



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usługi cateringowej (przygotowanie poczęstunku – zimnego bufetu) dla uczestników spotkań Grup Tematycznych oraz Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej.

Zamówienie zostanie wykonane w ramach projektu pozakonkursowego „Świętokrzyska Ekonomia Społeczna” realizowanego przez Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Świętokrzyskiego, współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 9 *Włączenie społeczne i walka z ubóstwem*, Działanie 9.3 *Wspieranie ekonomii i przedsiębiorczości społecznej w celu ułatwienia dostępu do zatrudnienia*, Poddziałanie 9.3.2 *Koordinacja działań na rzecz ekonomii społecznej*.

### II. TERMIN I MIEJSCE SPOTKAŃ

Spotkania zostały zaplanowane w następujących terminach: 17 lutego 2017 r., 24 lutego 2017r., 10 marca 2017 r., 31 marca 2017 r. na terenie miasta Kielce. Planowane terminy spotkań mogą ulec zmianie. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zmianie terminu spotkania, miejscu i liczbie uczestników nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

### III. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić poczęstunek – zimny bufet podczas 3 spotkań Grup Tematycznych, w każdej grupie średnio ok. 20 uczestników (min. 12, max 30) oraz posiedzenia Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej (ok. 25 osób).

Usługa ma polegać na przygotowaniu oraz dowiezieniu poczęstunku – zimnego bufetu w godzinach podanych przez Zamawiającego.

- a) W skład poczęstunku – zimnego bufetu muszą wchodzić:
- ✓ 4 rodzaje kanapek dekoracyjnych (bankietowych) podawanych na pieczywie jasnym i ciemnym – łącznie 4 sztuki na jedną osobę. Kanapki muszą składać się z minimum 4 składników, takich jak: szynka, kurczak, łosoś, sery (twarde, dojrzewające lub twarogowe), warzywa świeże i marynowane, dodatki (typu: kielki, pasty, majonez). Minimum jeden rodzaj kanapek musi uwzględniać wymagania diety wegetariańskiej.
  - ✓ Ciast tradycyjnych – 2 rodzaje (minimum 1 porcja każdego rodzaju na osobę) – łącznie 100g/os.
- b) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu, nie później niż 3 dni przed realizacją usługi cateringowej.
- c) 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 ma być dostarczony na półmiskach/tacach;
  - ✓ do zadań wykonawcy należy również przygotowanie stołu bufetowego (materiałowy obrus, jednorazowe serwetki).

## OSOBY DO KONTAKTU

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to: Anna Górak i Magdalena Skóra  
tel. 41 342-11-80 e-mail: [anna.gorak@sejmik.kielce.pl](mailto:anna.gorak@sejmik.kielce.pl), [magdalena.skora@sejmik.kielce.pl](mailto:magdalena.skora@sejmik.kielce.pl)

Sporządził: .....

Zatwierdził: .....



tel.: 413421242;  
fax: 413443094;  
rops@sejmik.kielce.pl  
al. IX Wieków Kielc 3; 25-516 Kielce