

Szczegółowy opis zamówienia:

dot: **Świadczenie usług przygotowania napojów i posiłków wraz z ich serwowaniem**, w czasie warsztatów strategicznych prowadzonych z interesariuszami rewitalizacji dla opracowania Programu Rewitalizacji Miasta Kędzierzyn-Koźle, w ramach projektu „Kędzierzyn-Koźle. Rewitalizujemy Chemiczną Twierdzę.”

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa napojów i wyżywienia zwanego dalej „catering”, „usługa cateringowa”, lub „posiłek” dla uczestników warsztatów strategicznych odbywających się z ramach konsultacji społecznych prac nad dokumentem Program Rewitalizacji Miasta Kędzierzyn-Koźle z perspektywą do roku 2030.

1. Miejsce świadczenia usługi:

Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej na terenie gminy Kędzierzyn-Koźle w wynajętych przez organizatora warsztatów salach konferencyjnych na osiedlach: **Stare Miasto, Śródmieście, Blachownia i Azoty** (najprawdopodobniej w budynkach użyteczności publicznej).

2. Termin realizacji usługi

Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usługi cateringowej w terminie **20.07.2016 r. (środa)** oraz **21.07.2016 r. (czwartek)**.

3. Godziny warsztatów i wstępna liczba uczestników/porcji:

20 lipca, godz. 17.00 -19.30 (miejsce: Śródmieście) maks. liczba uczestników 30 ; liczba porcji 30
20 lipca godz. 17.00 -19.30 (miejsce : Blachownia) maks. liczba uczestników 30 ; liczba porcji 30

21 lipca godz. 17.00 -19.30 (miejsce: Koźle) maks. liczba uczestników 30 ; liczba porcji 30

21 lipca godz. 17.00 -19.30 (miejsce: Azoty) maks. liczba uczestników 30 ; liczba porcji 30

Liczba uczestników warsztatów zostanie przekazana przez Zamawiającego w terminie zadeklarowanym przez Wykonawcę na formularzu oferty.

4. Szczegółowa specyfikacja porcji:

Napoje:

a) kawa serwowana w termosach, herbata /zestaw herbat/ serwowana w formie do samodzielnego wykonania w termosach gorąca woda – ustawiona na stołach. Do napojów wymagany cukier, śmietanka, cytryna; (Wykonawca musi założyć nie mniej niż 3 filiżanki napoju na uczestnika).

b) woda mineralna gazowana i niegazowana (Wykonawca musi założyć nie mniej niż 2 szklanki napoju na uczestnika – 1 szkl. wody gazowanej/ 1 szkl. wody niegazowanej);



MINISTERSTWO
ROZWOJU



Unia Europejska
Fundusz Spójności



c) soki owocowe, przynajmniej dwa rodzaje; (Wykonawca musi założyć nie mniej niż 2 szklanki na osobę);

Posiłki:

a) dwa rodzaj ciasta ,np. kołacz z serem/jabłkiem (co najmniej 2 kawałki na uczestnika);

b) ciepły posiłek jednogarnkowy: bogracz z mięsem i warzywami (porcja na uczestnika min 300 ml w tym 100 gr mięsa/osoba) lub makaron na ciepło lub chili con carne, itp. Ciepły posiłek serwowany wraz z pieczywem (150 gr/os). Ciepły posiłek jednogarnkowy serwowany dnia pierwszego powinien być inny niż serwowany dnia drugiego.

5. Inne wymagania:

a) Zapewnienie osoby do przygotowania cateringu, udekorowania stołu do wyłożenia napojów i posiłku, estetycznego rozstawienia napojów i posiłków oraz uprzątnięcie i odbiór naczyń po serwisie.

b) Serwis gastronomiczny tj. szklana/ceramiczna zastawa

c) Umieszczenie na stołach informacji, że spotkania warsztatowe realizowane są ze środków UE; (szczegółowy opis zostanie przekazany Wykonawcy wraz ze zleceniem zamówienia)



MINISTERSTWO
ROZWOJU



Unia Europejska
Fundusz Spójności

