Załącznik nr 1 do Zaproszenia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**dla zadania**

**„Obsługa cateringowa konferencji w ramach komponentu III Projektu KIK/57 pn.**„*Podniesienie jakości usług świadczonych w Jednostkach Organizacyjnych Pomocy Społecznej w celu wzmocnienia podmiotowości i aktywności życiowej podopiecznych***”**

realizowanego w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy

1. **Przedmiot i termin realizacji zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa konferencji w ramach komponentu III Projektu KIK/57 pn. „*Podniesienie jakości usług świadczonych w Jednostkach Organizacyjnych Pomocy Społecznej w celu wzmocnienia podmiotowości i aktywności życiowej podopiecznych*” realizowanego w ramach Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy.

Przedmiot zamówienia składa się z 2 części, z których każda będzie realizowana w poniżej podanych terminach:

1. **Część I** usługi będzie świadczona w dniu 26.02.2014 roku w budynku Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3;
2. **Część II** usługi będzie świadczona w miesiącu wrześniu 2014 roku na terenie miasta Kielce - dokładny termin oraz miejsce zostanie podany przez Zamawiającego do 15 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym usługa ma być wykonana.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę o godzinach, w których zostaną zrealizowane poszczególne części zamówienia nie później jednak niż trzy dni przed terminem realizacji poszczególnych części.

1. **Miejsce świadczenia usługi**

Część I usługi będzie świadczona w budynku Świętokrzyskiego Urzędu Wojewódzkiego w Kielcach, al. IX Wieków Kielc 3. Część II usługi będzie świadczona na terenie miasta Kielce – granice administracyjne miasta. Dokładny termin oraz miejsce zostanie podany przez Zamawiającego do 15 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym usługa ma być wykonana.

1. **Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia**

**Część I**

**W części I** świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie:

1. jednej przerwy kawowej dla 120 osób,
2. jednego lunchu bufetowego dla 120 osób.

W ramach w/w usług Wykonawca zapewni, co najmniej:

1. **Przerwa kawowa dla 120 osób:**
2. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml na osobę);
3. dodatki: śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna plasterek/os;
4. ciastka kruche w różnym asortymencie, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 80g na osobę).
5. **Lunch bufetowy dla** **120 osób:**
6. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml na osobę);
7. dodatki: śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna plasterek/os;
8. woda gazowana i niegazowana butelkowana w opakowaniach szklanych niekapslowanych o pojemności 250 ml (łącznie co najmniej 250 ml na osobę);
9. soki owocowe: trzy rodzaje soków 100% wyprodukowany częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 250 ml na osobę);
10. sałaty i sałatki - co najmniej 3 propozycje (łącznie, co najmniej 100g na osobę);
11. kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę, co najmniej, 240 g) do wyboru, przyozdobione warzywami podane na pieczywie jasnym i ciemnym;
12. przekąski zimne, co najmniej 3 propozycje do wyboru, (łącznie, co najmniej 100g na osobę).
13. przekąski ciepłe mięsne, co najmniej 3 propozycje do wyboru (łącznie, co najmniej 100g na osobę);
14. dodatek ziemniaczany lub zbożowy do przekąski ciepłej, co najmniej 3 propozycje do wyboru (łącznie, co najmniej 100 g na osobę);

**Część II**

**W części II** świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie:

1. jednej przerwy kawowej dla 120 osób,
2. jednego lunchu bufetowego dla 120 osób.

W ramach w/w usług Wykonawca zapewni, co najmniej:

1. **Przerwa kawowa dla 120 osób:**
2. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml na osobę);
3. dodatki: śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna plasterek/os;
4. ciastka kruche w różnym asortymencie, co najmniej 3 rodzaje (co najmniej 80g na osobę).
5. **Lunch bufetowy dla 120 osób:**
6. napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 150 ml na osobę);
7. dodatki: śmietanka do kawy 10 ml/os.; cukier 15 g/os.; cytryna plasterek/os;
8. woda gazowana i niegazowana butelkowana w opakowaniach szklanych niekapslowanych o pojemności 250 ml (łącznie co najmniej 250 ml na osobę);
9. soki owocowe: trzy rodzaje soków 100% wyprodukowanych częściowo z soku zagęszczonego, bez dodatku cukru (łącznie co najmniej 250 ml na osobę);
10. sałaty i sałatki - co najmniej 3 propozycje (łącznie, co najmniej 100g na osobę);
11. kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę, co najmniej, 240 g) do wyboru, przyozdobione warzywami podane na pieczywie jasnym i ciemnym;
12. przekąski zimne, co najmniej 3 propozycje do wyboru, (łącznie, co najmniej 100g na osobę).
13. przekąski ciepłe mięsne, co najmniej 3 propozycje do wyboru (łącznie, co najmniej 100g na osobę);
14. dodatek ziemniaczany lub zbożowy do przekąski ciepłej, co najmniej 3 propozycje do wyboru (łącznie, co najmniej 100 g na osobę);
15. **Warunki świadczenia usługi**
16. Wykonawca dostarczy zarówno wodę mineralną gazowaną, jak i niegazowaną w opakowaniach zwrotnych – woda butelkowana o pojemności 250 ml (dotyczy lunchu bufetowego);
17. Dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych – niejednorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami;
18. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stołów dostosowaną do ilości artykułów spożywczych;
19. Wykonawca zapewni dekorację stołów w stonowanych barwach nawiązujących kolorystyką do Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy;
20. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie świadczenia usługi (co najmniej 1 kelner przypadający na nie więcej niż 40 uczestników w przypadku lunchu bufetowego i przerwy kawowej;
21. Wykonawca zapewni dowóz posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
22. Wykonawca zapewni podanie posiłków w temperaturze dostosowanej do charakteru dania;
23. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy);
24. Zamawiający nie zabezpiecza na potrzeby Wykonawcy dostępu do źródła zasilania elektrycznego do podgrzewania potraw ani wody do sporządzania napojów na miejscu usługi.
25. **Wymagania dodatkowe**

Zamawiający oczekuje od Wykonawcy przedłożenia propozycji w formularzu ofertowym w następującym zakresie:

1. Przekąski zimne – co najmniej 3 propozycje do wyboru,
2. Przekąski ciepłe mięsne – co najmniej 3 propozycje do wyboru;
3. Dodatek ziemniaczany lub zbożowy do przekąski ciepłej - co najmniej 3 propozycje do wyboru;
4. Kanapki dekoracyjne – co najmniej 3 propozycje do wyboru;
5. Sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje do wyboru.