

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie poczęstunku na potrzeby 12 powiatowych spotkań informacyjnych dla ok. 20 osób każde, na terenie województwa lubuskiego, z podziałem na dwie części:

Część A: zapewnienie poczęstunku na 6 spotkań w północnej części województwa lubuskiego, czyli w powiatach: świebodzińskim, sulęcińskim, słubickim, międzyrzeckim, gorzowskim, strzelecko-drezdeneckim;

Część B: zapewnienie poczęstunku na 6 spotkań w południowej części województwa lubuskiego, czyli w powiatach: nowosolskim, wschowskim, żagańskim, żarskim, zielonogórskim i krośnieńskim.

Konkretne adresy zostaną podane przez Zamawiającego na 7 dni przed terminem realizacji poszczególnych usług.

2. Planowany termin organizacji spotkań: kwiecień–wrzesień 2018 r. konkretne terminy zostaną podane przez Zamawiającego na 7 dni przed terminem realizacji poszczególnych usług.
3. Wykonanie usługi odbywać się będzie w dni robocze w godzinach między 8:00-15:00.
4. W ramach realizowanego poczęstunku Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo do zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi (tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis do kawy i herbaty, sztućce, talerzyki do ciasta i kanapek, szklanki do zimnych napojów).
5. Poczęstunek musi być serwowany w formie „szwedzkiego stołu”.
6. Menu:
 - woda (gazowana i niegazowana, w butelkach 0,5 l/os.),
 - 2 rodzaje ciasta (po 70 g każdego/os.),
 - świeże 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 (100% soku z owoców w kartonach – nie napoje) – po 200 ml/os,
 - małe kanapki (2 rodzaje świeżego pieczywa, 2 rodzaje wędlin, 2 rodzaje serów, 2 rodzaje past,

dodatki typu warzywa, kiełki, majonez – min. 5 szt. dla 1 osoby).

7. Wartością graniczną wynagrodzenia Wykonawcy jest cena ofertowa brutto zaproponowana przez Wykonawcę.
8. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za zrealizowane zapewnienie poczęstunku, obliczone według stawek przyjętych na osobę. Planowana ilość osób: 20 osób na jednym spotkaniu x 12 spotkań = łączna max. ilość osób 240 (120 osób w części A + 120 osób w części B). Istnieje możliwość udziału różnej liczby uczestników w poszczególnych spotkaniach. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługę najpóźniej 3 dni przed terminem jej realizacji. 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).
9. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci.
10. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego.