



*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 edukacyjnego dotyczącego przygotowania lub aktualizacji programów rewitalizacji gmin województwa świętokrzyskiego oraz rozpropagowania idei szeroko rozumianej rewitalizacji, w tym:

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

II. TERMIN I MIEJSCE KONFERENCJI

Spotkanie zostało zaplanowane na dzień **04 listopada 2016 r. w granicach administracyjnych miasta Sandomierza (o miejscu lokalizacji Wykonawca zostanie poinformowany do końca października):**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkania i miejsca. O w/w zmianach Zamawiający informuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

1. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU I SERWISU KAWOWEGO ORAZ WYPOSAŻENIA SERWISU KAWOWEGO

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

Usługa ma polegać na przygotowaniu, świadczeniu serwisu kawowego w trakcie trwania spotkania oraz zaserwowaniu poczęstunku w formie stołu szwedzkiego w ostatnich godzinach konferencji dla 100 osób. Szacowany czas trwania spotkania ok. 6 godz. (rozpoczęcie spotkania informacyjnego powinno nastąpić w godzinach przedpołudniowych). O godzinie rozpoczęcia konferencji Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

Konferencja (zarówno część merytoryczna jak i poczęstunek) odbędzie się w granicach administracyjnych miasta Sandomierza.

W trakcie trwania konferencji 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 (łosoś), 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, Tel. 41 365-81-89;

*2-ca Dyrektora Departamentu
Polityki Regionalnej*

Tomasz Janusz