

 

Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego

ROPS-III.052.2.2017

**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 *Koordynacja działań na rzecz ekonomii społecznej.*

**II. TERMIN I MIEJSCE SPOTKAŃ**

Spotkania zostały zaplanowane w następujących terminach: 17 lutego 2017 r., 24 lutego 2017r., 10 marca 2017 r., 31 marca 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 3 spotkań Grup Tematycznych, w każdej grupie średnio ok. 20 uczestników (min. 12, max 30) oraz posiedzenia Regionalnego Komitetu Rozwoju Ekonomii Społecznej (ok. 25 osób).

Usługa ma polegać na przygotowaniu oraz dowiezieniu poczęstunku – zimnego bufetu
w godzinach podanych przez Zamawiającego.

1. 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.
* Ciast tradycyjnych – 2 rodzaje (minimum 1 porcja każdego rodzaju na osobę) – łącznie 100g/os.
1. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji menu, nie później niż 3 dni przed realizacją usługi cateringowej.
2. 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 ma być dostarczony na półmiskach/tacach;
* do zadań wykonawcy należy również przygotowanie stołu bufetowego (materiałowy obrus, jednorazowe serwetki).

**OSOBY DO KONTAKTU**

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

Sporządził: ………………………….. Zatwierdził: …………………………..