



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Świadczenie usługi cateringowej podczas spotkań w gminach i powiatach województwa świętokrzyskiego

1. INFORMACJE O PRZEDMIOCIE ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas 16 spotkań dla 160 osób w ramach Szkoły Kooperacji (2 spotkania w każdej z 8 gmin rekomendowanych do udziału w Projekcie dla max. 10 osób/1 spotkanie), w tym:

- przygotowanie permanentnego serwisu kawowego;
- przygotowanie gorącego bufetu w formie „szwedzkiego stołu”.

Kod zamówienia CPV: 55500000-5

2. TERMIN I MIEJSCE:

Świadczenie usługi cateringowej, w tym:

- przygotowanie permanentnego serwisu kawowego;
- przygotowanie gorącego bufetu w formie „szwedzkiego stołu”

na terenie 8 gmin województwa świętokrzyskiego (po 2 spotkania na terenie gminy) w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Termin realizacji usługi: III/IV kwartał 2018 r.

Miejsce realizacji: 8 gmin wiejskich województwa świętokrzyskiego (Łopuszno,

LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie

ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

PARTNERZY PROJEKTU



Województwo
Podkarpackie



Województwo
Lubelskie



Województwo
Podlaskie



Województwo
Świętokrzyskie



Województwo
Mazowieckie

Bieliny, Mirzec, Oksa, Wodzisław, Łoniów, Bogoria, Bodzechów).

3. MINIMALNE WYMAGANIA DOT. POCZĘSTUNKU I SERWISU KAWOWEGO

3.1.

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 spotkania.

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, estetycznego podawania posiłków, zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

3.2.

Wykonawca w ramach usługi musi zapewnić permanentny serwis kawowy oraz gorący bufet w formie szwedzkiego stołu dla max. 10 na każdym spotkaniu. O ostatecznej liczbie osób (nie mniej niż 8 na spotkaniu) Zamawiający poinformuje Wykonawcę na 3 dni przed planowanym spotkaniem.

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. 6 godz. (rozpoczęcie spotkania nastąpi w godzinach przedpołudniowych). O godzinie

LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie

ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

PARTNERZY PROJEKTU



Województwo
Podkarpackie



Województwo
Lubelskie



Województwo
Podlaskie



Województwo
Świętokrzyskie



Województwo
Mazowieckie



Projekt „Liderzy kooperacji”
realizowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój finansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego na lata 2014-2020

rozpoczęcia Zamawiający poinformuje Wykonawcę nie później niż 3 dni przed rozpoczęciem spotkania.

Serwis kawowy ma składać się z:

- ✓ Kawy (rozpuszczalnej i mielonej),
- ✓ Herbaty - dwa rodzaje: czarna, owocowa,
- ✓ Wody gorącej podawanej w termosach,
- ✓ 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 100g/osobę;
- ✓ Wody gazowanej i niegazowanej, do wyboru, w butelkach po 0,5l, 0,5 l/os.

Serwis kawowy ma być dostępny dla uczestników spotkania przez cały czas trwania spotkania.

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

- ✓ Zupa – 250 ml/os.,
- ✓ Porcja mięsna – 150 - 170 gram/os.;
- ✓ Surówki/sałatki– 2 rodzaje do wyboru, 100 gram/os.;
- ✓ Ziemniaki pieczone z ziołami/ryż z warzywami/makaron z warzywami – 100 gram/os.

Dania serwowane w ramach „szwedzkiego stołu” muszą być różne podczas spotkań w gminie, tj. różne zupy, różne mięsa itd.

LIDER PROJEKTU

Województwo Podkarpackie - Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Rzeszowie
ul. Hetmańska 120, 35-078 Rzeszów tel. 17 747 06 00 fax. 17 747 06 01 e-mail: sekretariat@rops.rzeszow.pl www.rops.rzeszow.pl

PARTNERZY PROJEKTU



Województwo
Podkarpackie



Województwo
Lubelskie



Województwo
Podlaskie



Województwo
Świętokrzyskie



Województwo
Mazowieckie