



*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 8.12.2016 r.

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Miejsce wykonania usługi:** Wałbrzych, na terenie kompleksu Zamku Książ

**Termin wykonania usługi:** 19.12.2016 r. (godz. 10.30-14.00)

**Ilość osób objętych usługą:** łącznie około 30 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 cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana Wykonawcy drogą elektroniczną najpóźniej w dniu odpowiednio: 16.12.2016 r.

### USŁUGA CATERINGOWA:

1. Wykonawca zapewnia w dniu 19.12.2016 r. catering dla 30 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej);
2. Catering w postaci przerwy kawowej będzie dostępny na sali szkoleniowej od początku spotkania tj. od godziny 10.30 do jego zakończenia tj. do godz. 14.00 w dniu 19.12.2016 r.
3. Posiłki nie mogą być serwowane 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;
4. Wykonawca przygotowuje i dowozi własnym transportem 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 oraz świątecznie przybrane. Wykonawca zapewnia jednorazowe serwetki w ilości dostosowanej do liczby uczestników imprezy.
5. Wykonawca sprząta po zakończonym spotkaniu;
6. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania obowiązujących przepisów prawnych w zakresie przechowywania artykułów spożywczych;
7. Wszystkie produkty dostarczone przez Wykonawcę pozostają do pełnego wykorzystania przez Zamawiającego;
8. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne;
9. Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie dostarczać asortyment własnym transportem. 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.

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

**Elementy zamówienia:**

Obiad w formie bufetu powinien składać się ciepłych posiłków:

Zupa – 300 ml/os. (barszcz z uszkami lub zupa grzybowa)

Porcja drugiego dania nie mniejsza niż 500 gram/1 osobę z zachowaniem następujących wielkości:

Ryby – 250 g (filet z ryby smażony w panierce karp, dorsz i grillowany łosoś)

Ziemniaki – 150 g (ziemniaki gotowane z koperkiem oraz smażone/zapiekane ćwiartki ziemniaków)

Surówki – 100 g (min. 3 rodzaje, np. z kiszanej kapusty, buraczki, z kapusty pekińskiej).

+ 6 sztuk pierogów na osobę (1/2 pierogi z kapustą i grzybami i 1/2 pierogi ruskie)

+ kapusta z grochem 100 g na osobę

Ciasto – 3 rodzaje (typu sernik, makowiec, jabłecznik) po 100 g każdego rodzaju na jedną osobę.

Soki 100% jabłkowy i pomarańczowy w dzbankach (min. 250 ml/os.)

Woda mineralna gazowana i niegazowana (butelkowana 0,5l/os.)

Kawa rozpuszczalna i sypana bez ograniczeń

Herbata czarna i owocowa (różne rodzaje - każda saszetka pakowana w osobną kopertkę) – bez ograniczeń

Cytryna w plastrach

Mleko do kawy w dzbanuszkach

Cukier do kawy/herbaty

**22 sztuki** (słodkich upominków dla uczestników, np. świąteczne pierniczki/ umieszczone w świątecznych opakowaniach)

Wszystkie posiłki/dania/przekąski/napoje podane w formie bufetu bankietowego

W koszcie menu nakrycie stołów, naczynia porcelanowe oraz szklane na napoje oraz niezbędny sprzęt gastronomiczny na potrzeby obsługi w/w wydarzenia.

Wykonawca zapewni opakowania na posiłki, do których Zamawiający po skończonej usłudze będzie mógł zapakować i zabrać poszczególne potrawy wchodzące w skład menu.