

Załącznik nr 1b do Zapytania ofertowego**Znak sprawy: 2/2024/FE****OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – Zadanie 2**

Sukcesywna obsługa 14 – stu spotkań organizowanych przez Gminę Opoczno w ramach projektu pn. „Zielona energia dla regionu opoczyńskiego” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności Inwestycja B2.2.2 Instalacje OZE realizowane przez społeczności energetyczne Część A (wsparcie przedinwestycyjne) działanie A3: Rozwój nowych społeczności energetycznych działających w zakresie OZE

1. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia:

I. usługa cateringu, tj. przygotowanie, dostarczenie i podanie wcześniej przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi, w terminie (dzień, godzina) i miejscu, w którym będzie odbywało się spotkanie. Usługa cateringu polega na zapewnieniu kompleksowego świadczenia obejmującego: zakup towarów i przygotowania potraw, dostawę, rozłożenie cateringu, obsługa kelnerska, odpowiedniej zastawy stołowej i serwetek oraz posprzątanie. Usługa cateringu realizowana w formule stacjonarnej w terminie od stycznia 2025 r. do marca 2025 r. Jednorazowe zamówienie może obejmować usługi cateringowej świadczone podczas spotkań organizowanych dla minimum 20 osób a maksymalnie 30 osób.

Specyfikacja zamówienia: bufet kawowy dla ok. 20-30 osób (na jedno spotkanie informacyjno-promocyjne)

Bufet kawowy dostępny przez cały czas trwania spotkania, uzupełniany na bieżąco:

W ramach usługi zamawia się:

- napoje gorące: kawa czarna mielona, kawa rozpuszczalna lub świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata kopertowana (o minimalnej wadze 1,5 - 2 g) min. 3 rodzaje, w tym: czarna, dodatki: mleko/śmietanka, cukier, cytryna
- gorąca woda - wrzątek w nierdzewnych termosach z pompką lub termosach cateringowych (przy czym nie muszą to być termosy);
- woda mineralna butelkowana min. 0,3 L max. 0,6 L – 30 szt. gazowana, 30 szt. niegazowana,
- ciastka: 3 rodzaje (drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka),
- ciasta 2 rodzaje – do ustalenia z Zamawiającym (min. 100g/porcja - łącznie 60 szt.),
- mini kanapeczki: 2 rodzaje - do ustalenia z Zamawiającym,
- owoce: winogrono bezpestkowe białe i czerwone, mandarynki lub inne do uzgodnienia z Zamawiającym.

DODATKOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYŻYWIENIA:

- asortyment bufetu kawowego musi być na bieżąco uzupełniany i sprzątanym;

- produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały ważną datę przydatności do spożycia a także będą spełniały normy jakościowe produktów spożywczych, przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020 poz. 2021 z późn. zm.);
- Zapewnienia własnych naczyń (termosów, podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, sztućców, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Wykonawca zapewni estetyczne nakrycia. Użyta zastawa powinna być czysta, nieuszkodzona, wysterylizowana. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń jednorazowych, kubków jednorazowych, sztućców jednorazowych;
- wszystkie produkty muszą być świeże, podane w czystych naczyniach, owoce umyte;
- zapewnienie serwisu kelnerskiego przy bufecie kawowym;
- godziny rozpoczęcia przerwy kawowej, będą zgodne z godzinami wyznaczonymi w harmonogramie spotkań;
- bufet kawowy może być podany w tym samym pomieszczeniu lub w innym, niż planowane spotkania. Miejsca będą wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na tydzień przed planowanymi spotkaniami.

OD WYKONAWCY WYMAGA SIĘ:

- a) bufet kawowy serwowany na obrusach materiałowych, na zastawie ceramicznej/szklanej, z dołączonymi serwetkami papierowymi, sztućce, kubek/kosz na odpady,
- b) sprawnej i terminowej realizacji przedmiotu zamówienia;
- c) wyznaczenia osoby/osób do kontaktów roboczych z Zamawiającym i pozostawania w stałym kontakcie z osobą wskazaną w umowie (spotkania z udziałem osoby koordynującej prace po stronie Wykonawcy – odpowiednio do potrzeb, kontakty telefoniczne i e-mail – na bieżąco);
- d) wyznaczenie profesjonalnej obsługi: min. 1 osoby do obsługi. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć listę osób z obsługi na 2 dni robocze przed spotkaniem. W przypadku zmiany osób, lista może być zaktualizowana, nie później niż na 1 dzień przed planowanym spotkaniem.
- e) informowania Zamawiającego – na każde żądanie – o stanie prac realizowanych w ramach zamówienia, a także o wszelkich pojawiających się problemach, zagrożeniach lub opóźnieniach w realizacji oraz innych zagadnieniach istotnych dla realizacji zamówienia;
- f) konsultowania z Zamawiającym wszelkich decyzji, podejmowanych w wyniku ewentualnego pojawienia się trudności w trakcie realizacji zamówienia.

Przedmiot zamówienia winien być świadczony w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań informacyjnych, odbywających się w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego, zlokalizowanych na terenie gmin wymienionych w harmonogramie spotkań – Zał. Nr 4 do zapytania ofertowego.

Grupę docelową spotkań (uczestników) stanowić będą przedstawiciele:

- środowiska biznesowego w branży OZE,
- administracji samorządowej,
- przedsiębiorców i mieszkańców danej gminy, w terenie której odbywa się spotkanie.