



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Usługa przygotowania i dostarczenia zimnego bufetu podczas 2 posiedzeń Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej oraz 2 spotkań sieciujących w 2024 roku

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu zimnego bufetu dla uczestników 2 posiedzeń Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii społecznej (RKRES) oraz 2 spotkań sieciujących w 2024 roku.**

Usługa zostanie wykonana w ramach projektu pn. „Koordynacja polityki społecznej w województwie świętokrzyskim” w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, Działanie 04.13 – Wysokiej jakości system włączenia społecznego, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Realizatorem projektu jest Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.

II. PODSTAWOWE INFORMACJE:

1. **Planowany czas trwania usługi:** maksymalnie do 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, w terminach wskazanych przez Zamawiającego (usługa musi być wykonana w 2024 roku).
2. W ramach usługi Wykonawca przygotowuje oraz dostarczy poczęstunek – zimny bufet na **2 posiedzenia** Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej (**każde spotkanie – 25 osób**) i **2 spotkania sieciujące (każde spotkanie – 10 osób)** na miejsce i w terminach wskazanych przez Zamawiającego (łącznie dla 70 osób).
3. W ramach usługi Wykonawca będzie dostarczał zimny bufet sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie/posiedzenie. Zamawiający poinformuje (pocztą elektroniczną) Wykonawcę o terminie i miejscu spotkania/posiedzenia oraz liczbie uczestników nie później niż **2 dni** przed planowaną datą posiedzenia/spotkania.
4. **łączna liczba osób:** 70.
5. **Szacowana liczba spotkań/posiedzeń:** 4 spotkania:
 - posiedzenia RKRES – 2 spotkania po 25 osób tj. łącznie 50 osób
 - spotkania sieciujące – 2 spotkania po 10 osób tj. łącznie 20 osób
6. **Miejsce świadczenia usługi w ramach zamówienia:** siedziba Zamawiającego (Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce) lub inne miejsce na terenie Kielc, wskazane przez Zamawiającego.

III. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Wykonawca w ramach usługi przygotowuje i dostarczy poczęstunek w formie zimnego bufetu dla łącznie 70 osób.

2. W skład zimnego bufetu będą wchodzić:

- a) galanteria cukiernicza,
- b) przekąski zimne;

A. GALANTERIA CUKIERNICZA:		Ilość
1	Rogaliki drożdżowe z nadzieniem owocowym	minimum 1 porcja każdego rodzaju na osobę
2	Mini babeczki/mini pączki bankietowe	
3	Mini eklerki/mini ptysie z nadzieniem waniliowym	
B. ZIMNE PRZEKĄSKI		Ilość
4	4 rodzaje kanapek dekoracyjnych (bankietowych) podawanych na pieczywie jasnym i ciemnym. Kanapki muszą składać się z minimum 4 składników, takich jak np.: szynka, kurczak, łosoś, sery (twarde, dojrzewające lub twarogowe), warzywa świeże i marynowane, dodatki (typu: kiełki, pasty, majonez). Minimum jeden rodzaj kanapek musi uwzględniać wymagania diety wegetariańskiej.	4 sztuki na 1 osobę

Uwaga: Prezentowany w tabeli zakres usług dotyczy **pojedynczego spotkania**.

3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany zaproponowanego wyżej menu dla poszczególnych spotkań/posiedzeń.
4. Niezwłocznie po otrzymaniu zapotrzebowania od Zamawiającego Wykonawca może przedstawić do akceptacji Zamawiającego propozycję zmiany menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/posiedzenia. Zmiana menu wymaga akceptacji Zamawiającego.
5. Usługi będą świadczone w miejscach wskazanych przez Zamawiającego (na terenie miasta Kielce).
6. O terminie i miejscu spotkania/posiedzenia oraz liczbie uczestników Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą elektroniczną nie później niż **2 dni** przed planowaną datą posiedzenia/spotkania.
7. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - przygotowania i dowieszenie (na własny koszt i we własnym zakresie) zimnego bufetu do miejsca, w dniach i godzinach wyznaczonych przez Zamawiającego;
 - rozstawienia zimnego bufetu w sposób uzgodniony z Zamawiającym: w wyznaczonej sali na tacach/półmiskach, przybranych serwetkami;
 - zapewnienia estetycznego podania zimnego bufetu,
 - zapewnienia (na własny koszt i we własnym zakresie) niezbędnego wyposażenia, w tym: serwetek w serwetnikach, **talerzyków deserowych** (porcelanowych/ceramicznych, bez wzorów, w jasnej kolorystyce) w ilości odpowiadającej liczbie uczestników spotkania;
 - przygotowanie poczęstunku z pełnowartościowych i świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia;

- dostarczenia poczęstunku samochodem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności; posiłki powinny być przewożone w sposób bezpieczny, np. w specjalnych zamykanych pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością (np. termoboksach, termosach, itp.), zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności;
- odbiór tac/zastawy po zakończeniu spotkania (lub najpóźniej w dniu następnym) we własnym zakresie i na własny koszt;
- przestrzegania wytycznych dot. bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
- stosowania się do wszelkich wskazówek i wytycznych dotyczących sposobu realizacji zamówienia przekazanych przez Zamawiającego.

OSOBY DO KONTAKTU:

Osobą wyznaczoną do kontaktu w sprawach niniejszego zapytania ze strony Zamawiającego jest Renata Jończyk, tel. 41 395-19-37 e-mail: renata.jonczyk@sejmik.kielce.pl.