

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie poczęstunku na potrzeby 12 powiatowych spotkań informacyjnych dot. tworzenia, aktualizacji dokumentów strategicznych (5 godzin dydaktycznych) dla ok. 20 osób każde. Istnieje możliwość udziału różnej liczby uczestników w poszczególnych spotkaniach. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).

2. Poczęstunek musi być serwowany w formie „szwedzkiego stołu”.

3. Wykonanie usługi – na terenie województwa lubuskiego, konkretne adresy zostaną podane przez Zamawiającego na 7 dni przed terminem realizacji poszczególnej usługi.

4. Planowany termin organizacji spotkań: maj – czerwiec 2016r. konkretne terminy zostaną podane przez Zamawiającego na 7 dni przed terminem realizacji poszczególnej usługi.

5. Wykonanie usługi odbywać się będzie w dni robocze w godzinach między 8-15.

6. W ramach realizowanego zapewnienia poczęstunku Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo do: wyposażenia niezbędnego do obsługi (tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis do kawy i herbaty, 4 dzbanki, sztucze, talerzyki do ciasta i kanapek, szklanki do zimnych napojów).

7. Planowana ilość osób: 20 osób na jednym spotkaniu, łączna max. ilość osób 240.

8. Menu:

- woda (gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/os.),
- 2 rodzaje ciasta (po 50 g każdego/os.),
- owoce: 3 rodzaje (winogrona, mandarynki, banany, itp.) – 300g/os,
- kawa podawana w samowarze lub dzbankach,
- herbata podawana w samowarze lub dzbankach,
- cukier,
- cytryna pokrojona (podawana na talerzykach),
- mleko do kawy min. 2%,
- soki owocowe: 2 rodzaje - podawane w szklanych dzbankach, (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje) – po 200 ml/os,

- małe kanapki (3 rodzaje pieczywa, 3 rodzaje wędlin, 3 rodzaje serów, 2 rodzaje past, dodatki typu warzywa, kielki, majonez – min. 5 szt. dla 1 osoby).

9. Wartością graniczną wynagrodzenia Wykonawcy jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez Wykonawcę.

10. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za zrealizowane zapewnienie poczęstunku, obliczone według stawek przyjętych na osobę. Planowana liczba osób 20 x 12 spotkań.

11. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.

12. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego.