



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego
ROPS-III.052.47.2017

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: 4 grudnia 2017 r., 11 grudnia 2017 r. i 15 grudnia 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 2 spotkań Grup Tematycznych (podczas pierwszego spotkania grupy tj. 4 grudnia 2017 r. ok. 20 uczestników, podczas drugiego spotkania grupy tj. 11 grudnia 2017 r. ok. 40 uczestników) oraz posiedzenia Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej tj. 15 grudnia 2017 r. (ok. 25 uczestników).

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) W dniu 11 grudnia 2017 r. oprócz zimnego bufetu wykonawca zapewni serwis kawowy dla 40 osób, w skład którego ma wchodzić:
- ✓ Kawa podawana w samowarach lub termosach, herbata min. 2 rodzaje, cukier 10 g/osoba, mleko 3,2% podawane w dzbankach oraz cytryna min. 1 plasterk na osobę.
- c) Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu, nie później niż 3 dni przed realizacją usługi cateringowej.
- d) 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;
 - ✓ 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.

OSOBY DO KONTAKTU

Osoby wyznaczone do kontaktu ze strony Zamawiającego to: Anna Marwicka i Magdalena Skóra tel. 41 342-11-80 e-mail: anna.marwicka@sejmik.kielce.pl, magdalena.skora@sejmik.kielce.pl

Sporządził:

Zatwierdził: