

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest *świadczenie usługi cateringowej dla 200 osób podczas Konferencji inauguracyjnej* dla przedstawicieli władz lokalnych, podmiotów ekonomii społecznej, organizacji pozarządowych i ośrodków wsparcia ekonomii społecznej z województwa świętokrzyskiego realizowanej w ramach projektu „Świętokrzyska Ekonomia Społeczna”, w tym:

- a) przygotowanie permanentnego serwisu kawowego – stołu,
- b) przygotowanie gorącego bufetu w formie „szwedzkiego stołu”.

II. TERMIN I MIEJSCE KONFERENCJI

Spotkanie zostało zaplanowane na:

30 maja 2016 r. na terenie miasta Kielce

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkania. 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.

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: **200 osób.**

Szacowany czas trwania spotkania ok. 6 godz. (rozpoczęcie konferencji 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. 3 osoby odpowiedzialne za zachowanie porządku i serwowanie posiłku.

Serwis kawowy ma składać się z:

- ✓ Kawy podawanej w samowarach lub w termosach,
- ✓ Herbaty - trzy rodzaje: zielona, czarna, owocowa,
- ✓ Świeżej pokrojonej cytryny (podawana na talerzykach) – 1 plaster/os.,
- ✓ Cukru – 10g/os.
- ✓ Mleko świeże UHT, 3.2%
- ✓ Ciastek kruchych (mieszanka) – 30 g/os., dla 200 osób
- ✓ Ciast tradycyjnych – 2 rodzaje, po 50g/os., dla 200 osób
- ✓ Soków owocowych – 3 rodzaje do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, podawanych w dzbankach, 200ml/os., 100% sok - nie napoje, dla 200 osób
- ✓ Wody gazowanej i niegazowanej, do wyboru, w dzbankach z cytryną i miętą, ok. 0,5l/os., dla 200 osób.

Serwis kawowy ma być dostępny dla uczestników spotkania przez cały czas trwania konferencji.

W skład poczęstunku w formie „szwedzkiego stołu” muszą wchodzić:

- ✓ Zupa krem – 250ml/os., dla 200 osób,
- ✓ Porcja mięsna – 150 -170 gram/os., dla 150 osób,
- ✓ Porcja rybna – 130 gram/os., dla 50 osób,
- ✓ Warzywa gotowane na parze – 100 gram/os., dla 200 osób,
- ✓ Surówki – 2 rodzaje do wyboru, 100 gram/os., dla 100 osób
- ✓ Ziemniaki pieczone z ziołami – 100 gram/os., dla 100 osób,

- ✓ Ryż basmati – 100 gram/os., dla 100 osób,

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu, nie później niż 5 dni przed realizacją usługi cateringowej.

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/ceramicznej 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.

2. OSOBY DO KONTAKTU

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to:

Michał Kocia

Tel. 41 342-17-18

e-mail: michal.kocia@sejmik.kielce.pl

Sporządził:

.....

Zatwierdził:

.....