

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia: **Usługa przygotowania i organizacji cateringu w ramach posiedzeń panelu ekspertów.**

1. **Termin, czas trwania i miejsce:** całonocowa usługa (max przez 10 godzin w godz. **8:00 – 18:00**) świadczona w siedzibie Zamawiającego (Kielce, ul. Olszewskiego 6) w okresie **sierpień - grudzień 2016 r.**
2. **Ilość usług:** Zamawiający zakłada organizację **minimalnie 6, a maksymalnie 8 cateringów**. Dokładne terminy posiedzeń będą ustalane na bieżąco przez Zamawiającego. Zamawiający w terminie minimalnie 7 dni kalendarzowych przed każdym posiedzeniem będzie informował Wykonawcę o dacie posiedzenia.

UWAGA: Zamawiający stosuje prawo opcji: zgodnie z którym należy wycenić świadczenie usługi przygotowania i organizacji cateringu. Zamawiający gwarantuje organizację minimalnie 6, a maksymalnie 8 cateringów. **Do obliczenia całkowitej wartości zamówienia należy przyjąć, że Wykonawca będzie świadczył 8 całonocowych usług cateringowych.**

3. Oznaczenie CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

4. Ilość osób – **10**

5. Usługa cateringowa obejmuje:

5.1. Serwis kawowy: w godz. 8:00 – 18:00

- Kawę;
- Herbatę (czarna, zielona, owocowa);
- Soki: pomarańczowy, jabłkowy
- Wodę mineralną, butelkowaną, 0,5 l.: gazowaną 10 szt. i niegazowaną 10 szt.
- Owoce sezonowe minimum 5 rodzajów: np.: banany, śliwki, winogrona, nektarynki, gruszki;
- Ciasteczka typu: rogaliki, mini ptysie, francuskie, babeczki;
- 2 rodzaje ciast: sernik i ciasto zaproponowane przez Wykonawcę – minimum 20 porcji
- Tartinki na razowym i tradycyjnym pieczywie – minimum 40 sztuk.

5.2. Przerwa obiadowa: godz. 13:00

- Zupa: krem pomidorowy, żurek, krem z zielonych warzyw, rosół lub inna zaproponowana przez Wykonawcę, po uprzedniej akceptacji Zamawiającego;

- Danie Główne: Sztuka mięsa (drób, wieprzowina, wołowina) lub ryba, dodatki (ziemniaki w różnej formie, ryż) zestaw sezonowych surówek;
- Kompot.

5.3. Wykonawca przedstawi menu do akceptacji w ciągu 2 dni od otrzymania od Zamawiającego informacji o posiedzeniu panelu ekspertów.

5.4. Koszt cateringu obejmuje dostawę wraz z obsługą kelnerską, udostępnieniem naczyń, termosów do kawy i herbaty, dekorację stołów, szklanki, filiżanki, talerzyki, sztucze oraz dodatki do kawy i herbaty w postaci: cukru, mleczka do kawy i cytryny.

Zamówienie realizowane w ramach projektu pn. „Platforma Startowa TechnoparkBiznesHub”. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach osi priorytetowej I: Przedsiębiorcza Polska Wschodnia, działania 1.1 Platformy startowe dla nowych pomysłów, Poddziałania 1.1.1 Platformy startowe dla nowych pomysłów Programu Operacyjnego Polska Wschodnia 2014-2020 (POPW).