

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem niniejszego zapytania ofertowego jest obsługa cateringowa podczas szkoleń organizowanych przez Gminę Bolesławiec w ramach projektu współfinansowanego jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, działanie 3.1 „Działania szkoleniowe na rzecz rozwoju kompetencji cyfrowych”
2. Usługi cateringowe świadczone będą w miejscu, w którym odbywają się szkolenia dla uczestników/ uczestniczek projektu, tj. w szkole podstawowej w Bolesławcu przy ul. Szkolna 4, 98-430 Bolesławiec lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie gminy Bolesławiec .
3. Usługi świadczone będą w weekendy w terminie wskazanym przez Zamawiającego, po wcześniejszym co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniu.
4. Przewidywana liczba szkoleń: **10** (po 2 dni)
5. Ogólna zaplanowana liczba zestawów podlegająca zamówieniu – 242 zestawy obiadowe (tj. 120 uczestników projektu x 2 posiłki + 1 instruktor szkolenia = 242 zestawy obiadowe)
- jednorazowo na jedno szkolenie należy przygotować ok. 20 zestawów obiadowych (możliwe od 8 do 12 osób + instruktor – dotyczy jednego dnia szkoleniowego)
6. Sale do świadczenia cateringu zapewnia Zamawiający.
7. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:
 - 1) Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy) , zgodnie z wymaganiami menu;
 - 2) Zamawiający dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowego użytku;
 - 3) Dowozu cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego
 - 4) Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
 - 5) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;
 - 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający nie zwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.
8. Oferta powinna składać się z następującego menu:
 - a) Zapewnienie obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek projektu według poniższej gramatury posiłków:
 - Zupa
 - Mięso / Ryba 200g
 - Surówka 140 g
 - Dodatki skrobiowe 200 g
 - Napój 200ml (sok, woda gazowana, niegazowana, kompot)
9. W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkolenia faktu bycia wegetarianinem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie. Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich.
10. Do oferty należy załączyć przykładowe, proponowane menu.
11. Czas dostawy oraz przewidywana liczba uczestników zostanie uzgodniona przez Zamawiającego w porozumieniu z Wykonawcą.