

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest *świadczenie usługi cateringowej dla 370 osób podczas Regionalnych Targów Ekonomii Społecznej* 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:

01 – 02.12.2016 r. w Filharmonii Świętokrzyskiej, im. Oskara Kolberga, ul. Żeromskiego 12,
Kielce

Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu spotkania i miejsca spotkania na terenie miasta Kielce. 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 gorący bufet w formie szwedzkiego stołu łącznie dla 370 gości, w tym dla 160 osób - I dnia oraz dla 210 osób - II dnia Regionalnych Targów Ekonomii Społecznej.

Usługa ma polegać na przygotowaniu, dowiezieniu, permanentnym świadczeniu serwisu kawowego w trakcie trwania spotkań oraz zaserwowaniu poczęstunku w formie „stołu szwedzkiego” w godzinie ustalonej z Zamawiającym, dla: **370 gości, w tym dla 160 osób - I dnia oraz dla 210 osób - II dnia Regionalnych Targów Ekonomii Społecznej.**

Szacowany czas trwania spotkania ok. 8 godz. (rozpoczęcie targów nastąpi w godzinach przedpołudniowych). O godzinie rozpoczęcia Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

W trakcie trwania Regionalnych Targów Ekonomii Społecznej 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.
- ✓ Mleka świeżego UHT, 3.2%,
- ✓ Ciastek kruchych (mieszanka) – 30 g/os.,
- ✓ Ciast tradycyjnych – 2 rodzaje, po 50g/os.,
- ✓ Soków owocowych – 3 rodzaje do wyboru: jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy, podawanych w dzbankach, 200ml/os., 100% sok - nie napoje,
- ✓ Wody gazowanej i niegazowanej, do wyboru, w dzbankach z cytryną i miętą, ok. 0,5l/os.

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.,

- ✓ Mix pierogowy – 2 rodzaje pierogów do wyboru - 2 szt./os.,
- ✓ Porcja mięsna – 150 -170 gram/os., (do wyboru)
- ✓ Porcja rybna – 130 gram/os., (do wyboru)
- ✓ Warzywa gotowane na parze – 100 gram/os.,
- ✓ Surówki – 2 rodzaje do wyboru, 100 gram/os.,
- ✓ Ziemniaki pieczone z ziołami – 100 gram/os.,
- ✓ Ryż basmati – 100 gram/os.,
- ✓ 2 rodzaje ciasta do wyboru – po 50gram/os.

Dania serwowane w ramach „szwedzkiego stołu” muszą być różne podczas 1 i 2 dnia trwania targów, tj. różne zupy, różne mięsa itd.

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

