



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. Przedmiot zamówienia

Usługa cateringowa dwudniowej konferencji pod hasłem „Świętokrzyskie Dni Informatyki” - połączonej z cykliczną imprezą targową Inno-Tech – IV Międzynarodowe Targi Innowacji i Nowych Technologii, która odbędzie się w Kielcach, w dniach 27-28 października 2016r., na terenie Targów Kielce.

### II. W ramach zamówienia Wykonawca zapewni catering dla max. 250 i min. 200 osób, serwowany w formie bufetu szwedzkiego, obejmujący:

- 1) w pierwszym dniu, w godzinach 8:30 – 15:00
  - a) kawę, herbatę, cukier, mleczko do kawy, cytrynę (bez ograniczeń dla wskazanej ilości osób) – dostępne przez cały dzień,
  - b) wodę mineralną gazowaną, niegazowaną (w butelkach 500 ml), s uzupełniane wg potrzeb – dostępnych przez cały dzień
  - c) 2 rodzaje ciastek kruchych - dostępne przez cały dzień,
- 2) w pierwszym dniu, podczas przerwy kawowej w godz. 12:00 - 12:15:
  - a) 2 rodzaje ciasta porcjowanego w papilotach/słodkich wypieków (np. mini pączki) - co najmniej 300 gram na osobę,
- 3) w drugim dniu, w godzinach 9:00 – 15:00:
  - a) kawę, herbatę, cukier, mleczko do kawy, cytrynę (bez ograniczeń dla wskazanej ilości osób) – dostępne przez cały dzień,
  - b) wodę mineralną gazowaną, niegazowaną (w butelkach 500 ml), uzupełniane wg potrzeb – dostępnych przez cały dzień
  - c) 2 rodzaje ciastek kruchych - dostępne przez cały dzień,
- 4) w drugim dniu, podczas przerwy kawowej w godz. 12:00 - 12:15:
  - a) 2 rodzaje ciasta porcjowanego w papilotach/słodkich wypieków (np. mini pączki) - co najmniej 300 gram na osobę.
- 5) Obiad dla max. 250 i min. 200 osób: w pierwszym dniu konferencji – podczas przerwy obiadowej, ok. godz. 15:00 – 16:00 wraz z obsługą kelnerską (z uwzględnieniem sugestii dotyczących potraw i po otrzymaniu akceptacji menu) w sali restauracyjnej, obejmujące:
  - a) 2 rodzaje zup krem – min. 250 ml/1 porcja,
  - b) do wyboru: 1 danie mięsne i 1 danie rybne - min. 150 gram/1 porcja,
  - c) dodatki: 2 rodzaje do wyboru - min. 100 gram/1 porcja (np. ziemniaki zapiekane i ryż),

- d) surówki, sałatę, warzywa - min. 150 gram/1 porcja (do wyboru),
- e) napoje zimne: wodę mineralną niegazowaną, dwa rodzaje soków owocowych 100% wyprodukowanych częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 300 ml na osobę).

### III. Wymagania szczegółowe

1. Ilość uczestników konferencji – dzień pierwszy: max. 250 i min. 200 osób i dzień drugi – max. 250 i min. 200 osób.
2. Miejsce konferencji: **Targi Kielce, ul. Zakładowa 1, 25-672 Kielce.**
3. Termin realizacji: **27-28 października 2016r.**
4. Wartość wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia ,koszt ewentualnej opłaty z tytułu organizacji cateringu przez zewnętrzne firmy cateringowe świadczące swoje usługi w obiektach Targów Kielce S.A. (wynikającej z regulaminu Targów Kielce), koszt ubezpieczenia, dowozu, dojazdów oraz koszt materiałów i usług.
5. Ostateczna wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy będzie uzależniona od liczby uczestników konferencji wykazanych w listach przekazanych Wykonawcy najpóźniej dnia 24 października 2016 roku i zostanie ustalona drogą e – mail, na podstawie przedłożonej przez Wykonawcę kalkulacji

### IV. Wymagania odnośnie cateringu:

1. Wykonawca zobowiązany jest do kompleksowej organizacji cateringu podczas dwudniowej konferencji dla wszystkich uczestników spotkania, poprzez:
  - a) dostarczenie i serwowanie cateringu,
  - b) ciepłe posiłki muszą być serwowane na podgrzewaczach,
  - c) zabezpieczenie sztućców metalowych, naczyń (porcelanowych, ceramicznych, szklanych): filiżanek, literatek, talerzyków, szklanek na sali konferencyjnej dla prelegentów, itp. Wyklucza się używanie naczyń i sztućców jednorazowych (papierowych, plastikowych),
  - d) zabezpieczenie serwetek i białych obrusów (skirtingi) na stoły i odpowiedniej ilości stołów do rozstawienia posiłków oraz stolików umożliwiających konsumpcję np.: barowych lub innych z zapewnieniem odpowiedniej ilości krzeseł.
  - e) obsługę kelnerską w trakcie trwania konferencji (min. 3 kelnerów)
  - f) sprzątnięcie miejsca obsługi cateringowej w miarę potrzeb, każdego dnia konferencji.