Załącznik nr 1 do SIWZ
Znak sprawy: PK/48/2015/R

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
zwany danej „SOPZ"

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych na potrzeby regionalnej konferencji prasowej w Lublinie w ramach realizacji projektu „Trasy rowerowe w Polsce Wschodniej – promocja".

Usługi powinny być zrealizowane według wymagań Zamawiającego, wskazanych w SOPZ.

1. **Przedmiot zamówienia:** świadczenie kompleksowych usług cateringowych na potrzeby regionalnej konferencji prasowej w Lublinie.
2. **Termin realizacji zamówienia:** listopad – grudzień 2015 r. Ostateczny termin realizacji zamówienia wskazany zostanie Wykonawcy na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem konferencji.
3. **Ilość osób:**
   a) W jednej konferencji weźmie udział 20 uczestników. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników spotkania o maksymalnie 5 osób, a w konsekwencji obliczenia i wypłacenia Wykonawcy ostatecznego wynagrodzenia w oparciu o koszty udziału rzeczywistej liczby uczestników.
   b) Podstawą obliczenia ostatecznego wynagrodzenia Wykonawcy będą ceny jednostkowe wskazane w ofercie.
4. **Miejsce i sposób realizacji konferencji:**
   1) **miejscowość:** Lublin. Miejsce świadczenia usługi wskazane zostanie Wykonawcy na 7 dni kalendarzowych przed rozpoczęciem konferencji.
   2) **catering**
      a) **powitanie:** każdy z uczestników zostanie poczęstowany na powitanie koktajlem energetyzującym przygotowanym ze świeżo wyciskanych owoców (w związku z tym, iż kolorem dominującym dla szlaku jest zielony do przygotowania napoju Wykonawca zużyje połączenie soku z min. 3 zielonych owoców np. kiwi, jabłko, winogrono, limonka). Wykonawca wraz z menu przedstawi propozycję 2 napojów do wyboru. Element ten ma nawiązywać do przesłania promowanego szlaku, który kojarzyć ma się z naturą, zdrowym trybem życia, ekologią. Punkt wydawania napojów musi zostać zaaranżowany zgodnie ze wskazanym przesłaniem promocyjnym szlaku. Napoje powinny być wydawane przez hostessy.
      b) **przerwa kawowa**: świeżo parzona, gorąca kawa, gorąca woda w termosach, herbata w torebkach – minimum 3 rodzaje, mleko do kawy w dzbankach, cytryna, cukier, cukier trzcinowy, stevia w proszku; co najmniej 3 rodzaje deserowych ciastek kruchych oraz co najmniej 2 rodzaje ciast tradycyjnych (np. szarlotka, sernik), kanapki, owoce świeże nie mniej niż 3 rodzaje

Fundusze Europejskie - dla rozwoju Polski Wschodniej
Projekt finansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013

(czerwone winogrona, kiwi, banany). Serwis kawowy musi znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej.

c) **woda gazowana i niegazowana butelkowana** ustawiona na stołach przed salą, w której będzie odbywać się konferencja, w ilości: 1 butelka wody gazowanej o pojemności co najmniej 0,5 l/osoba/dzień, 1 butelka wody niegazowanej o pojemności co najmniej 0,5 l/osoba/dzień, uzupełniana po każdej przerwie.

d) **soki różne smaki w dzbankach** ustawione na stołach przed salą, w której będzie odbywać się konferencja, w ilości: 1 l soku na 4 osoby na dzień (3 rodzaje: pomarańcza, jabłko, woda z plasterkami cytryny i listkami mięty + kostki lodu).

e) **obiad** podany jako bufet szwedzki składający się minimum z:

- gorącego dania (minimum 3: mięsne, rybne, wegetariańskie, porcja na os. minimum 150g);
- dodatki (ziemniaki opiekane, ryż, frytki, warzywa gotowane na parze);
- sałatek (minimum 2, w tym 1 wegetariańska);
- zupy (minimum 2 rodzaje do wyboru, w tym 1 typu gulaszowa, 1 wegetariańska);
- deseru (tradycyjne ciasta polskie i owoce);
- soków 100 % (w tym: pomarańczowego, jabłkowego, grejpfrutowego);
- napojów gorących (świeżo parzona, gorąca kawa, gorąca woda w termosach, herbata w torebkach – minimum 3 rodzaje, mleko do kawy w dzbankach – 1l na ok. 20os., cytryna, cukier, cukier trzcinowy, stevia w proszku).

f) **inne:**

- Wykonawca zobowiązany jest zapewnić stoły na których serwowany będzie catering, wraz z ich dekoracją i nakryciem (obrusy, zastawa porcelanowa i szklana, sztućce nie plastikowe) obsługę kelnerską oraz porządek i czystość w trakcie świadczenia usługi.
- Wszystkie produkty powinny być uzupełniane sukcesywnie w trakcie trwania poczęstunku.
- Na nie później niż 5 dni roboczych przez dniem rozpoczęcia konferencji Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego minimum dwie propozycje menu poszczególnych posiłków oraz napoju energetyzującego. Zamawiający zaakceptuje propozycje lub zwróci z uwagami lub swoimi propozycjami w ciągu 1 dnia roboczego. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia uwag lub propozycji Zamawiającego i ponownego przedłożenia menu w terminie 1 dnia roboczego od dnia otrzymania uwag lub propozycji. Na potrzeby niniejszego postępowania, za dni robocze uważa się dni od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 – 16:00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.

Fundusze Europejskie - dla rozwoju Polski Wschodniej

Projekt finansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Rozwój Polski Wschodniej 2007-2013