Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

ROPS-III.052.27.2017

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zapytania ofertowego jest świadczenie usługi cateringowej dla 495 osób
podczas II Świętokrzyskich 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:

- przygotowanie permanentnego serwisu kawowego;

- przygotowanie gorącego bufetu w formie „szwedzkiego stołu”.

**TERMIN I MIEJSCE:**

Usługa cateringowa została zaplanowana w dniach:

**30.11 – 01.12.2017 r. w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach, ul. ks. P. Ściegiennego**

 Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości zmiany terminu
i miejsca spotkania na terenie miasta Kielce. O ww. zmianach Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

**MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU I SERWISU KAWOWEGO**

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić permanentny serwis kawowy oraz gorący bufet w formie szwedzkiego stołu:

**- pierwszego dnia targów 30.11.2017 r.:**

przygotowanie permanentnego serwisu kawowego i gorącego bufetu w formie „szwedzkiego stołu” – dla 135 osób;

**-**  **drugiego dnia targów 01.12.2017 r.:**

przygotowanie permanentnego serwisu kawowego – dla 360 osób oraz przygotowanie gorącego bufetu w formie „szwedzkiego stołu”- dla 110 osób.

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. 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 Świętokrzyskich Targów Ekonomii Społecznej Wykonawca zapewni minimum 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 – 10 g/os.
* Mleka UHT, 3.2%,
* Galanterii cukierniczej (np. mini pączki, mini gniazdka, mini babeczki, mini ptysie - co najmniej 3 rodzaje do wyboru) łącznie 250 g/osobę;
* Soków owocowych – 2 rodzaje do wyboru np.: 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. 0,5 l/os.

Serwis kawowy ma być dostępny dla uczestników spotkania przez cały czas trwania konferencji i świadczony w dwóch wskazanych przez zamawiającego miejscach.

**W skład gorącego bufetu w formie „szwedzkiego stołu” muszą wchodzić:**

* Zupa krem – 250 ml/os.,
* Porcja mięsna lub rybna – 150 - 170 gram/os., (do wyboru) – wykonawca zostanie poinformowany o ilości poszczególnych porcji mięsnych/rybnych na pięć dni przed rozpoczęciem imprezy;
* Surówki/sałatki– 2 rodzaje do wyboru, 100 gram/os.,
* Ziemniaki pieczone z ziołami – 100 gram/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 3 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.

**OSOBY DO KONTAKTU**

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to:

Mirosław Krzysztofek tel: 41342 19 02, e-mail: miroslaw.krzysztofek@sejmik.kielce.pl