykonawca przygotowuje i dowozi całość zamówienia własnym transportem to jest: catering, naczynia, sztućce i inne niezbędne wyposażenie, zapewnia obsługę cateringu w formie bufetu, włącznie z bieżącą obsługą przynajmniej 2 (dwóch) pracowników/kelnerów (usuwanie brudnych naczyń, uzupełnianie poczęstunku - bieżące oraz uzupełnienie czystych naczyń). Stoły mają zostać udekorowane obrusami materiałowymi. Wykonawca zapewnia jednorazowe serwetki w ilości dostosowanej do liczby uczestników imprezy.
6. Wykonawca sprząta po zakończonym spotkaniu.
7. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych.
8. Wszystkie produkty dostarczone przez Wykonawcę pozostają do pełnego wykorzystania przez Zamawiającego.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku oraz jego walory smakowe i estetyczne.

10. Catering powinien być sporządzony zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Musi być wykonany ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
11. O czystość wszystkich naczyń zadba Wykonawca. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wszystkie naczynia i opakowania użyte do realizacji zamówienia powinny posiadać wszelkie wymagane prawem atesty.
12. Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe (w liczbie umożliwiającej swobodne spożycie ciasta, wypicie kawy itd. przez uczestników spotkania).

**Zamawiający nie przewiduje możliwości zlecenia wykonania usługi przez wybranego Wykonawcę osobom trzecim.**

**Zamawiający dokona weryfikacji przedmiotu zamówienia przed rozpoczęciem świadczenia usługi cateringowej.**

**Elementy zamówienia:**

**bufet (uzupełniany na bieżąco) powinien zawierać:**

1. Woda mineralna gazowana i niegazowana (butelki szklane 0,5l/os.).
2. Kawa świeżo parzona bez ograniczeń.
3. Herbata czarna i owocowa (różne rodzaje - każda saszetka pakowana w osobną kopertkę) – bez ograniczeń.
4. Cytryna w plasterkach.
5. Mleko do kawy w dzbanuszkach.
6. Cukier do kawy/herbaty.
7. Ciasto pieczone – 3 rodzaje (typu sernik, jabłecznik, ciasto z kremem) po 100 gr. każdego rodzaju na jedną osobę.