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 24.01.2019 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Miejsce wykonania usługi: sala szkoleniowa zapewniona przez Zamawiającego w Parku Wielokulturowym Stara Kopalnia, znajdująca się w Wałbrzychu, przy ul. Wysockiego 29;

Termin wykonania usługi:

- **19 lutego 2019r. godz. 10.00 – 13.00** – Spotkanie informacyjne dla potencjalnych beneficjentów projektów w ramach Poddziałania 1.3.4 Rozwój przedsiębiorczości – ZIT AW (schemat A) dot. możliwości uzyskania dofinansowania w ramach dedykowanego Poddziałania ZIT AW
- **26 lutego 2019 r. godz. 10.00 – 15.00** - Spotkanie informacyjne dla potencjalnych beneficjentów projektów w ramach Poddziałania 3.3.4 Efektywność energetyczna w budynkach użyteczności publicznej i sektorze mieszkaniowym – ZIT AW (schemat C) dot. możliwości uzyskania dofinansowania w ramach dedykowanego Poddziałania ZIT AW

Ilość osób objętych usługą:

Termin	Liczba osób	Zmniejszenie lub zwiększenie
19 lutego 2019 r. godz. 10.00 – 13.00	10	o 5 osób
26 lutego 2019 r. godz. 10.00- 15.00	10	o 5 osób

Zamawiający zastrzega prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z usługi cateringowej zgodnie z powyższą tabelą.
Zamawiający, tj. IPAW zastrzega sobie prawo do rezygnacji z poszczególnych usług cateringowych, w sytuacjach od niego niezależnych (np. niezgłoszenie się minimalnej liczby osób na spotkania informacyjne lub warsztaty lub zmiany terminu ogłoszenia o konkursie), o zaistniałym fakcie Zamawiający zobowiązuje się poinformować wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed terminem świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej.
Ostateczna informacja o ilości osób korzystających z usługi cateringowo-gastronomicznej zostanie przekazana wykonawcy drogą telefoniczną najpóźniej na dzień przed planowanym spotkaniem.

USŁUGA CATERINGOWA:

- Wykonawca zapewnia w ww. terminach catering dla 20 osób (z zastrzeżeniem ilości osób wg opisu powyżej) w postaci przerwy kawowej;
- catering w postaci przerwy kawowej będzie dostępny na sali szkoleniowej od początku spotkania;
- Wykonawca przedstawia Zamawiającemu menu usługi cateringowej do akceptacji, najpóźniej na trzy dni przed dniem pierwszego spotkania informacyjnego, tj. najpóźniej do dnia 14.02.2019 r.
- 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;

- Wykonawca przygotowuje i dowozi własnym transportem catering, naczynia, sztućce, stoły i inne niezbędne wyposażenie, zapewnia obsługę cateringu, włącznie z bieżącą obsługą pracownika (usuwanie brudnych naczyń, uzupełnianie poczęstunku - bieżące oraz uzupełninie czystych naczyń); stoły, które zapewnia Wykonawca mają zostać udekorowane obrusami materiałowymi oraz przybrane. Wykonawca zapewnia jednorazowe serwetki w ilości dostosowanej do liczby uczestników imprezy.
- Wykonawca sprząta po zakończonym spotkaniu;
- Wykonawca zapewnia stół na odstawienie brudnych naczyń podczas usługi cateringowo- gastronomicznej;

- Wykonawca zapewnia dowiezienie i ustawienie cateringu (menu zapewniane w przerwie kawowej) na stołach w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania;

- 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;

- wszystkie produkty dostarczone przez Wykonawcę pozostają do pełnego wykorzystania przez Zamawiającego;

- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne;

- 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:

1. przerwa kawowa, uzupełniana na bieżąco:

a) ciasto pieczone – 3 rodzaje, minimum po 100 gr każdego rodzaju na osobę, np. sernik, ciasto z owocami sezonowymi, ciasto z kremem;

b) napoje gorące (serwowane bez ograniczeń): świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego i herbata (herbata pakowana w oddzielnych torebkach w min. 3 wariantach smakowych do wyboru), dodatki: mleko do kawy, cukier, świeża cytryna pokrojona w plastry- uzupełniane na bieżąco;

Zamawiający dokona weryfikacji przedmiotu zamówienia przed rozpoczęciem świadczenia usługi cateringowo-gastronomicznej.