Załącznik nr 1 do Zaproszenia

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**dla zadania**

**„Usługa cateringowa na potrzeby Projektu pn. „*Ekonomia społeczna – rozwój z przyszłością*”**

realizowanego w ramach Funduszu Partnerskiego Grantu Blokowego Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy

1. **Przedmiot i termin realizacji zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa na potrzeby Projektu pn. „*Ekonomia społeczna – rozwój z przyszłością*” realizowanego w ramach Funduszu Partnerskiego Grantu Blokowego Szwajcarsko - Polskiego Programu Współpracy.

Przedmiot zamówienia składa się z 6 części, z których każda będzie realizowana w poniżej podanych terminach:

1. **Część I** usługi będzie świadczona w dniu 07.02.2014 roku na terenie miasta Kielce;
2. **Część II** usługi będzie świadczona w dniu 27 -28.02.2014 roku na terenie miasta Kielce;
3. **Część III** usługi będzie świadczona w dniu 06 -07.03.2014 roku na terenie miasta Kielce;
4. **Część IV** usługi będzie świadczona w miesiącu marcu 2014 roku w Bałtowie (województwo świętokrzyskie) - dokładny termin zostanie podany przez Zamawiającego do 15 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym usługa ma być wykonana.
5. **Część V** usługi będzie świadczona w miesiącu czerwcu 2014 roku na terenie miasta Kielce - dokładny termin zostanie podany przez Zamawiającego do 15 dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym usługa ma być wykonana.
6. **Część VI** usługi będzie świadczona w miesiącu wrześniu 2014 roku na terenie miasta Kielce - dokładny termin 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**

Usługa będzie świadczona w Wojewódzkim Domu Kultury w Kielcach ul. ks. Piotra Ściegiennego 2, 25-033 Kielce lub innym miejscu na terenie miasta Kielce oraz w miejscowości Bałtów w województwie świętokrzyskim. W przypadku wyznaczenia na terenie miasta Kielce innego miejsca niż WDK w Kielcach, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym fakcie na co najmniej 5 dni roboczych przed świadczeniem usługi.

1. **Zakres rzeczowy przedmiotu zamówienia**

**Część I i Część VI**

**W części I i części VI** świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie w jednym dniu:

1. jednej przerwy kawowej dla 170 osób,
2. jednego lunchu bufetowego dla 170 osób.

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

1. **Przerwa kawowa dla 170 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 80g na osobę).
5. **Lunch bufetowy dla** **170 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 (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 300 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 5 propozycji do wyboru, (łącznie, co najmniej 100g na osobę).

**Część II i Część III**

**W części II i części III** świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie w każdym z czterech dni świadczenia usługi:

1. dwóch przerw kawowych dla 200 osób,
2. jednego lunchu bufetowego dla 200 osób;

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

1. **Dwie przerwy kawowe dla 200 osób w każdym dniu, gdzie każda z nich obejmuje:**
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 80g na osobę);
5. **Lunch bufetowy dla** **200 osób w każdym dniu obejmujący co najmniej:**
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 (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 300 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 5 propozycji do wyboru, (łącznie, co najmniej 100g na osobę).

**Część IV**

**W części IV** świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie w jednym dniu:

1. jednej przerwy kawowej dla 50 osób,
2. jednego lunchu bufetowego dla 50 osób;

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

1. **Przerwa kawowa dla 50 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 80g na osobę);
5. **Lunch bufetowy dla** **50 osób obejmujący co najmniej:**
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 (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 300 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 5 propozycji do wyboru, (łącznie, co najmniej 100g na osobę).

**Część V**

**W części V** świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmuje zapewnienie w jednym dniu:

1. jednej przerwy kawowej dla 150 osób,
2. jednego lunchu bufetowego dla 150 osób;

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

1. **Przerwa kawowa dla 150 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 80g na osobę);
5. **Lunch bufetowy dla** **150 osób obejmujący co najmniej:**
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 (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 300 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 5 propozycji do wyboru, (łącznie, co najmniej 100g na osobę).
13. **Warunki świadczenia usługi**
14. Wykonawca dostarczy zarówno wodę mineralną gazowaną, jak i niegazowaną w opakowaniach zwrotnych – woda butelkowana o pojemności do 250 ml (dotyczy lunchu bufetowego);
15. Dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych – niejednorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami;
16. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę stołów dostosowaną do ilości artykułów spożywczych;
17. Wykonawca zapewni dekorację stołów w stonowanych barwach nawiązujących kolorystyką do Szwajcarsko – Polskiego Programu Współpracy;
18. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie świadczenia usługi (co najmniej 1 kelner przypadający na nie więcej niż 50 uczestników w przypadku lunchu bufetowego i przerwy kawowej;
19. Wykonawca zapewni dowóz posiłków oraz ich podanie (temperatura posiłków ma być dostosowana odpowiednio do dania) na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
20. 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);
21. Zamawiający nie zabezpiecza na potrzeby Wykonawcy dostępu do źródła zasilania elektrycznego do podgrzewania potraw ani wody do sporządzania napojów na miejscu usługi.
22. **Wymagania dodatkowe**

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

1. Przekąski zimne – co najmniej 5 propozycji do wyboru,
2. Kanapki dekoracyjne – co najmniej 3 propozycje,
3. Sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje do wyboru,