

Czechy – Polska

DG.340.087.26

Załącznik nr 6**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu (obiad i przerwa kawowa)) dla uczestników warsztatów w ramach projektu "Wspólnie chronimy dzieci przed przemocą", każdorazowo po 30 osób.
2. Przez świadczenie usługi cateringowej należy rozumieć usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.
3. Wykonawca będzie realizować usługę zgodnie z harmonogramem ustalonym przez Zamawiającego. Zamawiający przewiduje realizację usługi w niżej podanych terminach i lokalizacjach. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany niektórych terminów, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony najpóźniej na 5 dni przed planowanym zmienionym terminem.
 - a. część 1. zamówienia:
Jelenia Góra – 23.04.2026 i 24.04.2026 (każdego dnia bufet obiadowy o godz. 13.00 oraz przerwa kawowa ciągła w godz. 9.00 – 16.00 pierwszego dnia i 9.00 – 14.00 drugiego dnia wydarzenia)
Jelenia Góra, Dolnośląski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli Filia w Jeleniej Górze, ul. 1 Maja 43
 - b. część 2. zamówienia:
Wałbrzych – 21.05.2026 i 22.05.2026 (każdego dnia bufet obiadowy o godz. 13.00 oraz przerwa kawowa ciągła w godz. 9.00 – 16.00 pierwszego dnia i 9.00 – 14.00 drugiego dnia wydarzenia)
Wałbrzych, Dolnośląski Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli Filia w Wałbrzychu, Rynek 6
 - c. część 3. zamówienia:
Kłodzko – 17.09.2026 i 18.09.2026 (każdego dnia bufet obiadowy o godz. 13.00 oraz przerwa kawowa ciągła w godz. 9.00 – 16.00 pierwszego dnia i 9.00 – 14.00 drugiego dnia wydarzenia)
Centrum Aktywności Lokalnej w Kłodzku, Sala Szkoleniowa, ul. Waleriana Łukasińskiego 43
4. W ramach przedmiotowej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do:
 - a. przygotowania, dowozu i podania posiłków w formie bufetu obiadowego w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
 - b. przygotowania, dowozu i podania posiłków w formie przerwy kawowej ciągłej,
 - c. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 - d. świadczenia usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuczków platerowych, serwetek papierowych, obrusów materiałowych,
 - e. zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usług cateringu w szczególności: ekspresów do kawy, podgrzewaczy/warników do wody, urządzeń

Czechy – Polska

- grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz liczbę uczestników spotkań,
- f. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu posiłku,
 - g. Zamawiający nie dopuszcza używania różnych wzorów nakryć oraz różnych naczyń i sztućców, ani nie dopuszcza naczyń i sztućców jednorazowych.
5. Wymagane menu przerwy kawowej ciągłej dla 30 osób:
- a. herbata w co najmniej 5 rodzajach (np. czarna, zielona, owocowe), wrzątek z warkana bez ograniczeń,
 - b. cukier i słodzik bez cukru,
 - c. cytryna w plasterkach,
 - d. woda mineralna gazowana i niegazowana w szklanych butelkach 500 ml lub z dystrybutorów wody pitnej w szklanych dzbankach w ilości $\frac{3}{4}$ liczby uczestników,
 - e. soki owocowe w szklanych butelkach 300 ml w ilości $\frac{3}{4}$ liczby uczestników,
 - f. drobne słodkie i słone przekąski typu paluszki, kruche ciastka 50 g/os.,
 - g. owoce (np. banany, mandarynki, winogrona) łącznie ok. 80 g/os.,
 - h. catering powinien uwzględniać specjalne potrzeby osób (potrawy wegetariańskie i bezglutenowe); naczynia winny być czytelnie oznaczone.
6. Wymagane menu bufetu obiadowego dla 30 osób:
- a. bar sałatkowy do wyboru, min. 3 sałatki/surówki,
 - b. min. dwa rodzaje zupy, w tym jedna wegetariańska,
 - c. min. dwa dania główne wraz z dodatkami (np. ryż, kasza, ziemniaki, kluski) do wyboru z uwzględnieniem potraw mięsnych oraz wegetariańskich,
 - d. min. 2 rodzaje deserów do wyboru,
 - e. napoje, w tym: soki owocowe, woda gazowana i niegazowana.