



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Oznaczenie sprawy RR-VII.433.7.2.2024

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego
Kielce, 24.10.2024

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa podczas posiedzenia Świętokrzyskiej Rady Innowacji.

Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027, Priorytet 11 Pomoc Techniczna EFRR, Działanie 11.01 Pomoc Techniczna EFRR Nazwa zadania Wsparcie pracowników instytucji i beneficjentów oraz funkcjonowania i innych grup doradczych w ramach FEŚ 2021-2027 (182) symbol 1a111

ZAMAWIAJĄCY:

Województwo Świętokrzyskie – Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego
Al. IX Wieków Kielc 3, 25-516 Kielce
NIP: 9591506120

I. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Miejsce realizacji zamówienia: siedziba Świętokrzyskiego Kampusu Laboratoryjnego Głównego Urzędu Miar w Kielcach, ul. Wrzosowa 46

Planowany termin realizacja zamówienia: **3 grudnia 2024 roku.**

II. OPIS

Usługa obejmować będzie:

- 1. Przygotowanie i zaserwowanie ciągłego serwisu kawowego** na ok. 5 godzin zegarowych dla max. 40 osób w postaci:
 - kawy z ekspresu ciśnieniowego (min. 2 urządzenia), mleka, herbaty czarnej, owocowej i zielonej, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej w butelkach szklanych (min. po 0,33 l/osoba), min. 2 rodzajów soków owocowych 100% w butelkach szklanych (min. po 0,2 l/osoba), cukru, cytryny;
 - 3 rodzajów przekąsek wytrawnych, podanych w formie tarteletek, koreczków, ruloników lub roladek (łącznie min. 4 szt. na osobę);
 - ciast, ciasteczek bankietowych w papilotkach, monoporcji deserów (łącznie min. 3 szt. na osobę).



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

Zamawiający wymaga, by Wykonawca na potrzeby przerwy kawowej zapewnił stoliki koktajlowe oraz niezbędną porcelanową/ceramiczną/porcelitową lub szklaną zastawę.

Wszystkie elementy serwisu kawowego muszą być dostępne dla uczestników do zakończenia obiadu.

2. Przygotowanie i zaserwowanie obiadu dla max. 40 osób. Obiad serwowany będzie w formie tzw. szwedzkiego stołu do swobodnego/samodzielnego korzystania przez uczestników. Obiad będzie składał się z:

- dwóch zup do wyboru;
- trzech dań ciepłych do wyboru, w tym dwa dania mięsne i jedno wegetariańskie;
- min. dwóch rodzajów dodatków (np. ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, ryż, kasza);
- min. dwóch rodzajów surówek ze świeżych warzyw i/lub warzyw gotowanych;
- min. dwóch rodzajów soków owocowych 100% (w butelkach szklanych, min. po 0,2 l/osoba).

Zamawiający wymaga, by Wykonawca na potrzeby serwowania obiadu zapewnił stoliki w ilości umożliwiającej konsumpcję zaplanowanej liczbie uczestników posiedzenia.

UWAGA: Nie należy wliczać stolików koktajlowych dostarczonych na potrzeby przerwy kawowej ponieważ obiad zaplanowano w odrębnym pomieszczeniu.

Całość menu będzie ustalona z Zamawiającym na podstawie propozycji dwóch kompletnych menu przedstawionych przez Wykonawcę najpóźniej 4 dni przed planowanym terminem posiedzenia.

Zamawiający wymaga, aby całość menu serwowana była na zastawie porcelanowej/ceramicznej/porcelitowej lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek oraz zapewnienie pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

Usługa cateringowa obejmuje zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu spotkania.

UWAGA:

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wydania spakowanych, nieskonsumowanych porcji posiłków (dania obiadowe, ciasta, przekąski oraz woda i soki) po zakończeniu posiedzenia.



Wykonawca będzie świadczył usługę gastronomiczną:

- wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- zgodnie z przepisami prawnymi w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. *ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*),
- dbając o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników,
- wyłącznie przez pracowników posiadających aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne,
- na zastawie porcelanowej/ceramicznej/porcelitowej lub szklanej, przy użyciu sztućców ze stali nierdzewnej, jednorazowych serwetek oraz obrusów materiałowych,

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia obsługi kelnerskiej adekwatnej do ilości uczestników, przygotowania dekoracji stołów oraz zapewnienia pojemnika na resztki po spożytym posiłku.

Usługa cateringowa obejmuje również zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych bezpośrednio po zakończeniu spotkania.

UWAGA

Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia liczby uczestników.

W przypadku zmiany liczby uczestników Zamawiający poinformuje o tym fakcie na min. 2 dni przed terminem wydarzenia.

Rozliczenie za wyżywienie (serwis kawowy, obiad) nastąpi na podstawie zgłoszonej przez zamawiającego liczby osób korzystających z tych usług przy uwzględnieniu cen wyszczególnionych w kalkulacji cenowej, którą wykonawca wyłonił do realizacji zamówienia zobowiązany będzie przedłożyć zamawiającemu, w terminie do 2 dni po zawarciu umowy. W kalkulacji wykonawca zobowiązany jest wykazać koszt wyżywienia w przeliczeniu na 1 osobę (serwis kawowy i obiad).