



DPR-I.45.11.2015.2016

Kielce, dn. 15.02.2016 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 200 osób (2 spotkania po 100 osób) podczas spotkań informacyjnych dla wnioskodawców dotyczącego przygotowania lub aktualizacji programów rewitalizacji gmin województwa świętokrzyskiego, w tym:

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

### II. TERMIN I MIEJSCE KONFERENCJI

Spotkania zostały zaplanowane na:

I spotkanie – 3 marca 2016 r. w Centrum Kultury w Jędrzejowie, Al. J. Piłsudskiego 3, 28-300 Jędrzejów;

II spotkanie – 4 marca 2016 r. w Fundacji-Agencji Rozwoju Regionalnego w Starachowicach, ul. Mickiewicza 1a, 27-200 Starachowice

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkania i miejsca spotkania (miejsce spotkania nie będzie położone dalej niż 50 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 łącznie dla 200 gości (2 spotkania po 100 osób).

Usługa ma polegać na przygotowaniu, dowiezieniu, świadczeniu serwisu kawowego w trakcie trwania spotkań oraz zaserwowaniu poczęstunku w formie stołu szwedzkiego w ostatnich godzinach konferencji dla:

- w dniu 03.03.2016 r. **100 osób**;
- w dniu 04.03.2016 r. **100 osób**.

Szacowany czas trwania każdego spotkania ok. 4 godz. (rozpoczęcie każdego 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 spotkań 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 spotkania 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 (tosoś), pasty, warzywa i dodatki);
- zakąski zimne wieloporcyjne, w tym: rożki z szynki z sałatką jarzynową, papryki faszerowane;
- ciasta pieczone (szarlotka, sernik) – 50g./os.
- owoce (min. banany, winogrona mandarynki).

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](mailto:Piotr.Ochwanowski@sejmik.kielce.pl), Tel. 41 365-81-89;

Z-ca Dyrektora Departamentu  
Polityki Regionalnej  
*Tomasz Janusz*