

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego  
ROPS- III.052.8..2018

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA (SOPZ)

### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia 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

Wykonawca jest zobowiązany wykonać zamówienie najpóźniej do dnia **21.12.2018 r.** W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego na wskazane spotkanie. Spotkania zostały zaplanowane na terenie miasta Kielce. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu spotkania oraz liczbie uczestników nie później niż **3 dni** przed rozpoczęciem spotkania.

### III. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU

#### 1) Przygotowanie poczęstunku – zimnego bufetu dla **ok. 190 osób**

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić poczęstunek – zimny bufet podczas **7 spotkań Grup Tematycznych** (każde spotkanie ok. 20 osób) i **2 posiedzeń Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej** (każde posiedzenie 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: kiełki, pasty, majonez). Minimum jeden rodzaj kanapek musi uwzględniać wymagania diety wegetariańskiej.
- Galanteria cukiernicza – 3 rodzaje (np. mini pączki, mini babeczki, mini eklerki) – minimum 1 porcja każdego rodzaju na osobę.

**b) 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;
- kanapki oraz galanteria cukiernicza ma być dostarczona na półmiskach/tacach.

**OSOBY DO KONTAKTU**

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to: Anna Marwicka i Katarzyna Wierzbicka tel. 41 342-11-80 e-mail: [anna.marwicka@sejmik.kielce.pl](mailto:anna.marwicka@sejmik.kielce.pl), [katarzyna.wierzbicka@sejmik.kielce.pl](mailto:katarzyna.wierzbicka@sejmik.kielce.pl)

Sporządził: .....

Zatwierdził: .....