

DPR-II.043.5.2015

Kielce, dn. 18.11.2015 r.

*Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu
publicznym w trybie poniżej 30 000,00 EURO*

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest usługa zapewnienia cateringu dla 100 osób podczas spotkania informacyjnego dotyczącego przygotowania lub aktualizacji programów rewitalizacji, w tym:

- a) przygotowanie bufetu w postaci szwedzkiego stołu;
- b) przygotowanie serwisu kawowego.

II. TERMIN I MIEJSCE KONFERENCJI

Spotkanie zostało zaplanowane na dzień 8 grudnia 2015 r. Odbędzie się ono Regionalnym Centrum Naukowo-Technologicznym, Podzamcze 45, 26- 060 Chęciny. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkania i miejsca spotkania (miejsce spotkania nie będzie położone dalej niż 20 km od siedziby Zamawiającego). O w/w zmianach Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

1. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU I SERWISU KAWOWEGO

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić serwis kawowy oraz poczęstunek dla 100 gości.

Usługa ma polegać na przygotowaniu, dowiezieniu, świadczeniu serwisu kawowego w trakcie trwania konferencji oraz zaserwowaniu poczęstunku w formie stołu szwedzkiego w ostatniej godzinie konferencji dla 100 osób. Szacowany czas trwania spotkania ok. 4 godz. (rozpoczęcie spotkania informacyjnego powinno nastąpić w godzinach przedpołudniowych). O godzinie rozpoczęcia konferencji Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

W trakcie trwania spotkania Wykonawca zapewni min. 2 osoby odpowiedzialne za zachowanie porządku i serwowanie posiłku. Serwis kawowy ma składać się z kawy, dwu rodzajów herbat,

ciastek, soków owocowych, wody mineralnej. Serwis kawowy ma być dostępny dla uczestników konferencji przez cały czas trwania konferencji.

W skład poczęstunku w formie szwedzkiego stołu muszą wchodzić:

- sałatka ryżowa z kurczakiem i ananasem 100g/os;
- sałatka grecka min. 100g/os;
- kanapki koktajlowe min. 3 szt./os. (składniki: pieczywo, wędliny, sery, ryby, pasty, warzywa i dodatki);
- zakąski zimne wieloporcjowe, w tym: rożki z szynki z sałatką jarzynową, papryki faszerowane;
- ciasta pieczone (szarlotka, sernik) – 50g./os.
- owoce (min. banany, winogrona mandarynki).

Po stronie Wykonawcy jest zorganizowanie i przewiezienie stołów na których będą serwowane posiłki.

Wykonawca zobowiązany jest do uporządkowania miejsca świadczenia usługi po zakończeniu konferencji.

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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. Nr 171, poz. 1125 z późn. zm.);

Poczęstunek oraz serwis kawowy musi być świadczony na zastawie porcelanowej i/lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej i jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych, przygotowania dekoracji stołów, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

Wykonawca zobowiązany będzie do uporządkowania miejsca świadczenia usługi.

2. OSOBY DO KONTAKTU

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to:

1. Ochwanowski Piotr: e-mail: Piotr.Ochwanowski@sejmik.kielce.pl, Tel. 41 365-81-89;

Kierownik
Obserwatorium Rozwoju Regionalnego
Departamentu Polityki Regionalnej

Piotr Ochwanowski

Z-ca Dyrektora Departamentu
Polityki Regionalnej

Tomasz Janusz