

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

### **na realizację usługi polegającej na przygotowaniu bufetu kawowego i poczęstunku dla uczestników dwóch konferencji wraz z pełnym wyposażeniem**

#### **I. Opis i zakres:**

Zapewnienie usługi polegającej na przygotowaniu: poczęstunku oraz bufetu kawowego dla 600 osób (razem dla dwóch konferencji) wraz z pełnym wyposażeniem (naczynia, talerze, szklanki, filiżanki, sztucze, podłużny stół pod catering, 4 okrągłe stoliki bankietowe, obrusy materiałowe). Ostateczna liczba uczestników zostanie podana na dwa dni przed każdą z konferencji.

– **Termin realizacji usługi i miejsce:**

12.02.2015 dla 300 osób, miejsce UJK, Aleja IX Wieków 19

16.02.2015 dla 300 osób, miejsce PŚ, Aleja 1000-lecia Państwa Polskiego 7

– Godzina 10.00-15.00.

#### **II. Zamawiający:**

Województwo Świętokrzyskie – Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego, Aleja IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce, NIP: 9591506120.

#### **III. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Zapewnienie usługi polegającej na: przygotowaniu oraz podaniu poczęstunku i serwisu kawowego dla 600 osób (razem dla dwóch konferencji) wraz z niezbędnym wyposażeniem do realizacji przedmiotowej usługi.

2. **Poczęstunek i serwis kawowy ma składać się z:**

**10.00-10.30 – kawa powitalna:**

Kawa (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, mleko płynne 2%;

Herbata (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, cytryna;

Woda mineralna gazowana i niegazowana (0,2 l na osobę);

Ciasta pieczone (szarlotka, ciasto tortowe z owocami) - 100 g./os.;

Soki owocowe (pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy) – 200ml./os.;

**12.00-12.30 – przerwa na poczęstunek:**

Kanapki bankietowe mix (pieczywo, wędliny, sery, pasty, łoś, sałata, pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, papryka, rzodkiewka) – min. 3 szt. na osobę

Sałatki (dwie do wyboru: grecka i gyros) – min. 100 g./os.;

Owoce (winogrona, mandarynka, banan) – 100 gram na osobę

Kawa (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, mleko płynne 2%;

Herbata (min. 2 filiżanki na osobę), cukier biały, cytryna;

Woda mineralna gazowana i niegazowana (0,2 l na osobę);

Soki owocowe (pomarańczowy, porzeczkowy, jabłkowy) – 200ml./os.;



**3. Wymagane wyposażenie dla prawidłowej realizacji usługi:**

Naczynia: szklanki, filiżanki, talerze, sztucce. Obowiązkowo zastawa porcelanowa lub szklana, sztucce ze stali nierdzewnej, jednorazowe serwetki  
Podłużny stół pod catering, 4 okrągłe stoliki bankietowe, obrusy materiałowe

**4. Usługa cateringowa musi być świadczona:**

- Wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- Zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zm.);
- Usługa obejmuje przygotowanie, dowóz i podanie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu;
- Zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku;
- Uprzątnięcie sali po zakończeniu spotkania.

**IV. Miejsce składania ofert:**

Oferty należy składać drogą elektroniczną na adres [katarzyna.borek@sejmik.kielce.pl](mailto:katarzyna.borek@sejmik.kielce.pl)

**V. Termin składania ofert:**

Oferty należy składać do dnia 02.02.2015 roku, do godziny 14.00.

**VI. Warunki płatności:**

Termin płatności: 14 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT/rachunku.

**VII. Cena:**

Cena dotyczy wykonania usługi w przeliczeniu na jedną osobę.

**VIII. Kryteria wyboru:**

Kryterium wyboru oferty jest najniższa cena w przeliczeniu na jedną osobę.

**IX. Szczegółowe informacje:**

Szczegółowe informacje dotyczące powyższego zapytania można uzyskać telefonicznie pod numerem 41 36 58 180; [katarzyna.borek@sejmik.kielce.pl](mailto:katarzyna.borek@sejmik.kielce.pl); bądź osobiście w pok. 407 Departamentu Polityki Regionalnej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego.