

Krasnystaw, dnia 30 lipca 2025 r.

**BZP.271.4.33.2025**

**-do wszystkich Wykonawców-**

**dotyczy:** postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego  
**pn.:** „Świadczenie usługi cateringu podczas bankietu na zasadach „szwedzki stół”  
w dniu 22 sierpnia 2025 r.”

Miasto Krasnystaw, ul. Plac 3 Maja 29, 22-300 Krasnystaw aktualizuje treść Opisu Przedmiotu Zamówienia w następujący sposób:

**I. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna polegająca na zorganizowaniu bankietu dla 150 osób na zasadach „szwedzki stół” z okazji 54. Ogólnopolskiego Święta Chmielarzy i Piwowarów „Chmielaki Krasnostawskie 2025”.
2. Wszystkie usługi będą przygotowane zgodnie z załączoną ofertą.
3. Zamawiający zastrzega, że szacowana liczba uczestników bankietu może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) o maksymalnie 20%, a wskazana w Ofercie całkowita cena jednostkowa za jednego uczestnika bankietu nie może ulec zmianie. O zmianie liczby uczestników Zamawiający poinformuje najpóźniej do dnia 19 sierpnia 2025 r.
4. W ramach wykonania przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
  - a) właściwego i terminowego wykonania usługi cateringowej,
  - b) przygotowania stołów do prawidłowego świadczenia usługi cateringowej,
  - c) zapewnienia obsługi przez wykwalifikowany i uprawniony do tego typu świadczeń personel - min. 3 osoby,
  - d) zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej, dekoracji stołu bankietowego (szyszki chmielu), zastawy stołowo - porcelanowej wraz z metalowymi sztućcami, obrusów, serwet, a także innego sprzętu i materiałów niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy,
  - e) zapewnienia transportu przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia,
  - f) usunięcia i utylizacji odpadków, śmieci oraz innych pozostałości powstałych w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy,
  - g) świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.
5. Do oferty należy dołączyć szczegółowe menu obejmujące: zupeł, dwa dania gorące (mięsne i wegetariańskie), przekąski zimne (mięsne, rybne, wegetariańskie), 2 sałatki, dodatki do dań i przekąsek (pieczywo, sosy) oraz napoje (kawa, herbata, soki owocowe, woda z cytryną) i desery (owoce i ciasta).
6. Przy każdym daniu powinna znaleźć się tabliczka opisująca co to za potrawa i z jakich składników została wykonana.
7. Zleceniobiorca będzie wykonywać usługi cateringowe z należytą starannością i dokładnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. 2023 poz. 1448), normami i warunkami technicznymi a także mając na uwadze interes Zleceniodawcy.
8. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia określony jest w projekcie umowy.